

Sehr geehrte Familie Mustermann,
mein unverbindliches Angebot für Ihre im Jahr 2023 geplante Hochzeitsfeier lautet wie folgt:

Trauung

Das zuständige Standesamt ist das Standesamt der Stadt Fürstenwalde/ Spree,
Am Markt 1-4, Tel.: 03361/ 557234.

Der Termin muss mit dem Standesamt vereinbart werden!
Dann kann die Trauung bei uns vor Ort stattfinden.

Schönwetter- Variante
Im Hochzeitspavillon mit bis zu 60 Personen.

Schlechtwetter Variante
Im Festsaal mit bis zu 90 Personen

Kosten:300€.

Darin enthalten: Dekoration Trautisch, moderne Musikanlage, weiße Stuhl Hussen für das
Brautpaar, die Trauzeugen und die Standesbeamtin

Musikalische Umrahmung der Trauung

Sebastian König- Hochzeitssänger- Gänsehaut und Freudentränen
Kontakt: 01714973453, www.traulied.de, traulied@gmx.de

Freie Trauung

Stephanie Lamm- Sängerin/ Schauspielerin
Kontakt: 01632389100, www.stephanielamm.de

Stefanie Matheus- Hochzeitssängerin, Sängerin
Kontakt: 01721011968, www.stefanie-matheus-singt.com

Sektempfang

Folgende Sorten stehen zur Auswahl:

Seeblick- Secco fruchtig- trockener Riesling Secco Weingut J. Gibbert- Pohl, Mosel	0,75l = 22,90€
Sektmixgetränk " Bellini " Sekt mit püriertem Pfirsichmark	6,00€
Kir Royal Winzersekt mit Chambord (franz. Brombeer Likör)	6,00€
Alkoholfreier Sekt Freibeuter Traubensecco fruchtig, Weingut Lergenmüller, Pfalz	0,75l = 18,90€
Kloster Eberbach Sparkling Riesling alkoholfrei trocken, Hessische Staatsweinkellerei	0,75l = 29,00€
Alkoholfreie Cocktails Aperol Spritz, Campari- Orange jeweils alkoholfrei	je 5,50€

Empfang

Variante 1 Speisen: Fingerfood

halbe belegte Brötchen mit Bratenaufschnitt, Käse, Schinken
kleine Bouletten- Häppchen
süße & deftige Blätterteigteilchen

Preis pro Person: 9,90€

Variante 2 Speisen: Fingerfood

halbe belegte Brötchen mit Bratenaufschnitt, Käse, Schinken
Canapes mit Räucherfisch und Roastbeef Schweinefilethäppchen, Hähnchenfilethäppchen,
Käse- Obstspieße, Gemüsespieße mit Kräuterdip
süße & deftige Blätterteigteilchen
kleine Partywürstchen für die Kinder

Preis pro Person: 14,50€

Variante 3 Speisen: Fingerfood- Siehe Variante 2

zusätzlich Suppe- bitte wählen Sie:

kaltes Gurkensüppchen, Tomatensuppe, Wildgoulaschsuppe, klare Geflügelsuppe,
indische Geflügelsuppe, Champignoncremesuppe,
Fischsuppe oder Karotte- Kokos- Süppchen

Preis pro Person: 17,90€

Kaffeetafel für ca. 60 Personen

Wir empfehlen Ihnen

1 Himbeer-Quarktorte

3 Obsttorten: Kirsch, Pfirsich, Ananas, Erdbeere,

1 Heidelbeere Panna cotta

1 Käsetorte

1 Mango- Creme fraiche- Torte

1 Tiramisutorte

Folgende Torten stehen außerdem zur Auswahl: Apfel-Sahne-Torte, Schmandtorte, Marzipantorte, Schokoladentorte, Buttercremetorte, Moccatornte, Rote-Grütze-Torte, Nusstorte, Schwarzwälder Kirschtorte

Weiterhin empfehlen wir Ihnen gemischte Kuchenteller mit Blechkuchen. Bitte wählen Sie: Butterstreusel, Obststreusel, Bienenstich, Nuss, Mohn, Käse, Käse-Mandarine und Schneewittchenkuchen

Dazu servieren wir Ihnen Kaffee, Kaffee Hag, Cappuccino, Milchkaffee, Tee, heiße Schokolade und frische Schlagsahne.

Preis pro Person: 15,90€

Kuchen und Torten können auch von Ihnen mitgebracht werden!

Für die Lagerung und das Anrichten berechnen wir eine Pauschale pro Person von 5,00! Die Getränke zur Kaffeetafel werden einzeln abgerechnet:

Tasse Kaffee 2,00€, Tee 2,00€, Cappuccino 3,00€, Milchkaffee 3,50€ Latte Macchiato 4,00€,

Tasse Kaffee HAG 2,00€

Becher frische Schlagsahne 4,50€

Fertigung der Hochzeitstorte

Für die Fertigung der Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen:

Frau Doreen Adam

www.enjoysweet.events@gmail.com, Tel.: 01732433165

Frau Kerstin Ramm

Barnimstraße 2, 15569 Woltersdorf, Tel.: 03362/ 8860460

#

Abendessen- Kalt/ warmes Büfett

Variante 1

warme Speisen: Wildgoulasch- Suppe
Krustenbraten auf Sauerkraut
Seelachsfilet, gebraten, auf Blattspinat
Hähnchenbrustfilets, gebacken mit Curry-Ananas-Sauce
Mit Kräuterbutter gefüllte Champignons
Mediterrane Gemüsepfanne mit frischen Bandnudeln-VEGAN

Kalte Speisen: Käseplatte, halbe gefüllte Eier, kleine Boulettenhäppchen,
Tomate-Mozzarella-Platte, Melone- Schinken-Platte,
Räucherlachsplatte, Obstplatte
Bunter gemischter Gemüsesalat mit Oliven, Fetakäse, Körnermix und
versch. Salatsaucen, Geflügel- und Rindfleischsalat

Beilagen: verschiedene Sorten Brot, Partybrötchen, Baguette und Butterplatte
Rosmarinkartoffeln, Kartoffel- Krokettchen- Bällchen

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce, Schoko- und Vanillepudding
Hausgemachte Eisbombe mit Fontänen

Preis pro Person: 32,80€

Variante 2

warme Speisen: Tomatencremesuppe
Schweinebraten/ mitgebratene Kartoffeln und Zwiebeln
Zander – und Wels Filet, gebraten/ Karotten- Lauchgemüse
Wildgoulasch/ Williamsbirnen/ Preiselbeeren
Feine Hähnchenbruststreifen/ frische Champignons/ Rahmbandnudeln
Indisches Linsencurry mit Falafel- VEGAN

Kalte Speisen: Siehe Variante 1

Beilagen: Siehe Variante 1

Dessert: Verschiedene Sorten Mousse – Zitrone, Schokolade
Hausgemachte Eisbombe mit Fontänen

Preis pro Person: 33,90€

Variante 3

warme Speisen: Hochzeitssuppe (Geflügel)
Schweinerollbraten „Mediterran“ /gebackene Rosmarinkartoffeln
Im Blätterteig gebackenes Lachsfilet/ Blattspinat/feine Safransauce
Gebackene Putenbrust, mit Pfirsichen und Käse überbacken
Frische Champignons mit Spinat gefüllt und mit Käse überbacken
Vegan gefüllte Paprikaschoten

kalte Speisen: Siehe Variante 1

Beilagen: Siehe Variante 1

Dessert: Hausgemachte Quarkspeise mit frischen Früchten
Schokofondue mit Fruchtspießen

Preis pro Person: 35,80€

Variante 4

warme Speisen: Karotten- Kokos- Suppe
Gebackene Wildkeule/ mit warmer Waldpilzsalat
Märkischer Zander im Ganzen gebacken/ Wurzelgemüse
Schweinefiletmedaillons/ frische Pfifferlinge in Rahm oder
frischer Beelitzer Spargel (je nach Saison)
Gefüllte Tomaten, mit Hackfleischfüllung und Käse überbacken
Frittierter Blumenkohl/ hausgemachter Quark Dip
kanarische Kartoffel- Gemüsepfanne- VEGAN

kalte Speisen: Siehe Variante 1

Beilagen: Siehe Variante 1

Dessert: Kandierte, mit Schokolade überzogene Früchte
Hausgemachte Eisherzen mit Fontänen

Preis pro Person: 41,90€

Variante 5 Grillbüfett Brandenburg

- Vom Holzkohlegrill: Marinierte Schweinesteaks, Grillwürste- Schwein & Rind
Marinierte Geflügel filets am Spieß
Forellenfilets in Folie
Mit Kräuterbutter gefüllte Champignons, Grilltomaten
- Kalte Speisen: Käseplatte, Tomate-Mozzarella-Platte, Räucherlachsplatte,
halbe gefüllte Eier, Obstplatte
Salatbuffet: verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika, Zwiebeln,
Oliven, Fetakäse, Körnermix, versch. Sorten Dressings
brandenburgischer Kartoffelsalat, Nudelsalat, Weißkrautsalat
- Beilagen: Verschiedene Sorten Brot, Partybrötchen, Baguette, Butterplatte
Verschiedene Grillsaucen, Dips,
Backkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark
- Dessert: Hausgemachter Grießpudding mit frischen Gartenfrüchten
Eisbombe mit Fontänen
- Preis pro Person: 41,90€

Variante 6 Grillbüfett „Brandenburg Exklusiv“

- vom Holzkohlegrill: Marinierte Rinderhüftsteaks
Lachsfilet auf Wurzelgemüse in Folie
Marinierte Wildmedaillons
Steaks aus dem Lammkaree
Gegrilltes Gemüse
Backkartoffeln
- Kalte Speisen: Siehe Variante 5
Beilagen: Siehe Variante 5
- Dessert: Eisbüfett mit verschiedenen Sorten Mövenpick- Eiscrème dazu Vanille-
und Schokoladensauce, Eierlikör, Krokant, frische Beeren, rote Grütze
Preis pro Person: 45,90€

Variante 7

Suppe:	Geeistes Gurkensüppchen
warme Speisen:	Im Ganzen gebackener Truthahn, mit gemischtem Farmergemüse Fangfrischer Scharmützelsee- Zander, auf Wurzelgemüse im Ganzen gebacken, mit Rosmarinkartoffeln Putenbruststreifen/ frische Champignons/ Rahmbandnudeln
vom Holzkohlegrill:	Marinierte Rinderrückensteaks In Olivenöl gegrilltes Gemüse Mit Kräuterbutter gefüllte Champignons, Kräutertomaten
Kalte Speisen:	Käsehäppchen, Tomate- Mozzarella- Platte, Räucherlachsplatte, halbe gefüllte Eier, Filethäppchen, italienische und spanische Schinkenspezialitäten mit Honigmelonenschiffchen, Obstplatte Salatbüfett mit versch. Komponenten: versch. Blattsalate, Wildkräutersalat, Gemüsestreifen, Oliven, Schafskäse, Körnermix, versch. Dressings
Beilagen:	verschiedene Sorten Brot, Baguette, Partybrötchen Butterplatte Kartoffel- Kroketten- Bällchen, Rosmarinkartoffeln, Backkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark
Dessert:	Oma's Zitronenspeise, Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesauce Weißes Schokoladenmousse mit frischen Beeren
	Preis pro Person: 44,90€

Variante 8

warme Speisen:	Rinder Consommé Gebratene Filets vom Wolfsbarsch mit kanarischen Kartoffeln und Mojo rojo Rinderfilet a la Wellington Frische Steinbeißer- Filets auf Orangen- Wirsingkohl Gemüsequiche mit Kurkumasauce Piccata – in Parmesan- Ei- Hülle gebackene Putenbrustfilets Rosa gebackener Wildrücken (Reh oder Rotwild) an Wachoderrahm
kalte Speisen:	Siehe Variante 7
Beilagen:	Siehe Variante 7
Dessert:	Grießflammerie, Creme brulee, Erdbeer-, Schoko- und Vanillecreme
	Preis pro Person: 54,90€

Variante 9

Exotisches Grillbüfett

- Vom Holzkohlegrill: verschiedene exotische Fischfilets
marinierte Filets vom Thunfisch, Schwertfisch u.ä.
Marinierte Rinderfiletsteaks, Riesengarnelen
Gegrilltes Gemüse
- Kalte Speisen: Käse- Spezialitäten, italienische und spanische Schinken- Spezialitäten
mit frischen Feigen und Honigmelone,
Großes Salatbüfett mit verschiedenem Gemüse, Obst,
Salatvariationen- exotischer Bohnensalat
Thailändischer Mango Salat mit gerösteten Erdnüssen
- Beilagen: verschiedene Sorten Baguette
kanarische Kartoffel- Gemüse- Pfanne
warmer Reissalat mit Mango und Walnüssen
- Dessert: Hausgemachte exotische Eisbombe
- Preis pro Person: 56,30€

Variante 10 Märkische und internationale Spezialitäten

- Warme Speisen: Märkischer Zander im Ganzen gebacken/ Wurzelgemüse
Märkische Rehkeule in der Salzkruste gebacken/ warmer Waldpilzsalat
Satespieße vom Grill mit verschiedenen Saucen und Dips
Pekingente, auf chinesischem Gemüse aus dem Wok
Thun – und Schwertfischsteaks vom Grill, an gegrilltem Gemüse
Riesengarnelen vom Grill an scharfem Kokos- Ingwer- Dip
- kalte Speisen: Siehe Variante 9
- Beilagen: Siehe Variante 9 + Klöße, Rosmarinkartoffeln
- Dessert: Tiramisu, Grießflammerie, Creme Brulee
exotisches Eisbüfett
- Preis pro Person: 57,90€

Kinderbüfett

- warme Speisen: Hähnchnuggets mit Pommes frites
Spirelli mit Tomatensauce
Hähnchenkeulchen, kleine Partywürstchen
- kalte Speisen: halbe Eier und Käsehäppchen
- Preis pro Kind: 9,50€

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Güstrower Mineralwasser medium & naturell	0,75l = 6,00€
Güstrower Tonic, Ginger Ale	0,25l = 3,00€
Lausitzer Fruchtsäfte (versch. Sorten)	0,20l = 2,50€
Saftschorle (versch. Sorten)	0,25l = 3,00€
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,30l = 3,00€

Bier vom Fass

Herforder Pils	0,40l = 4,00€
König Ludwig Hefeweißbier, Schwarzbier	0,30l = 3,50€ 0,50l = 4,50€

Bowle

Hausgemachte, leichte Früchtebowle	1,00l = 13,90€
------------------------------------	----------------

Weißwein

St. Johanner Steinberg Scheurebe, lieblich Rheinhessen	0,75l = 18,90€
--	----------------

St. Johanner Geyersberg Silvaner Kabinett, halbtrocken Rheinhessen	0,75l = 18,90€
--	----------------

Riesling Kabinett, trocken, Weingut Gibbert- Pohl, Mosel	0,75l = 24,00€
--	----------------

Weisser Burgunder „Leoff“ trocken, Pfalz	0,75l = 18,90€
--	----------------

Grauburgunder, trocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz	0,75l = 25,00€
---	----------------

Rotwein

Portugieser & Dornfelder, lieblich, Weingut Jung & Knobloch Rheinhessen	1,00l = 28,90€
--	----------------

Spätburgunder halbtrocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz	0,75l = 23,90€
--	----------------

Dornfelder „Leoff“ lieblich oder trocken Pfalz	0,75l = 19,90€
--	----------------

Cal y canto

Cuvee aus Tempranillo, Syrah und Merlot Trocken, Spanien	1,00l = 28,50€
--	----------------

Spirituosen

Jägermeister/ Ramazzotti	0,70l = 49,90€
--------------------------	----------------

Wodka Smirnoff	0,70l = 45,90€
----------------	----------------

Malteser Aquavit	0,70l = 54,00€
------------------	----------------

Tullamore dew	0,70l = 52,50€
---------------	----------------

Baileys-Sahne Whisky	0,70l = 52,50€
----------------------	----------------

Fruchtliköre- verschiedene Sorten	0,70l = 38,00€
-----------------------------------	----------------

Berliner Luft	0,70l = 42,00€
---------------	----------------

Hinweis: „Flaschenpreise“ – heißt nicht, dass Flaschen auf der Tafel stehen, sondern die Spirituosen werden flaschenweise abgerechnet, aber einzeln serviert! Andere Sorten und Preise auf Anfrage!

Mixgetränke und Cocktails

Aperol- Sprizz, Hugo, Ramazzotti- Rosato	je 6,00€
Havanna Club- Cola, Campari- Orange, Gin Tonic, Whisky- Cola	je 6,00€
Pina Colada, Caipirinha, Red Bull- Wodka	je 7,00€

Alkoholfreie Cocktails

Golden Ginger Ale, Exotic Dream	je 5,00€
Aperol Spritz, Campari- Orange, Gin Tonic	je 5,50€

Sonstiges

Die Feier findet dann in unserem Festsaal und in unserem Biergarten statt. Für Tischwäsche, Raumdekoration und Nutzung der hauseigenen Technik (Beamer und SONOS) berechnen wir eine Pauschale von 600,00€!

Auf Wunsch können auch weiße Stuhl Hussen verwendet werden, die Kosten dafür betragen 4,00€ pro Stück!

Mögliche Tischformen: U-, E- form, runde oder quadratische Tische.

Bis zu 30 Personen kann die Feier auf unserer Galerie mit Seeblick stattfinden. Die Miete beträgt dort 300,00€ (inklusive Nutzung SONOS)

Die Nutzung unserer hauseigenen BOSE- Musikanalage kostet 250,00€ pro Tag. Die Dauer der Feier ist bis maximal 1.00 Uhr gestattet!

Wir möchten ausdrücklich darauf hinweisen, dass durch den Echtholz Fußboden im Saal folgende Dinge nicht gestattet, sind:

Konfetti und Luftschlangen jeglicher Art, das Abbrennen von Wunderkerzen, das Streuen von frischen Blüten, sowie das Anzünden von Teelichtern direkt auf dem Parkett.

Dekoration

Für die Dekoration der Festtafel, sowie für alle weiteren Blumenarrangements: Brautstrauß, Gesteck für das Brautauto etc., empfehlen wir Ihnen die Gärtnerei Heinrich Lindenberg
Telef. Kontakt: Fr. Kathrin Herlein 033677/5933

Musikalische Unterhaltung

Mike Püschel- Fürstenwalde
Telef. Kontakt: 03361/ 346019 Funk: 01778335055

Diskotheek MPD

Telef. Kontakt Herr Sascha Krause 01732072341

Project: 2 FOR YOU (G. Hermann & R. Radtke)

Hr. Guido Hermann Tel.: 01717355545, 01774300829 Guido.Hermann1@googlemail.com

Fotograf

Wir empfehlen folgende Fotografen:
Herr Fabian Wüstenberg, Tel.: 01622433710

Project: 2 FOR YOU
Hr. Guido Hermann, Tel.: 01717355545

Hr. Schülzke
017623470366, info@schuelzke-fotografie.de, www.schuelzke-fotografie.de

Kämpfe- Events & Fotografie
Hr. M. Kämpfe, Tel.: 015205996042, www.kaempfe-events.de

Friseur

Wir empfehlen die
Hair & Beauty Lounge Fürstenwalde
Wriezener- Straße 9, 15517 Fürstenwalde/ Spree, Tel.: 03361/ 7350515

Brautauto

Wir empfehlen Herrn D. Marschalek
Kontakt: e- mail: diddi@spezima.de , Tel.: 01775630978
Die Fahrt erfolgt mit einem original Tchaika GAZ .
Nähere Informationen, Bilder und auch andere Fahrzeuge finden Sie auch unter
www.ifa-freunde-trebus.de !

Kinderanimation/ Nanny

Wir empfehlen Sternstunden- Kinderbetreuung
Frau Nancy Seibert, Tel. Kontakt: 015773322661
www.sternstunden-kinderbetreuung.de.to

Zauberer

Herr Fabian Schneekind
www.fabianschneekind.de

Ruheraum für die Kinder

Nebengebäude vom TCC -Kosten 100,00€

Unterkunft für Ihre Gäste

Ferienwohnung: Kay Utikal Trebus, Wiesenweg 31m, Tel.: 03361/ 343018
Kapazität 2x 4 Personen
Ferienwohnung: Fam. Lamm Trebus, Fürstenwalder- Str.13, Tel.: 03361/ 33965 Kapazität 3
Personen
Hotel Haus am Spreebogen, Altstadt 27, 15517 Fürstenwalde,
Tel.: 03361/ 596340, Kapazität bis 38 Personen, Frühstück möglich
Pension Sonnenhof Beerfelde, Am Anger 28, Tel.: 033637/ 38024
Kapazität 20 Personen, Frühstück möglich
Pension Zum Weinberg Fürstenwalde, E.- Thälmann- Str.94, Tel.: 03361/ 377929
Kapazität 18 Personen, Frühstück möglich

Tauben

Weißer Tauben

Hr. Klaus Hinz, Tel.: 03361/ 4246, Funk: 015228624320

Shuttleservice

Limousinenservice A. Böttger Tel.: 03361/ 7353157

Firma FW Taxi, 4- 8 Personen Tel.: 03361/ 377777

Firma Taxi Krüger, 6- 8 Personen Tel.: 03361/ 711441

Bus- Shuttle in verschiedenen Größen:

Firma Bus- und Taxibetrieb an der Spree GmbH Tel.: 03361/ 4050

Ich hoffe mein Angebot sagt Ihnen zu! Für eventuelle Nachfragen oder Änderungswünsche stehe ich Ihnen gern zur Verfügung!

Mit freundlichen Grüßen

Lutz König

Inhaber