

**Wir freuen uns darauf mit Ihnen Ihre Hochzeit planen zu dürfen.
Schon eine Idee?**

ob

- ✧ eine Freie Trauung am Schafstall
- ✧ Empfänge vor der Kirche oder dem Standesamt
- ✧ Rustikaler „come together“ Abend in unserem Brauhaus
- ✧ ein erlesenes Gala-Dinner
- ✧ ein Buffet mit Front-Cooking Aktionen
- ✧ Barbecue Abend mit Schwenkgrill und Smoker
- ✧ individuelle Menüs und Buffets auch in vegetarischer oder veganer Zubereitung

Sprechen Sie mit unseren kompetenten Mitarbeitern des Forellenhof-Teams:
Ihre Familie Nils Fuhrhop mit Team
freut sich auf Sie und Ihr Interesse an unserer Angebotsvielfalt.

Alle angegebenen Preise garantieren wir Ihnen bis zum 31.12.2024

Stand: 18.01.2024

Änderungen vorbehalten



Ihr individuelles Arrangement kann sich aus folgenden Bausteinen zusammensetzen:

Raum- und Grunddekoriationspauschale

Wahl Ihrer Speisen

- „Flying“ Buffet zum Empfang
- Menü oder Buffet
- Mitternachtsimbiss

Getränkeangebot

- Abrechnung nach Verzehr
- Getränkepauschale

Wir erheben eine Raum- und Dekorationspauschale. Diese Umfasst folgende Leistungen.

- Ausleuchtung der Räumlichkeiten mit Led-Spottern nach einer Farbe Ihrer Wahl
- Tischwäsche in Weiß oder Champagner
- Stoffservietten - gerne farbig eingezogen -
- Gala Stabkerzen in einer Farbe Ihrer Wahl oder Q-Lights
- Menü- und Getränkekarten
- Stehtische in angemessener Anzahl mit Hussen in Anthrazit
- Windlichter
- Servicemitarbeiter (Anzahl entspricht dem Veranstaltungsrahmen)

Pro Person berechnen wir 10,00 €

Zubuchbare Leistungen

- | | |
|--|--------|
| • Weiße Stuhlhussen mit Schleife | 8,50 € |
| • Weiße Stretchhussen | 6,50 € |
| • Farbige Satinschleife (Farbe Ihrer Wahl) | 4,00 € |
| • Platzteller | 2,50 € |

Andere Vorstellungen?

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch, welche Möglichkeiten es noch gibt und wie wir diese gemeinsam oder gegebenenfalls mit einem unserer Partner verwirklichen können.

Gerne reichen wir Ihnen und Ihren Gästen zum Empfang ein Flying Buffet.
So könnte es aussehen:

Unser Klassiker:

- Parmaschinken, Crissini Stick
- Hausgemachte Antipasti Variation
- Tomate-Mozzarella am Spieß, Pesto
 - Flammkuchenröllchen
- Mozzarella-Stick mit Tomatensalsa
- Hähnchen-Ananas Spieß, Sweet Chili Sauce
 - Zweierlei Pesto, Baguette

12,00 € pro Person

(Wir rechnen mit 5 Teilen pro Person)

Oder

Zweierlei Pesto

hausgemachtes Pesto von getrockneter Tomate und Petersilie
Baguette

4,90 € pro Person

Oder

Dreierlei Flammkuchen vom Holzbrett:

„Elsässer Art“

Sour Cream, Speck, Käse und Lauchzwiebeln

„Lachs“

Crème fraîche geräucherter Fjordlachs und Käse

„Tomate-Mozzarella“

Tomatenscheiben, Mozzarella, Pesto und Rucola

12,00 € pro Person

**Ein Menü am Tisch serviert
Der Klassiker:**

**Hünzinger Hochzeitssuppe
-in Terrinen serviert-**

Kleine Salatauswahl

Sous Vide gegarte Rinderhüfte
Rotwein-Schalotten Jus, Heidekartoffeln

Schweinfilet im Bacon-Mantel
Sauce Béarnaise, Kroketten

Saisonale Gemüseauswahl

Hünzinger Dessertbuffet
Spezialitäten vom Eiswagen mit begleitenden Saucen und Toppings, zweierlei
Mousse au Chocolat, Limettenfrischkäsemousse
geschnittene Obstauswahl von Melone und Ananas

53,50 € pro Person

oder

**lieber ein Buffet - vielleicht mit Front Cooking Aktionen oder unserem
Schwenkgrill mit Smoker.**

**Viele Anregungen und Ideen finden Sie in unseren Einlegern
„Menü-“ und „Buffetvorschläge“**

Wie es der Name schon sagt, sind es nur Vorschläge...

Haben Sie andere Ideen?

Oder Speisen, die Sie und Ihren Partner verbinden?

Gerne erstellen wir für Sie mit Ihnen ihr ganz persönliches Menü.

Unser Klassiker:

Deftige Gulaschsuppe vom Hünzinger Welsh Black

Räucherfischauswahl

von Lachs und Forelle mit Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Roastbeef

rosa gebratener Rinderrücken an hausgemachte Remoulade

Kleine Frikadellen

mit Essiggurken und Senf

Regionale Käseauswahl

*mit Käse aus Eilte, Weintrauben, Salzgebäck
und Feigensenf*

Brotauswahl, Baguette und Butter

21,50 € pro Person

„Strammer Max“

*frisches Graubrot, geräucherter Schinken, Essiggurke und Spiegeleier
-am Buffet zubereitet-*

12,00 € pro Person

Hausgebackene Pizza

nach Ihren Wünschen belegt, am Buffet frisch zubereitet

16,50 € pro Person

... wir haben noch mehr Ideen. Sprechen Sie mit uns.

Abrechnung nach Verzehr

Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

oder

Abrechnung nach Pauschalpreis

Unsere „Kleine“

Unsere kleine Pauschale versteht sich für 6 Stunden mit dem Empfang beginnend.

Folgende Getränke sind enthalten:

Empfangsgetränke nach Wahl oder Empfehlung vom Haus, alle alkoholfreien Getränke sowie Kaffee und Kaffeespezialitäten, unser hausgebrautes Schnuckenbräu oder ein anderes Bier Ihrer Wahl, Sekt und Wein nach persönlicher Beratung.

35,50 € pro Person

**Nach Ablauf der Pauschale berechnen wir 350,00 € pro Stunde.
Der Getränkeverzehr wird a la Carte berechnet.**

Unsere „Mittlere“

Unsere mittlere Pauschale versteht sich für 8 Stunden mit dem Empfang beginnend.

Folgende Getränke sind enthalten:

Empfangsgetränke nach Wahl oder Empfehlung, alle alkoholfreien Getränke sowie Kaffee und Kaffeespezialitäten, unser hausgebrautes Schnuckenbräu oder ein anderes Bier Ihrer Wahl, Sekt und Wein nach persönlicher Beratung.

42,50 € pro Person

**Nach Ablauf der Pauschale berechnen wir 350,00 € pro Stunde.
Der Getränkeverzehr wird a la Carte berechnet.**

Unsere „Große“

Unsere große Pauschale versteht sich über 10 Stunden
mit dem Empfang beginnend.

Folgende Getränke sind unlimitiert enthalten:

Empfangsgetränke nach Wahl oder Empfehlung, alle alkoholfreien Getränke sowie
Kaffee und Kaffeespezialitäten, unser hausgebrautes Schnuckenbräu oder ein
anderes Bier Ihrer Wahl, Sekt und Wein nach persönlicher Beratung.

Wodka, Absolut Wodka
American Whisky, Jack Daniels
Scotch, Jonny Walker, Ballantines
Rum, Havana Club, Bacardi, Bacardi Oakheart, Captain Morgan
Gin, Bombay Sapphire
Weinbrand, Martell
Korn, Strothmann
Shots, Mackenstedter Grün und Maracuja
Forellenwasser
Edelbrände von Prinz, Alte Marille, Alte Haselnuss
Alte Williams-Christ Birne
Aquavit: Jubi, Malteser
Kräuter, Ramazotti
Likör, Baileys

60,00 € pro Person

**Nach Ablauf der Pauschale berechnen wir 350,00 € pro Stunde.
Der Getränkeverzehr wird a la Carte berechnet.**

Suchen Sie noch einen Fotografen oder musikalische Begleitung für Ihre Hochzeit?

Wir haben die passenden Kontakte und Stellen diese gerne Zur Verfügung.
Pro Künstler berechnen wir eine Verzehrpauschale in Höhe von 50% vom Arrangementpreis.

Die Kleinen Gäste...

Kinder berechnen wir wie folgt:

0-3	Jahre kostenfrei
4-12	Jahre 50%
ab 13	Jahren voll

Der Rabatt für die Kinderberechnung versteht sich auf den Speisen- und Getränkeverzehr (bei Wahl einer Getränkepauschale).

Der Berechnungsgrundlage der Speisen liegt die Personenzahl zu Grunde, welche uns 8 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt wird. Bei einer Erhöhung des Mehrwertsteuersatzes seitens der Bundesregierung behalten wir uns vor, die Preise entsprechend anzupassen.

Bei einer Verschiebung des zeitlichen Ablaufplans berechnen wir ab 1 Stunde 350,00 € pro Stunde.

Orte für die Trauung

Es gibt viele schöne Orte in unserer direkten Umgebung von der der kleinen Dorfkirche in Meinerdingen bis zur Stadtkirche in Walsrode, passend zu Ihrer Gastanzahl. Die standesamtliche Hochzeit muss nicht in einem Trauzimmer stattfinden... die kleine Gemeinde Bomlitz betreibt die Cordinger Mühle als Außenstelle. Ein wunderschöner Ort für Ihre Trauung.

Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl der passenden Location.

Oder möchten Sie sich in unserer Gartenanlage trauen lassen?

Orte für die Trauung



Gerne können Sie sich in unserer Gartenanlage am Schafstall das JA Wort geben.
Wir zeigen Ihnen gerne vor Ort welche Möglichkeiten sich bieten.

Preise:

Weißer Holzstuhl	3,00 € pro Stuhl
Sitzkissen	1,50 € pro Husse
Teppich in einer Farbe Ihrer Wahl	
2 Meter breit, inkl. verlegen	20,00 € je Meter
Beschallungsanlage	120,00 € pauschal
(bestehend aus Mischpult, 2 Aktivboxen und Bluetooth-Streaming auf Wunsch)	
Funkmikrofone	30,00 € je Mikrofon
Sonnenschirme (3m Durchmesser)	25,00 € pro Schirm
Pagodenzelte weiß oder anthrazit	300,00 € pro Pagode

Für die Bereitstellung von Speisen am Schafstall berechnen wir eine
Cateringpauschale von 200,00 €

Wir erheben eine Trauungspauschale in Höhe von 750,00 €. Folgende Leistungen
sind für Sie enthalten.

- Nutzung unserer gepflegten Außenanlage
- weiße Massivholzbank zur Trauung
- Wenn gewünscht: Stehtische oder Trautisch mit Hussen oder Skirtings verkleidet
- Strom
- Auf- und Abbau des gesamten Equipments

Trauung in unserem Garten

