FÄHRHAUS
Events Hotel Catering
Kirschenland

HEIRATEN IM ALTEN LAND

Hochzeitsmappe für Menüs 2027

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

UNSERE MENÜS

Das Menü könnt Ihr Euch 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
10,50€

Tomatensuppe (vegan)
7,50€

Apfel-Currycremesuppe (vegetarisch)
mit Apfelspalten
7,50€

Gemüsecremesuppe (vegetarisch)
mit Basilikumpesto
5,00€

Karottencremesuppe (vegan)
mit Kokosmilch
7,00€

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 könnt Ihr den Hauptgang ganz leicht selbst zusammenstellen.
Basispreis: 31,00€ pro Person

FLEISCHSORTEN

Bitte wählt 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 wählt 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€

Ihr wünscht Euch saisonale Fleischsorten oder Gemüsebeilagen wie Wild, Lamm oder Spargel? Fragt 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€

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
27,00€

Maishähnchenbrust 250g
mit Portweinsauce
29,00€

Rinderfilet 150g
& Schweinefilet 100g
mit Bratensauce & Sauce Bernaise
32,00€

Tranchen vom Roastbeefbraten 250g
mit Sauce Bernaise
39,00€

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

FISCH

Lachsfilet auf der Haut gebraten 250g
mit Honig-Senfsauce
33,00€

Kabeljau im Speckmantel 250g
mit Weißweinsauce
34,00€

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

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 oder Zimtpflaumen
4,50€

Vanilleeisbombe
mit heißen Kirschen oder Zimtpflaumen
5,50€

Vanilleeisbombe illuminiert à la Traumschiff
mit heißen Kirschen oder Zimtpflaumen
6,00€

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

Kaiserschmarrn
mit heißen Kirschen oder Zimtplaumen
8,00€ | 11,00€ mit zusätzlichem Vanilleeis

Apfelstrudel
mit Vanillesauce
9,00€

Apfelstrudel
mit Vanilleeis & geschlagener Sahne
11,00€

Hausgemachter Apple Crumble
mit Vanilleeis & geschlagener Sahne
(auch mit anderen Fruchtsorten möglich)
11,00€

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Orangensauce & Vanilleeis
11,00€

Creme Brûlée
mit frischen Früchten der Saison & einer Kugel Eis Eurer Wahl
9,00€

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
8,00€ 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 Haues
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

8,50€ 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.

Tisch
Menü

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	850,00€
Terrasse für Empfang	100m²		195,00€
Rittersaal	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 (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, eucalyptus, dunkelgrün, pastellgelb, orange, rosa & dunkelrot	1,50€ | 1,80€ mit Serviettenring gold
Silberne Platzteller	1,00€
Weiße 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€
Weiße Stuhlhussen	7,00€

Alle Preise verstehen sich pro Person.

Tischläufer in creme, eucalyptus, dunkelgrün, pastellgelb, orange, rosa & dunkelrot	4,50€ je Tisch

LEUCHBUCHSTABEN

LOVE-Leuchtbuchstaben
125,00€ einmalig

MR & MRS Leuchtbuchstaben
175,00€ einmalig

YOU & ME Leuchtbuchstaben
175,00€ einmalig

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

LOVE

DEKORATION

DRUCKPRODUKTE

Menükarten pro Tisch 3 Stück
im Gesamtpreis bereits inbegriffen

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

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

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 & KONDITOREIEN

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@showsomeseconds.de
Web: www.showsomeseocnds.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 3.00 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