2024

Feiern im Ringhotel Zweibrücker Hof

Zweibrücker Hof Hotel GmbH & Co. KG
Zweibrücker Hof 4
58313 Herdecke
Telefon 02330-6050
Telefax 02330-605-555
E-Mail: herdecke.bankett@riepe.com
oder
herdecke.tagung@riepe.com

Familie Riepe

Wie dürfen wir Sie verwöhnen?

Liebe Gäste,
Sie möchten Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, Ihre Taufe
oder eine andere Feier in professionelle Hände geben?

Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir verfügen über vielfältige Räumlichkeiten,
welche sich ideal für Veranstaltungen jeglicher Art bis zu 350 Personen eignen.

Gerne beraten wir Sie unverbindlich in einem persönlichen Gespräch, rufen Sie uns gerne an.

Ihre Familie Riepe und Team

Inhalt

Unsere Räume ***3***

Ruhrfestsaal *3*

Galerieforum *3*

Da Vinci /Bambusgarten *4*

Fingerfood, Canapés & Co. ***5***

Aus dem Weckglas *5*

Canapés *5*

Halbe belegte Brötchen *5*

Buffetvorschläge ***6***

Herdecker´s Schlemmermäulchen *7*

Zweibrücker Hausbuffet *8*

Mediterranes Buffet *9*

Menuevorschläge ***10***

Menüe Frühling + Sommer *11*

Menue Herbst + Winter *12*

Westfälisches Menue *13*

Gala Menue *144*

Sekt & Co. *155*

Weißwein *156*

Rosèwein *0,75 l* *166*

Rotwein *166*

Getränkepauschalen für Feiern und Bankette ***177***

Extras und weitere Konditionen für alle Feierlichkeiten ***18***

Dekoration / Stuhlhussen / Blumen / Menuekarten usw. *19*

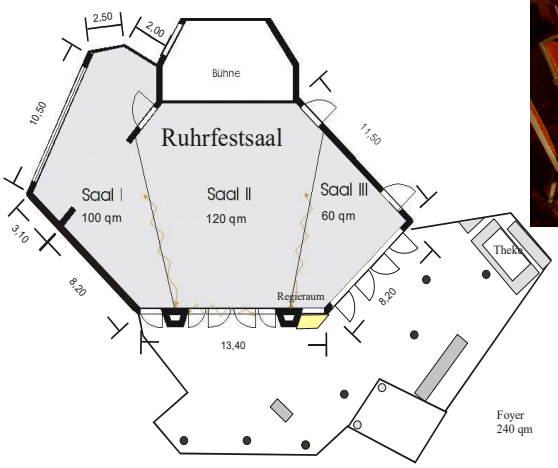
Weitere Informationen ***20***

Raumnutzung und Zimmerpreise ***21***

Unsere Räume

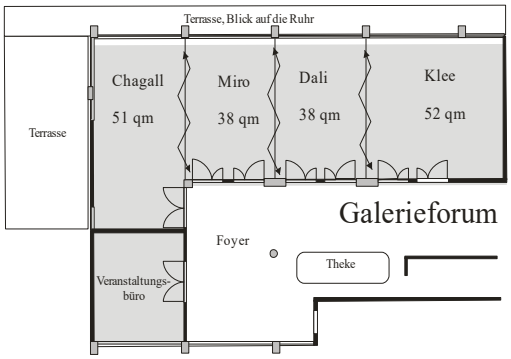
Ruhrfestsaal

Der **Ruhrfestsaal** mit 280m², bietet Ihnen genügend Raum für Feierlichkeiten ab 70 Personen an. Das angrenzende Foyer mit 240m² und der eigenen Bar, ist ideal für den Empfang Ihrer Gäste, mit einem Glas Sekt oder einem Hövels Stößchen. Der Ruhrfestsaal verfügt über eine großzügige Bühne, mit separater Künstlergarderobe und einem eigenen Eingang. Die Bestuhlung im Ruhrfestsaal kann an runden oder eckigen Tischen, sowie an langen Tafeln erfolgen.



Galerieforum

Das **Galerieforum** verfügt über 4 einzelne Räume, die je nach Personenzahl zusammengefügt werden können. Das gesamte Galerieforum hat eine Fläche von ca. 180m², mit angrenzendem Foyer und eigener Terrasse, sowie einem Zugang zu unserem grünen Außengelände.
Die Bestuhlung im Galerieforum kann an runden oder eckigen Tischen,
sowie an langen Tafeln erfolgen. Hier ist eine Feier mit einer Live Band, aufgrund der räumlichen Gegebenheiten, nicht möglich.



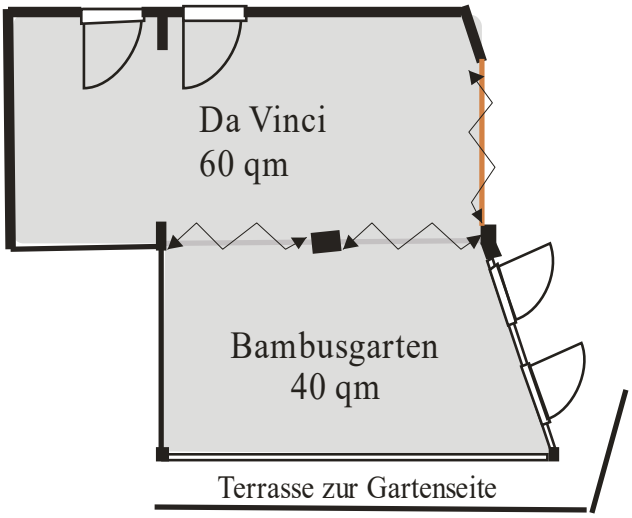
Da Vinci /Bambusgarten

Für Ihre Feier ohne DJ oder Live Band in unserem Haus stehen Ihnen zusätzlich folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Der Raum **Bambusgarten** mit seinen 40m² und der großen Fensterfront eignet sich ideal für Feierlichkeiten, im kleinen gemütlichen Rahmen, für bis zu 30 Personen.

In Verbindung mit dem direkt angrenzenden Raum **Da Vinci**, können wir Ihnen hier einen stilvollen Rahmen für bis zu 50 Personen zur Verfügung stellen.

Der Raum Da Vinci mit seinen ca.60m², ermöglicht eine Feier für ebenfalls bis zu 30 Personen. Die Bestuhlung in diesen Räumen erfolgt an Tischblöcken oder langen Tafeln.



Fingerfood, Canapés & Co.

Aus dem Weckglas

✳ Couscous-Salat mit Falafelbällchen und Minze
✳ Currywurst mit Brot
✳ Ratatouille-Salat mit Schafskäse und Oliven
✳ Garnelencocktail, Mary-Rose-Sauce und Dill
✳ Antipasti-Türmchen
✳ Asiatischer Glasnudelsalat mit Pilzen und mariniertem Tofu *(vegan)*

Preis pro Glas: 4,00 €

Canapés

✳ Räucherlachs, Gurke und Dill-Senf-Sauce
✳ Brie mit Feigensenf
✳ Rosa gebratenes Roastbeef, Dijonnaise und Kerbel
✳ Westfälischem Schinken und Gurke
✳ Mailänder Salami mit Olive und getrockneter Tomate
✳ Guacamole, Radieschen, Tomate und Sprossen *(vegan)*
✳ Hummus, Paprika und gerösteten Nüssen *(vegan)*
✳ Sous vide gegarte Putenbrust mit Orangenduft und Paprika
✳ Schweinefilet mit Zwiebelconfit

Preis pro Stück: 4,50 €

Halbe belegte Brötchen

✳ Hummus, Paprika und geröstete Nüsse *(vegan)*
✳ Roastbeef, Dijonnaise und Gurke
✳ Graved Lachs und Senf-Dill-Sauce
✳ Brie mit Feigensenf
✳ Knochenschinken
✳ Tomate-Mozzarella

Preis pro Stück: 3,00 €

Wir empfehlen
3 Teile pro Person.
Mindestabnahme
pro Sorte sind 10 Stück

Buffetvorschläge

Sie möchten Ihre Gäste mit einem leckeren Buffet verwöhnen? Dann finden Sie auf den folgenden Seiten schmackhafte Ideen aus unserer Küche.

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab mindestens 30 vollzahlenden Gäste anbieten und diese für eine Dauer von 2,5 Stunden kalkuliert sind. So lange sich Ihre Gäste in diesem Zeitraum am Buffet bedienen, füllen wir die Speisen nach.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass eine Reduzierung der Buffetbestandteile nicht unbedingt zu einer Preisreduzierung führt. Wir möchten das Ihre Gäste nach einem leckeren Essen gut gesättigt, glücklich und zufrieden sind, deswegen kalkulieren wir immer die gleiche Gesamtmenge in Gramm pro Person.
Eine gestrichene Komponente führt also dazu, dass von einer anderen Komponente entsprechend mehr genommen wird.

Unsere Buffetpreise sollen Ihnen zu einer ersten Orientierung verhelfen.
Da wir Ihnen eine immer gleichbleibend hochwertige Qualität anbieten möchten, sind die Preise saisonalen Schwankungen unterworfen und daher kann es zu leichten Abweichungen bei den hier genannten Preisen kommen

Herdecker´s Schlemmermäulchen

ab 30 Personen

-Suppe-

Gemüseconsommé mit Eiernudeln

-Vorspeisen-

Herdecker Hackfleischbällchen mit Krautsalat und Senf

Zwiebelfleisch mit Kräutervinaigrette

Brokkoli-Champignonsalat

Matjesfilet „Hausfrauen-Art“

Wildkräutersalat mit zwei verschiedenen Dressings

Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter und Schnittlauchquark

-Hauptgänge-

Schweineroulade mit Rahmsauce,
geschmorter Kohl und Petersilienkartoffeln

Gebratener Zander mit Blattspinat und Kartoffelstampf

Serviettenknödel mit Waldpilzen in Rahm,
Röstzwiebeln und frischen Kräutern

-Dessert-

Grießflammerie mit Himbeersauce

Dreierlei vom Herdecker Käselädchen

Herrencrème

42,00 € pro Person

Zweibrücker Hausbuffet

ab 30 Personen

-Suppe-

Karotten-Orangencrèmesüppchen

-Vorspeisen-

Wacholder geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs,
Reibekuchen und Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Dill-Vinaigrette

Hähnchenspieße mit Honig,
Sesam und Sweet-Chilisauce

Spinatsalat mit Ziegenkäse, Rucola,
Himbeeren und Balsamico Dressing

Wildkräutersalat mit zwei verschiedenen Dressings

Gemischter Brotkorb mit Meersalzbutter und Kräuterquark

-Hauptgänge-

Schweinefilet mit Pommery-Senfsauce,
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Tranchen von der Hähnchenbrust mit Waldpilzen und Bandnudeln

Seelachsfilet mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

-Dessert-

Herdecker Beerengrütze mit Vanilleschmand

Mousse au chocolat

Eierlikörcrème

46,00 € pro Person

Mediterranes Buffet

ab 30 Personen

-Vorspeisen-

Mediterraner Brotsalat mit Oliven, roten Zwiebeln und frischen Kräutern

Antipasti Auswahl von gebratenen Champignons mit Rosmarin,
gegrillten Auberginen und Zucchini, Paprika in Olivenöl und Knoblauch eingelegt

Salat Caprese

Couscous Salat mit Nüssen und Früchten

Vitello Tonnato vom Schwein mit Thunfischsauce

Wildkräutersalat mit zwei verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Ciabatta und Butter

-Hauptgänge-

Maispoularde, auf der Haut gebraten, mit Estragonjus
Ratatouille und Drillingen

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten-Oliven-Salsa,
Zucchinigemüse und Bandnudeln

Gnocchi mit Pesto, Paprika,
Zucchini, Brokkoli und Cashewkernen

-Dessert-

Tiramisu

Passionsfruchtcrumble

Honig Panna Cotta mit Himbeermark

50,00 € pro Person

Menuevorschläge

Sie sind ein Genießer und möchten sich und Ihre Gäste mit einem leckeren Menue verwöhnen?

Gern suchen wir gemeinsam mit Ihnen ein festgelegtes Menue aus.

Bitte sprechen Sie uns gern darauf an.

Menü Frühling

Gratinierter Ziegenkäse | Wildkräutersalat | Balsamicodressing
***

Spargelcremesuppe mit Croutons oder Kräutercremesüppchen mit Croutons
***
Lammkeule | Thymianjus | Speckbohnen | Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Schollenfillet | Zitronensauce | sautierter grüner Spargel | neue Kartoffeln

oder

Tagliatelle | Frühlingsgemüse | Oliven-Knoblauch Öl | Pinienkerne
***
Mascarponecreme | Waldbeeren | Crunch

3-Gang-Menü 45,00 € pro Person
4-Gang Menü 52,00 € pro Person

Menü Sommer

Burrata | marinierte Tomaten| Mangosorbet
***
Weißes Tomatenschaumsüppchen oder Gurken-Dill-Kaltschale
***
Tranchen von der Rinderhüfte | Peperonata | Gnocchi

oder

Filet vom Steinbeißer | Oliven-Peperoni-Butter | gegrillte Zucchini | Drillinge

oder

Tortelloni | Mozzarella-Füllung | Kirschtomaten | Rahm | Basilikum
***
Panna Cotta | Himbeeren | Baiser

3-Gang-Menü 42,00 € pro Person
4-Gang Menü 50,00 € pro Person

Menü Herbst

Kürbis-Chilli Quiche | Orientalische Creme
***

Pastinakencremesüppchen | Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl
***
Confiertes Lachsforellenfilet | Rieslingkraut | gebratene Blutwurst | Nusskartoffeln

oder

Entenbrust | Orangenjus | Rotkohl | Serviettenknödel

oder

Kartoffel-Kürbisrösti | Rahmspitzkohl | Parmesan | roter Mangold
***
Marillen-Topfenknödel | Vanillesauce | Zimteiscreme

3-Gang-Menü 42,00 € pro Person
4-Gang Menü 52,00 € pro Person

Menü Winter

Bohnen | Birne | Speck | Feldsalat | Wildschinken
***
Gänsecommé | Waldpilzrahm
***
Wildschweinbraten | Wacholderjus | Preiselbeer Birne | Rosenkohl | Schupfnudeln

oder

Winterkabeljau | Meerrettich-Rahmwirsing | Pariser Kartoffeln

oder

Steinpilz Tortelloni | Trüffelschaum | Parmesan
***
Apfelstrudel | Vanillesauce | Spekulatius Parfait
Mandel-Schokoladen-Parfait | Baumkuchenriegel

3-Gang-Menü 42,00 € pro Person
4-Gang Menü 50,00 € pro Person

Westfälisches Menue

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

***

Schweinefilet mit Schwerter Senfsauce
Babymöhren und Bratkartoffeln

oder

Himmel und Erde (Ähd)
Gebratene Scheiben von der Dortmunder Blutwurst
Apfel, Zwiebeln und Kartoffelstampf

***

Westfälische Pumpernickelcrème mit Kirschen

34,00 € pro Person

Gala Menue

Kräuterrahmsüppchen mit Granatapfelkernen

***

Rosa gebratene Tranchen vom Roastbeef,
Pfefferrahmsauce, Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Lachsfilet mit Parmesankruste
und Gemüse-Risotto

***

Tonkabohnen-Parfait
mit frischen Früchten

50,00 € pro Person

Wein & Sekt

Sekt & Co.

Riepe´s Privat Cuvée	0,75l	26,00 €
Riepe´s Privat Cuvée	0,1l	5,00 €
Hövels Stößchen	0,1l	1,50 €
Aperol Spritz	0,2l	7,00 €
Hugo	0,2l	7,00 €
Lillet Wild-Berry	0,2l	7,00 €
Campari Orange	0,2l	6,50 €
Crodino (alkoholfrei)	0,1l	4,00 €
Champagner Taitinger	0,75l	75,00 €
Champagner Ruinart		auf Anfrage

Weißwein

	0,75 l
Rheinhessen Manz **Riesling** Fundstück, trocken Kabinett	26,00 €
Italien Lugana Cá die Frati i Frati, D.O.C **Trebbiano**, trocken	38,00 €
Baden Weingut Aufricht „Von alten Reben“ **Weißburgunder**, trocken	32,50
Baden Sasbacher **Grauburgunder**, trocken Kabinett	28,00 €

Rosèwein

	0,75 l
Baden Sasbacher **Spätburgunder Weißherbst**, halbtrocken Kabinett	28,00 €

Rotwein

	0,75 l
Baden Sasbacher **Spätburgunder**, trocken Kabinett	28,00 €
Italien Ampulien IGT **Codice PrimoMerlot**, trocken Primitivo Merlot	22,50 €
Rheinhessen MANZ **Spätburgunder**, feinherb Qualitätswein	29,00 €
Pfalz Markus Pfaffmann **Merlot**, trocken, QbA	29,00 €

Eine erweiterte Auswahl finden Sie in unserer aktuellen Weinkarte.

Getränkepauschalen für Feiern und Bankette

Sie möchten mit mindestens 30 Personen ausgiebig feiern und dabei die Kosten im Blick haben? Dann buchen Sie doch eine unserer Getränkepauschalen. Wir haben zwei verschiedene Varianten zusammengestellt, aus denen Sie wählen können. Bitte beachten Sie, dass wir dabei keine inhaltlichen Änderungen anbieten. Sagt Ihnen die Pauschale nicht zu, dann wählen Sie einfach die Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch.
Dabei können Sie die Getränkeauswahl ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Beide Pauschalen sind gültig für 8 Stunden.

Pauschale I

31,00 € pro Person

Sektempfang
Langenbach Riepe Privat Cuvée
und Orangensaft

Alkoholfreie Getränke
Mineralwasser, Softgetränke
Orangensaft und Apfelsaft

Bier
Veltins vom Fass,
Veltins alkoholfrei und Hövels

Wein
1x Weißwein & 1x Rotwein

Heißgetränke
Filterkaffee und Tee

Verlängerungsstunde 6,00 € pro Person
bis maximal 3:00 Uhr

Pauschale II

36,00 € pro Person

Sektempfang
Langenbach Riepe Privat Cuvée
und Orangensaft

Alkoholfreie Getränke
Mineralwasser, Softgetränke
Fruchtsäfte und Schorlen

Bier
Veltins vom Fass, Veltins alkoholfrei,
Schöfferhofer Weizen und Hövels

Wein
1x Weißwein, 1x Roséwein & 1x Rotwein

Sekt
Langenbach Riepe Privat Cuvée

Heißgetränke
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Verlängerungsstunde 8,00 € pro Person
bis maximal 3:00 Uhr

Extras und weitere Konditionen für alle Feierlichkeiten

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Brot	5,50 €
Gulaschsuppe mit Bauernbrot	5,50 €
Westfälische Pfefferbeißer und Mini Frikadellen mit Senf	7,00 €
Käsebrett mit Trauben, Brotauswahl und Butter	9,00 €

Für weitere Ideen sprechen Sie uns an.

Spirituosen:
Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam eine Auswahl an Spirituosen zusammen.
Die Abrechnung erfolgt dabei nach Verzehr.

Kuchen/ Torten/ Hochzeitstorten
Gerne können wir für Ihre Kaffeetafel Kuchen bei unserem Bäcker bestellen.
Eine Hochzeitstorte ist so individuell wie jedes Brautpaar, daher empfehlen wir Ihnen gerne einen Konditor bei dem Sie Ihre Hochzeitstorte in Auftrag geben können.

Für das Mitbringen der Hochzeitstorte, Kuchen und Torten berechnen wir ein Gedeckpreis von 3,00 €

Mitnahme von Speisen
Haben Sie bitte Verständnis, dass keine Speisen mitgenommen werden können, da unser Angebot eine Buffetdauer von 2,5 Stunden beinhaltet.

Rahmenprogramm von Livebands/Musikern/DJs/Fotografen
Bitte teilen Sie uns im Vorfeld den Namen der Band/des Musikers/des DJs, sowie die Anzahl der gebuchten Personen und die geplante Aufbauzeit mit.
Eine Live Band kann ausschließlich in unserem Ruhrfestsaal auftreten.

Die engagierten Künstler/ Fotografen tragen ebenfalls einen Teil zu einer gelungenen Veranstaltung bei. Damit diese sich zwischendrin stärken können, besteht die Möglichkeit, dass sie von uns mit Speisen und Getränken verköstigt werden.

Alle aufgeführten Preise sind gültig bis zum 31.12.2023. Für Veranstaltungen im kommenden Jahr dienen diese Preise ausschließlich als Richtwert. Übliche Preiserhöhungen bewegen sich im Bereich von 3 bis 5% pro Jahr.
Die gültigen Preise für das kommende Jahr werden in der Bankettmappe 2024 ausgewiesen, die voraussichtlich ab Anfang Dezember 2023 zur Verfügung steht.
Alle Preise beinhalten die aktuell gültigen Mehrwertsteuern (derzeit 7% auf Speisen und Logis, sowie 19% auf Getränke, Raummieten u.a.).
Im Falle einer Mehrwertsteuererhöhung werden die Preise entsprechend angepasst

Dekoration / Stuhlhussen / Blumen / Menuekarten usw.

Zu einer gelungenen Feier gehört natürlich auch ein festlich gedeckter Raum. Wir decken unsere Tische immer mit weißer Tischwäsche und weißen Stoffservietten für Sie ein.

Kerzen:
3 armiger Kerzenleuchter mit schlanken Tafelkerzen
Stumpenkerze auf einem silbernen Leuchter und
Teelichter im Glasgefäß

Unsere Kerzen sind immer cremefarben. Sonderbestellungen sind nur gegen Aufpreis und rechtzeitiger Bestellung möglich.

Streudekoration:
Gerne können wir den Tisch zusätzlich mit einer klaren Streudekoration in Form von kleinen Steinchen schmücken.

Blumenschmuck:
Dürfen Sie gerne selbst mitbringen oder liefern lassen, alternativ können wir diesen auch bei unserem Floristen für Sie in Auftrag geben.

Stuhlhussen
Für Ihre Veranstaltung können wir Ihnen cremefarbene Stuhlhussen zur Verfügung stellen.

Preis pro Husse:	€ 8,00
Weiße Stoffdecken für einen Stehtisch:	€ 5,00

Menuekarten
Eine individuell gestaltete Menuekarte ist ein schönes Erinnerungsstück an Ihre Feierlichkeit. Gerne übernehmen wir die Erstellung der Karten.
Sie können wählen zwischen einer Menuekarte mit einem Hardcover,
sowie einer Menuekarte aus Pergament, welche über ein Teelicht gestülpt wird. Je Tisch planen Sie bitte mit 2-3 Menuekarten.

Menuekarte im Hardcover	Stück 2,00 €
Menuekarte aus Pergament	Stück 3,00 €

Konfetti, Wunderkerzen, Tischfeuerwerk
Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass das Benutzen von Konfetti, Wunderkerzen und Tischfeuerwerk bei uns nicht gestattet ist.

Tischplan
Bei einer entsprechend großen Feierlichkeit hilft ein Tischplan Ihren Gästen, den für Sie reservierten Platz zu finden. Gerne können wir mit Ihnen gemeinsam einen entsprechenden Plan erstellen. Dafür erhalten Sie von uns einen Raumplan mit den eingezeichneten Tischen und wir bekommen von Ihnen eine entsprechende Liste, welche Gäste wo sitzen sollen. Idealerweise als Word-Datei.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir kurzfristige Änderungen nicht immer berücksichtigen können.

Namenskärtchen
Namenskärtchen haben wir nicht in unserem Angebot. Sollten Sie diese wünschen, möchten wir Sie bitten, diese selbst zu organisieren. Gerne übernehmen wir die Verteilung der Kärtchen vor Beginn der Veranstaltung für Sie.

Weitere Informationen

Auf- und Abbau der Räumlichkeiten
Der Zeitpunkt für den Aufbau und das Dekorieren der Räumlichkeiten kann nur nach Rücksprache mit den Verantwortlichen des Hotels, frühestens fünf Tage vor Veranstaltungsbeginn, definitiv festgelegt werden.
Bitte beachten Sie, dass der Abbau von Musikern, Fotoboxen sowie aufwendigen Dekorationen noch in der gleichen Nacht, spätestens jedoch am Folgetag bis 09:30 Uhr erfolgen muss, damit die Räume durch nachfolgende Veranstaltungen genutzt werden können.

Personenzahl:
Bitte teilen Sie uns 48 Stunden vorher die endgültige Personenzahl mit. Bitte beachten Sie, dass uns diese als Abrechnungsgrundlage dient.

Servicepauschale:
Ab 1.00 Uhr erheben wir eine Servicepausschale von 120,00 € pro Stunde. Maximal können Sie bis 3.00 Uhr das Tanzbein schwingen.

Raumnutzung und Zimmerpreise

Bambusgarten	ab	200,00 €
Da Vinci	ab	200,00 €
Bambusgarten/ Da Vinci	ab	300,00 €
Ruhrfestsaal	ab	550,00 €

Galerieforum:

1 Raum *(Klee oder Chagall)*	ab	200,00 €
2 Räume *(Klee & Dalí oder Chagall & Miró)*	ab	300,00 €
3 Räume *(Klee, Dalí & Miró oder Chagall, Miró & Dali)*	ab	400,00 €
4 Räume *(Klee, Dalí, Miró & Chagall)*	ab	550,00 €

Übernachtungsmöglichkeiten für liebe Gäste aus der Ferne

Unser Hotel verfügt über 117 moderne und komfortabel ausgestattete Zimmer in drei verschiedenen Kategorien, die sowohl für den Geschäfts- als auch für den Freizeitreisenden konzipiert sind und dem Standard eines 4-Sterne Hotels entsprechen.
Zu den Feierlichkeiten kommen immer wieder Gäste aus allen Teilen des Landes zusammen. Daher stellen wir Ihnen gerne im Rahmen Ihrer Feierlichkeiten entsprechende Hotelzimmer zur Verfügung.

Übernachtung im Komfort – Einzelzimmer:	ab	91,00 €
Übernachtung im Komfort – Doppelzimmer:	ab	111,00 €
Übernachtung im Superior – Einzelzimmer:	ab	106,00 €
Übernachtung im Superior – Doppelzimmer:	ab	126,00 €
Übernachtung im Superior Plus Einzelzimmer:	ab	121,00 €
Übernachtung im Superior Plus Doppelzimmer:	ab	141,00 €
Suiten:	auf Anfrage	

Babybett (bis 3 Jahre)	10,00 € je Nacht
Zusatzbett für Kinder (4-6 Jahre)	15,00 € je Nacht
Zusatzbett für Kinder (7-17 Jahre)	20,00 € je Nacht
Zusatzbett 3 Erwachsene	30,00 € je Nacht
Frühstück externer Hotelgast	16,00 € p.P.

Zweibrücker Hof Hotel GmbH & Co. KG
Zweibrücker Hof 4
58313 Herdecke
Telefon 02330-6050
Telefax 02330-605-555
E-Mail: herdecke.bankett@riepe.com
oder
herdecke.tagung@riepe.com

Stand Januar 2024