



WEIHNACHTS FEIER

Buffets, Menüs,
Getränkepauschalen,
Dekoration,
weitere Dienstleister
& noch viele mehr.



FEIERN 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 Ihre unvergessliche Veranstaltung – ganz gleich, ob mit 10 oder mit 450 Gästen. Sechs Räume in den verschiedensten Größen, die individuell zusammengelegt werden können, stehen Ihnen zur Verfügung.

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft! Uns liegt es besonders am Herzen, dass wir Ihre Feier so gestalten, wie Sie es sich wünschen. Daher legen wir großen Wert auf persönliche Absprachen, um Ihre Erwartungen und Wünsche bestmöglich verstehen und umsetzen zu können und um Ihnen dabei zu helfen, Ihre Veranstaltung zu einem ganz einzigartigen Erlebnis zu machen.

Allein Sie entscheiden, wie viele Gänge das Menü haben, wie lange die Feier andauern oder welche Dekoration der Raum oder die Tische schmücken soll.

Diese Bankettmappe enthält mögliche Vorschläge für Ihren besonderen Tag. Sie haben immer die Möglichkeit, alles so zusammenzustellen, wie Sie es sich wünschen. Gerne beraten wir Sie dabei und geben Ihnen Empfehlungen, wie Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis werden kann. Sollten Sie etwas ganz Bestimmtes nicht in unserer Auswahl finden, fragen Sie uns bitte nach einem individuellen Angebot.

DAS KÖNNEN SIE VON UNS ERWARTEN:

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





UNSER BUFFET

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

BUFFET WINTER

Basispreis: 36,00€

Bitte wählt je Kategorie Eure Lieblingsgerichte aus.
Die Suppe zum Start ist keine Pflicht.

SUPPE

am Buffet serviert

- Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Spargel, Karotte & Eierstich + 5,50€
- Tomatensuppe (vegan) + 4,10€
- Apfel-Currycremesuppe mit Apfelspalten (vegan) + 4,10€
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (vegan) + 4,00€
- 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€
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (vegan) + 4,80€
- 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€
- Kürbis-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse + 2,50€
- Variation von Räucherlachs & Räucherforelle + 4,90€
mit Sahnemeerrettich & Honig-Dill-Sauce
Räucherfischpralinen
- 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
- Spinatknödel mit Pilzrahmsauce vegetarisch
- Gemüse-Curry vegan mit Reis

- Geschmorte Hirschkeule + 3,00€
- Hirschrückensteaks + 5,00€
- Entenbrust Barbarie + 4,00€

- 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, Rotkohl & Champignons

Kroketten & Kartoffelgratin

- Rotkohl + 1,00€
- Kartoffelklöße + 1,00€

DESSERTS

Wählt zwei Desserts aus unserer Auswahl aus:

- Hausgemachter Apple Crumble mit Vanillesauce
- Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeermark
- Weißes Schokoladentiramisu mit Früchten der Saison (ohne Alkohol)
- Passionsfruchtcreme mit Mangomark
- Chia-Vanillepudding mit Marillenmark (vegan)
- 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€





UNSERE MENÜS

Das Menü können Sie sich ganz individuell zusammenstellen. Suchen Sie sich dazu einfach Ihre Lieblingsgänge aus unseren Vorschlägen aus. Sollte Ihnen dabei etwas fehlen, fragen Sie 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 Ihnen Brot.

SUPPEN

In der Tasse serviert

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

Tomatensuppe (vegan)
4,90€

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

Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)
mit Basilikumpesto & Mandeln
4,80€

Waldpilzcremesuppe
mit Laugencroutons
5,40€

Gebundene Wildconsommé
mit Pilzravioli
6,70€

SUPPEN

In der Terrine serviert

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

Tomatensuppe (vegan)
6,90€

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

Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)
mit Basilikumpesto & Mandeln
6,70€

Waldpilzcremesuppe
mit Laugencroutons
7,20€



HAUPTGERICHT – DER KLASSIKER

Unser Hauptgang-Klassiker hat eine lange Tradition. Entweder als Tellergericht oder als Plattenservice, bietet er das Rundum-sorglos-Paket. Fleisch, Saucen, Gemüse & Beilagen. Beide Vorschläge dienen als Basis, die Sie mit allen Alternativen ergänzen oder austauschen können.

TELLERGERICHT

Schweinefiletmedaillons
Rinderschmorbraten
Hähnchenbrustfilet
Bratensauce, Sauce Bernaise
Gemüse der Saison
Gegrillte Kirschtomaten
Kroketten
22,50€

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€
Schweinefiletmedaillons	+ 5,00€
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	+ 8,00€

GEFLÜGEL

Putenbrust	+ 2,00€
Maishähnchenbrust	+ 4,50€
Entenbraten	+ 3,50€
Entenbrust	Tagespreis

WILD

Hirschkeulenbraten	+ 3,00€
Tranchen vom Hirschrücken	+ 6,50€
Rehrücken	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€

VEGETARISCH-VEGAN

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

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

Spinatknödel (vegan möglich)
auf Champignonsrahmsauce
19,50€

ABSOLUTE KLASSIKER IM WINTER

Bei unseren Tellergerichten suchen Sie sich ein Fleisch- oder Fischgericht für Ihre Gäste einheitlich aus. Dabei können Sie jeweils eine Gemüse- & Sättigungsbeilage im Preis inbegriffen auswählen. Jede weitere Beilage berechnen wir extra.

GRÜNKOHLESSEN

Grünkohl, Kohlwurst, Kasslernackern, Kasslerbauch, süße Kartoffeln & Salzkartoffeln, Senf

24,50€ Tellergericht, 29,50€ Plattenservice zum satt essen

ENTENESSEN

Entenbraten (Brust & Keule), Entensauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße & Kroketten

24,00€ Tellergericht, 29,00€ Plattenservice zum satt essen

GÄNSEESSEN

Gänsebrust, Gänsekeule, Gänsesauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße & Kroketten

33,00€ Tellergericht, 38,00€ Plattenservice zum satt essen

DESSERTS

Kirschenland Eisbecher
mit zwei Kugeln Eis Ihrer Wahl; geschlagener Sahne, Eiswaffel & heißen Kirschen
3,80€

Vanilleeisbombe
mit heißen Kirschen
5,00€

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

Bratapfel
mit Vanillesauce
6,00€

Apfelstrudel
mit Vanilleeis & geschlagener Sahne
7,50€

Panna Cotta
mit Orangensauce & marinierten Blutorange
8,30€

Hausgemachter Apple Crumble
mit Vanilleeis & geschlagener Sahne
9,20€

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

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





GETRÄNKE

Selbstverständlich müssen Sie 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.

EMPFANGSGETRÄNKE

APERITIF

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

Gerne dürfen 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€

EMPFANG IM GARTEN

Gerne richten wir Euren Empfang bei schönem Wetter im Garten aus. Dafür berechnen wir einmalig eine Bereitstellungsgebühr in Höhe von 245,00€ für unsere Terrasse.

Diese dekorieren wir weihnachtlich mit Tannenbäumen, Lichterketten, Heizpilzen. Bei einer heißen Tasse Glühwein rückt man näher zusammen und lässt den Abend gemütlich starten.

GETRÄNKEPAUSCHALE

KLEIN

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

6,00€ je Stunde
ab 30 Personen & 3 Stunden

GROSS

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

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



SONSTIGES

Festliche Tischdekoration
Platzteller, Stoffservietten & Kerzenleuchter
3,50€

Weiße Stuhlhussen
7,00€

XMAS-Leuchtbuchstaben
125,00€

Blumengestecke
laut Rechnung des Floristen

Candybar
Für die Bereitstellung berechnen wir Ihnen 49,50€. Befüllen dürfen Sie diese selbst.

Für die Benutzung von Konfettikanonen berechnen wir Ihnen eine Reinigungspauschale in Höhe von 149,00€.

RAUMMIETEN

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

Raum	Größe	Mindestbelegung	Raummiete
Großer Saal mit Galerie	250m²	70 Gäste	750,00€
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 können Sie bei uns direkt in die Betten fallen. Wir verfügen über Einzelzimmer, Doppelzimmer und Familienzimmer für drei bis sechs Personen. Außerdem stehen Ihnen 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 Ihnen ein gemeinsames Frühstück für 16,00€ pro Person an.

UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR WEITERE DIENSTLEISTER

FLORISTEN

Blumen Fahje

Organistenweg 13a
21129 Hamburg
Tel. 040-7458349

BÄCKEREIEN & KONDITIONEIREN

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

Marki Mark

Tel. 01520-3482666

Der SchoenRocker
Tobias Schönrock

Tel. 0176-62720508

Frank Hoffmeister

Tel. 0172-4133895

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

Sönke Mahs Photographic Services

Borsteler Reihe 26
21635 Jork
Tel. 0151-21290531

FOTOBOXEN

Senad Hott

Tel. 0176-32938074

Jannis Thien

Tel. 0157-36973566

LICHT- & TONTECHNIK

RDS Eventtechnik Gbr.

Silvio Sakowski
Werkstraße 111
38229 Salzgitter
Tel. 0175-1525956

Novasound Veranstaltungstechnik

Dorfstraße 19
21710 Engelschoff
Tel. 04144-699312

ZELTVERLEIH & MÖBEL

Zeltverleih Neumann

Werkstraße 8
21706 Drochtersen
Tel. 0171-9903836

ALLGEMEINE REGELUNGEN

1. Unsere Preise setzen sich pro Person aus Ihrer Speise- und Getränkeauswahl zusammen. Wir berechnen nur dann eine Raummiete, wenn Sie die Mindestbelegung eines Raumes nicht erreichen.
2. Alle Preise verstehen sich inkl. geltender Mehrwertsteuer.
3. 7 Tage vor der Veranstaltung nennen Sie uns Ihre finale Gästezahl. Diese Zahl verwenden wir als Rechnungsgrundlage.
4. 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.
5. 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
6. In der Woche nach der Veranstaltung erstellen wir die Rechnung mit einem Zahlungsziel von 7 Tagen. Bitte halten Sie sich an diesen Zeitraum.
7. Unsere Mitarbeiter geben jeden Tag alles, um Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen und freuen sich am Ende auch über ein kleines Trinkgeld.

KONTAKT

Sie benötigen weitere Informationen zu unserem Haus oder unserem Angebot?
Sie möchten sich unsere Räumlichkeiten genauer anschauen oder direkt einen
Besprechungstermin für die Planung Ihrer Feier bei uns vereinbaren?
Melden Sie sich gern bei uns.

Fährhaus Kirschenland
Wisch 9

21635 Jork

Tel. 04162-7487

Mail: info@faehrhaus-kirschenland.de

Web: www.faehrhaus-kirschenland.de

Außerdem finden Sie uns auf



