



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

UNSER ANGEBOT FÜR SIE!



FEIERN SIE GANZ BESONDERS & UNVERGESSLICH SCHÖN!!!

- RHEINAUE-LINDE -



- HOLUNDER-KASTANIE -



- GEWÖLBKELLER -



Parkstraße 2 – 41541 Dormagen/Zons
Telefon: 02133/5030 – Mobil: 015161270292 Telefax: 02133/503 290 – Web: www.friedestrom.de – Mail:
info@friedestrom.de
Preisänderungen vorbehalten



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

Kontakt Daten

Hotel „Schloss Friedestrom“
Parkstraße 2
41541 Dormagen/Zons

Fon: +49 (0)2133-503-230
Mobil: +49 (0)15161270292
Fax: +49 (0)2133-503-290
Mail: info@friedestrom.de
Web: www.friedestrom.de

Ansprechpartnerin für Ihre Feier & Veranstaltung

Carina Wagner
- Bankettleitung -



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Allgemeine Informationen

- Hotel:** 44 geräumige Komfortzimmer, davon 4 Studios
- Zimmerausstattung:** Gemütliche Einzel- und Doppelzimmer mit Sitzecke, TV, Schreib- und Arbeitsplatz, Minibar, Zimmersafe und Fön, die meisten Zimmer verfügen über eine Klimaanlage, kostenfreier WLAN-Zugang in allen Bereichen des Hotels
- Logis** In Verbindung mit einer privaten Veranstaltung an einem Freitag, Samstag oder Sonntag in unserem Hause ab 50 Personen bieten wir Ihnen folgende Zimmerpreis an:
- 2023
Einzelzimmer à € 143
Doppelzimmer à € 171
- Die Preise gelten pro Nacht & Zimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbüffet und gesetzlicher MwSt.
- Frühstück:** Unser reichhaltiges Frühstücksbüffet mit frischem Obstsalat, einer Auswahl an Eierspeisen, knusprigem Speck & Würstchen sowie Kaffeespezialitäten, großem Teesortiment und frisch gepresstem Orangensaft sind im Zimmerpreis enthalten.
- Wellness:** Unsere Sauna sowie der Relaxbereich laden Sie zum aktiven und passiven Entspannen ein!
- Parkplatz:** 14 hoteleigene, kostenfreie Parkplätze
5 Tiefgaragenplätze à € 10 pro Nacht sowie
ca. 250 öffentliche Parkplätze 50 m entfernt



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Sie entscheiden selbst, in welchem Rahmen Sie bei uns feiern möchten!

3 Veranstaltungsräume, Terrassen und ein Wintergarten stehen zur Verfügung, um Ihre Hochzeitsfeier zu einem einmaligen Fest werden zu lassen!

Hotel „Schloss Friedestrom“ EXKLUSIV!

So einzigartig wie Ihre Feier - so exklusiv können Sie diese bei uns feiern!

Gerne stellen wir Ihnen alle unsere Veranstaltungsräume inklusive Außenbereich für Ihr einmaliges Fest zur Verfügung.

Bankettsaal „Rheinaue-Linde“

Mit einem wunderschönen Blick auf die Rheinauen und das Stadttor mit der angrenzenden Kapelle ausgestattet, sowie einer Dachterrasse & Foyer.

Ein fließender Übergang in einen ausgiebigen Empfang – gerne auch mit Verwöhnhäppchen für Sie und Ihre Gäste – direkt im angrenzenden Wintergarten & einer Dachterrasse mit Chil-Out-Lounge! Im Sommer bietet sich dafür auch eine wunderschöne Sommerwiese vor der mittelalterlichen Stadtmauer an!

Bankettsaal „Holunder-Kastanie“

Eine Etage tiefer geht es dann zum gemeinsamen Dinner in einen stilvoll eingedeckten Bankettsaal mit direktem Zugang zu einer unseren Sommerterrassen.

Gewölbekeller

Zur anschließenden Party geht es in unseren Gewölbekeller mit Chil-Out-Lounge und eigener Bar, wo Sie nach der Musik Ihres DJ's ein berauschendes Fest feiern.

Unsere gesamte Aufmerksamkeit gehört ganz alleine Ihrer Feier, da es keine weitere Veranstaltung in unserem Haus gibt!

Die exklusive Nutzung all unserer Veranstaltungsräume ist an einen Mindestumsatz an Speisen & Getränke ab € 15.000 gebunden.

Raumkombination

Starten Sie die Feier in einem festlich eingedeckten und lichtdurchfluteten Bankettsaal mit Blick auf die mittelalterliche Stadtmauer der Zollfeste Zons und wechseln Sie anschließend in unseren einzigartigen Gewölbekeller mit eigener Bar und Loungebereich, um das Tanzbein zu schwingen und ein berauschendes Fest zu feiern!

Die exklusive Nutzung beider Räumlichkeiten ist an einen Mindestumsatz an Speisen und Getränke in Höhe von € 12.500 gekoppelt. Sollten Sie diesen Betrag nicht erreichen, wird lediglich die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

„Rheinaue-Linde“

im 1. Obergeschoss mit eigener Dachterrasse und Wintergarten. Durch die unzähligen bodentiefen Fenster haben Sie von überall einen Blick auf die Rheinauen, das Stadttor, die Kapelle & die mittelalterliche Stadtmauer!

„Holunder-Kastanie“

im Erdgeschoss mit angrenzender Terrasse. Ein lichtdurchfluteter Raum mit einem einmaligen Blick auf die Zonser Stadtmauer und auf deren Sommerterrasse man von wunderschönen abendlichen Sonnenuntergängen begleitet wird.

„Gewölbekeller“

mit eigener Bar und Loungebereich, den Empfang kredenzen wir Ihnen gerne auf der Sommerwiese vor der mittelalterlichen Stadtmauer von Zons.

Sie wissen besser, welcher Rahmen am besten zu IHRER Feier passt! Unsere Räumlichkeiten sind an Mindestumsätze von Speisen und Getränken gekoppelt. Die Höhe der jeweiligen Umsätze erfahren Sie im persönlichen Gespräch sowie im schriftlichen Angebot.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

„Fingerfood“ zu Ihrem Empfang ... mal etwas anders

Den besonderen Anlass Ihrer Veranstaltung gebührend einläuten - ob mit einem Glas Sekt oder Champagner... ein paar leckere Häppchen sind dabei der kulinarische Vorgeschmack auf Ihr Fest!

... etwas Kaltes?

Spieß von Kirschtomate und Mozzarellabällchen	€ 3
Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse und Radieschen	€ 3
Bruschetta mit Tomate und Basilikum	€ 3
Focaccia mit Pestocrème	€ 4
Crostini mit Oliventapenade und Parmesan	€ 4
Shrimpscocktail im Glas	€ 4
Crostini mit Limetten-Frischkäse und Räucherlachs	€ 4
Falafelbällchen mit Guacamole (vegan)	€ 4

... oder etwas Warmes?

Datteln im Speckmantel	€ 3
Vegetarische Gemüse-Samosas (indische Teigtaschen Vegan)	€ 3
Quiche Lorraine	€ 3
Chili-Fleischbällchen	€ 3
Rinderfiletwürfel mit Mango-Chili-Salsa	€ 4
Miniburger mit Cheddar Käse	€ 4

... oder etwas Süßes?

Plundergebäck (gemischt)	€ 3
Macarons (gemischt)	€ 3
Mini Cupcakes (gemischt)	€ 3

... sonstiges

Salzgebäck & Nüsse (pro Person)	€ 2,50
---------------------------------	--------



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

... oder lieber die „Sorglos“-Fingerfood-Pauschale?

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einer Variation von 5 verschiedenen Sorten:

Vegetarische Gemüse-Samosas (indische Teigtaschen)

Kräuterfrischkäse mit Pumpernickel und Radieschen

Bruschetta mit Tomate und Basilikum

Pikante Chilifleischbällchen

Quiche Lorraine

€ 19 pro Person

...oder lieber doch die



Deluxe Fingerfood - Pauschale -

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einer erlesenen Variation von 6 verschiedenen Sorten:

Shrimpscocktail im Glas

Crostini mit Oliventapenade und Parmesan

Rinderfiletwürfel mit Mango-Chili-Salsa im Glas serviert

Datteln im Speckmantel

Falafelbällchen mit Guacamole (vegan)

Miniburger mit Cheddar-Käse

€ 23 pro Person



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Unsere „Sorglos“-Pauschale

Speisen

Vorspeisen „5 aus 12“ - Wählen Sie bitte 5 Vorspeisen aus!

- Thunfischwraps
- Bulgur-Tomaten-Salat mit Minze & Hüttenkäse
- Bauernsalat mit Schafskäse & Kräutern
- Quinoa-Linsen-Salat mit Kerbel & Räucher-Tofu (vegan)
- Mariniertes Ziegenkäse mit Antipasti
- Hähnchenbrust mit Ananas und Currydip
- Quiche der Saison (z.Bsp. Waldpilz, Lorraine, Bärlauch)
- Rindfleisch-Birnen-Salat mit Trüffel und Gorgonzola
- Wassermelonen-Fetakäse-Salat mit Pinienkernen & Minze
- Balsamico glasierte Champignons, gefüllt mit Ziegenkäse & Cranberries
- Auswahl an Blatt- & Rohkostsalaten mit Dressingbar
- Büffelmozzarella mit Tomaten, Pinienkernen, Basilikum, Olivenöl & Balsamico

- dazu bieten wir eine Baguetteauswahl sowie Butter & Kräuterquark an -

Suppen „1 aus 5“ - Wählen Sie bitte 1 Suppe aus!

Gerne servieren wir Ihnen diese auch zu Beginn am Tisch mit Baguette & Butter.

So ist ein klassischer Start garantiert! Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von € 4 pro Person.

- Rote Linsen-Kokos-Suppe (vegan)
- Gin-Tomatencrèmesuppe mit Kräutercreme
- Spargelcrèmesuppe (saisonabhängig)
- Rinderconsommé mit Eierstich, Markklößchen und Petersilie
- Waldpilzconsommé mit Kräuterklößchen

Hauptgänge „2 aus 9“ - Wählen Sie bitte 2 Hauptgänge aus!

- Kabeljaufilet an Basilikumsauce
- Doradenfilet mit Zitronen-Thymian-Velouté
- Gegrillte Maispoulardenbrust an Knoblauch-Kräuter-Sauce mit karamellisierten Kirschtomaten
- Spießbraten in Pfeffersauce
- Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Dijon Senf-Kräuter-Mantel
- Rinderschmorbraten an Schalotten-Burgunder-Sauce
- Gemüse-Lasagne mit frischer Kräuter-Bechamél
- Mediterrane Gnocchi mit provenzalischen Kräutern, Oliven & getrockneten Tomaten
- Geschmorte Petersilienwurzel auf Erbsenpüree & Paprika-Relish (vegan)



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Unsere „Sorglos“-Pauschale

Wählen Sie 2 Sättigungsbeilagen sowie 2 Gemüsebeilagen dazu aus!

Sättigungsbeilagen:

- Rosmarinkartoffeln Kartoffelgratin Butterreis
- selbstgemachte Fettuccini selbstgemachte Spätzle
- Gnocchi Kartoffel-Sellerie-Püree

Gemüsebeilagen:

- grüne Speckbohnen Fenchel-Paprika-Gemüse Ratatouillegemüse
- Blumenkohl und Brokkoligemüse mit brauner Mandelbutter
- Blattspinat à la crème buntes Möhrengemüse

Desserts „3 aus 7“ - Wählen Sie bitte 3 Desserts aus!

- Handobst auf der Etagere
- Vanille-Panna Cotta mit Mango-Coulis
- Mousse au chocolat noir
- Bayrisch Krim mit Mandarinen
- Walnusstorte mit Mandelcrème
- Pfannkuchen mit Nougatcrème
- Limettenschnitte

Getränke

Apéritif:

Sekt Hausmarke (gerne auch mit Orangensaft gemischt) & alkoholfreier Sekt

Alkoholfreie Getränke:

Wasser 0,7l, Säfte, versch. Coca-Cola-Sorten, Fanta und Sprite

Weine:

Korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl wählen wir mit Ihnen 2 Weine aus.

Fassbiere - Wählen Sie bitte 2 Biersorten aus!

- Mühlen Kölsch Boltzen Alt Stauder Pils Waldhaus Pils Paulaner Weizen
- Bayreuther „Helles“ (Ausschank ausschließlich in 0,3 l & 0,5l Gläsern)

Warme Getränke:

Kaffeеспеzialitäten und Teesortiment



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

Unsere „Sorglos“-Preise

„Sorglos“-Pauschale
für 9 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!
€ 140 pro Person

&

„Sorglos“-Pauschale
für 12 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!
€ 170 pro Person

Unsere „Sorglos“-Pauschale ist gültig ab 50 Erwachsenen!

Für Kinder von 0 bis 4 Jahren berechnen wir NICHTS,

Kinder von 5 bis 10 Jahren
€ 40 pro Kind

Kinder von 11 bis 15 Jahren
€ 80 pro Kind

Die „Kidspauschale“ gilt für eine Anzahl an Kindern,
die 10 % der Gesamtpersonenanzahl nicht überschreitet.
Darüber hinaus berechnen wir 50 % der gewählten
Sorglos-Pauschale pro Kind.

Feiern Sie mit mindestens 99 Erwachsenen, schenken wir Ihnen ein Upgrade für
Ihre Pauschale!

Mögliche Upgrades auf Seite 11

Möchten Sie Ihr eigenes Büffet zusammenstellen oder bevorzugen
Sie Komponenten aus unseren individuellen Büffetvorschlägen? Gerne
können Sie sich auch Ihre eigene Pauschale zusammenstellen.
Selbstverständlich sind wir Ihnen dabei auch behilflich.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Unsere „Sorglos“-Upgrades

Upgrades Speisen

- Suppe vorweg am Tisch serviert
Aufpreis € 4 pro Person
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Trüffel-Mayonnaise
Aufpreis € 3 innerhalb der 5 Vorspeisen, € 4 als Erweiterung
- Wählen Sie einen 3. Hauptgang aus unserem „Sorglos“-Angebot
Aufpreis € 8
- Wählen Sie einen 3. Hauptgang aus unserem „Deluxe“-Angebot
Aufpreis € 10
- Käseplatte mit Trauben, Baguetteauswahl, Butter & Schmalz
Aufpreis € 7 als 3. Dessert, € 8 pro Person als Mitternachtsimbiss
- Mitternachtsimbiss mit Baguetteauswahl à € 9 pro Person:
 - Gulaschsuppe
 - Currywurst
 - Chili con Carne

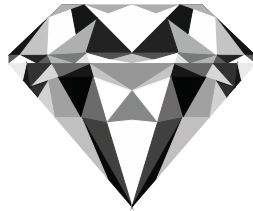
Upgrades Getränke

- Champagnerempfang:
Empfangen Sie Ihre Gäste mit Champagner statt Sekt
€ 13 pro Erwachsenen
- Digestif:
Grappa di Chianti, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys,
Sambuca & Williams Birne
€ 9,50 pro Erwachsenen
- Longdrinks:
Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre, Whisky-Cola,
Aperol Spritz & Hugo
€ 19 pro Erwachsenen



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026



Unsere „Deluxe“-Pauschale

Speisen

Vorspeisen „5 aus 13“ - Wählen Sie bitte 5 Vorspeisen aus!

- Kalbsbraten mit Tomaten-Trüffel-Vinaigrette
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Röstzwiebeln
- Serranoschinken mit weißem Bohnensalat
- Tartelettes gefüllt mit Shrimpscocktail und Crème fraîche
- Duo vom Lachs: geräuchert & gebeizt mit Sahnemeerrettich & Honig-Dill-Dipp
- „Caesarsalat“ mit Poulardenbrust, Parmesan, Croûtons & Kapern
- „Vitello Tonnato“ mit Kapern und Thunfischmayonnaise
- Tomato-Büffelmozzarella mit Balsamico de Castello und Pfefferschrot
- Belugalinsen-Balsamico-Salat mit gegrillter roter Paprika, Cashewkernen & Sojabohnen (vegan)
- Antipastivariation von Aubergine, Paprika & Zucchini mit grünen und schwarzen Oliven
- Auswahl an Blatt- und Edelbittersalaten sowie Rohkost mit gerösteten Nüssen und verschiedenen Dressings
- Quiche der Saison (z.Bsp. Waldpilz, Lorraine, Bärlauch)
- Wassermelonen-Fetakäse-Salat mit Pinienkernen & Minze

Natürlich inklusive Brötchen- & Baguetteauswahl mit Butter & Kräuterquark

Suppen „1 aus 5“ - Wählen Sie bitte 1 Suppe aus!

- Waldpilzconsommé mit Kräuterklößchen
- Petersilienwurzel-Soya-Süppchen mit Teriyaki Seitan (vegan)
- Kräutercremesuppe mit Räucherlachs (alternativ mit Rosmarincroûtons)
- Hummercremesuppe mit Gambawürfeln
- Rinderconsommé mit Eierstich, Markklößchen und Petersilie

Suppenservice am Tisch? So ist ein klassischer Start garantiert!

- € 4 pro Person inklusive Baguette Auswahl & Butter



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026



Unsere „Deluxe“-Pauschale

Hauptgänge „3 aus 9“ - Wählen Sie bitte 3 Hauptgänge aus!

- Kleine Falafelbällchen auf Wokgemüse und schwarzem Sesamöl
- Tagliatelle mit Trüffelpesto, Rucola, Kirschtomaten & Parmesan
- Geschmorter Lambraten mit Barolo-Knoblauch-Thymiansauce
- Duett von Dorade & Gambas „Mediterran“ mit Olivenöl, Kräuter, Chili & Knoblauch
- Zanderfilet mit Rieslingsauce
- Schweinefilet im Salbei-Speck-Mantel an Portweinjus
- Ochsenbäckchen-Ragoût mit Rotweinschalotten und Wurzelgemüse
- Brüstchen vom Schwarzfederhuhn an Trüffeljus
- Kalbsfilet mit Pomodoro-Secci-Kruste auf Sherryjus

Wählen Sie 2 Sättigungsbeilagen sowie 2 Gemüsebeilagen dazu aus!

Sättigungsbeilagen:

- Spinat-Sahne-Gnocchi
- Risouinudel-Risotto
- hausgemachte Semmelknödel
- Kartoffel-Sellerie-Püree mit Trüffelsalsa
- Safranreis
- Kartoffelgratin mit Manchego
- mediterrane Ofen-Kartoffelspalten
- hausgemachte Fettuccini

Gemüsebeilagen:

- buntes Möhrengemüse
- Kichererbsengemüse
- Blumenkohl-Brokkoligemüse mit brauner Mandelbutter
- Ratatouillegemüse
- Tomaten-Bohnen-Ragout
- Blattspinat à la cremé

Desserts „3 aus 8“ - Wählen Sie bitte 3 Desserts aus!

- Himbeer-Mascarpone-Schnitte
- Raffaelomousse mit Ananasragout
- Handobst auf der Etagere
- Tobleroneparfait mit weißer Rum-Schokoladen-Sauce
- Bitterschokoladenmousse von der Valhronaschokolade (70% Kakaogehalt)
- Panna Cotta mit Heidelbeeren & Rosmarin
- Zitronentarte mit Baiserhaube
- Hausgemachtes Tiramisu mit in Espresso und Amaretto eingelegtem Löffelbiscuit



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026



Unsere „Deluxe“-Pauschale

Getränke

Apéritif:

Aperol Spritz* oder Sekt Hausmarke, gerne mit Holunderblütensirup oder Weinbergpfirsichlikör verfeinert sowie alkoholfreier Sekt

Alkoholfreie Getränke:

Wasser 0,7l, Säfte, versch. Coca Cola-Sorten, Fanta und Sprite, Schweppes, alkoholfreies Bier

Weine:

Korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl wählen wir mit Ihnen 2 Weine aus.

Fassbiere - Wählen Sie bitte 2 Biersorten aus!

- Mühlen Kölsch Boltzen Alt Bayreuther „Helles“ Stauder Pils Waldhaus Pils
- Paulaner Hefeweizen (Alle Biere ausschließlich in 0,3 l & 0,5l Gläsern)

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten und Teesortiment

Digestif:

Grappa di Chianti, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Sambuca & Williams Birne
Sind unbegrenzt in der Pauschale enthalten!

Longdrinks:

Siehe Upgrades

Menükarten

2 Menükarten pro Tisch erstellen wir gerne mit Auflistung der Speisen sowie den ausgewählten Getränken Ihrer Pauschale. Individuelle Grafiken, Fotos oder Sprüche integrieren wir dabei gerne in Zusammenarbeit mit Ihnen!

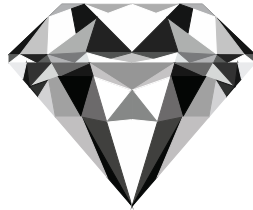
*Gerne können Sie auch statt Aperol Spritz, Lillet Wild Berries, Limoncello Spitz oder Hugo wählen.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026



Unsere „Deluxe“-Pauschale

„Deluxe“-Pauschale
für 9 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!
€ 170 pro Person

&

„Deluxe“-Pauschale
für 12 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!
€ 225 pro Person

Unsere „Sorglos“-Pauschale ist gültig ab 50 Erwachsenen!

Für Kinder von 0 bis 4 Jahren berechnen wir NICHTS,

Kinder von 5 bis 10 Jahren
€ 50 pro Kind

Kinder von 11 bis 15 Jahren
€ 100 pro Kind

Die „Kidspauschale“ gilt für eine Anzahl an Kindern,
die 10 % der Gesamtpersonenanzahl nicht überschreitet.
Darüber hinaus berechnen wir 50 % der gewählten
Sorglos-Pauschale pro Kind.

Feiern Sie mit mindestens 99 Erwachsenen, schenken wir Ihnen ein Upgrade für
Ihre Pauschale!

Mögliche Upgrades auf Seite 16

Möchten Sie Ihr eigenes Büffet zusammenstellen oder bevorzugen
Sie Komponenten aus unseren individuellen Büffetvorschlägen? Gerne
können Sie sich auch Ihre eigene Pauschale zusammenstellen.
Selbstverständlich sind wir Ihnen dabei auch behilflich.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026



Unsere „Deluxe“-Upgrades

Upgrades Speisen

- Suppe vorweg am Tisch serviert
Aufpreis € 4 pro Person
- Käseplatte mit Trauben, Baguetteauswahl, Butter & Feigensenf
Aufpreis € 7 als 3. Dessert, € 8 pro Person als Mitternachtsimbiss
- Mitternachtsimbiss mit Baguetteauswahl à € 9 pro Person:
 - Gulaschsuppe
 - Currywurst
 - Chili con Carne

Upgrades Getränke

- Champagnerempfang:
Empfangen Sie Ihre Gäste mit Champagner statt Sekt
€ 13 pro Erwachsenen
- Longdrinks:
Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre, Whisky-Cola,
Aperol Spritz & Hugo
€ 19 pro Erwachsenen



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

Sie sind flexibel

bei der Terminwahl?

Feiern Sie Ihre Veranstaltung bei uns im Zeitraum
vom 15. November bis 15. April
und wir gewährleisten Ihnen einen **Rabatt von 10 %**
auf die ausgewählte Pauschale.

Alle weiteren Leistungen sind von diesem
Rabatt ausgeschlossen.



Unser Friday in Love Hochzeitsspecial

ALLEN Brautpaaren,
die Ihre Hochzeit bei uns an einem
Freitag feiern,
gewährleisten wir einen **Rabatt von 10 %**
auf die ausgewählte Hochzeitspauschale.

Alle weiteren Leistungen sind von diesem
Rabatt ausgeschlossen.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Unsere Menüvorschläge

Ihr Menü soll so individuell wie Ihre Veranstaltung sein! Deshalb können Sie selbst bei uns Ihr 3-Gänge-, 4-Gänge- oder 5-Gänge-Menü kreativ zusammenstellen. Stöbern Sie in Ruhe durch unsere Vorschläge. Selbstverständlich beraten wir Sie dabei gerne und berücksichtigen auch saisonale Aspekte! Schauen Sie dabei gerne auf unsere aktuelle à la carte Karte des Restaurants „Zum Volksgarten“. Unsere Menüs bieten wir von 10 bis 50 Personen an.

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Bete-Carpaccio mit Baby Leaf-Salat und Walnuss-Vinaigrette	€ 15
Flußkrebscocktail mit grünem Spargel, Kopfsalat und Cognacsauce	€ 15
Burrata an lauwarm geschwenktem, buntem Tomatensalat, roten Zwiebeln und Pinienkernen	€ 15
Rindertatar mit Brotdipp, Wachtelei und Frankfurter Grüner Sauce	€ 15
„Vitello Tonnato“ Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz, Thunfischcreme, Kapern, gegrillter Paprika- & Ciabatta-Crunch	€ 15
Entenbrust im Ahornlack mit roter Linsen-Curry-Crème und gebackenen Glasnudeln	€ 15
Arancini mit roter Paprika-Bolognese auf Artischockencrème, an frittiertem Rucola, gegrillten Perlzwiebeln & eingelegtem Baby Pak Choi	€ 17

Suppen

Rinderconsommé mit Eierstich, Markklößchen und Petersilie	€ 9
Rote Linsen-Kokos-Crèmesüppchen mit schwarzem Sesam	€ 9
Kartoffelcrèmesüppchen mit kleiner Weißkohl-Roulade und geröstetem Speck	€ 9
Essenz von Waldpilzen mit Trüffelklößchen und Schnittlauch	€ 10
Tom kha gai mit Koriander, Sojasprossen, Enokipilzen und Steinchampignons	€ 10
Saisonale Suppen wie Spargel, Kürbis etc. gerne auf Anfrage	



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Zwischengerichte

Zwischengerichte dienen als Erweiterung eines klassischen 4-Gänge-Menüs (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert) auf 5 Gänge und werden vor dem Hauptgang serviert.

Kross gebratene Wachtelbrust an Beluga Linsensalat mit glasierten Trauben	€ 16
Gebratene Jakobsmuschel an mariniertem Gurken-Wasabi-Tatar mit Erdnussbutter-Espuma und Spitzpaprika „süß-sauer“	€ 15
Summer-Rolls mit Avocado, Koriander, Karotte, Guacamole, Chiliöl, gepickelten roten Zwiebeln	€ 15
Tagliatelle mit Trüffelpesto, Rucola, Kirschtomaten & Parmesan	€ 13

Sorbet-Erfrischungen

Wünschen Sie eine Erfrischung vor dem Hauptgang? Gern servieren wir Ihnen und Ihren Gästen eine Sorbet-Erfrischung! Auf Wunsch wird dies mit dem jeweiligen Getränk aufgefüllt. Selbstverständlich gibt es auch alkoholfreie Varianten.

Zitronensorbet oder Weinbergpfirsichsorbet mit Prosecco oder Sekt aufgefüllt	€ 5
Cassisorbet mit Champagner oder Wodka aufgefüllt	€ 7

Hauptgerichte

Vegetarisch

Risotto mit sautiertem Spitzkohl, Pinienkernen und Pecorino	€ 16
Tagliatelle mit gehobeltem Trüffel, Rucola & Trüffel-Sahne-Sauce	€ 18

Vegan

Thailändisches Gemüsecurry mit Papadum und Macadamian Nuss-Reis	€ 22
Gebackenes Wurzelgemüse mit Mojo Rojo, Avocado-creme und Rote Bete-Kartoffelmousseline	€ 20
Orechiette mit gebrannter Paprika, Petersilien-Mandel-Pesto, eingelegtem Portobello und frittierten Kapern	€ 21



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

Fisch

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste an Dijon Senf-Velouté mit Spitzkohlgemüse und Speckkartoffeln	€ 33
Lachsfilet auf der Haut gebraten auf Bouillabaisse-Risotto mit wildem Brokkoli und Kirschtomaten	€ 27
Wildfang-Wolfsbarsch mit Shrimpskruste, Risotto Milanese und Safranfenchel	€ 27
Heilbutt „Cordon Bleu“ mit Garnelen und Estragon, Panchetta-Kartoffel-Püree und Parmesan-Fenchel ^{1,2,7,9,12,21,24,26}	€ 33

Fleisch

Maispoulardenbrust an Sherryjus auf Süßkartoffelpüree mit grünem Spargel und Chorizo	€ 25
Spanferkelkarree mit bunten Bohnen-Cassoulet und Kartoffelgratin	€ 25
Kalbsfilet auf Portweinjus, Tomaten-Kräuter-Polenta und wildem Brokkoli	€ 35
Rinderfilet mit Trüffelkruste und Portweinjus, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree und Romanescogemüse	€ 39
Schafelstück vom Feersichen Rind in Sherryjus mit Pilz-Fregola und gegrillten Frühlingzwiebeln	€ 32

Dessert

Walnusstarte an Sauerrahmeis und Baileysschaum	€ 9
Selbstgemachte Sorbetvariation mit Beerenfrüchten	€ 9
Kleine Dessertvariation „Schloss Friedestrom“ (Überraschungsdessert) mit 3 verschiedenen Dessertkomponenten	€ 9
Dreierlei von der Valrhonaschokolade	€ 10

Käse

4erlei vom Parmesan: Parmesan, Parmesanchips, Parmesaneis & Espuma dazu glasierten Rum-Trauben und Pumpernickel	€ 17
---	------



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Wichtige Information

Bitte beachten Sie:

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs behilflich und beachten dabei auch individuell saisonale Aspekte.

Für einen reibungslosen Serviceablauf können wir eine Auswahl vor Ort aus verschiedenen Gerichten nicht anbieten. Diese muss uns alternativ bis 6 Tage vor Ihrer Veranstaltung vorliegen.

Die vorher genannten Speisen verstehen sich als Menükomponenten und sind sowohl preislich als auch quantitativ auf mindestens ein 3-Gänge-Menü abgestimmt.

Aufgrund logistischer Kapazität behalten wir uns vor, Menüs nur ab 10 Erwachsenen zu servieren. Unsere Büffets bieten wir ab 25 Erwachsenen an. Darüber hinaus bieten wir eine Menü- und Büffetkombination an.

Menü-/Büffet- und Preisänderungen vorbehalten.

Nach der Allergeninformationsverordnung reichen wir Ihnen gerne auf Anfrage die Allergenennummern. Die Auflistung der einzelnen Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, finden Sie am Ende der Mappe.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Unser „Sorglos“-Büffet „Schloss Friedestrom“

Hausgebeizter Lachs, verfeinert mit Trüffel-Honig-Mayonnaise
Marinierte Tiefseegarnelen mit Ananas in feiner Cocktailsauce
Rindfleisch-Birnen-Salat mit Trüffel und Gorgonzola
Zarter Putenbraten mit bunter Kräutervinaigrette
Antipasti von Aubergine, Paprika & Zucchini
mit grünen und schwarzen Oliven
Marinierte Cherrytomaten mit Fetakäse & Brokkoli
Auswahl an knackigen Rohkost- und Blattsalaten
mit Sprossen, Croûtons & verschiedenen Dressings
•
Baguetteauswahl mit Butter & Kräuterquark
•
Kartoffelcrèmesuppe mit Speck
•
Ochsenbäckchenragout mit Wurzelgemüse,
buntem Möhrengemüse & Kartoffel-Sellerie-Püree
Schweinemedallions auf Pfefferrahmsauce mit
Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse & Spätzle
•
Mousse au chocolate
Minicrêpes mit Beerencrème
Limettenschnitte

€ 55 pro Erwachsenem

€ 18 pro Kind im Alter von 5-10 Jahren

€ 36 pro Kind im Alter von 11-15 Jahren

Suppe vorweg am Tisch serviert, Aufpreis € 4 pro Person

Unsere Büffets bieten wir ab 25 Erwachsenen an.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026



Unser „Deluxe“-Büffet „Schloss Friedestrom“

Kalte Fischvariation mit Zweierlei vom Lachs, Canapées
mit Räucherforelle

Rosa gebratenes Roastbeef mit Röstzwiebeln & Remouladensauce

Ziegenkäsemousse im Weckglas mit Rote Bete-Apfelsalat & Grissini

Gefüllte Ananas mit Shrimps und Curry-Aioli

„Vitello Tonnato“ Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz, Thunfischcreme,
Kapern, gegrillter Paprika- & Ciabatta-Crunch

Gemischte Blattsalate und frische Rohkostsalate
mit Sprossen und Dressingauswahl

•
Baguetteauswahl mit Butter & Kräuterquark

•
Consommé vom Rind mit Trüffelklößchen & Schnittlauch

•
Rosa gebratenes Spanferkelkarree an Rotwein-Schalotten-Jus,
dazu Speckbohnen & Ofenkartoffeln

Gebratenes Doradenfilet auf Safran-Orangen-Sauce
Spinat-Sahne-Gnocchis

Kalbsfilet an Kräutersaitlingen à la crème
mit buntem Möhrengemüse & Butterspätzle

•
Blaubeertarte mit Vanillecrème

Raffaelomousse mit Ananasragout

Mousse au chocolat von der Valrhonachokolade

Französische Rohmilchkäseauswahl mit Trauben & Radieschen,
dazu reichen wir eine Auswahl an Baguette & gesalzene Butter

€ 70 pro Erwachsenen

€ 24 pro Kind im Alter von 5-10 Jahren

€ 40 pro Kind im Alter von 11-15 Jahren

Suppe vorweg am Tisch serviert, Aufpreis € 4 pro Person

Unsere Büffets bieten wir ab 25 Erwachsenen an.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Unser „Mediterranes“-Büffet

Tortellini-Pesto-Salat mit Pecorino

Tomaten und Büffelmozzarella
mit frischem Basilikum und geschroteten Pfefferkörnern

„Pollo Tonnato“ Putenfleisch in leichter Thunfischmayonnaise

Antipasti von Aubergine, Paprika & Zucchini mit grünen und schwarzen Oliven

Blattsalatauswahl „Bella Italia“ mit Rucola, Eisbergsalat & Radicchio
mit gerösteten Pinienkernen, Kräuter- & Balsamicodressing

•

Baguetteauswahl & Ciabatta mit Butter & Aioli

•

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

•

Papperdelle alla Norma mit frischen Kräutern und Basilikumcreme

„Porchetta“ italienisch gerollter Schweinebraten an Knoblauch-Kräuter-Jus geschmort,
dazu Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln

Duett von Dorade & Gambas „Mediterran“ mit Olivenöl, Kräuter, Chili & Knoblauch

•

Hausgemachtes Tiramisu mit in Amaretto
und Espresso mariniertem Löffelbiscuit

Panna Cotta mit Heidelbeeren & Rosmarin

Spanischer Mandelkuchen mit Zitronenguss

€ 60 pro Person

€ 21 pro Kind im Alter von 5-10 Jahren

€ 38 pro Kind im Alter von 11-15 Jahren

- Suppe vorweg am Tisch serviert, Aufpreis € 4 pro Person
- Möchten Sie Ihren Gästen zu später Stunde eine Käseauswahl anbieten?!
Französische Käseplatte mit Feigen, dazu reichen wir Focaccia
€ 11 pro Person

Unsere Büffets bieten wir ab 25 Erwachsenen an.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Unser „Brunch“-Buffet für Feinschmecker

Verschiedene Brotsorten, Brötchen, Croissants
Butter und Margarine

Rührei mit Schinken und frischen Kräutern

Rostbratwürstchen, knuspriger Speck

Aufschnittplatte mit rohem & gekochtem Schinken, Salami & Putenbrust

Käseplatte mit Schnittkäse, Brie, Frischkäse & Kräuterquark

Müsli, Naturquark, Naturjoghurt, frischer Obstsalat, Marmelade, Nutella und Honig

Salatbuffet mit saisonalen Blatt- und knackigen Rohkostsalaten,
dazu Dressingbar mit Balsamico, Olivenöl, Hausdressing
sowie Sprossen & geröstete Kerne

•
Kartoffelcrèmesuppe

•
Schweinemedallions auf Pfefferrahmsauce
mit hausgemachten Butterspätzle

Doradenfilet auf Safran-Orangen-Sauce mit Kräutergnocchi

Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse & buntes Möhrengemüse

•
Optional:

Desserts „3 aus 7“ - Wählen Sie bitte 3 Desserts aus!

- Handobst auf der Etagere
- Vanille-Panna Cotta mit Mango-Coulis
- Mousse au chocolat noir
- Bayrisch Krim mit Mandarinen
- Walnusstorte mit Mandelcrème
- Pfannkuchen mit Nougatcrème
- Limettenschnitte

im Brunchbuffet enthaltene Getränke:

Sekt „Hausmarke“ trocken, Saftstation mit Orangen-, Multivitamin- & Apfelsaft
Kaffeespezialitäten, Filterkaffee & Tee sowie Kakao & heiße/kalte Milch

€ 56 pro Person (mit Dessert) für 4 Stunden

€ 49 pro Person (ohne Dessert) für 4 Stunden

Kinder von 0-4 Jahre kostenfrei!
Kinder von 5-10 Jahren zahlen € 18 pro Kind
Kinder von 11 bis 15 Jahren zahlen € 34 pro Kind

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Erwachsenen an.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Unser Kuchenangebot für Ihre Veranstaltung

Backtorten (10 Stücke pro Torte)

<input type="checkbox"/> Apfel- oder Aprikosenriemchen	€ 37
<input type="checkbox"/> Aprikosenriemchen	€ 37
<input type="checkbox"/> Gebackener Käsekuchen	€ 37
<input type="checkbox"/> Apfelstreusel	€ 40
<input type="checkbox"/> Kirschstreusel	€ 41
<input type="checkbox"/> Käse-Aprikosen-Streusel	€ 41
<input type="checkbox"/> Florentiner Kirschtorte	€ 48
<input type="checkbox"/> Gedeckter Apfelkuchen	€ 37
<input type="checkbox"/> Mailänder Apfeltorte	€ 48
<input type="checkbox"/> Mohnstreusel	€ 41
<input type="checkbox"/> Schwäbische Apfeltorte	€ 41
<input type="checkbox"/> Schweizer Nusskuchen	€ 38
<input type="checkbox"/> Bienenstich	€ 41
<input type="checkbox"/> Marmorkranz	€ 32

Obsttorten (10 Stücke pro Torte)

<input type="checkbox"/> Erdbeertorte (S)	€ 44
<input type="checkbox"/> Pflaumentorte (S)	€ 39
<input type="checkbox"/> Gemischte Beerenobsttorte	€ 41
<input type="checkbox"/> Himbeertorte	€ 41
<input type="checkbox"/> Gemischte Obsttorte	€ 41
<input type="checkbox"/> Kirschtorte	€ 42
<input type="checkbox"/> Pfirsichtorte mit Bayrischcrème	€ 41
<input type="checkbox"/> Stachelbeertorte	€ 42
<input type="checkbox"/> Stachelbeerbaiser	€ 42

Sahnetorten (14 Stücke pro Torte)

pro Torte € 57

<input type="checkbox"/> Amarettosahne (A)	<input type="checkbox"/> Cappuccinosahne	
<input type="checkbox"/> Eierlikörsahne (A)	<input type="checkbox"/> Erdbeersahne (S)	<input type="checkbox"/> Himbeersahne
<input type="checkbox"/> Holländer Kirschsahne	<input type="checkbox"/> Käsesahne	<input type="checkbox"/> Kiwisahne
<input type="checkbox"/> Lübecker Nussahne	<input type="checkbox"/> Maracujasahne	<input type="checkbox"/> Himbeer-Reis-Sahne
<input type="checkbox"/> Sahne-Nusstorte	<input type="checkbox"/> Schokoladensahne	<input type="checkbox"/> Zitronensahne
<input type="checkbox"/> Trüffelsahne (A)	<input type="checkbox"/> Winterapfeltorte (S,A)	
<input type="checkbox"/> Schwarzwälder Kirschtorte (A)		

(A = Alkohol / S = Saison abhängig / F = Fächertorte)



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

Unser Kuchenangebot für Ihre Veranstaltung

Buttercrèmetorten (14 Stücke pro Torte)

pro Torte € 60

- | | | |
|----------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> Amarena | <input type="checkbox"/> Frankfurter Kranz | <input type="checkbox"/> Haustorte |
| <input type="checkbox"/> Nougat | <input type="checkbox"/> Sachertorte | <input type="checkbox"/> Herrenapfel-Wein (A) |
| | <input type="checkbox"/> Pralinenbuttercrème | <input type="checkbox"/> Schokolade (F) |

(A = Alkohol / S = Saison abhängig / F = Fächertorte)

Blechkuchen (mind. 18 oder 36 Stücke pro Sorte)

pro Stück € 5,5

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Apfelstreusel | <input type="checkbox"/> Aprikosenstreusel | <input type="checkbox"/> Kirschstreusel |
| <input type="checkbox"/> Aprikosen-Schmand-Schnitte | <input type="checkbox"/> Bienenstich | <input type="checkbox"/> Butterkuchen |
| <input type="checkbox"/> Erdbeerschnitte | <input type="checkbox"/> Pflaumenschnitte | |
| <input type="checkbox"/> Geb. Käsekuchenschnitte | <input type="checkbox"/> Gedeckte Apfelschnitte | <input type="checkbox"/> Butterstreusel |
| <input type="checkbox"/> Käse-Mandarinen-Schnitte | <input type="checkbox"/> Pflaumenstreuselschnitte (S) | <input type="checkbox"/> Donauwelle (A) |

(A = Alkohol / S = Saison abhängig / F = Fächertorte)



Festtagstorte

So individuell wie Ihre Feier können Sie auch Ihre Festtagstorte direkt bei unserem professionellen Partner, der Konditorei Wipperfürth (www.cafe-wipperfuerth.de) bestellen.

Die Abrechnung erfolgt über die Gesamtrechnung Ihrer Veranstaltung. Dabei erheben wir einen Serviceaufschlag von 30 % auf den genannten Einkaufspreis der Konditorei.

Falls Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir ein Servicegeld von € 3,80 pro Person.

Die Anlieferung und Lagerung besprechen Sie bitte im Vorfeld mit uns.

Entfällt bei unseren Pauschalen!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

Unser Getränkeangebot für Ihre Veranstaltung

Sekt:

Hausmarke Cuvée „Hochgewächs“ brut € 32,50

Prosecco:

Prosecco SPUMANTE DOC EXTRA DRY, MUSTI NOBILIS € 33,50

Crémant:

Domaine de la Gabillière, Rosé Crémant von der Loire € 39,90

Champagner:

Nicolas Feuillate Reserve Exclusive Brut € 59,00

Nicolas Feuillate Reserve Exclusive Brut Rose € 65,00

Weine:

Bitte beachten Sie unsere aktuell gültige Weinkarte.

Gerne schicken wir Ihnen die Weinkarte zu und stehen Ihnen zur Beratung zur Verfügung!



Weine probieren...?

Probieren Sie unsere Weine innerhalb der Getränke- oder Hochzeits-Pauschalen in gemütlicher Runde Zuhause. Wir stellen Ihnen dafür gerne ein Weinpaket mit 6 Weinen aus dem vorhandenen Sortiment zu einem einmaligen Sonderpreis von € 30 zur Verfügung. Hieraus können Sie sich dann 2 Weine für Ihre Veranstaltung aussuchen.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

„Sorglos“-Getränkepauschale I

Apéritif:

Sekt Hausmarke (gerne auch mit Orangensaft gemischt) & alkoholfreier Sekt

Alkoholfreie Getränke:

Wasser 0,7l, Säfte, versch. Coca Cola-Sorten, Fanta und Sprite

Weine:

Korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl wählen wir mit Ihnen 2 Weine aus.

Probieren Sie unsere Weine innerhalb der „Sorglos-Pauschale“ in gemütlicher Runde Zuhause. Wir stellen Ihnen dafür gerne ein Weinpaket mit 6 Weinen aus dem vorhandenen Sortiment zu einem einmaligen Sonderpreis von € 30 zur Verfügung. Hieraus können Sie sich dann 2 Weine für Ihre Veranstaltung aussuchen.

Fassbiere (wählen Sie bitte 2 Biersorten aus):

- | | | |
|---|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Mühlen Kölsch | <input type="checkbox"/> Bolten Alt | <input type="checkbox"/> Bayreuther „Helles“ |
| <input type="checkbox"/> Satuder oder Waldhaus Pils | | <input type="checkbox"/> Paulaner Hefeweizen |

Ausschank in 0,3 l Gläsern (bzw. Paulaner in 0,5 l Gläsern)

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten und Teesortiment

„Sorglos“-Getränkepauschale I € 75 pro Erwachsenen

- für 9 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!
- gültig ab mindestens 35 Erwachsene buchbar
- exklusive Digestifs/Longdrinks (optional buchbar) -

Upgrades:

- Digestifs „Sorglos“:
Grappa di Chianti, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Sambuca & Williams Birne
€ 9,50 pro Erwachsenen
- Longdrinks „Sorglos“:
Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre, Whisky-Cola, Aperol Spritz & Hugo
€ 19 pro Erwachsenen



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

„Sorglos“-Getränkepauschale II

Apéritif:

Sekt Hausmarke (gerne auch mit Orangensaft gemischt) & alkoholfreier Sekt

Alkoholfreie Getränke:

Wasser 0,7l, Säfte, versch. Coca Cola-Sorten, Fanta, Sprite, Schweppes-Produkte und alkoholfreies Bier

Weine:

Korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl wählen wir mit Ihnen 2 Weine aus.

Probieren Sie unsere Weine innerhalb der „Sorglos-Pauschale“ in gemütlicher Runde Zuhause. Wir stellen Ihnen dafür gerne ein Weinpaket mit 6 Weinen aus dem vorhandenen Sortiment zu einem einmaligen Sonderpreis von EUR 30,00 zur Verfügung. Hieraus können Sie sich dann 2 Weine für Ihre Veranstaltung aussuchen.

Fassbiere (wählen Sie bitte 2 Biersorten aus):

- | | | |
|---|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Mühlen Kölsch | <input type="checkbox"/> Bolten Alt | <input type="checkbox"/> Bayreuther „Helles“ |
| <input type="checkbox"/> Stauder oder Waldhaus Pils | | <input type="checkbox"/> Paulaner Hefeweizen |

Ausschank in 0,3 l Gläsern (bzw. Paulaner in 0,5 l Gläsern)

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten und Teesortiment

Digestifs:

Grappa di Chianti, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Sambuca & Williams Birne

„Sorglos“-Getränkepauschale II € 89 pro Erwachsenen

- für 9 Stunden, 03:00 Uhr letzte Runde!
- gültig ab mindestens 35 Erwachsene buchbar
- exklusive Longdrinks (optional buchbar) -

Upgrades:

- Longdrinks „Sorglos“:
Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre, Whisky-Cola, Aperol Spritz & Hugo
€ 15 pro Erwachsenen

„Sorglos“-Kids-Getränkepauschale

Kinder unter 5 Jahren sind kostenfrei.

€ 19 pro Kind im Alter von 5 bis 10 Jahren

€ 30 pro Kind im Alter von 11 bis 15 Jahren



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Getränkepreise ...?

Gerne senden wir Ihnen unsere aktuelle Getränkekarte auf Anfrage zu.

„Eine rundum schöne Feier“

Um den Rahmen Ihres feierlichen Anlasses abzurunden, dürfen natürlich auch Blumenschmuck, Menükarten, Namenskärtchen und vieles mehr nicht fehlen. Geben Sie dies gerne aus der Hand. Bei uns sind Sie da perfekt aufgehoben!

Menükarten

- mit Standardtext und Hülle € 4/Stück
- Farbdruck, mit Standardtext, Foto und Hülle € 5/Stück

Namenskarten

- weiß € 2/Stück

Blumendekoration

- kleine Blumenarrangements im Glas ab € 15
- runde oder längliche Tischgestecke ab € 45
- rund gesteckte Tischkränze ab € 50

Technik-Bereitstellungskosten

- Beamer € 50
- Mobile Leinwand € 50
- Rednerpult mit Ablagefläche und Mikrofonanschluss € 50
- W-Lan € 0
- TV mit HDMI-, USB-, Chinch- & Scartanschluss € 50

Photobox

Halten Sie und Ihre Gäste diesen besonderen Tag bildlich fest! Unsere PhotoBox inkl. Hintergrund & Accessoires steht Ihnen zum Preis von € 290 zur Verfügung. Im Anschluss an die Feier erhalten Sie einen Link mit allen Fotos.

Stuhlhussen

Sie möchten den Bankettsaal noch festlicher gestalten? Gerne haben wir passende Stuhlhussen für unsere Stühle für € 7 pro Husse zur Verfügung.

Zusätzlich fällt eine einmalige Pauschale von € 50 an.

Buchbar für die Räume „Rheinaue“, „Linde“ und „Kastanie-Holunder“.

Da die Hussen außer Haus bestellt werden müssen, bitten wir um eine Personen-angabe bis 10 Tage vor der Feier, um die entsprechend korrekte Anzahl bestellen zu können.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

Kinderbetreuung – Rund um unsere kleinen Gäste

Ihre kleinsten Gäste sind bei uns auch herzlich willkommen. Damit sich diese in unserem Hause rundum wohlfühlen, stellen wir gerne Hochstühle kostenfrei zur Verfügung. (Mindestens 3 Stück pro Veranstaltung, sofern mehr vorhanden sind, natürlich auch in einer höheren Anzahl).

Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass wir die Eltern bzw. Erziehungsberechtigten nicht von ihrer Aufsichtspflicht entbinden. Für eine professionelle Kinderbetreuung können wir Ihnen Empfehlungen aussprechen. Bei Veranstaltungen mit mehr als 8 Kindern behalten wir uns vor, eine Ansprechperson von Ihrer Seite vorgestellt zu bekommen, an die wir uns ggfs. umgehend bei Fragen oder Klärungsbedarf wenden können.

Service

Bei Veranstaltungen wird nach Ablauf des vereinbarten Veranstaltungsendes sowie ab 01:00 Uhr nachts ein Stundensatz à € 55 pro Mitarbeiter berechnet. Ferner weist das Hotel darauf hin, dass Veranstaltungen, solange vertraglich nicht ausdrücklich anders vereinbart, nur bis 03:00 Uhr durchgeführt werden können.

Verteilaktion

Gerne sind wir Ihnen bei dem Verteilen von Gastgeschenken, Namenskärtchen usw. behilflich. Dabei behalten wir uns je nach Größe des Aufwandes vor, die Mitarbeiter dafür mit € 35 pro Stunde für diesen Service in Rechnung zu stellen. Alternativ gewährleisten wir, dass Ihnen der Veranstaltungsraum fertig eingedeckt zum eigenen Verteilen mindestens 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung steht.

Korkgeld

Möchten Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen? Kein Problem!
Wir berechnen dann pro verbrauchter 0,75 l Standardflasche:

Wein	€ 20 pro Flasche
Prosecco, Sekt oder Champagner	€ 25 pro Flasche
Spirituosen	€ 50 pro Flasche

Wählen Sie im Vorfeld unsere „Deluxe“-Hochzeitpauschale oder unsere Getränkepauschale II für Ihre Hochzeitsfeier aus, so sehen wir von der Berechnung des Korkgeldes für mitgebrachte Weine, Sekt/Champagner und Spirituosen ab.

Dienstleister-Pauschale

Verpflegungspauschale für Dienstleister (DJ, Fotografen, Videografen etc.)
pro Personen à € 50.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Zahlungsmodalitäten

Wir sorgen für eine unbeschwerte Veranstaltung, bei der Sie am Ende nicht sofort die Rechnung begleichen müssen. Sie überweisen bis 3 Wochen vor Ihrer Feier einen vereinbarten Depositbetrag in Höhe von 70 % der bestellten Leistungen - mindestens jedoch den vereinbarten Mindestumsatz - und wir senden Ihnen nach Ihrer Veranstaltung die Rechnung auf dem Postweg zu. Völlig unkompliziert können Sie dann den restlichen Betrag per Überweisung oder Barzahlung begleichen.

Raucherregelung

In unserem Bankettsaal „Rheinaue“, „Linde“ oder „Holunder-Kastanie“ laden die jeweiligen Terrassen bis 22:00 Uhr zu „Raucherpäuschen“ ein. Danach steht Ihnen der Bereich vor dem Hoteleingang zur Verfügung. Da unser Gewölbekeller nicht über eine angrenzende Terrasse verfügt, können Ihre Gäste den Bereich vor dem Hoteleingang ab Beginn der Feier nutzen.

Im öffentlichen Bereich des Hotels und auf den Hotelzimmern ist das Rauchen nicht gestattet. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

DJ

Ihr DJ bringt eine Nebelmaschine mit? Das ist erlaubt, jedoch in kleinen bzw. geringen Mengen. Bitte beachten Sie, die max. Lautstärke von 80-100 dB(A) eingehalten werden muss, da es sonst zu gesundheitlichen Schäden kommen kann.

Streugut /Wunderkerzen

Wir bitten unsere Gastgeber und deren Gäste auf Streudekoration in jeglicher Form (außerhalb des Tisches) im und um das Hotel herum zu verzichten. Bitte informieren Sie Ihre Gäste oder Trauzeugen darüber. Eventuelle Reinigungskosten werden automatisch auf der Gesamtrechnung verbucht.

Wunderkerzen in geschlossenen Räumen sind bis max. 50 Stück und auch nur auf Böden mit Fliesen erlaubt.

Luftballons

Wir bitten Sie und Ihre Gäste davon Abstand zu nehmen, Ballons um das Hotel herum steigen zu lassen. Der Großteil der Ballons bleibt in den umstehenden Bäumen hängen und bietet kein schönes Bild. Sollten Sie Ballons steigen lassen wollen, wenden Sie sich bitte an die DFS GmbH für eine Genehmigung. Zum Steigen lassen gehen Sie am besten Richtung Rhein (Parkplatz). Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Probeessen

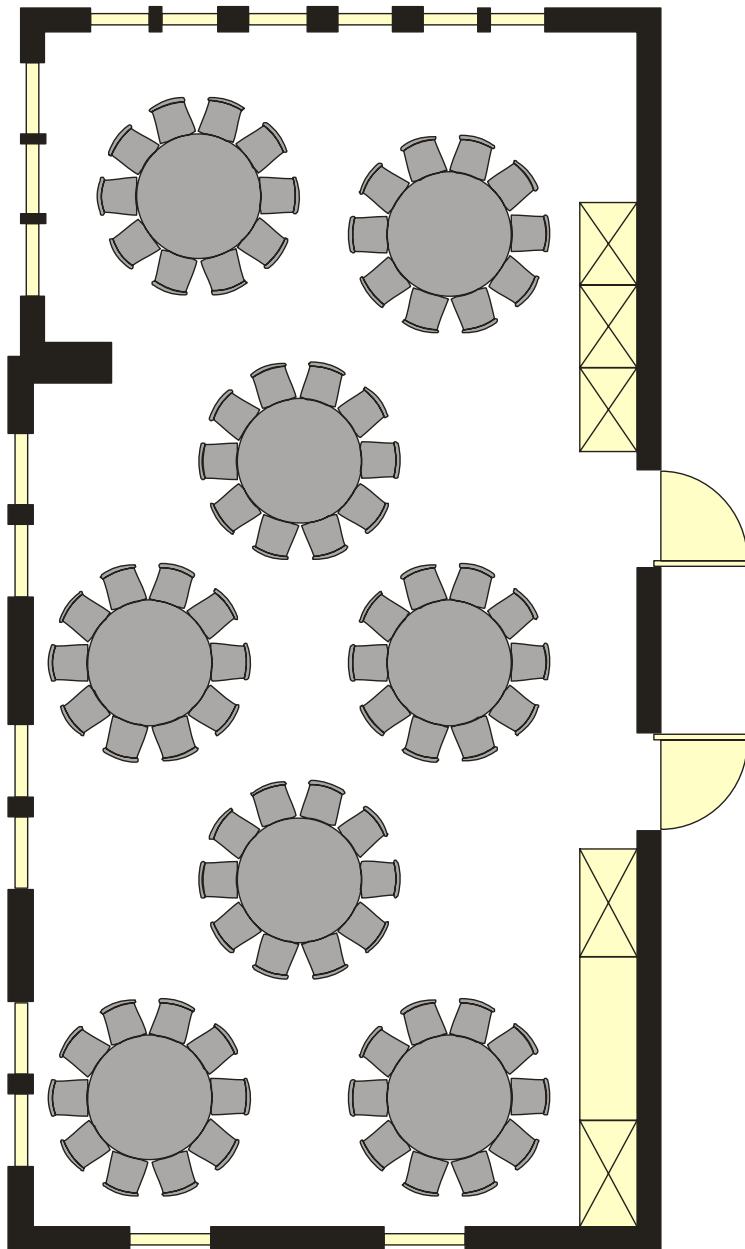
Jährlich über 100 Hochzeitsfeiern und andere Veranstaltungen sprechen selbst für den Erfolg von „Schloss Friedestrom“. Gerne können Sie sich von unseren kulinarischen Leistungen in unserem Restaurant „Zum Volksgarten“ überzeugen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir kein Büffet als Menü für 2 Personen frisch zubereiten und verschiedene Komponenten auch nur auf besondere Bestellung im Hause haben.



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

Rheinaue-Linde

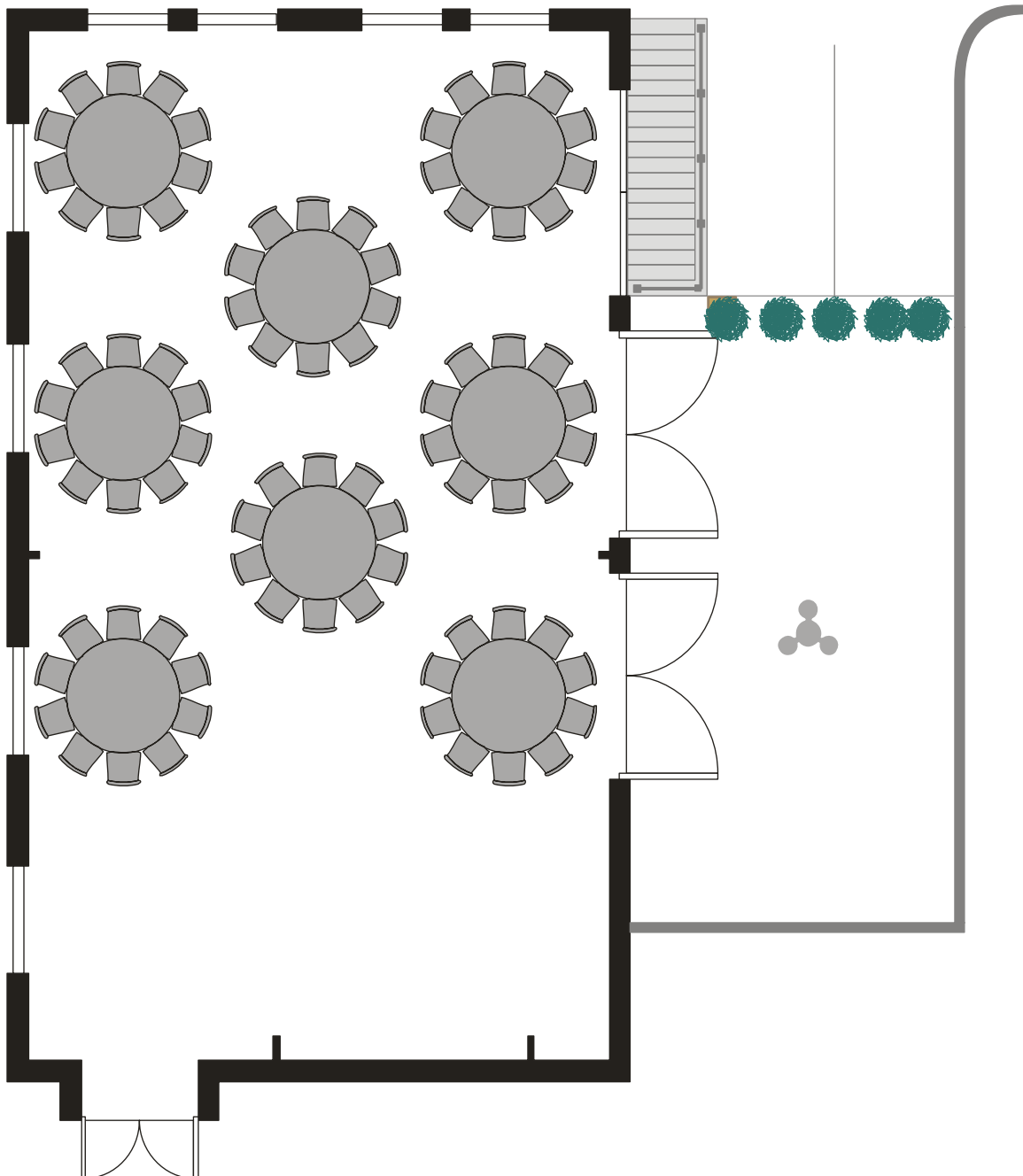


Unser Bankettsaal im Obergeschoss verfügt über eine eigene Dachterrasse sowie einen Wintergarten auf dieser Ebene. Mit runden Tischen können hier unvergesslich schöne Veranstaltungen für bis zu 80 Personen durchgeführt werden!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

Holunder-Kastanie

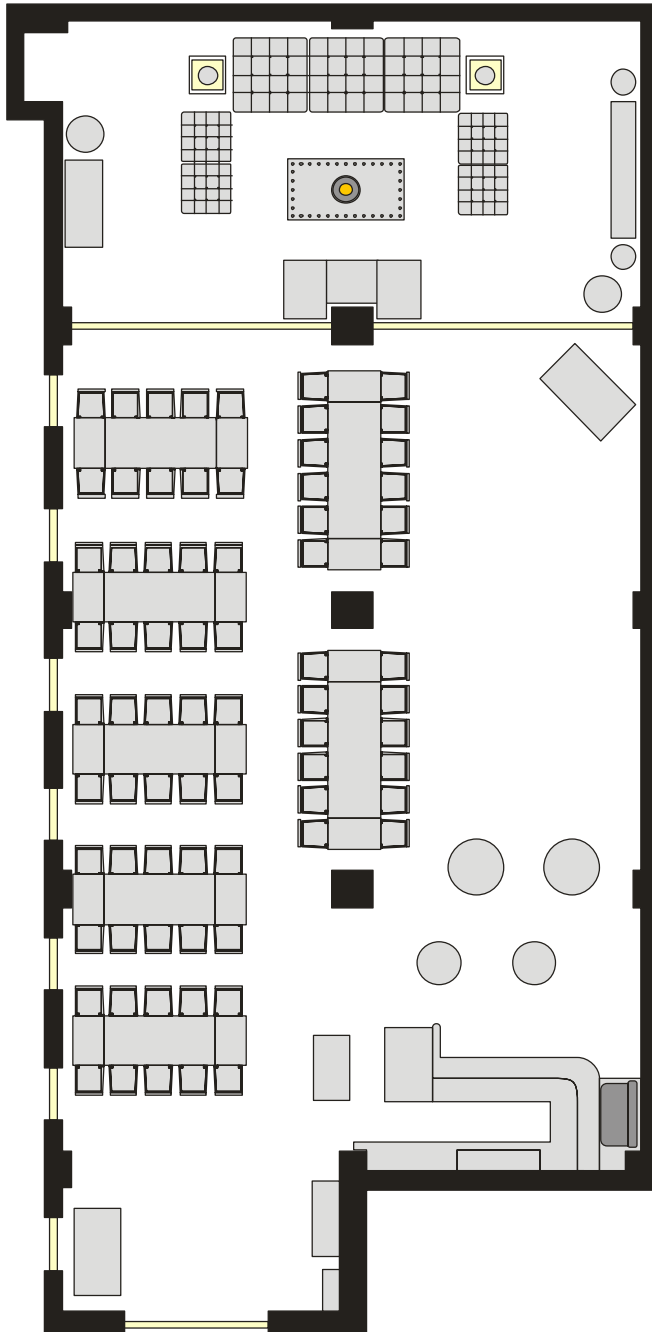


Für Veranstaltungen bis zu 120 Personen ist unser Raum „Holunder-Kastanie“ im Erdgeschoss mit seinen lichtdurchfluteten Fenstern und direkt angrenzender Terrasse der passende Bankettsaal!



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

Gewölbekeller



Parkstraße 2 – 41541 Dormagen/Zons
Telefon: 02133/5030 – Mobil: 015161270292 Telefax: 02133/503 290 – Web: www.friedestrom.de – Mail:
info@friedestrom.de
Preisänderungen vorbehalten

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN HOTEL „SCHLOSS FRIEDESTROM“

Stand: 01.01.2020

- 1. Allgemeines**
- 1.1** Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Hotelzimmern, Tagungs-, Gruppen- und Banketträumen sowie für alle damit in Zusammenhang stehenden Bewirtungen. Der Inhalt des jeweiligen Vertrages mit dem Veranstalter/Hotelgast richtet sich ausschließlich nach unserer schriftlichen Reservierungsbestätigung und dem Inhalt der folgenden Bedingungen.
- 2. Vertragsabschluss**
- 2.1** Das Hotel „Schloss Friedestrom“ (Nachfolgend: „Hotel“) garantiert die Bereitstellung der reservierten Zimmer und/oder Veranstaltungsräume sowie bestellten Dienstleistungen nur unter der Voraussetzung, dass der Kunde innerhalb der vom Hotel in der Reservierungsbestätigung genannten Frist schriftlich rückbestätigt.
- 2.2** Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer, Räume oder Flächen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
- 3. An- und Abreise**
- 3.1** Ohne anders lautende schriftliche Abmachung ist der Zimmerbezug nicht vor 15.00 Uhr des Anreisetages möglich und muss die Zimmerrückgabe bis 11.00 Uhr erfolgen.
- 3.2** Bei einer Abreise nach 11.00 Uhr muss der Gast dem Empfang dieses mitteilen. Sofern das Hotel zustimmt, ist bei Abreise bis 18.00 Uhr der halbe Zimmerpreis, nach 18.00 Uhr der volle Zimmerpreis zu zahlen.
- 3.3** Die Anreise bei reservierten Zimmern muss bis spätestens 18.00 Uhr des Anreisetages erfolgen. Geschieht dies nicht, kann das Hotel über die Zimmer verfügen, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde. Bei garantierten Reservierungen durch Vorauszahlungen, Voucher oder Angabe der Kreditkartennummer mit Verfalldatum eines vom Hotel akzeptierten Kreditkartenunternehmens gilt dies nicht.
- 4. Leistungen, Preise und Zahlungen**
- 4.1** Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter/Hotelgast bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 4.2** Der Veranstalter/Hotelgast ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu bezahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
- 4.3** Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 8% erhöht werden.
- 4.4** Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistungen des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.
- 4.5** Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 5%, bei Kaufleuten 8%, über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter/Hotelgast bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der einen höheren Schadens vorbehalten.
- 4.6** Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag oder Ablauplan schriftlich vereinbart werden. Die Anzahlung wird vom Hotel als Depositanzahlung angesehen und verrechnet.
- 4.7** Das Hotel verlangt von Veranstaltern/Hotelgästen mit Wohnsitz/Firmensitz im Ausland eine Vorauszahlung. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine werden schriftlich vereinbart. Bei Überweisungen aus dem Ausland gehen alle anfallenden Gebühren zu Lasten des Veranstalters.
- 4.8** Kreditkarten werden zum Begleichen von Bankettrechnungen im Normalfall nicht akzeptiert. In Ausnahmefällen berechnet das Hotel eine zusätzliche Kreditkartenprovision in Höhe von 3% auf den Rechnungsbetrag.
- 4.9** Der Kunde ist damit einverstanden, dass ihm die Rechnung auf dem elektronischen Weg übermittelt werden kann.
- 5. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung) / Nichtinanspruchnahme der Leistung des Hotels (No Show)**
- 5.1** Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt.
- 5.2** Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin schriftlich vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen.
- 5.3** Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Zimmer sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Werden die Zimmer nicht anderweitig vermietet, so kann das Hotel den Abzug für ersparte Aufwendungen pauschalieren. Der Kunde ist in diesem Fall verpflichtet, 90% des vertraglich vereinbarten Preises für Übernachtung mit oder ohne Frühstück sowie 80% des vertraglich vereinbarten Preises bei Tagungspauschalen und/oder Raummieten zu zahlen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der vorgenannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Als Richtlinie gilt insbesondere folgendes:
 - 5.4** Stornierungen von Bankettveranstaltungen (z.B. Hochzeiten):
 - 5.4.1** Das Hotel ist berechtigt, folgende Annullationsgebühren (entgangener Umsatz) in Rechnung zu stellen, insofern eine Weitervermietung nicht möglich war:
 - Rücktritt bis 12 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 30% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes & Raummiete
 - Rücktritt 12 bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 50% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes & Raummiete
 - Rücktritt 8 bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 70% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes & Raummiete
 - Rücktritt 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 80% des im Vertrag, bzw. in der Reservierungsbestätigung genannten Mindestumsatzes & Raummiete
 - 5.4.2** Dem Veranstalter/Hotelgast bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel des einen höheren Schadens vorbehalten.
 - 5.4.3** Änderungen der Teilnehmeranzahl von Tagungs- oder Bankettveranstaltungen Der Vertragspartner ist verpflichtet, dem Hotel bei Bestellung die voraussichtliche Teilnehmerzahl anzugeben. Die endgültige Zahl der Teilnehmer muss dem Hotel spätestens 6 Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitgeteilt werden, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Eine Änderung um mehr als 5% bedarf der Zustimmung des Hotels.
 - 5.4.4** Bei Berechnung für Leistungen, die das Hotel nach Anzahl der gemeldeten Personen vornimmt (wie z.B. Hotelzimmer, Speisen und Getränke), wird bei einer Erhöhung der gemeldeten und vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl die tatsächliche Zahl der Personen, bzw. Zimmer berechnet. Im Falle einer Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl um mehr als 5% ist das Hotel berechtigt, die vertraglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% abzurechnen.
 - 5.4.5** Reduziert der Veranstalter/Hotelgast die ursprünglich von der Seite des Hotels bestätigte Personenzahl um mehr als 10%, so behält sich das Hotel vor, die vereinbarten Preise angemessen zu erhöhen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Vertragspartner nicht zugemutet werden kann.
 - 5.4.6** Im Fall einer Erhöhung der Teilnehmerzahl wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
 - 5.4.7** Bei Angabe der Teilnehmeranzahl „von ... bis ...“ ist die maximal angegebene Teilnehmerzahl verbindlich für die Rechnungsstellung.
 - 6. Raumbereitstellungskosten bei Veranstaltungen**
 - 6.1** Das Hotel behält sich vor, eine Raummiete zu erheben, wenn der im Vertrag genannte Mindestumsatz nicht erreicht wird.
 - 6.2** Bei zusätzlich bestellten Räumen zum Beispiel für Tanz, behält sich das Hotel vor, Raumbereitstellungskosten zu verlangen. Dies gilt auch bei Bestellung von Räumen, die in Verhältnis zur Gästeanzahl überdimensioniert sind.
 - 7. Rücktritt durch das Hotel**
 - 7.1** Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Dies gilt entsprechend bei Einräumung einer Option, wenn andere Anfragen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung nicht zur festen Buchung bereit ist.
 - 7.2** Wird die Vorauszahlung im Rahmen der vereinbarten Frist nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Der Anspruch von Annullationsgebühren (§ 5) seitens des Hotels bleibt unberührt.
 - 7.3** Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht wurden;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist.
 - 7.4** Das Hotel hat den Veranstalter/Hotelgast von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen
 - 7.5** Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.
 - 8. Haftung & besondere Hinweise für Veranstaltungen**
 - 8.1** Der Veranstalter/Hotelgast haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar oder übermäßige Verschmutzungen im öffentlichen Bereich, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.
 - 8.2** Das Hotel kann vom Veranstalter/Hotelgast die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.
 - 8.3** Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften (z.B. Feuerwerke, Gema-Gebühren, Künstlersozialabgabe). Das Steigenlassen von Ballonen bedarf einer Bewilligung durch die Flugsicherung des Flughafens Düsseldorf und ist vom Veranstalter/Hotelgast einzuholen.
 - 8.4** Für die unbeschränkte Haftung des Hotels gelten die gesetzlichen Bestimmungen.
 - 8.5** Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkgeld berechnet.
 - 8.6** Die Verwendung von Dekorationsmaterial und ähnlichen Gegenständen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Der Veranstalter hat für die sichere Anbringung und leichte Entfernbarkeit Sorge zu tragen. Vorbehaltlich einer anderen Vereinbarung mit dem Hotel muss das vom Veranstalter gestellte Dekorationsmaterial unverzüglich nach Ende der Veranstaltung wieder entfernt und abgeholt werden.
 - 8.7** Bei Veranstaltungen wird nach Ablauf des vereinbarten Veranstaltungsendes sowie ab 01:00 Uhr nachts ein Stundensatz in Höhe von mindestens € 45,00 pro Mitarbeiter berechnet. Ferner weist das Hotel darauf hin, dass Veranstaltungen, solange vertraglich nicht ausdrücklich anders vereinbart, nur bis 03:00 Uhr durchgeführt werden können.
 - 9. Allgemeine Hinweise & Schlussbestimmung**
 - 9.1** Für Bankettveranstaltungen gilt, dass das Hotel bei Mitnahme von übriggebliebenem Kuchen keine Gewährleistung übernimmt, da dieser über einen längeren Zeitraum nicht gekühlt wurde. Grundsätzlich ist dem Hotel die Mitnahme von Kuchen vorher schriftlich mitzuteilen und kann nur in gasteigenen Behältnissen mitgegeben werden. Eine Mitnahme von anderen Speisen lehnt das Hotel ab.
 - 9.2** Tiere dürfen von Gästen nur nach vorheriger Zustimmung des Hotels und gegen Berechnung eines Zuschlags mitgebracht werden. In den Frühstücksraum und Relax-Bereich dürfen diese nicht mitgenommen werden.
 - 9.3** Weckaufträge wird das Hotel mit größtmöglicher Sorgfalt erledigen. Schadenersatzansprüche aus fehlerhafter Erfüllung sind jedoch ausgeschlossen.
 - 9.4** Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter/Hotelgast sind unwirksam.
 - 9.5** Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
 - 9.6** Es gilt deutsches Recht.
 - 9.7** Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

4 Sterne zum Greifen nah!

Stand Januar 2026

Und zu guter Letzt ...

... hoffen wir, dass wir ein wenig dazu beitragen konnten,
Sie auf Ihren großen Tag einzustimmen
und wären natürlich sehr erfreut,
wenn Sie uns für diesen Tag
Ihr Vertrauen schenken würden.

Bis bald und viel Freude bei den Vorbereitungen
für Ihre Veranstaltung wünscht Ihnen

Ihre Familie Allard

&



























das Team vom
Hotel "Schloss Friedestrom"



Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
4 Sterne zum Greifen nah!
Stand Januar 2026

Allergene

Kennzeichnung

Nr. 1  Glutenhaltig Weizen	Nr. 2  Glutenhaltig Roggen	Nr. 3  Glutenhaltig Gerste	Nr. 4  Glutenhaltig Hafer	Nr. 5  Glutenhaltig Dinkel	Nr. 6  Glutenhaltig Kamut
Nr. 7  Krebstiere	Nr. 8  Eier	Nr. 9  Fische	Nr. 10  Erdnüsse	Nr. 11  Soja	Nr. 12  Laktosehaltig Milch
Nr. 13  Schalenfrucht Mandeln	Nr. 14  Schalenfrucht Haselnüsse	Nr. 15  Schalenfrucht Walnüsse	Nr. 16  Schalenfrucht Cashewnüsse	Nr. 17  Schalenfrucht Pecanüsse	Nr. 18  Schalenfrucht Paranüsse
Nr. 19  Schalenfrucht Pistazie	Nr. 20  Schalenfrucht Macademia	Nr. 21  Sellerie	Nr. 22  Senf	Nr. 23  Sesam	Nr. 24  Schwefeloxid & Sulfite
		Nr. 25  Lupinen	Nr. 26  Weichtiere		