



HEIRATEN IM ALTEN LAND

Hochzeitsmappe 2026





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.

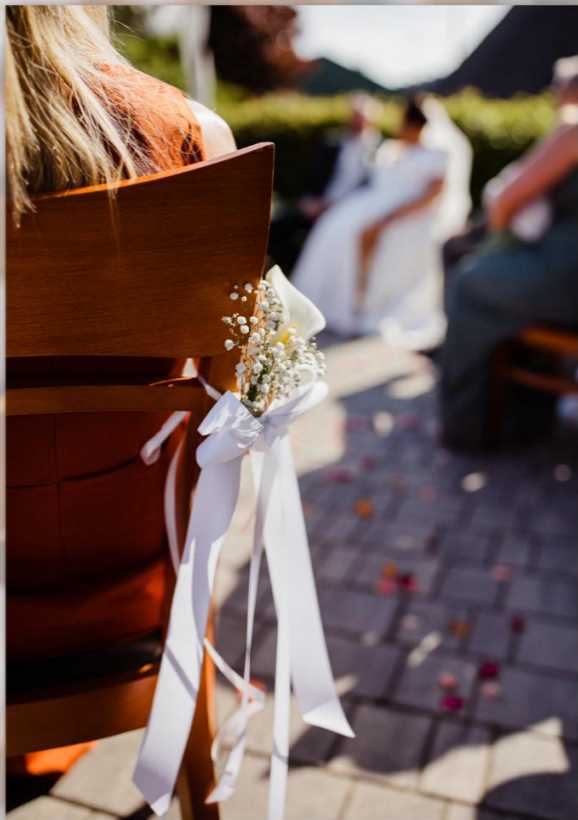
Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft! Uns liegt es besonders am Herzen, dass wir Eure Feier so gestalten, wie Ihr es Euch wünscht. Daher legen wir großen Wert auf persönliche Absprachen, um Eure Erwartungen und Wünsche bestmöglich verstehen und umsetzen zu können und um Euch dabei zu helfen, Eure Hochzeit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



FREIE TRAUUNG

DIE ZEREMONIE BEI UNS IM HAUS

Ihr wünscht Euch eine freie Trauung, die genauso einzigartig ist wie Ihr? Unsere Location bietet Euch den angemessenen Rahmen für emotionale, persönliche & unvergessliche Zeremonien. Gerne könnt Ihr mit der Trauung bei schönem Wetter auf unserer Terrasse unter freiem Himmel in Eure Traumhochzeit starten. Im Anschluss daran richten wir den Empfang ebenso draußen aus und beginnen so bei strahlendem Sonnenschein Eure Feier. Für schlechtes Wetter können wir die Trauung & den anschließenden Empfang auch drinnen auf unserer Galerie stattfinden lassen.

Dieses Angebot gilt vorrangig für Hochzeiten, die in unserem großen Saal stattfinden.

Für bis zu 100 Personen möglich
(ca. 70 Sitzplätze & 30 Stehplätze).

Dafür berechnen wir einmalig eine Bereitstellungsgebühr für die Terrasse in Höhe von 195,00€ (entfällt bei schlechtem Wetter/Durchführung drinnen) & für die Ausrichtung/Bestuhlung der freien Trauung 250,00€.

Die in dieser Zeit verzehrten Getränke berechnen wir nach Verbrauch & das anwesende Servicepersonal mit 27,50€ je Stunde & Mitarbeiter. Eure gebuchte Getränkepauschale beginnt erst im Anschluss.

SO KANN EURE HOCHZEIT ABLAUFEN

Damit Ihr Euch Euren Traumtag schon jetzt etwas besser vorstellen könnt, erleichtern wir Euch die Vorstellung mit einem Vorschlag für den Ablauf Eurer Hochzeit*:

16:00 Uhr	Freie Trauung
17:00 Uhr	Gratulation & Sektempfang
18:00 Uhr	Begrüßungsrede
18:30 Uhr	Buffeteröffnung
20:30 Uhr	Eröffnungstanz & Party
0:00 Uhr	Mitternachtssnack
2:00/3:00 Uhr	Ausklingen der Feier / Lagerfeuer

9:00 Uhr	Gemeinsames Frühstück
11:00 Uhr	Checkout

*Hierbei handelt es sich lediglich um einen Vorschlag.
Den Ablauf Eurer Hochzeit besprechen wir ganz individuell.





OBSTHOF MATTHIES

WEITERE TRAU-ORTE

OBSTHOF MATTHIES – 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 & UMGEBUNG

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
Brot & Butter

HAUPTSPEISEN

Tranchen vom Schweinerücken
Hähnchenbrustfilet auf Tomatenragout
Gemüse-Curry vegan mit Reis
Maultaschen mit Pilzfüllung vegetarisch
Bratensauce, Sauce Bernaise
Gemüse der Saison & Champignons
Gegrillte Tomaten
Kartoffelgratin, Kroketten & Rosmarinkartoffeln

DESSERTS

Hausgemachtes Apple Crumble mit Vanillesauce
Schokoladenmousse

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.

Selbstverständlich ist Eure Hochzeit auch mit einem Menü möglich.
Fragt dazu einfach nach unserer Hochzeitsmappe für Menüs..

10% Rabatt
für
Hochzeiten
an einem
Freitag

UNSER BUFFET

Euer Buffet könnt Ihr ganz individuell zusammenstellen. Dazu bieten wir Euch eine Basis, welche Ihr nach Euren 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.

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 darfst Du 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 wähle 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€

Dazu servieren wir:

Bratensauce & Sauce Bernaise

Gemüse der Saison & Champignons

Rosmarinkartoffeln, Kroketten & Kartoffelgratin

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

DESSERTS

Wählt 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€





KUCHEN & TORTEN AUS DER BÄCKEREI PAGEL IN JORK

Kuchen zum satt essen

Butterkuchen mit Guss & Zucker
5,80€

Butterkuchen & gefüllter Butterkuchen
7,30€

Butterkuchen & Kirsch-Butterkuchen
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

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 müsst Ihr 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 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 Kirschenland Secco + 2,00€

MOET & Chandon Champagner anstatt Kirschenland Secco + 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, 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 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 Getränkepauschale berechnen wir die Getränke nach Verbrauch und das noch anwesende Servicepersonal mit 27,50€ je Stunde und Mitarbeiter. Alternativ könnt Ihr die Getränkepauschale auch spontan während der Feier stundenweise verlängern.



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

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
4,50€ je Gast

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

Hofladen Cohrs

Rutenbeck 5
21640 Bliedersdorf
Tel. 04164-879090

Florales Buxtehude

Hoyers Gang
21614 Buxtehude
Tel. 04161-5406677

BÄCKEREIEN & KONDITIONEIREIEN

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

DJ Pitt

Tel. 0160-96708146

Plattenfietzen – Jan-Henrik Höper

Tel. 0151-51620091

Der SchoenRocker – Tobias Schönrock

Tel. 0176-62720508

Marki Mark

Tel. 01520-3482666

Senad Hott

Tel. 0176-32938074

FOTOGRAFEN

Show Some Seconds – Anna

Tel. 0176-43296847
Mail: kontakt@showssomesecnds.de
Web: www.showssomesecnds.de

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 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 (Speisen 7%, alle weiteren Leistungen 19%).
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 27,50€ je Stunde & Mitarbeiter. Außerdem berechnen wir je angefangener halber Stunde eine Raummiete in Höhe von 75,00€ (Saal mit Galerie) bzw. 25,00€ (kleiner Saal mit Balkon- & Billardzimmer). 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 Preis Anpassungen 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



