



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 Ihre Feierlichkeit. 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



WEIHNACHTSFEIER- PAKET „BUFFET“

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

VORSPEISEN

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

HAUPTSPEISEN

Tranchen vom Schweinerücken
Hähnchenbrustfilet auf Tomatenragout
Maultaschen mit Gemüsefüllung auf Tomatenragout vegan
Spinatknödel mit Pilzrahmsauce vegetarisch
Bratensauce, Sauce Bernaise
Gemüse der Saison & Champignons
Gegrillte Tomaten
Kartoffelgratin, Kroketten & Rosmarinkartoffeln

DESSERTS

Hausgemachtes Apple Crumble mit Vanillesauce
Schokoladenmousse

GETRÄNKEPAUSCHALE

für 5 Stunden inkl. Aperitif
Weine, Schaumwein, Bier, alkoholfreie Getränke,
Filterkaffee, Tee & Spirituosen

DEKORATION

Stoffservietten, silberne Platzteller
& fünfarmiger Kerzenleuchter

79,00€ pro Person
ab 30 Personen

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

Selbstverständlich ist Ihre Weihnachtsfeier auch mit einem Menü
möglich. Entsprechende Vorschläge finden Sie auf den folgenden
Seiten.





UNSER BUFFET

Dass 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 WINTER

Basispreis: 36,00€

Bitte wählen Sie je Kategorie Ihre Lieblingsgerichte aus.

BROT AM TISCH

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

Sauerteigbrot mit Butter & Dip
3,50€

SUPPE

am Tisch in der Tasse serviert

- Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Spargel, Karotte & Eierstich + 6,70€
- Tomatensuppe (vegan) + 4,90€
- Apfel-Currycremesuppe mit Apfelspalten (vegan) + 4,90€
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (vegan) + 4,80€
- Käse-Lauch-Suppe mit geschlagener Sahne (vegetarisch) + 5,30€
- Waldpilzcremesuppe mit Laugencroutons (vegetarisch) + 5,90€

VORSPEISEN

Salatvariationen

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

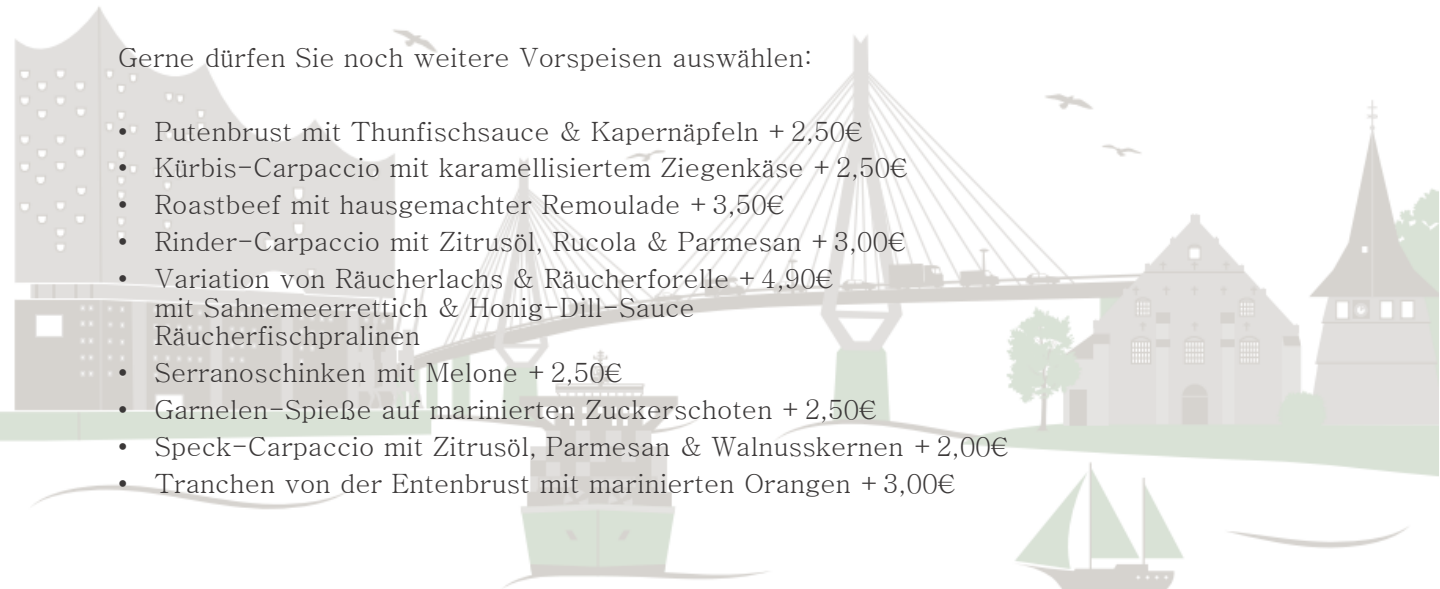
Mozzarella mit Tomate & Basilikum-Pesto

Rote-Beete-Carpaccio mit Hirtenkäse

Brot & Butter

Gerne dürfen Sie noch weitere Vorspeisen auswählen:

- Putenbrust mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln + 2,50€
- Kürbis-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse + 2,50€
- Roastbeef mit hausgemachter Remoulade + 3,50€
- Rinder-Carpaccio mit Zitrusöl, Rucola & Parmesan + 3,00€
- 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 wählen Sie mind. 4 Gerichte aus.

- Schweinekräuternacken
- Honigkrustenbraten
- Hähnchenbrustfilet auf Tomatenragout
- Maultaschen mit Gemüsefüllung auf Tomatenragout vegan
- Spinatknödel mit Pilzrahmsauce vegetarisch
- Geschmorte Hirschkeule + 3,00€
- Entenbraten Brust & Keule entbeint + 3,00€
- Entenbrust Barbarie + 6,00€
- Gans – Brust & Keule + 7,00€
- Hirschrücke am Buffet tranchiert + 9,50€
- Grünkohl mit Kohlwurst + 4,00€
- Schnitzel Wiener Art vom Schwein + 1,00€
- Schweinefiletmedaillons + 3,00€
- Rinderschmorbraten + 3,00€
- Rumpsteaks mit Kräuterbutter + 7,00€
- Roastbeefbraten am Buffet tranchiert + 9,50€
- Seelachsfilet auf Blattspinat mit Weißweinsauce + 3,00€
- Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Krustentiersauce + 5,00€

Dazu servieren wir:

Bratensauce & Sauce Bernaise

Gemüse der Saison & Champignons

Birnen mit Preiselbeeren

Kroketten & Kartoffelgratin

- Rotkohl + 1,00€
- Rahmwirsing + 1,00€
- Kartoffelklöße + 1,00€
- Käsespätzle + 1,50€

DESSERTS

Wählen Sie zwei Desserts aus unserer Auswahl:

- Bratapfel mit Vanillesauce
- Hausgemachter Apple Crumble mit Vanillesauce (auch mit anderen Früchten möglich)
- Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen & Zimtpflaumen
- Lebkuchenmousse mit Pflaumensauce
- Germknödel mit heißen Kirschen
- Dunkles Schokoladenmousse
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce
- Tiramisu + 1,50€
- Spekulatiuscreme mit Orangengelee + 2,00€
- Creme Brûlée + 2,00€
- Kaiserschmarrn mit Kirschen & Zimtpflaumen + 2,00€
- 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 Barbarie Entenbrust
mit marinierten Orangen & Salat
12,00€

Quiche Loraine (vegetarisch möglich)
Blätterteigtörtchen mit Ei-Lauchfüllung,
7,90€

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

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

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti
mit Schnittlauch-Schmand & 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€

Kürbiscremesuppe (vegan)
mit Kürbiskernöl
4,80€

Waldpilzcremesuppe
mit Laugencroutons
5,90€

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€

Kürbiscremesuppe (vegan)
mit Kürbiskernöl
7,80€

Waldpilzcremesuppe
mit Laugencroutons
8,90€



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€
Rumpsteak	+ 8,30€
Tranchen vom Roastbeef	+ 9,50€
Tranchen vom Rinderfilet	Tagespreis

SCHWEIN

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

GEFLÜGEL

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

WILD

Entenbraten	+ 4,00€
Entenbrust Barbarie	+ 5,50€
Gans – Brust & Keule	+ 9,50€
Hirschkeule geschmort	+ 3,00€
Tranchen Hirschrücken	Tagespreis

BEILAGEN INBEGRIFFEN

Gemüse der Saison, Champignons
Bratensauce & Sauce Bernaise

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Bitte wählen Sie 2 Sättigungsbeilagen:

Kroketten	+ 0,00€
Salzkartoffeln	+ 0,00€
Kartoffelrösti	+ 2,00€
Kartoffelklöße	+ 2,00€
Spinatknödel	+ 2,50€
Käsespätzle	+ 3,00€

WEITERE GEMÜSEBEILAGEN

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

SALATBEILAGE

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

VEGETARISCH-VEGAN

Maultaschen
mit Gemüsefüllung auf
Tomatenragout
vegan
20,50€

Spinatknödel
mit Pilzrahmsauce
vegetarisch
21,50€

Falafel
auf gegrilltem Wintergemüse
mit Schnittlauchsauce
vegan
23,00€

WINTERLICHTE KLASSIKER

GRÜNKOHLESSEN

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

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

ENTENESSEN

Entenbraten, 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
4,00€

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€

Crème 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

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€

EMPFANG AUF DER TERRASSE

Gerne richten wir Ihren Empfang bei passendem Wetter auf unserer Terrasse 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, 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

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

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 27,50€ je Stunde und Mitarbeiter.



DEKORATION

ALLES RUND UM DEN TISCH

Stoffservietten	1,50€
Leinenservietten in creme, dunkelgrün, bordeaux, eucalyptus & pastellgelb	1,50€ 1,80€ mit Serviettenring gold
Silberne Platzteller	1,00€
Weißer Porzellan-Platzteller	1,50€
Goldener Platzteller	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€

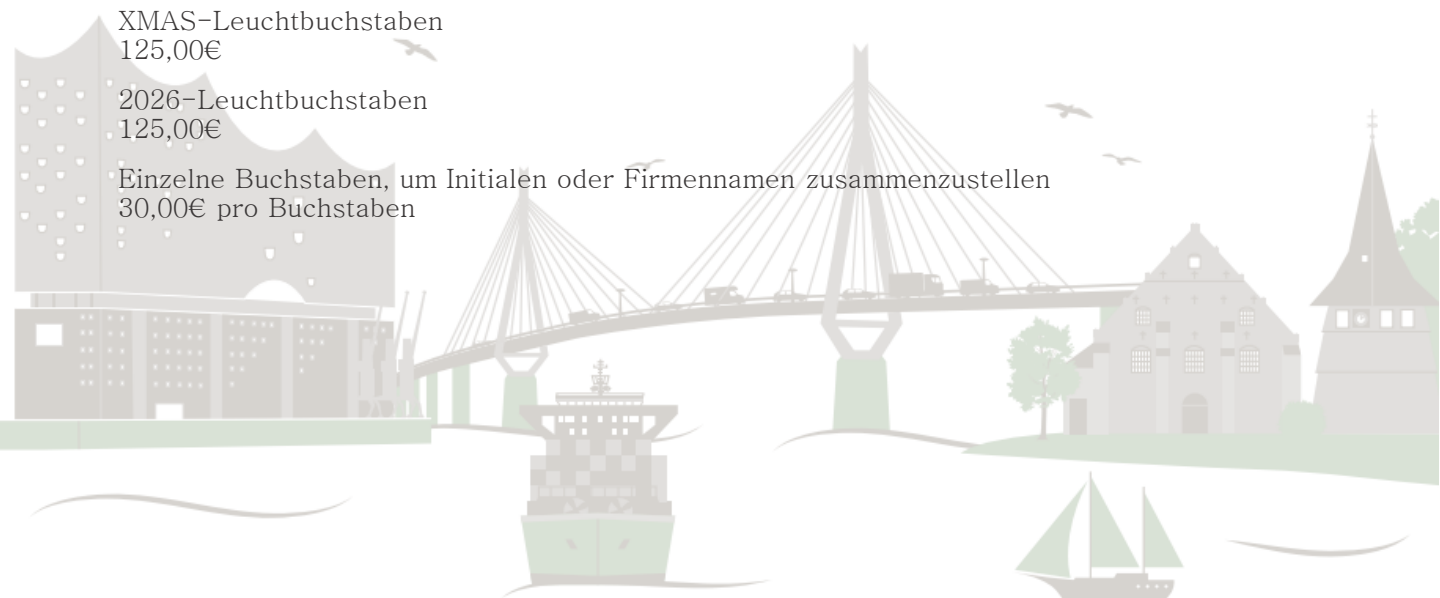
Alle Preise verstehen sich pro Person.

LEUCHTBUCHSTABEN

XMAS-Leuchtbuchstaben
125,00€

2026-Leuchtbuchstaben
125,00€

Einzelne Buchstaben, um Initialen oder Firmennamen zusammenzustellen
30,00€ pro Buchstaben



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€.



RAUMMIETEN

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

Raum	Größe	Mindestbelegung	Raummiete
Großer Saal mit Galerie	250m²	70 Gäste	850,00€
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 & 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

Sönke Mahs Photographic Services

Borsteler Reihe 26
21635 Jork
Tel. 0151-21290531

FOTOBOXEN

Senad Hott

Tel. 0176-32938074

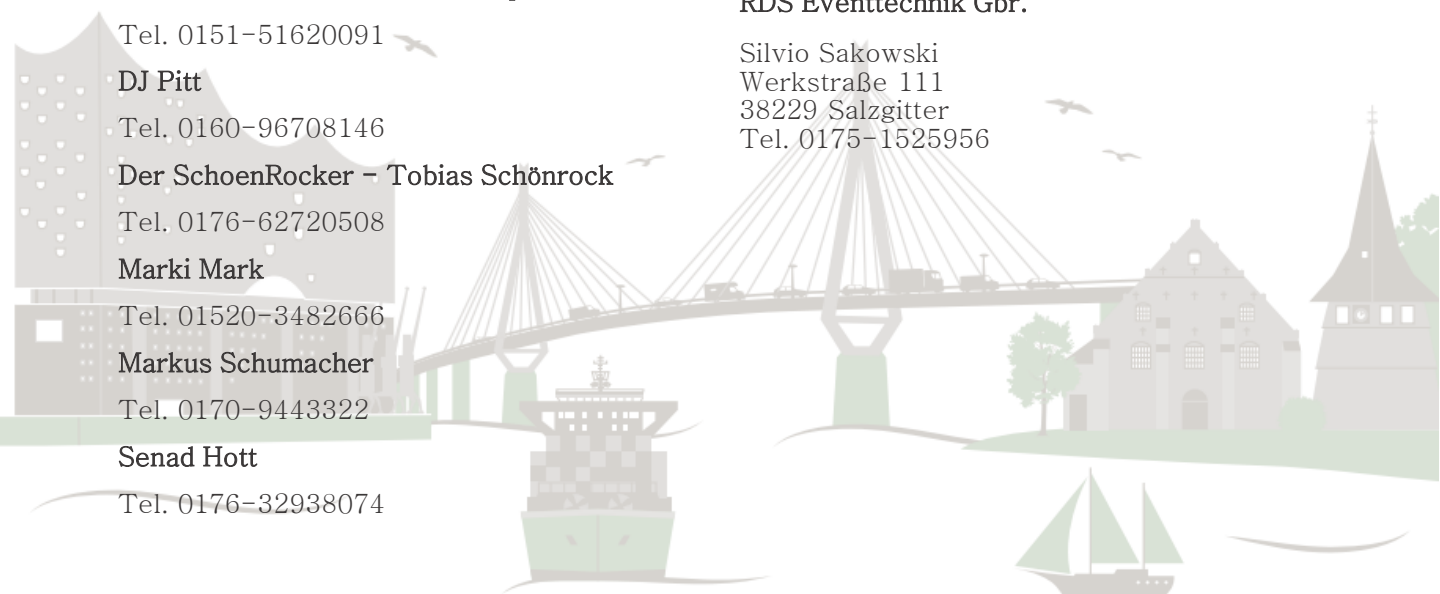
Jannis Thien

Tel. 0157-36973566

LICHT- & TONTECHNIK

RDS Eventtechnik Gbr.

Silvio Sakowski
Werkstraße 111
38229 Salzgitter
Tel. 0175-1525956



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 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



