

# Unsere Hochzeitspauschale 2025

Festliche Dekoration mit Tischwäsche, Servietten, Kerzen und Raumkosten

Empfang mit Sekt, Roten-Secco, Kleine Biere vom Fass, Mineralwasser und O-Saft

Tischweine direkt vom Winzer nach persönlicher Weinprobe

verschiedene Fruchtsäfte, Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite

Spirituosen wie Bacardi, Sambuca, Weinbrand, Korn, Kirsch-Wodka, Jubi, Baileys,  
Wodka, Havanna Club, Whiskey und nach Absprache

Kaffee vom Buffet die ganze Nacht

Servicepersonal für die gesamte Veranstaltung inklusive Tresen

Bedienung von 18 bis 2 Uhr morgens.

**Nach 02.00 Uhr erheben wir einen Aufschlag von € 350,- pauschal pro Stunde (die Abrechnung erfolgt halbstündlich)**

Kinder unter 6 Jahren sind frei

für Kinder bis 14 Jahre berechnen wir 30,- pauschal.

für Musiker, Fotograf, etc. berechnen wir 50% des vereinbarten Pauschalpreises

**Wir weisen darauf hin, dass bei Anwendung von Konfettikanonen eine zusätzliche Reinigungspauschale in Höhe von € 150.00 entsteht**

**Incl. Service und Mehrwertsteuer**

# ***Hochzeitsmenu***

Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

\*\*\*

Rinderschmorbraten, Schweinerücken und Hähnchenbrustfilets

Gemüse der Saison

Rahmsauce, Sauce Hollandaise

Kroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*

Hochzeitsdessert

**ab 20 bis 60 Personen Preis pro Person € 94,-**

**ab 60 bis Personen Preis pro Person € 90,-**

**Preise inkl. Getränkepauschale**

# Hochzeitsbuffet

Hochzeitssuppe mit bunter Einlage am Tisch serviert

\*\*\*

Räucherfischplatte mit Matjes , Shrimpscocktail

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Tomate mit Mozzarella, Anti-Pasti

Katenschinken mit Apfelspalten

Diverse Salate mit Dressing

Große Käseplatte mit Früchten garniert

Butter, Brotkorb

\*\*\*

Schweine-Krustenbraten, Rinderbraten

Geschmorte Hähnchenbrüste

Gedünstete Lachsfilets an einer Dillsauce

Rahmsauce, Sauce Hollandaise

frisches Markt Gemüse

Kartoffelgratin, Reis und Salzkartoffeln

\*\*\*

Dessert Buffet

**ab 20 bis 60 Personen Preis pro Person € 102,-**

**ab 60 Personen Preis pro Person € 96,-**

**Preise inkl. Getränkepauschale**

# Mitternachtssnack

Gulaschsuppe mit Baguette                      pro Person    **€ 13,50**

Currywurst mit Pommes                      pro Person    **€ 9,50**

Rustikale Platte:

Mett, Sauerfleisch, Roastbeef, Räucherfischplatte, Brot und Butter,  
hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln

pro Person    **€ 16,50**

Großes Mitternachtsbuffet ohne Suppe und Dessert

( Käseplatte, Räucherfischplatte, Frikadellen.... etc.)

Pro Person    **€ 26,50**

**Alle aufgeführten Hochzeitspauschalen können individuell  
nach Ihren Wünschen umgestaltet werden.**

**Sollte für Sie nichts dabei sein so sprechen Sie uns bitte an, nach  
Möglichkeit erfüllen wir Ihre Wünsche.**

**Nutzen Sie unsere Erfahrung für Ihre unvergessliche Feier  
und wir freuen uns darauf Ihr Fest ausrichten zu dürfen**

**Das Hollerner-Hof Team**

Hollernstrasse 91

21723 Hollern Twielenfleth

Tel.: 04141-7188

E-Mail: [info@hollerner-hof.de](mailto:info@hollerner-hof.de)

[www.hollerner-hof.de](http://www.hollerner-hof.de)

