



*Stilvoll.*



*Feiern*

superior



**Gravenberg**

*im Bergischen Land*

  
ROMANTIK  
HOTELS & RESTAURANTS  
INTERNATIONAL

Gültig ab 01.01.2012,  
alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

## Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Haus. Der gesamte Gravenberg freut sich schon heute, Ihre Veranstaltung durchführen zu dürfen. Um Ihnen die Auswahl Ihres Essens zu erleichtern und um einige Vorschläge zu machen, haben wir auf den folgenden Seiten Vorschläge für Sie zusammengestellt. Dies sollte Sie nicht davon abhalten, auch eigene Ideen an uns heranzutragen. Gerne stimmen wir den Verlauf Ihrer Veranstaltung – sei es aus privatem oder geschäftlichem Anlass – in einem individuellen Gespräch mit Ihnen ab.

## Dekorationen – Veranstaltungsextras

Blumengestecke (länglich oder rund)	je	18,50 €
Menükarten auf Pergament in Büttenkarton	je	2,30 €
Menükarten mit jahreszeitlichem Druck und individuellen Fotos	je	2,30 €
Menükarten auf Bergischem Schiefer gelasert	je	5,00 €
Stuhlhussen	Stück je	7,50 €
Tischkarten	je	0,60 €

## Begrüßung

Sekt Cuvée „Haus Gravenberg“	Flasche	25,50 €
Champagner Roederer brut	Flasche	68,00 €
Schwane Secco mit und ohne Alkohol	Flasche	27,60 €
Orangensaft	Karaffe 0,25 l	3,00 €
Kir Royal oder Pecher Kir	Glas	8,20 €
Campari Orange, Soda, Campari alkoholfrei	Glas	6,00 €
Jahreszeitliche Früchtebowle mit Sekt aufgegossen	Glas	5,90 €
Canapées	Stück Fisch	4,00 €
(Wir empfehlen pro Person mind. 3 Stück)	Stück Fleisch	3,00 €
Mozzarella-Tomaten-Basilikum Sticks	Stück	0,80 €
Bergischer Flammkuchen	Portion	1,85 €
Cornettis herzhaft gefüllt Thunfisch/Schinken	Stück	1,85 €
Gebackene Gambas	Stück	1,85 €
Räucherlachs im Kräuterpfannkuchen	Stück	3,20 €
Gefüllte Tartelettes mit Frischkäse	Stück	1,85 €
Salzgebäck	Schale	4,60 €

## Musik

Gerne empfehlen wir Ihnen einen Alleinunterhalter (ca. 80 €/Std.) und geben Ihnen entsprechende Vorschläge. Ein Klavier haben wir im Haus, stellen es Ihnen gerne gegen einen Kostenanteil von 55 € zur Verfügung.

## Ihr Foto auf Zucker

Ein einmaliger Service, den Ihnen der Gravenberg anbieten kann. Sie geben uns ein Foto (schwarz-weiß oder in Farbe), und wir stellen Ihnen süße, essbare Fotos für Ihr Dessert her. Wir benötigen für die Herstellung eine Woche Vorlaufzeit. Größen und Preise:

Größe	Preis / Stück	Mindestbestellmenge
32 x 45 mm	2,00 €	25 Stück
42,5 x 57,5 mm	3,00 €	16 Stück

## Ihre persönliche kostenfreie Heiratsannonce

Größe: 135 x 60 mm. Der Text auf der linken Seite ist individuell gestaltbar. Die rechte Seite ist vorgegeben. Da eine bestimmte Vorgehensweise einzuhalten ist, wenden Sie sich bitte an Herrn Frank Lohmann persönlich. Verschiedene Ausgaben in der Rheinischen Post sind wählbar: Rheinisch-Bergischer Kreis, Solingen, Hilden, Düsseldorf-Süd



## Terminabsprache / Bestellte Menüs

Bitte vereinbaren Sie einen Termin, jede Veranstaltung sollte individuell abgestimmt sein. In diesem Gespräch werden wir viele weitere Ideen an Sie weitergeben, um aus Ihrer Veranstaltung eine ganz besondere zu machen. Bedauerlicherweise können wir Absprachen ohne Terminvereinbarung aus Zeitgründen nicht immer berücksichtigen. Bitte teilen Sie uns bis spätestens einen Tag vor Ihrer Veranstaltung die Gästezahl verbindlich mit und haben Sie Verständnis dafür, dass diese Zahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist.

## Auf ein Wort!

Unsere Hotelzimmer liegen über den Veranstaltungsräumen. Daher können wir Musik bis 0 Uhr in voller Stärke spielen, bis 1 Uhr die Musik in Zimmerlautstärke. Um 1 Uhr wird die Musik ausgeschaltet. Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen auch einen schönen nächsten Morgen und erlauben uns, um 3 Uhr die letzte Runde zu servieren. Wir erbitten eine Anzahlung von 50% bis eine Woche vor Ihrer Veranstaltung.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit. Wir sind stolz, Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

# Büffet am Gravenberg

Nachfolgend haben wir für Sie eine Übersicht zu unserem Büffet-vorschlag zusammengestellt. Die Übersicht ist für 50 Personen ausgelegt und kann Ihnen nur eine Vorstellung davon geben, was wir am Gravenberg leisten können. In einem persönlichen Gespräch werden wir mit Ihnen Ihr ganz persönliches Büffet ca. 3 Wochen vor Ihrer gebuchten Veranstaltung zusammenzustellen. Beachten Sie bitte, dass wir Ihnen Büffets erst ab 30 Personen empfehlen.

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Gesamt €
18	Portionen	Scheiben vom Schweinefilet mit Brokkolimus gefüllt, Soße Cumberland	99,00 €
2,2	KG	Räucherlachs auf einer Spielgelplatte angerichtet	354,20 €
20	Portionen	Crevetten mit Cocktailsoße, Ananas und Eisbergsalat	145,00 €
15	Portionen	Geröstete Gemüse mit Peperoni und schwarzen Oliven, dazu Ziegenkäse aus der Pfanne	97,50 €
18	Portionen	Salat von Mini-Mozarella und Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto	88,20 €
50	Portionen	Brötchen und Baguettes mit hausgemachter Kräuterbutter, Butter	75,00 €
4	Schale	Bergischer Endiviansalat mit Kartoffeldressing, Croutons und Speckstreifen	72,00 €
2	Kupfertopf	Gratinierte Kartoffeln	50,00 €
20	Portion	Basmatireis	44,00 €
20	Portion	gebratene Thymiankartoffelchen	44,00 €
3	Kupfertopf	Gemüseplatten mit saisonalen Gemüsen	108,00 €
3,5	KG	Roastbeef am Stück gebraten mit Kräutermantel	231,00 €
18	Portionen	Piccata von der Puterbrust mit einer Pilzrahmsoße	216,00 €
18	Portion	Gebatene Zanderfilets auf einem Gurkengemüse mit Ingwer aromatisiert	216,00 €
15	Portion	Bayrische Vanillekrem auf Sauerkirschen im Glas serviert	78,00 €
18	Portion	geestes Beeren-Tiramisú	93,60 €
18	Portion	Braunes Schokoladenmus mit frischen Früchten	93,60 €
25	Portion	hausgemachtes Konditoreis 2 Sorten	130,00 €
6	Stk	Käseplatte auf dem Holzbrett	57,00 €
Passende Soßen servieren wir zu allen Gerichten			

Personenzahl: 50      Preis gesamt: 2.292,10 €  
 Preis pro Person: 45,84 €

## Erweitern können Sie Ihr Büffet

### Unser Suppenangebot:

- Portion Pilzkremsüppchen mit Croutons 6,50 €
- Portion Brokkolikrem mit gerösteten Mandelblättern 6,50 €
- Portion Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Fadennudeln 6,50 €
- Portion Tomaten-Basilikumsuppe 6,50 €
- Portion Kartoffelsüppchen mit gerösteter Mettwurst 6,50 €

### Große Fleischstücke zum Tranchieren:

- kg krosse Schweineschulter 55,00 €
- kg Rinderfilet am Stück gebraten 74,00 €
- kg Kalbsrücken am Stück gebraten 72,00 €
- kg Lammkotelettes 70,00 €

### Beilagen im Kupfertopf serviert:

- Portion salzgebackene Kartoffelchen 2,45 €
- Portion Serviettenklöße 3,10 €
- Portion hausgemachte Spätzle 2,40 €



### Spezialitäten für Ihr Büffet:

- Portion Hirschgeschnetzeltes mit Waldpilzen und Wacholdersoße 15,00 €
- Portion gebratene Atlantikzunge (grätenfrei) mit Noilly-Prat-Soße 16,00 €
- Portion bärlauch-marinierte Lachsmedaillons 15,00 €
- Portion Entenbrust in Orangensoße 16,00 €
- Portion Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons 15,00 €
- Portion Curryhähnchen mit Früchten und Kokos 14,00 €
- Portion Kasseler Schweinefilet mit kräftiger Jus 12,00 €

# Für Romeo & Julia

## Ein Rundum-Sorglos-Paket für Ihre Hochzeit.

Folgende Leistungen sind inklusive:

- Zum Aperitif und am Abend Sekt Cuvée Haus Gravenberg, Säfte, Softgetränke, König Pilsener vom Fass, Badischer Grauburgunder Dr. Heger (Weiß), Lenz Moser Rosé aus dem Burgenland (Rosé), Meyer Näkel „us de la meng“ Ahr/Dernau (Rot)
- Ein 4-Gang-Menü oder alternativ Büffet lt. Vorschlägen
- Hochzeitstorte mit Feuer präsentiert um 24 Uhr (4-stöckig)
- Mitternachtssüppchen oder alternativ Käse
- Blumenschmuck pro Tisch ca. 30 cm lang/rund
- Tischbänder und Kerzen in entsprechender Farbe
- Tischkärtchen und Menükarten inkl. Beschriftung
- Hintergrundmusik bzw. CD-Spieler
- Kostenfreies Parken am Haus
- Leinwand und Beamer
- Ein Hochzeitszimmer für das Brautpaar am Tage selbst Late-check-out 14 Uhr
- Frühstück mit den Eltern bzw. max. 6 Personen am Morgen nach der Hochzeit am Frühstücksbüffet

Preise: ab 10 Personen

17 – 3 Uhr	Hochzeit mit Aperitif, Abendessen, Feier bis 3 Uhr	pro Person 120 € (Kinder bis 14 Jahren 20 €)
15 – 3 Uhr	Hochzeit mit Kaffee und Kuchen, Aperitif, Abendessen, Feier bis 3 Uhr	pro Person 135 € (Kinder bis 14 Jahren 20 €)

Spielregeln:

Preise ohne Schnäpse jeglicher Art, diese werden nach Verbrauch berechnet.

Ab 3 Uhr pro angefangener Stunde 50 € Zuzahlung für die Bereitstellung (max. 5 Uhr).

Ab 3 Uhr berechnen wir die Getränke nach Verzehr.

Die Personenzahl ist einen Tag vorher verbindlich mitzuteilen.

Anzahlung von 50 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages eine Woche im Voraus.

Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht in Anspruch genommene Leistungen nicht rückvergütet werden oder aus dem Arrangement herausgenommen werden können.



# Kaffee und Kuchen

Gerne servieren wir Ihnen vor oder nach Ihrer Veranstaltung Kaffee und Kuchen. (Sahnetorten 52 €, Obsttorten 42 €, Blechkuchen Stück 2,90 €). Möchten Sie eigene Kuchen mitbringen, haben wir folgende Regelungen vorbereitet: Für den Fall, dass Sie den gesamten Kuchen mitbringen möchten, erlauben wir uns, ein Tellergeld pro Person von 4 € zu berechnen. Möchten Sie z. B. einen bestimmten Kuchen (selbstgebacken oder Geschenk) mitbringen und bestellen den restlichen Kuchen bei uns, so erlauben wir uns, ein Tellergeld von 2 € pro Person zu berechnen. Es versteht sich von selbst, dass wir kein Tellergeld berechnen, wenn Sie Ihren Kuchen ausschließlich über uns beziehen.



# Hotelzimmer



Gerne bieten wir Ihnen im Romantik Hotel Gravenberg Zimmer an: Einzelzimmer 120 € • Doppelzimmer 165 €

Alternativ möchten wir Ihnen auch unseren „Lohmann´s Kapeller Hof“ empfehlen. In diesem nur 400 m entfernten Hotel können wir Ihnen folgende Sonderpreise anbieten:

Einzelzimmer 61,50 € • Doppelzimmer 98 €.

Beachten Sie bitte, dass wir Ihnen diese Sonderpreise ausschließlich samstags und sonntags in Verbindung mit einer Veranstaltung anbieten können. (Normalpreis: 79 € Einzel; 118 € Doppelzimmer)

Alle Preise verstehen sich inklusive Frühstücksbüffet.

# Menüvorschläge

## Menü 30 44,30 €

- Bunter Salat mit Scheiben vom rosa gebratenem Kalbsrücken, Kräuter-Joghurtdressing (9,80 €)
- Kartoffelsüppchen mit Bergischer Mettwurst (6,50 €)
- Gebratene Entenbrust auf Cointreausofe, Zuckerschoten, Karotten und Maisplätzchen (19,50 €)
- Crème brûlée von Mango, Vanille und Mokka (8,50 €)

## Menü 31 44,30 €

- Römersalat mit Orangen und gebratener Poulardenbrust, leichtes Cocktaildressing (9,80 €)
- Brokkolikremsüppchen mit Nußklößchen (6,50 €)
- Kalbsrückenmedaillon auf Steinpilzpurée, Möhrensphagetti und Rotweinsauce (19,50 €)
- Variation von weißem, dunklem, Nougat- und Himbeermousse (8,50 €)

## Menü 32 45,40 €

- „Vorspeisenvariation“: Roastbeef, gebackener Ziegenkäse, gebratener Gamba und zweierlei Pesto (9,90 €)
- Rotes Linsensüppchen mit Crevetten (6,50 €)
- Châteaubriand Rinderfilet am Stück gebraten mit Bernaise, Gemüse und Thymiankartoffeln (20,50 €)
- Quarkstrudel aus dem Ofen mit Kirsch-Topfeneis (8,50 €)

## Menü 33 44,30 €

- Bergischer Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing, Speck und Brotroutons (8,50 €)
- Rinderkraftbrühe mit Gemüse unter der Blätterteighaube (7,50 €)
- Kalbsrücken am Stück gebraten mit einer Morchelrahmsauce, Gemüse und Macariekartoffeln (19,80 €)
- Hausgemachte Bayrische Vanillekrem auf Sauerkirschen mit Kirschwasser (8,50 €)

## Menü 34 49,10 €

- Marinierter Pfeffersaibling, Tomatenrisotto, geröstetes Bauernbrot (9,90 €)
- Suppentrio: Spinat, Tomate und Schnittlauchrahm (6,70 €)
- Hirschrücken am Stück gebraten mit Rahmwirsing, Kartoffel-Maronenstrudel und kräftiger Jus (23,80 €)
- Hausgemachter Konditoreneis-Riegel mit Früchten, Schokoladenornament und Blattgold (8,70 €)

# Menü

## Menü 35 44,70 €

- Tatar vom Rind mit Thymianbrühe und Crème Fraîche (9,50 €)
- Parmesankremsüppchen mit Feigenkompott (6,50 €)
- Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste, Blattsalaten, konfierten Sherrytomaten und Rahmkartoffeln (19,80 €)
- Gravenberger Dessertvariation: Krokanteis, Kokosparfait, und weißes Schokoladenmus im Schwan serviert (8,90 €)

## Menü 36 49,90 €

- Terrine und Crème brûlée von der Gänseleber, gerösteter Rosinenbrühe (13,80 €)
- Petersilienwurzelcremsüppchen mit Schinkenklößchen (6,90 €)
- Tournedo vom Rinderfilet mit Kartoffelsoufflé, Gemüse und kräftiger Jus (20,50 €)
- Eisbombe (in Riegelform) mit Früchten und Feuer serviert (8,70 €)

## Menü 37 62,70 €

- Sechs halbe gebratene Hummerkrabben auf einem Kaiserschotensalat (10,50 €)
- Kalbsessenz mit Sherry abgeschmeckt, Backerbsen (6,50 €)
- Zanderfilet auf Rahmsauce, Röstkartoffeln und Korianderschaum (10,50 €)
- Birnensorbet (5,80 €)
- Perlhuhnbrust mit Morcheln gefüllt, Gemüsestreifen und Kartoffeltalern (20,50 €)
- Lauwarmes Schokoküchlein mit Beerenragout (8,90 €)

## Fischvorschläge

als Zwischengericht: 11,50 € • als Hauptgericht 22,50 €

- Doradenfilet mit Pinienkernen und Dörrtomaten gebraten, Gemüse und Basmatireis
- Atlantikzungenfilet mit Lachs gefüllt, Weißweinschaum, Gemüse und Pariser Kartoffelchen
- Loup de Mer auf Krebs-Spinat mit Basmatireis

## Vegatarische Vorschläge à 13,50 €

- Geröstete Gemüse mit Pepperoni und schwarzen Oliven, Ziegenkäse aus der Pfanne
- Möhrchen mit Petersilienflan und Schwarzbrotsoße



Familie Lohmann freut sich auf Ihren Besuch!

**Romantik Hotel & Restaurant  
Gravenberg  
Familie F. Lohmann  
Elberfelder Straße 45  
40764 Langenfeld**

**Telefon 02173 / 9 22 00  
Telefax 02173 / 2 27 77**

**info@gravenberg.de  
www.gravenberg.de**

**Jetzt auch auf Facebook: gravenberg**

