



FEIERN IM ALTEN LAND

Bankettmappe 2026





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 Sie & Ihre Gäste und hat jeden Wunsch im Blick
- Gerne teilen wir unsere Kontakte zu Dienstleistern, wie Floristen, Konditoreien & DJs mit Ihnen





UNSER BUFFET

Das Buffet können Sie sich ganz individuell zusammenstellen. Dazu bieten wir Ihnen eine Basis an, welche Sie sich nach Ihren eigenen Vorlieben anhand der weiteren Bausteine selbst erweitern können.

BUFFET KLASSIK

Basispreis: 36,00€

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

BROT AM TISCH

steht zu Beginn am Tisch für den ersten Hunger nach dem Aperitif

Sauerteigbrot mit Butter & Dip
3,50€

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 | eignet sich für einen festlichen Start des Essens

- Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Spargel, Karotte & Eierstich + 6,70€
- Tomatensuppe (vegan) + 4,90€
- 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 dürfen Sie noch weitere Vorspeisen auswählen:

- Gegrillte Zucchini, Aubergine & Karotte (vegan) + 2,00€
- Putenbrust mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln + 2,50€
- Serranoschinken mit Melone + 2,50€
- Roastbeef mit hausgemachter Remoulade + 3,50€
- Rinder-Carpaccio mit Zitrusöl, Rucola & Parmesan + 3,00€
- Tranchen von der Entenbrust mit marinierten Orangen + 3,00€
- Garnelen auf marinierten Zuckerschoten + 2,50€
- Lachs-Tartar auf Avocado mit Schmand + 4,00€
- Variation von Räucherlachs & Räucherforelle + 4,90€
mit Sahnemeerrettich & Honig-Dill-Sauce
Räucherfischpralinen

HAUPTSPEISEN

Bitte wählen Sie mind. 4 Gerichte aus.

- Tranchen vom Schweinerücken
- Schweinekräuternacken
- Honigkrustenbraten
- Hähnchenbrustfilet auf Tomatenragout
- Putenoberkeule
- Putenbrust
- Gefüllte Paprika mit Gemüse & Mozzarella überbacken vegetarisch
- Maultaschen mit Gemüsefüllung auf Tomatenragout vegan
- Ravioli mit Tomatenfüllung mit Basilikumpesto vegan
- Gemüse-Curry mit Reis vegan

- Schnitzel Wiener Art vom Schwein + 1,00€
- Schweinefilet + 3,00€

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

- Seelachsfilet auf Blattspinat mit Weißweinsauce + 3,00€
- Bandnudeln mit Rahmsauce, geschmolzenen Tomaten & Lachs + 3,50€
- Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Krustentiersauce + 5,00€
- Ilirs Special Garnelen mit Knoblauch & Paprika + 5,00€

BEILAGEN:

Bratensauce & Sauce Bernaise

Gemüse der Saison & Champignons

Rosmarinkartoffeln, Kroketten & Kartoffelgratin

- Bohnenbündchen + 1,50€
- Spargel mit Sauce Hollandaise & zerlassener Butter + 7,00€ (Mai & Juni)

DESSERTS

Wählen Sie zwei Desserts aus unserer Auswahl:

- Hausgemachter Apple Crumble mit Vanillesauce
- Dunkles Schokoladenmousse
- Passionsfruchtcreme mit Mangomark
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce
- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen
- Frisch aufgeschnittes Obst (Ananas, Wassermelone, Honigmelone o.ä.)

- Creme Brûlée + 2,00€
- Kaiserschmarrn mit Kirschen & Zimtpflaumen + 2,00€
- Frische Früchte zum Vanilleeis, wie z.B. Erdbeeren im Sommer + 2,50€

- 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€

Karamellisierte Ziegenkäse
mit marinierten Orangen & Feldsalat
11,50€

Gegrillte Garnelen
auf Zuckerschotensalat mit Limettens Vinaigrette
14,00€

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot.

SUPPEN

In der Tasse serviert

Hochzeitsuppe
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

Hochzeitsuppe
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
oder 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. Anhand der folgenden Gerichte können Sie sich Ihren Hauptgang ganz leicht selbst zusammenstellen.
Basispreis: 28,00€ pro Person

FLEISCHSORTEN

Bitte wählen Sie 3 Fleischsorten:

RIND

Rinderschmorbraten	+ 0,00€
Kalbsrückensteaks	+ 5,90€
Tranchen vom Kalbsrücken	+ 6,40€
Rumpsteak	+ 8,30€
Tranchen vom Roastbeef	+ 9,50€
Tranchen vom Rinderfilet	Tagespreis

SCHWEIN

Schweinekräuternacken	+ 0,00€
Tranchen vom Schweinerücken	+ 1,50€
Krustenbraten	+ 2,00€
Schnitzel Wiener Art	+ 3,00€
Tranchen vom Schweinefilet	+ 5,00€

GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet	+ 0,00€
Putenbrust	+ 2,00€
Putenoberkeule (sehr saftig!)	+ 2,50€
Maishähnchenbrust	+ 4,50€
Entenbrust	Tagespreis

BEILAGEN INBEGRIFFEN

Gemüse der Saison, Champignons
Bratensauce & Sauce Bernaise

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Bitte wählen Sie 2 Sättigungsbeilagen:

Kroketten	+ 0,00€
Salzkartoffeln	+ 0,00€
Pommes frites	+ 1,00€
Kartoffelgratin	+ 2,00€
Kartoffelklöße	+ 2,00€
Bratkartoffeln	+ 2,50€

WEITERE GEMÜSEBEILAGEN

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

SALATBEILAGE

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

Sie wünschen sich saisonale Fleischsorten oder Gemüsebeilagen wie Wild, Lamm oder Spargel? Fragen Sie uns gerne nach einem individuellem 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€



ALTERNATIVE TELLERGERICHTE

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.

FLEISCH

Schweinefiletmedaillons 250g
mit Champignonrahmsauce
25,00€

Maishähnchenbrust 250g
mit Portweinsauce
27,00€

Rinderfiletmedaillons 150g
& Schweinefiletmedaillon 100g
mit Bratensauce & Sauce Bernaise
29,00€

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

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

FISCH

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

Kabeljau im Speckmantel
mit Weißweinsauce
32,00€

Seezunge „Müllerin Art“
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 Gemüsebeilage 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
mit Mandarinenrahm + 3,50€

Gemischter Salat
mit Kräutervinaigrette + 4,50€

Sie wünschen sich saisonale Fleischsorten oder Gemüsebeilagen wie Wild, Lamm oder Spargel? Fragen Sie uns gerne nach einem individuellem Angebot.

DESSERTS

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

Vanilleeisbombe
mit heißen Kirschen oder Zimtpflaumen
5,00€

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

Gerne bieten wir Ihnen dazu frische Früchte der Saison wie z.B. Erdbeeren an.
Preis auf Nachfrage

Kaiserschmarrn
mit heißen Kirschen oder Zimtpflaumen
6,50€ | 9,50€ mit zusätzlichem Vanilleeis

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€

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



KUCHEN & TORTEN AUS DER BÄCKEREI PAGEL IN JORK

Kuchen zum satt essen

Butterkuchen mit Guss & Zucker
5,80€

Butterkuchen mit Guss & Zucker
& gefüllter Butterkuchen mit Vanillepudding
7,30€

Butterkuchen mit Guss & Zucker
& Kirsch-Butterkuchen
8,80€

Torten

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

Selbstverständlich dürfen Sie die Kuchen & Torten auch selbst mitbringen.
Dafür berechnen wir Ihnen 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€

Krustenbraten mit Krautsalat, Brötchen, Senf & Ketchup
6,00€

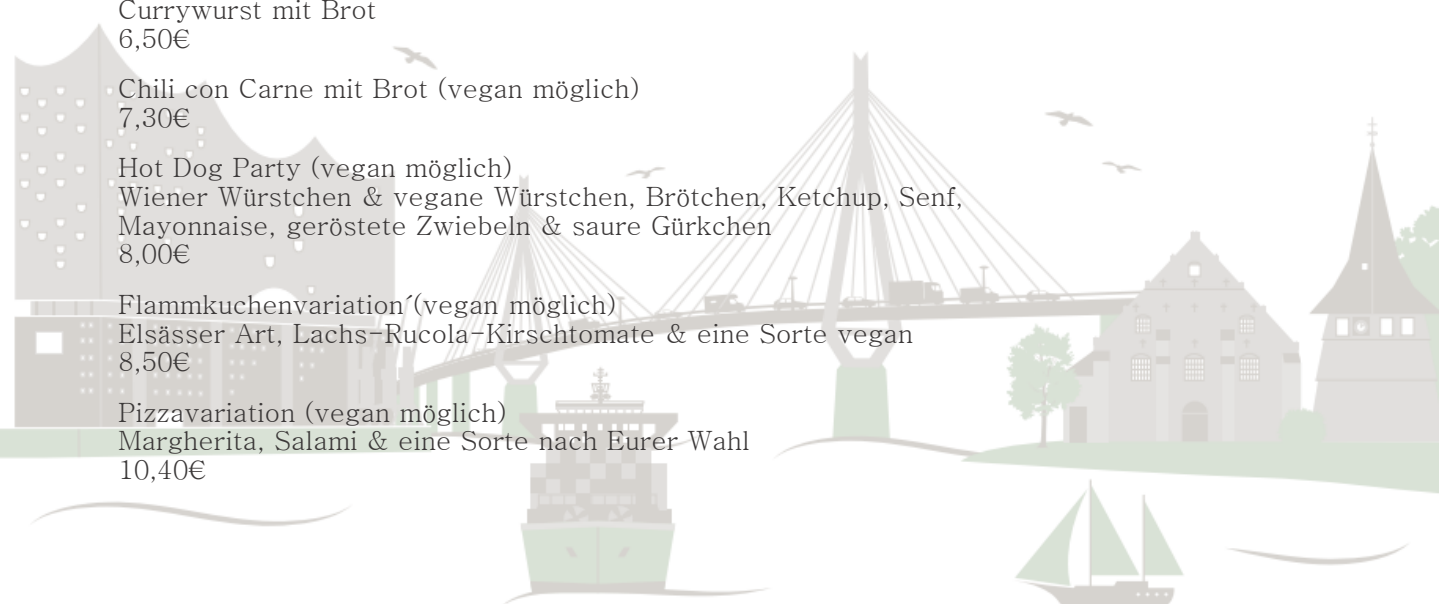
Currywurst mit Brot
6,50€

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

Hot Dog Party (vegan möglich)
Wiener Würstchen & vegane Würstchen, Brötchen, Ketchup, Senf,
Mayonnaise, geröstete Zwiebeln & saure Gürkchen
8,00€

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

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





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 27,50€ je Stunde und Mitarbeiter.

EMPFANG

APERITIF

Kirschenland Secco, Apfelsecco alkoholfrei, Orangensaft & Krombacher Pilsener vom Fass 7,50€ je Stunde

Gerne dürfen Sie weitere Getränke auswählen:

+ Aperol Spritz + 1,00€

+ Lillet Wildberry + 1,00€

+ „Aperol“ Spritz alkoholfrei + 1,00€

+ Martini Tonic alkoholfrei + 1,00€

Cremant anstatt Kirschenland Secco + 2,00€

MOET & Chandon Champagner anstatt Kirschenland Secco + 4,50€

FINGERFOOD

Starten Sie mit Fingerfood zum Empfang in Ihre 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 Ihren Empfang bei schönem Wetter im Garten aus. Dafür berechnen wir einmalig eine Bereitstellungsgebühr in Höhe von 195,00€ für unsere Terrasse.

GETRÄNKEPAUSCHALE

KLEIN

Weißwein, Roséwein, Rotwein
nach Wahl des Hauses, Kirschenland Secco,
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

Kaffe espezialitäten-Pauschale

Espresso, Café Crema, Cappuccino, Latte
Macchiato, Milchkaffee
+ 1,50€ pro Person

Bis 100 Personen buchbar

GROSS

Weißwein, Roséwein, Rotwein
nach Wahl des Hauses, Kirschenland Secco,
Apfelsecco alkoholfrei

Krombacher Pilsener vom Fass, Paulaner
Weizenbier, alkoholfreies Bier

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

Filterkaffee & Tee

Strohmann 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 27,50€ 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	250m ²	70 Gäste	850,00€
Terrasse für Empfang	100m ²		195,00€
Rittersaal	40m ²	20 Gäste	195,00€
Gaststube	15m ²	8 Gäste	75,00€
Kleiner Saal	40m ²	20 Gäste	195,00€
Balkonzimmer	30m ²	15 Gäste	145,00€
Billardzimmer	20m ²	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 (ab zwei Nächten buchbar)
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€
Leinenservietten in creme, dunkelgrün, bordeaux	1,50€ 1,80€ mit Serviettenring gold
Silberne Platzteller	1,00€
Weißer Porzellan-Plattteller	1,50€
Goldener Plattteller	1,80€
Platzsets Rattan	1,50€
Kerzenleuchter 3er Set gold	0,50€ inkl. Kerzen
Kerzenleuchter 3er Set schwarz	0,50€ inkl. Kerzen
Fünfarmiger Kerzenleuchter silber	1,00€ inkl. Kerzen
Windlichter für Blockkerzen 2er Set	1,50€ 2,50€ inkl. Kerzen
Kerzenleuchter für Blockkerzen 3er Set	1,50€ 2,50€ inkl. Kerzen
Besteck in Gold	ab 1,50€
Besteck in Schwarz	ab 1,50€
Weißer Stuhlhussen	7,00€

Alle Preise verstehen sich pro Person.

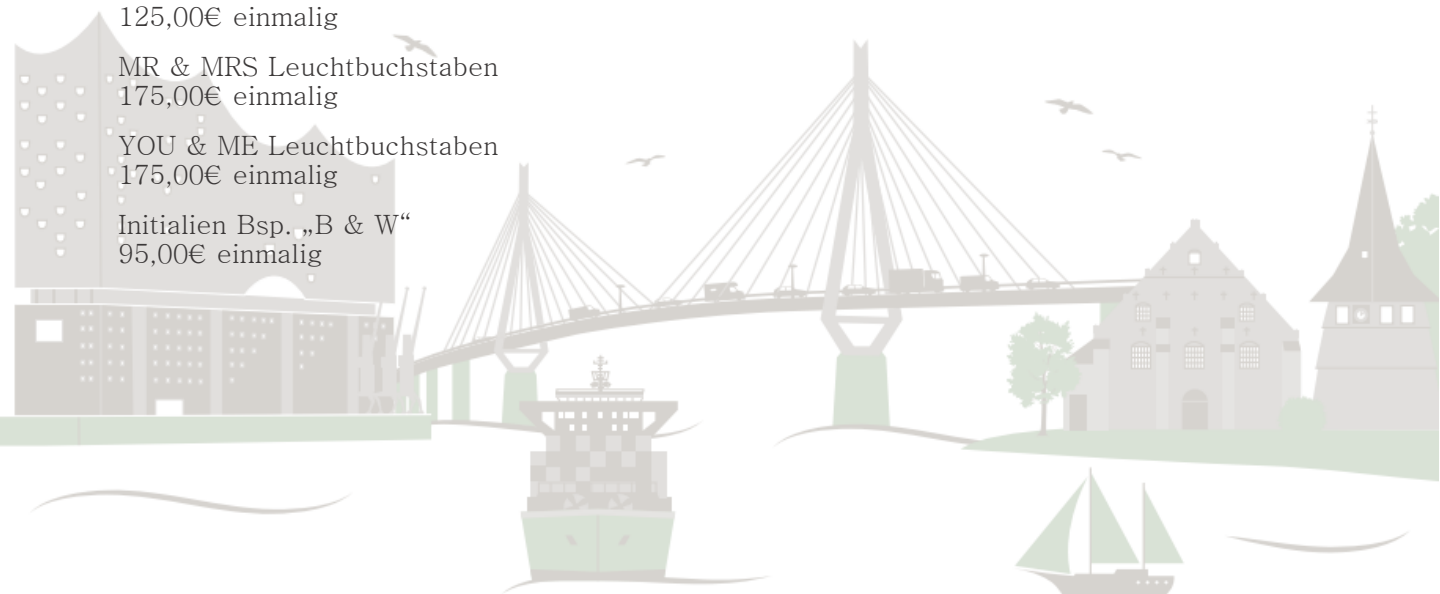
LEUCHTBUCHSTABEN

LOVE-Leuchtbuchstaben
125,00€ einmalig

MR & MRS Leuchtbuchstaben
175,00€ einmalig

YOU & ME Leuchtbuchstaben
175,00€ einmalig

Initialien Bsp. „B & W“
95,00€ einmalig



DEKORATION

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

SONSTIGES

Candybar
Wir stellen Ihnen unsere Candybar inkl. verschiedener leerer Gläser in allen Größen und Formen zur Verfügung. Befüllen dürfen Sie 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
4,50€ je Gast

Für die Benutzung von Konfettikanonen berechnen wir Ihnen 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

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

Senad Hott

Tel. 0176-32938074

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

Jannis Thien

Tel. 015736973566

Kristian Goretzki

Tel. 0173-7933089

Senad Hott

Tel. 0176-32938074

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 (Speisen 7% & Getränke und alle weiteren Leistungen 19%).
3. Ihr gebuchter Raum steht Ihnen 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 27,50€ je Stunde & Mitarbeiter.
5. Nur für Abendveranstaltungen: Außerdem berechnen wir nach Ende der Getränkepauschale oder nach 1:00 Uhr je angefangener halber Stunde eine Raummiete in Höhe von 75,00€ (Saal mit Galerie) bzw. 25,00€ (kleiner Saal mit Balkon- & Billardzimmer). Der von Ihnen gebuchte Saal steht Ihnen bis maximal 4.00 Uhr zur Verfügung.
6. 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.
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 nennen Sie uns Ihre 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 halten Sie sich an diesen Zeitraum.
10. Unsere Mitarbeiter geben jeden Tag erneut alles, um Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen und freuen sich am Ende auch über ein kleines Trinkgeld.



KONTAKT

Sie möchten sich unsere Räumlichkeiten genauer anschauen oder direkt einen Besprechungstermin für die Planung Ihrer Feier bei uns vereinbaren? Meldet Sie sich gerne jederzeit 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



