



HEIRATEN IM ALTEN LAND

Hochzeitsmappe 2025



HEIRATEN IM FÄHRHAUS KIRSCHENLAND

Seit über 200 Jahren werden im „Kirschenland“ die ganz besonderen Momente im Leben gefeiert. Das Traditionshaus an der Elbe ist der perfekte Ort für Deine unvergessliche Hochzeit – ganz gleich, ob mit 10 oder mit 450 Gästen. Sechs Räume in den verschiedensten Größen, die individuell zusammengelegt werden können, stehen Euch zur Verfügung.

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft! Uns liegt es besonders am Herzen, dass wir Eure Feier so gestalten, wie Ihr es Euch wünscht. Daher legen wir großen Wert auf persönliche Absprachen, um Eure Erwartungen und Wünsche bestmöglich verstehen und umsetzen zu können und um Euch dabei zu helfen, Eure Hochzeit zu einem ganz einzigartigen Erlebnis zu machen.

Allein Ihr entscheidet, wie viele Gänge Euer Menü haben, wie lange Eure Feier andauern oder welche Dekoration der Raum oder die Tische schmücken soll.

Die folgende Bankettmappe enthält mögliche Vorschläge für Euren besonderen Tag. Ihr habt immer die Möglichkeit, ein von uns erstelltes Pauschalangebot zu wählen, dieses zu erweitern oder Eure ganz eigene Auswahl zu treffen. Solltet Ihr weitere Wünsche oder Anregungen haben, erstellen wir Euch hierzu gerne ein individuelles Angebot.

DAS KÖNNT IHR VON UNS ERWARTEN:

- Traumhafte Location am Deich – Die Elbe liegt direkt vor der Tür
- Persönliche Vorgespräche zu Eurer Veranstaltung
- Ihr erhaltet einen eigenen Raum auf Eure Gästezahl und Bedürfnisse abgestimmt
- Festlich gedeckte Tische inklusive Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläsern, gestärkten Papierservietten & einfachen Kerzen
- Wir legen großen Wert auf die Frische und Qualität unserer Speisen und freuen uns, Euch damit verwöhnen zu dürfen
- Exklusives Servicepersonal. Unser Serviceteam kümmert sich ausschließlich um Euch & Eure Gäste und hat jeden Wunsch im Blick
- Gerne teilen wir unsere Kontakte zu Dienstleistern, wie Floristen, Konditoreien und DJs mit Euch



ORTE FÜR EURE TRAUUNG

FREIE TRAUUNGEN – MIT BLICK AUF DIE OBSTPLANTAGEN

Der Obsthof Matthies bietet zwei wunderschöne Traulocations, im Herzen des Alten Landes, nur 5 Autominuten vom Fährhaus Kirschenland entfernt. Der Picknickplatz als Outdoor-Location ist mitten im Grünen gelegen und spiegelt den Charme des Obsthofes wider. Der neue, moderne Fachwerkanbau im schönen Altländer Stil bietet Platz für bis zu 80 Gäste und ist mit seiner schlichten und eleganten Einrichtung wandelbar und passt zu jedem Hochzeitskonzept. Im hofeigenen Café wird eure Hochzeitstorte sogar in ♥-Form gebacken und die Obstkuchen und Fruchtschnitten sind ein Hochgenuss aus dem reichlichen Angebot von Obst und Backwerk. Ein kleines Gastgeschenk aus dem Hofladen ist ein regionales Highlight für Eure Lieben.

Schaut vorbei und lasst euch verzaubern.

ANSPRECHPARTNERIN

Carola Matthies
Obsthof Matthies, Am Elbdeich 31, 21635 Jork-Borstel
Tel: 04162-91580
event@obsthof.de

KIRCHEN IN JORK

Besonders & wunderschön sind die Kirchen im Alten Land aus der Gründerzeit unseres Landstriches entlang der Elbe. Typisch ist die einschiffige Bauweise mit separat stehendem Turm. Hölzerne Tonnendecken – reich verziert oder schlicht und schön – sind ein Zeichen der Schiffsbaukunst in dieser Region. Ein besonderes Highlight sind die barocken und kostbaren Orgeln in unseren Kirchen, die einen atemberaubenden Klang in jeden Gottesdienst bringen. Hier findet Ihr drei der insgesamt zehn Kirchen als möglichen Ort Eurer Trauung.

ST. NIKOLAI KIRCHE BORSTEL

Pastorin Anika Röling
Tel. 04162-313
Mail: kg.borstel@evlka.de

ST. MATTHIAS KIRCHE JORK

Pastor Benjamin Henke
Tel. 04162-345
Mail: paul.henke@evlka.de

ST. MARTINI & NICOLAI KIRCHE STEINKIRCHEN

Pastor Olaf Prigge
Tel. 04142-2949
Mail: oprigge@t-online.de

STANDESAMT JORK

Das Standesamt in Jork liegt direkt im Ortszentrum –im Jorker Gräfenhof– und lädt Euch mit seiner historischen Umgebung dazu ein, einen der schönsten Tage im Leben dort zu beginnen. In zwei traditionell eingerichteten Trauzimmern finden zwischen 10-25 Personen Platz.

Die Rathausdiele kann für einen Empfang zum Anstoßen genutzt werden und der vor dem Rathaus angelegte Bauerngarten lädt bei gutem Wetter zum Verweilen ein.

STANDESAMT JORK

Tel. 04162-914723
Mail: standesamt@jork.de



KIRSCHENLAND- PAKET „BUFFET“

Unsere zusammengestellten Pakete dienen Euch lediglich als Beispiel und sollen Euch zeigen, an was Ihr denken solltet, um Euch ein schönes Erlebnis zu ermöglichen. Anhand der nächsten Seiten könnt Ihr dies gerne ergänzen, austauschen oder komplett neu zusammenstellen.

SUPPE AM BUFFET

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Eierstich, Karotten & Spargel

VORSPEISEN

Salatvariationen
Verschiedene Blattsalate, Rohkost, marinierte Salate,
Nüsse & Kerne, Essig- & Ölauswahl, Joghurtdressing
Mozzarella mit Tomate & Basilikumpesto
Rote Beete Carpaccio mit Hirtenkäse
Putenbrust mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln
Brot & Butter

HAUPTSPEISEN

Tranchen vom Schweinerücken
Hähnchenbrustfilet auf Tomatenragout
Seelachsfilet auf Blattspinat
Maultaschen mit Pilzfüllung
Bratensauce, Sauce Bernaise & Weißweinsauce
Gemüse der Saison & Champignons
Gegrillte Tomaten
Kartoffelgratin, Kroketten & Rosmarinkartoffeln

DESSERTS

Hausgemachtes Apple Crumble mit Vanillesauce
Schokoladenmousse mit Himbeermark

FÜR DIE SPÄTEN STUNDEN

Flammkuchenvariation
Elsässer Art, Lachs-Rucola-Kirschtomaten & eine Sorte vegan

GETRÄNKEPAUSCHALE

für 8 Stunden inkl. Aperitif
Weine, Schaumwein, Bier, alkoholfreie Getränke,
Filterkaffee, Tee & Spirituosen

DEKORATION

Silberne Platzteller, Stoffservietten, Fünfarmiger Kerzenleuchter

117,00€ pro Person
ab 30 Personen

Die Preise verstehen sich inkl. der geltenden Mehrwertsteuer & Servicepersonal.

10% Rabatt
für
Hochzeiten
an einem
Freitag

UNSERE BUFFETS

Euer Buffet könnt Ihr ganz individuell zusammenstellen.
Dazu bieten wir Euch eine Basis an, welche Ihr nach Euren eigenen Vorlieben anhand der weiteren Bausteine selbst erweitern könnt.

BUFFET KLASSIK

Basispreis: 36,00€

Bitte wählt je Kategorie Eure Lieblingsgerichte aus.
Alle Gerichte ohne eine Preisangabe sind bereits im Basispreis
inbegriffen. Für alle Gerichte mit einem angegebenen Aufpreis
könnt Ihr diesen hinzuaddieren.
Die Suppe zum Start ist keine Pflicht & ist nicht im Basispreis enthalten.

SUPPE

am Buffet serviert

- Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Spargel, Karotte & Eierstich + 5,50€
- Tomatensuppe (vegan) + 4,10€
- Apfel-Currycremesuppe mit Apfelspalten (vegan) + 4,10€
- Gemüsecremesuppe mit Basilikumpesto (vegetarisch) + 3,00€
- Karottencremesuppe mit Kokosmilch (vegan) + 3,60€

oder

SUPPE

am Tisch in der Tasse serviert

- Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Spargel, Karotte & Eierstich + 6,70€
- Tomatensuppe (vegan) + 4,90€
- Tomatenconsommé mit Käsestange (vegetarisch) + 6,70€
- Apfel-Currycremesuppe mit Apfelspalten (vegan) + 4,90€
- Gemüsecremesuppe mit Basilikumpesto (vegetarisch) + 3,50€
- Karottencremesuppe mit Kokosmilch (vegan) + 4,60€
- Karottencremesuppe mit gegrillter Garnele 9,70€

VORSPEISEN

Salatvariationen

Verschiedene Blattsalate, Rohkost, marinierte Salate,
Nüsse & Kerne, Essig- & Ölauswahl, Joghurtdressing

Mozzarella mit Tomate & Basilikum-Pesto

Rote-Beete-Carpaccio mit Hirtenkäse

Brot & Butter

Gerne darfst Du noch weitere Vorspeisen auswählen:

- Putenbrust mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln + 2,50€
- Variation von Räucherlachs & Räucherforelle + 4,90€
mit Sahnemeerrettich & Honig-Dill-Sauce
Räucherfischpralinen
- Gegrillte Zucchini, Aubergine & Karotte + 2,00€
- Serranoschinken mit Melone + 2,50€
- Garnelen-Spieße auf marinierten Zuckerschoten + 2,50€
- Speck-Carpaccio mit Zitrusöl, Parmesan & Walnusskernen + 2,00€
- Tranchen von der Entenbrust mit marinierten Orangen + 3,00€

HAUPTSPEISEN

Bitte wähle mind. 4 Gerichte aus.

- Tranchen vom Schweinerücken
- Schweinekräuternacken
- Honigkrustenbraten
- Hähnchenbrustfilet auf Tomatenragout
- Putenbrust
- Maultaschen mit Pilzfüllung auf Tomatenragout vegetarisch
- Sellerie-Schnitzel vegan
- Gemüse-Curry vegan mit Reis

- Schnitzel Wiener Art vom Schwein + 1,00€
- Schweinefiletmedaillons + 3,00€
- Schweinefiletmedaillons im Speckmantel + 5,00€

- Rinderschmorbraten + 3,00€
- Kalbsrückensteaks + 5,50€
- Rumpsteaks mit Kräuterbutter + 7,00€
- Roastbeefbraten am Buffet tranchiert + 9,50€

- Seelachsfilet auf Blattspinat + 3,00€
- Lachsfilet auf der Haut gebraten + 5,00€
- Kabeljau im Speckmantel + 5,50€

Dazu servieren wir:

Bratensauce & Sauce Bernaise

Gemüse der Saison & Champignons

Rosmarinkartoffeln, Kroketten & Kartoffelgratin

DESSERTS

Wählt zwei Desserts aus unserer Auswahl:

- Hausgemachter Apple Crumble mit Vanillesauce
- Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeermark
- Weißes Schokoladentiramisu mit Früchten der Saison (ohne Alkohol)
- Passionsfruchtcreme mit Mangomark
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce
- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen
- Frisch aufgeschnittes Obst (Ananas, Wassermelone, Honigmelone o.ä.)

- Käsevariation
Internationale Käseauswahl mit Chutneys, Trauben & Nüssen + 4,90€



KIRSCHENLAND- PAKET „MENÜ“

Unsere zusammen gestellten Pakete dienen lediglich als Beispiel und sollen Euch zeigen, an was Ihr denken solltet, um Euch ein schönes Erlebnis zu ermöglichen. Anhand der nächsten Seiten könnt Ihr dies gerne ergänzen, austauschen oder komplett neu zusammenstellen.

SUPPE

in der Tasse serviert
Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel & Eierstich

HAUPTSPEISE

als Tellergericht serviert
Rinderfiletmedaillons
Schweinefiletmedaillons
Sauce Bernaise
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin

DESSERT

Hausgemachtes Apple Crumble
mit Vanilleeis & geschlagener Sahne

FÜR DIE SPÄTEN STUNDEN

Flammkuchenvariation
Elsässer Art, Lachs-Rucola-Kirschtomate & eine Sorte vegan

GETRÄNKEPAUSCHALE

für 8 Stunden inkl. Aperitif
Weine, Schaumwein, Bier, alkoholfreie Getränke,
Filterkaffee, Tee & Spirituosen

DEKORATION

Silberne Platzteller, Stoffservietten, Fünfarmiger Kerzenleuchter

120,00€ pro Person

Die Preise verstehen sich inkl. der
geltenden Mehrwertsteuer & Servicepersonal.

10% Rabatt
für
Hochzeiten
an einem
Freitag



UNSERE MENÜS

Euer Menü könnt Ihr ganz individuell zusammenstellen. Sucht Euch dazu einfach Eure Lieblingsgänge aus unseren Vorschlägen aus. Sollte Euch dabei etwas fehlen, fragt uns einfach nach einem individuellen Vorschlag.

VORSPEISEN

Tranchen von der Putenbrust
mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln
8,50€

Quiche Loraine (vegetarisch möglich)
Blätterteigtörtchen mit Ei-Lauchfüllung,
geräuchertem Lachs & Schnittlauch-Schmand
9,60€

Rote-Beete-Carpaccio (vegan möglich)
mit Ziegenkäse & Blattsalaten der Saison
10,40€

Pilz-Ravioli
mit zerlassener Butter & Parmesan
8,50€

Karamellisierter Ziegenkäse
mit marinierten Orangen & Feldsalat
11,50€

Gegrillte Garnelen
auf Zuckerschotensalat mit Limettenvinaigrette
14,00€

Zu allen Vorspeisen reichen wir Euch Brot.

SUPPEN

In der Tasse serviert

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten &
Eierstich
6,70€

Tomatenconsommé (vegan)
mit Käsestange
6,70€

Tomatensuppe (vegan)
4,90€

Apfel-Currycremesuppe (vegetarisch)
mit Apfelspalten
4,90€

Gemüsecremesuppe (vegetarisch)
mit Basilikumpesto
3,50€

Karottencremesuppe (vegan)
mit Kokosmilch
4,60€
mit gegrillter Garnele
9,70€

SUPPEN

In der Terrine serviert

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten &
Eierstich
9,70€

Tomatensuppe (vegan)
6,90€

Apfel-Currycremesuppe (vegetarisch)
mit Apfelspalten
6,90€

Gemüsecremesuppe (vegetarisch)
mit Basilikumpesto
4,30€

Karottencremesuppe (vegan)
mit Kokosmilch
6,40€

Suppe der Saison
z.B. Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe,
Waldpilzcremesuppe
Preis auf Nachfrage



HAUPTGERICHT – DER KLASSIKER

Unser Hauptgang-Klassiker hat eine lange Tradition. Als Plattenservice bietet er das Rundum-sorglos-Paket. Fleisch, Saucen, Gemüse & Beilagen. Unser Vorschlag dient als Basis, die Ihr mit allen Alternativen ergänzen oder austauschen könnt.

PLATTENSERVICE

Rinderschmorbraten
Schweinekräuternacken
& Hähnchenbrustfilet
Bratensauce, Sauce Bernaise
Gemüse der Saison
Gegrillte Kirschtomaten
Kroketten & Salzkartoffeln
28,00€

ALTERNATIVE FLEISCHSORTEN

RIND

Kalbsrückensteaks	+ 5,90€
Tranchen vom Kalbsrücken	+ 6,40€
Rumpsteak	+ 8,30€
Tranchen vom Roastbeef	+ 9,50€
Tranchen vom Rinderfilet	Tagespreis

SCHWEIN

Tranchen vom Schweinerücken	+ 1,50€
Krustenbraten	+ 2,00€
Schnitzel „Wiener Art“	+ 3,00€
Schweinefiletmedaillons	+ 5,00€
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	+ 8,00€

GEFLÜGEL

Putenbrust	+ 2,00€
Maishähnchenbrust	+ 4,50€
Entenbrust	Tagespreis

ALTERNATIVE BEILAGEN

GEMÜSEBEILAGEN

Rotkohl	+ 2,00€
Bohnenbündchen	+ 2,50€

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Pommes frites	+ 1,00€
Kartoffelgratin	+ 2,00€
Kartoffelklöße	+ 2,00€
Bratkartoffeln	+ 2,50€

SALATBEILAGE

Eisbergsalat mit Mandarinenrahm	+ 3,50€
Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette	+ 4,50€

Ihr wünscht Euch saisonale Fleischsorten oder Gemüsebeilagen, wie Wild, Lamm oder Spargel? Fragt uns gerne nach einem individuellen Angebot.

VEGETARISCH & VEGAN

Maultaschen (vegetarisch)
mit Pilzfüllung
auf Tomatenragout
20,50€

Sellerie-Schnitzel (vegetarisch)
mit Schnittlauchsauce auf
Gemüse der Saison
21,50€

Saisonales Grillgemüse (vegan)
auf Bulgursalat
19,50€

TELLERGERICHTE

Bei unseren Tellergerichten sucht Ihr Euch ein Fleisch- oder Fischgericht für Eure Gäste einheitlich aus. Dabei könnt Ihr jeweils eine Gemüse- & Sättigungsbeilage im Preis inbegriffen auswählen. Jede weitere Beilage berechnen wir extra.

FLEISCH

Schweinefilet 250g
mit Champignonrahmsauce
25,00€

Maishähnchenbrust 250g
mit Portweinsauce
27,00€

Rinderfilet 150g
& Schweinefilet 100g
mit Bratensauce & Sauce Bernaise
29,00€

Tranchen vom Roastbeefbraten 250g
mit Sauce Bernaise
35,00€

Rinderfilet 250g
mit Kräuterbuttersauce
Tagespreis
mit gegrillten Riesengarnelen
+ 9,00€

FISCH

Lachsfilet auf der Haut gebraten 250g
mit Honig-Senfsauce
31,00€

Kabeljau im Speckmantel 250g
mit Weißweinsauce
32,00€

Seezunge „Müllerin Art“ 800g
im Ganzen gegart mit zerlassener Butter
Tagespreis
mit gegrillten Riesengarnelen
+ 9,00€

GEMÜSEBEILAGEN

Eine Gemüsebeilage ist im Preis jedes Hauptgerichts enthalten. Für jede weitere berechnen wir einen Aufpreis in Höhe von 2,50€.

Gemüse der Saison

Bohnenbündchen

Mediterranes Grillgemüse

Blattspinat

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Eine Sättigungsbeilage ist im Preis jedes Hauptgerichts enthalten. Für jede weitere berechnen wir einen Aufpreis in Höhe von 2,00€.

Kroketten

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Herzoginkartoffeln

Kartoffelpüree

Safranrisotto

SALATBEILAGE

Eisbergsalat + 3,50€
mit Mandarinenrahm

Gemischter Salat + 4,50€
mit Kräutervinaigrette

Ihr wünscht Euch saisonale Fleischsorten oder Gemüsebeilagen wie Wild, Lamm oder Spargel? Frag uns gerne nach einem individuellen Angebot.



DESSERTS

Kirschenland Eisbecher
mit zwei Kugeln Eis Eurer Wahl
mit geschlagener Sahne, Eiswaffel & heißen Kirschen
4,00€

Vanilleeisbombe
mit heißen Kirschen
5,00€

Vanilleeisbombe illuminiert à la Traumschiff
mit heißen Kirschen
5,50€

Gerne bieten wir Euch dazu frische Früchte der Saison wie Erdbeeren an.
Preis auf Nachfrage

Apfelstrudel
mit Vanillesauce
7,90€

Apfelstrudel
mit Vanilleeis & geschlagener Sahne
9,20€

Hausgemachter Apple Crumble
mit Vanilleeis & geschlagener Sahne
(auch mit anderen Fruchtarten möglich)
8,80€

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Orangensauce & Vanilleeis
9,50€

Creme Brûlée
mit frischen Früchten der Saison & einer Kugel Eis Eurer Wahl
8,20€





KUCHEN & TORTEN

AUS DER BÄCKEREI PAGEL IN JORK

Kuchen stückweise

1 Stück Butterkuchen mit Zucker &
1 Stück Butterkuchen mit Zuckerguss
4,20€

1 Stück Butterkuchen
& 1 Stück gefüllter Butterkuchen
5,50€

1 Stück Butterkuchen &
1 Stück Kirsch-Butterkuchen
6,00€

Kuchen zum satt essen

Butterkuchen satt
5,80€

Butterkuchen
& gefüllter Butterkuchen satt
7,30€

Butterkuchen
& Kirsch-Butterkuchen satt
8,80€

Torten

Schwarzwälder-Kirsch, Marzipan-Nuss, Schokolade, Amerika,
Eierlikör, Himbeere oder Zitrone
69,50€ je Torte

Selbstverständlich dürft Ihr die Kuchen & Torten auch selbst mitbringen.
Dafür berechnen wir Euch ein Tellergeld in Höhe von 3,00€ pro Person.

HOCHZEITSTORTE

Unsere Empfehlung:

Wählt den Konditor Eures Vertrauens und lasst die Hochzeitstorte genauso kreieren, wie Ihr es Euch vorstellt. Lasst die Torte direkt zu uns liefern & wir servieren diese zum gewünschten Zeitpunkt und berechnen dafür ein Tellergeld in Höhe von 3,00€ pro Person.

MITTERNACHTSSNACK

Unser Highlight – Charcuterie Brett

Gemischte Vesperplatte
mit Aufschnitt, Käse, Trauben, Dips, Chutneys, Brot & Cracker
11,50€

Brezeln & Butterbrezeln
mit Butter & Kräuterquark
4,00€

Currywurst mit Brot
6,50€

Chili con Carne mit Brot (vegan möglich)
7,30€

Flammkuchenvariation
Elsässer Art, Lachs-Rucola-Kirschtomate & eine Sorte vegan
8,50€

Frikadellen & Schnitzel (vegan möglich)
mit Kartoffelsalat
9,90€

Pizzavariation (vegan möglich)
Margherita, Salami & eine Sorte nach Eurer Wahl
10,40€



GETRÄNKE

Selbstverständlich müsst Ihr keine Getränkepauschale wählen. Gerne können wir die verzehrten Getränke auch nach Verbrauch berechnen. In diesem Fall berechnen wir das anwesende Servicepersonal mit 24,50€ je Stunde und Mitarbeiter.

EMPFANG

APERITIF

Winzersecco, Apfelsecco alkoholfrei, Orangensaft, Krombacher Pilsener vom Fass
7,50€ je Stunde

Gerne dürft Ihr weitere Getränke auswählen:

+ Aperol Spritz + 1,00€
+ Lillet Wildberry + 1,00€
+ „Aperol“ Spritz alkoholfrei + 1,00€
+ Martini Tonic alkoholfrei + 1,00€
Cremant anstatt Winzersecco + 2,00€
MOET & Chandon Champagner anstatt Winzersecco + 4,50€

FINGERFOOD

Startet mit unserem Fingerfood zum Empfang in Eure Veranstaltung.

Flammkuchen nach Wahl des Hauses
6,00€

3 Stk. Delikatesshäppchen pro Person nach Wahl des Hauses
8,50€

EMPFANG IM GARTEN

Gerne richten wir Euren Empfang bei schönem Wetter im Garten aus. Dafür berechnen wir einmalig eine Bereitstellungsgebühr in Höhe von 195,00€ für unsere Terrasse.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Weißwein, Roséwein, Rotwein nach Wahl des Hauses, Winzersecco, Apfelsecco alkoholfrei

Krombacher Pilsener vom Fass, Paulaner Weizenbier, alkoholfreies Bier

St. Michaelis Mineralwasser, Säfte, Softgetränke & ein Absacker nach dem Essen

Filterkaffee & Tee

Strothmann Korn, Absolut Wodka, Havanna & Bacardi Rum, Bombay London Dry Gin, Ballantines & Jim Beam Whisky, Baileys, Tequila, Aperol, Lillet, Kirsch-, Maracuja-Wodka, Ramazzotti, Averna, Fernet Branca, Grappa, Pernod, Ricard, Sambuca, Ouzo, Berliner Luft, Kümmel, Aquavit, Weinbrand, Jägermeister

8,00€ je Stunde
ab 30 Personen & 4 Stunden buchbar

Kaffeespezialitäten-Pauschale

Espresso, Café Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee
+ 1,50€ pro Person
Bis 100 Personen buchbar

Weitere Getränke, wie exklusive Spirituosen, berechnen wir Euch nach Verbrauch. Nach Ablauf der Pauschalenzzeit berechnen wir die Getränke nach Verbrauch und das noch anwesende Servicepersonal mit 24,50€ je Stunde und Mitarbeiter.



RAUMMIETEN

Die Raummiete eines Raumes ist in unserem Preisen ab einer Mindestbelegung inkludiert. Bei weniger Gästen oder weiteren Räumen berechnen wir Euch die jeweilige Raummiete.

Raum	Größe	Mindestbelegung	Raummiete
Großer Saal mit Galerie	250m²	70 Gäste	750,00€
Terrasse für Empfang	100m²		195,00€
Restaurant	40m²	20 Gäste	195,00€
Gaststube	15m²	8 Gäste	75,00€
Kleiner Saal	40m²	20 Gäste	195,00€
Balkonzimmer	30m²	15 Gäste	145,00€
Billardzimmer	20m²	10 Gäste	95,00€

HOTELZIMMER

Nach einer gelungenen Feier könnt Ihr bei uns direkt in die Betten fallen. Wir verfügen über Einzelzimmer, Doppelzimmer und Familienzimmer für drei bis sechs Personen. Außerdem stehen Euch ebenso zwei Ferienwohnungen zur Verfügung. Die Preise können je nach Saison variieren.

UNSERE ZIMMERKATEGORIEN

- Einzelzimmer
- Doppelzimmer zur Einzelnutzung
- Doppelzimmer
- Familienzimmer
für zwei bis vier Personen
- Ferienwohnung
für zwei bis zu sechs Personen

Am nächsten Morgen bieten wir Euch ein gemeinsames Frühstück für 16,00€ pro Person an.

Unsere Brautpaare laden wir zu einer Übernachtung in der Hochzeitsnacht ein.





DEKORATION

ALLES RUND UM DEN TISCH

Stoffservietten	1,50€
Silberne Platzteller	1,00€
Weißer Porzellan-Platzteller	1,50€
Goldener Platzteller	1,80€
Kerzenleuchter 3er-Set gold	0,50€
Fünfarmiger Kerzenleuchter silber	1,00€
Weißer Stuhlhussen	7,00€
Besteck in Gold	ab 1,50€

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person.

DRUCKPRODUKTE

Menükarten pro Tisch 3 Stück
im Gesamtpreis bereits inbegriffen

Sitzplan DIN A3
inkl. Tischnummern weiß oder gold
erstellt, gedruckt & eingerahmt 79,00€ einmalig

Willkommensschild DIN A3
für den Eingang oder den Empfangsbereich
erstellt, gedruckt & eingerahmt 24,00€ einmalig

Willkommensschild DIN A2
für den Eingang oder den Empfangsbereich
erstellt & auf Holz oder Acrylglas gedruckt 69,00€ einmalig

Rückwand 220x220cm
für eine Fotobox/Fotoecke 39,00€ einmalig

SONSTIGES

Candybar

Wir stellen Euch unsere Candybar inkl. verschiedener leerer Gläser in allen Größen und Formen zur Verfügung. Befüllen dürft Ihr diese selbst.
49,50€ einmalig

Candybar

inkl. Befüllung nach Wahl des Hauses mit süßen, salzigen & sauren Snacks
49,50€ + 1,50€ je Gast

GIN-Tonic-Bar

Gin Sul, Skin Gin, Hendricks Gin, Malfy Gin
mit passenden Botanicals & 3 verschiedenen Tonics
4,00€ je Gast

LOVE-Leuchtbuchstaben
125,00€ einmalig

Für die Benutzung von Konfettikanonen berechnen wir Euch eine Reinigungspauschale in Höhe von 195,00€.

UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR WEITERE DIENSTLEISTER

FLORISTEN

Blumen Fahje

Organistenweg 13a
21129 Hamburg
Tel. 040-7458349

Blumen Hauschildt

Bürgerei 4
21720 Steinkirchen
Tel. 04142-2398

Hofladen Cohrs

Rutenbeck 5
21640 Bliedersdorf
Tel. 04164-879090

Florales Buxtehude

Hoyers Gang
21614 Buxtehude
Tel. 04161-5406677

BÄCKEREIEN & KONFITOREIEN

Backparadies Pagel

Am Fleet 18
21635 Jork
Tel. 04162-8127

Bäckerei Pfeiffer

Alter Marktplatz 13
21720 Steinkirchen
Tel. 04142-2284

Bäckerei Dietz

Harsefelder Straße 19
21614 Buxtehude – Hedendorf
Tel. 04163-5205

Obsthof Matthies

Am Elbdeich 31
21635 Jork
Tel. 04162-91580

DJs

Senad Hott

Tel. 0176-32938074

Plattenfietzen Jan-Henrik Höper

Tel. 0151-51620091

DJ Pitt

Tel. 0160-96708146

Der SchoenRocker Tobias Schönrock

Tel. 0176-62720508

Marki Mark

Tel. 01520-3482666

Markus Schumacher

Tel. 0170-9443322

FOTOGRAFEN

Pixel's Best Imke Lohmann

Blütenweg 18
21635 Jork
Tel. 04162-5367

Petra Baumgarten

Sandhörn 7c
21720 Grünendeich
Tel. 04142-812260

Kristian Goretzki

Brüninstr. 5a
21614 Buxtehude
Tel. 0173-7933089

Sönke Mahs Photographic Services

Borsteler Reihe 26
21635 Jork
Tel. 0151-21290531

FOTOBOXEN

Senad Hott

Tel. 0176-32938074

Jannis Thien

Tel. 015736973566

Kristian Goretzki

Tel. 0173-7933089

ALLGEMEINE REGELUNGEN

1. Unsere Preise setzen sich pro Person aus Eurer Speise- und Getränkeauswahl zusammen. Wir berechnen nur dann eine Raummiete, wenn Ihr die Mindestbelegung eines Raumes nicht erreicht.
2. Alle Preise verstehen sich inkl. geltender Mehrwertsteuer
3. Euer gebuchter Raum steht Euch ab 10.00 Uhr zur Verfügung, wenn dieser am Vorabend belegt war. Andernfalls gerne auch schon einen Tag vorher. Daher stimmen wir einen Zeitpunkt zum Dekorieren & Vorbereiten immer gemeinsam ab.
4. Nach Ende der Getränkepauschale berechnen wir die Getränke nach Verbrauch & das anwesende Servicepersonal mit 24,50€ je Stunde & Mitarbeiter. Außerdem berechnen wir je angefangener halber Stunde eine Raummiete in Höhe von 75,00€. Der von Euch gebuchte Saal steht Euch bis maximal 4.00 Uhr zur Verfügung.
5. Wir kalkulieren unsere Preise meist ein Jahr im Voraus. Aufgrund der aktuellen Situation können wir den sich schnell verändernden Markt nicht immer ganzheitlich einschätzen. Daher sind eventuelle Preisanpassungen nach Rücksprache vorbehalten.
6. Eure Reservierung in unserem Haus ist verbindlich.
Nach Eurer Zusage berechnen wir eine Anzahlung in Höhe von:
 1. Bis 50 Gäste 250,00€
 2. Bis 100 Gäste 500,00€
 3. Bis 150 Gäste 750,00€
 4. Ab 150 Gäste 1000,00€
7. Für Kinder haben wir folgende Regelungen:
Kinder von 0 bis 6 Jahren berechnen wir nicht
Kinder von 7 bis 14 Jahren berechnen wir zur Hälfte

DJs und Fotografen berechnen wir ebenfalls zur Hälfte
8. 7 Tage vor der Veranstaltung nennt Ihr uns Eure finale Gästezahl.
Diese Zahl verwenden wir als Rechnungsgrundlage.
9. In der Woche nach der Veranstaltung erstellen wir die Rechnung mit einem Zahlungsziel von 7 Tagen. Bitte haltet Euch an diesen Zeitraum.
10. Unsere Mitarbeiter geben jeden Tag erneut alles, um Eure Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen und freuen sich am Ende auch über ein kleines Trinkgeld.

KONTAKT

Ihr möchtet Euch unsere Räumlichkeiten genauer anschauen oder direkt einen Besprechungstermin für die Planung Eurer Feier bei uns vereinbaren? Meldet Euch gern bei uns.

Fährhaus Kirschenland

Wisch 9
21635 Jork

Tel. 04162-7487

Mail: info@faehrhaus-kirschenland.de

Web: www.faehrhaus-kirschenland.de

Außerdem findet Ihr uns auf



