

Ihre
Traumhochzeit
bei uns
im Alten Land



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten unsere aktuellen Hochzeitsmenüs und Buffets für Ihre Feier zu präsentieren. Gerne berücksichtigen wir Vegetarier, Allergiker und Diabetiker. Korrespondierende Weine empfehlen wir Ihnen, sobald Sie sich für ein Menü entschieden haben. Gerne genießen Sie vorab eine Weinprobe bei uns im Hollerner Hof. Auf Wunsch stellt Ihnen unser Küchenteam auch individuell, Ihren Vorstellungen entsprechend, ein Menü oder Buffet zusammen.

Herzlichst Ihr Robert Seir
und Ina Gützlaff

Unsere Hochzeitspauschale

Mit unserer Hochzeitspauschale schaffen wir Transparenz. Somit haben Sie für Ihre Feier eine Planungssicherheit. Dabei legen wir großen Wert darauf Ihren Geschmack zu treffen und Ihre Wünsche zu verwirklichen.

Innerhalb der Pauschale empfangen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Sekt. Festlich dekorieren wir die Räumlichkeiten, in denen Sie mit Ihren Gästen feiern. Die Tische werden romantisch und fein eingedeckt. Gerne in Ihren Lieblingsfarben. Wir verwöhnen Sie mit einem Menü oder einem Buffet, es gibt eine große Auswahl an Getränken und alles was Ihnen noch wichtig ist. Nehmen Sie unsere Pauschale als Grundlage für Ihre Planung. Kinder unter 6 Jahren feiern kostenlos mit, für Kinder bis 14 Jahre berechnen wir 50% des vereinbarten Pauschalpreises. Für Musiker, Fotograf, etc. berechnen wir 50% des vereinbarten Pauschalpreises.

Die angegebenen Preise gelten von 17:00 bis 3:00 Uhr morgens. Danach werden Serviceleistungen (150 Euro pro Stunde, Abrechnung halbstündlich) und Getränke nach Verbrauch berechnet.

Die Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Unsere Pauschale beinhaltet:

Räumlichkeiten:

Miete, Festliche Dekoration, Eindecken der Tische mit Tischdecken, Geschirr, Servietten und Kerzen

Serviceleistung:

Bedienung während der gesamten Feier inklusive Ausschank am Tresen

Empfang:

Im Garten oder im Hause mit Sekt, rotem Secco, Mini Biere vom Fass, Mineralwasser und Orangensaft

Alkoholische Getränke:

Tischweine direkt vom Winzer nach persönlicher Weinprobe, Spirituosen wie Bacardi, Sambuca,

Weinbrand, Korn, Kirsch-Wodka, Jubi, Baileys, Wodka, Havanna Club, Whiskey und weitere nach Absprache

Alkoholfreie Getränke:

verschiedene Fruchtsäfte, Mineralwasser, Cola, Fanta und Sprite, Kaffee vom Buffet

Essen:

Menü oder Buffet mit Desserts

Hochzemenü

Hochzeitssuppe mit bunter Einlage
Rinderschmorbraten, Schweinerücken und Hähnchenbrustfilets
Gemüse der Saison
Kroketten und Salzkartoffeln
Rahmsauce und Sauce Hollandaise
Hochzeitsdessertteller
Am Tisch serviert

ab 20 bis 69 Personen Preis pro Person € 65,50
ab 70 Personen Preis pro Person € 62,50

Hochzeitsbuffet

Hochzeitssuppe mit bunter Einlage am Tisch serviert

Am Buffet:

Räucherfischplatte mit Matjes

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Tomate mit Mozzarella

Anti-Pasti Variationen

Katenschinken mit Melonenspalten

Bunte Salate mit Dressing

Große Käseplatte mit Früchten garniert, Butter und Brotkorb

Fleisch:

Schweine-Krustenbraten, Rinderbraten, Geschmorte Hähnchenbrustfilets und Hähnchenschenkel

Fisch:

gefüllte Seezungenröllchen

Saucen: Kräuterweißweinsauce, Rahmsauce und Sauce Hollandaise

frisches Markt Gemüse Kartoffelgratin, Reis und Salzkartoffeln

Großes Dessert Buffet

ab 20 bis 69 Personen Preis pro Person € 69,50

ab 70 Personen Preis pro Person € 67,50

Mitternachtssnacks

Gulaschsuppe mit Baguette pro Person € 8,50

Currywurst mit Bauernbrot pro Person € 6,50

Rustikale Platte:

Mett, Sauerfleisch, Roastbeef, Räucherfischplatte, Brot und Butter,
hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln

pro Person € 11,50

Großes Mitternachtsbuffet:

Käseplatte, Räucherfischplatte, Frikadellen und Anderes

Pro Person € 18



Hollerner Hof

Hollernstrasse 91 · 21723 Hollern Twielenfleth · Tel.: 04141-7188
www.hochzeit-stade.de / www.hollerner-hof.de