

Sehr geehrte Familie Mustermann,
mein unverbindliches Angebot für Ihre im Jahr 2026 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: 400€.

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

Musikalische Umrahmung der Trauung

Jan Preuß

Kontakt: 017656915124, 03361/ 7116644

Mail: janpreuss@gmx.de, Website: <https://janpreuss.jimdofree.com>

Freie Trauung

Serena Gruss- freie Traurednerin/ Sängerin

Kontakt: 01795397445

Stefanie Matheus- Hochzeitssängerin, Sängerin

Kontakt: 01721011968, www.stefanie-matheus-singt.com

Sektempfang

Folgende Sorten stehen zur Auswahl:

Seeblick- Secco 0,75l = 25,00€

fruchtig- trockener Riesling Secco

Weingut J. Gibbert- Pohl, Mosel

Alkoholfreier Sekt

Freibeuter Traubensecco 0,75l = 22,00€

fruchtig, Weingut Lergenmüller, Pfalz

Fest- Tags- Cuvee 0,75l = 25,00€

Prisecco alkoholfrei, herb- fruchtig

Jörg Geiger, Baden

Alkoholfreie Cocktails

Aperol Spritz, Campari- Orange jeweils alkoholfrei je 5,50€

Empfang

Variante 1 Speisen: Fingerfood

Kleine belegte Schnittchen mit Bratenaufschnitt, Käse, Schinken

kleine Bouletten- Häppchen, Tomate- Mozzarella- Spieße,

Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterquark, Obstspieße

süße & deftige Blätterteig- Teilchen

kleine Partywürstchen für die Kinder

Preis pro Person: 16,00€

Variante 2 Speisen: Fingerfood

Siehe Variante 1

zusätzlich: Canapes mit Räucherlachs und Roastbeef

Schweinefilet- & Hähnchenfilethäppchen

Preis pro Person: 19,50€

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: 23,50€

Kaffeetafel

Auswahl für ca. 60 Personen- Beispiel

Wir empfehlen Ihnen

1 Himbeer-Quarktorte

3 Obsttorten: Kirsch, Pfirsich, Erdbeere,

1 Heidelbeere Panna cotta

1 Käsetorte

1 Mango- Creme fraiche- Torte

Folgende Torten stehen außerdem zur Auswahl: Apfel-Sahne-Torte, Schmandtorte, Schokoladentorte, Buttercremetorte, Moccataorte, Nusstorte, Schwarzwälder Kirschtorte

Weiterhin empfehlen wir Ihnen gemischte Kuchenteller mit Blechkuchen.

Bitte wählen Sie:

Butterstreusel, Obststreusel, Bienenstich, Nuss, Mohn, Käse, Käse-Mandarine und Schneewittchenkuchen

Sahneschnitten: Mousse au chocolate, Schwarzwälder Kirsch, Mango- Crispy, Heidelbeere- Panna cotta, Himbeer- Quark & Erdbeer- Joghurt

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

Preis pro Person: 18,00€

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 2,50€, Tee 2,00€, Cappuccino 4,00€, Milchkaffee 4,00€

Latte Macchiato 4,50€, Tasse Kaffee HAG 2,50€,

Becher frische Schlagsahne 5,00€

Fertigung der Hochzeitstorte

Tortenmanufaktur La Gateau Rose

August- Bebel- Straße 32, 15517 Fürstenwalde

Tel.: 015128028310

Abendessen- Kalt/ warmes Büfett

Variante 1

Suppe: Wildgoulasch- Suppe
warme Speisen: Deftiger Krustenbraten/ Ratatouille- Gemüse
Gebratene Seelachsfilets/ feiner Blattspinat
Gebackene Hähnchenbrustfilets/ Curry-Ananas-Sauce
Mit Kräuterbutter gefüllte Champignons
VEGAN Mediterrane Gemüsepfanne/ frische Bandnudeln
Kalte Speisen: Antipasti- Auswahl, Tomate- Mozzarella-Spieße,
Melone- Schinken- Schiffchen,
halbe gefüllte Eier & kleine Boulettenhäppchen
Käseplatte, Obstplatte
Cesar Salat,
italienischer Brotsalat, Beerfelder Linsensalat
Beilagen: Brot, Baguette & Butter
Rosmarinkartoffeln, Kartoffel- Kroketten- Bällchen
Dessert: Rote Grütze/ Vanillesauce, Schoko- & Vanillepudding
Hausgemachte Eisbombe mit Fontänen

Preis pro Person: 41,80€

Variante 2

Suppe: Tomatencremesuppe
warme Speisen: Gebratene Schweinefiletmedaillons/
Bohnengemüse & Sc. Robert
Gebratene Zander –& Wels Filets/ Karotten-
Lauchgemüse
Wildgoulasch/ Williams Birnen/ Preiselbeeren
Feine Hähnchenbruststreifen/ frische Champignons/
Rahmbandnudeln
VEGAN indisches Linsencurry mit Falafel
Kalte Speisen: Siehe Variante 1
Beilagen: Siehe Variante 1
Dessert: Verschiedene Sorten Mousse – Zitrone, Schokolade
Hausgemachte Eisbombe mit Fontänen

Preis pro Person: 45,00€

Variante 3

Suppe: Hochzeitssuppe (Geflügel)
warme Speisen: Gebratene Rindermedaillons/ Bohnengemüse
Im Blätterteig gebackenes Lachsfilet/ Blattspinat/
feine Safransauce
Gebackene Putenbrust, mit Pfirsichen & mit 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: 48,50€

Variante 4

Suppe: Champignon- Cremesuppe
warme Speisen: Gebackene Wildkeule/ warmer Waldpilzsalat
Gebratene Zanderfilets/ Beerfelder Linsen
Schweinefiletmedaillons/ frische Pfifferlinge in Rahm
oder frischer Beelitzer Spargel (je nach Saison)
Gebackene Hähnchenbrustfilets/ Broccoli &
Romanesco/ Kurkumasauce & Mandelsplitter
Gebackene Fleischrippe vom spanischen Hochlandrind
mediterranes Pfannengemüse
VEGAN orientalisch gefüllte Tomaten
kalte Speisen: Siehe Variante 1
Beilagen: Siehe Variante 1
Dessert: Kandierte, mit Schokolade überzogene Früchte
Hausgemachte Eisherzen mit Fontänen

Preis pro Person: 59,00€

Variante 5 Grillbüfett Klassik- **Monate Mai- September**

Vom Holzkohlegrill: Marinierte Schweine- & Rindersteaks
Grillwürste- Schwein & Rind
Marinierte Geflügel filets am Spieß
Forellen- & Lachsfilets
Mit Kräuterbutter gefüllte Champignons,
Grilltomaten & gegrilltes Gemüse
Buchholzer Grillkäse

Kalte Speisen: Antipasti Auswahl, Tomate- Mozzarella- Spieße
Käseplatte, Obstplatte

Salatbuffet: Gemüsestifte- regional & saisonal
Rucola Salat mit Feigen, Mozzarella & Parmesan
sommerlicher Nudelsalat, Cole Slow Salat
Kartoffelsalat mit Tomatendressing

Beilagen: Brot, Baguette & Butterplatte
Verschiedene Grillsaucen, Dips,
Backkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark

Dessert: Hausgemachter Grießpudding/ Gartenfrüchte
Eisbombe mit Fontänen

Preis pro Person: 52,00€

Variante 6 Grillbüfett Exotisch **Monate Mai- September**

Vom Holzkohlegrill: verschiedene exotische Fischfilets
marinierte Filets vom Thunfisch, Schwertfisch u...
Marinierte Rinderfiletsteaks, Riesengarnelen
Koteletts vom Iberico Schwein
Gegrilltes Gemüse & Grillkäse

Kalte Speisen: Antipasti Auswahl, Tomate- Mozzarella Spieße
Fischkonfekt aus der Manufaktur
Käse- Spezialitäten, italienische & spanische Schinken-
Spezialitäten mit frischen Feigen & Honigmelone,

Salatvariationen: italienischer Nudelsalat, exotischer Bohnensalat
Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren, Feta & Granatapfel
Bunter exotischer Salat mit
Goldmango & Kokosnuss- Dressing

Beilagen: verschiedene Sorten Baguette & Meersalzbutter
kanarische Kartoffeln mit Mojo rojo & verde
warmer Reissalat mit Mango und Walnüssen

Dessert: Hausgemachte exotische Eisbombe
Gegrillte Ananas & Banane

Preis pro Person: 78,00€

Variante 7

- Suppe: Geeistes Gurkensüppchen
- warme Speisen: Im Ganzen gebackener Truthahn, mit gemischtem
Farmergemüse
Fangfrischer Scharmützelsee- Zander,
auf Wurzelgemüse mit Rosmarinkartoffeln
- VEGAN: Vegan Butter Chicken mit gebackenem Blumenkohl
vom Holzkohlegrill: Marinierte Rinderrückensteaks, Lamm- Koteletts
Riesengarnelen,
In Olivenöl gegrilltes Gemüse
Mit Kräuterbutter gefüllte Champignons,
Kräutertomaten
- Kalte Speisen: Bruschetta, Tomate- Mozzarella- Platte, Oliven
italienische & spanische Schinkenspezialitäten mit
frischen Feigen & Honigmelonenschiffchen,
exklusive Käseauswahl, Obstplatte
- Salatbüfett: Wildkräutersalat/ Cocktailtomaten/ Trüffeldressing &
Parmesan, Rucola- Melonen- Salat,
Wassermelonensalat mit Feta, Gurke & Tomaten
- Beilagen: verschiedene Sorten Brot, Baguette & Butterplatte
Kartoffel- Kroketten- Bällchen, Rosmarinkartoffeln,
Backkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark
- Dessert: Eisbüfett mit Mövenpick Eiscreme
Dazu: frische Gartenbeeren, rote Grütze, Eierlikör,
Schoko- & Vanillesauce, Krokant & Nüsse

Preis pro Person: 69,00€

Variante 8

- Suppe: Rinder Consommé mit Flädle
- warme Speisen: Gebratene Filets vom Wolfsbarsch
mit kanarischen Kartoffeln/ mediterranem Gemüse &
Mojo rojo & verde
Rinderfilet a la Wellington
Gemüsequiche mit Kurkumasauce
Piccata – in Parmesan- Ei- Hülle gebackene
Putenbrustfilets/ Tomatensauce
Rosa gebackener Wildrücken (Reh oder Rotwild) an
Wachoderrahm/ warmer Waldpilzsalat
- kalte Speisen: Siehe Variante 7
- Beilagen: verschiedene Sorten Baguette & Meersalzbutter
Herzoginkartoffeln, Frittierte Kartoffel- Rösti
Pasta aglio e olio
- Dessert: Creme brûlée, Erdbeeren- Stroganoff,
Tarte Tatin mit Vanillesauce

Preis pro Person: 69,00€

Kinderbüfett

- warme Speisen: Hähnchennuggets & -keulchen/ Pommes frites
Gebackene Lachs- Stäbchen in Knusperkruste
Spirelli mit Tomatensauce
- kalte Speisen: halbe Eier & Käsehäppchen, Wassermelone

Preis pro Kind: 10,00€

Getränke

Alkoholfreie Getränke

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

Bier vom Fass

Herforder Pils	0,40l = 4,50€
König Ludwig Hefeweißbier, Schwarzbier	0,30l = 4,00€ 0,50l = 4,50€
Dehnings Privatbrauerei	0,30l = 4,50€, 0,5l = 5,50€

Bowle

Hausgemachte, leichte Früchtebowle	1,00l = 17,90€
------------------------------------	----------------

Weißwein

St. Johanner Steinberg Scheurebe, lieblich Rheinhessen	0,75l = 21,00€
---	----------------

St. Johanner Geyersberg Silvaner Kabinett, halbtrocken Rheinhessen	0,75l = 21,00€
---	----------------

Weißer Burgunder „Leoff“ trocken, Pfalz	0,75l = 21,00€
---	----------------

Riesling Kabinett, trocken, Weingut Gibbert- Pohl, Mosel	0,75l = 26,00€
---	----------------

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

Rotwein

Portugieser & Dornfelder, lieblich, Weingut Jung & Knobloch Rheinhessen	1,00l = 29,00€
--	----------------

Spätburgunder halbtrocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz	0,75l = 26,00€
---	----------------

Dornfelder „Leoff“ lieblich oder trocken Pfalz	0,75l = 22,00€
--	----------------

Cal y canto 1,00l = 29,00€
Cuvee aus Tempranillo, Syrah und Merlot Trocken, Spanien

Rose

Blauer Portugieser 1,00l = 28,00€
feinherb, Weingut Pfaffmann, Pfalz

Vina Sol 0,75l = 25,00€
trocken, Spanien

Spirituosen

Jägermeister/ Ramazzotti 0,70l = 50,00€
Wodka Smirnoff 0,70l = 47,00€
Malteser Aquavit 0,70l = 56,00€
Williams Christ Birne 0,70l = 47,00€
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 7,50€
Havanna Club- Cola, Campari- Orange,
Gin Tonic, Whisky- Cola je 7,50€
Pina Colada, Caipirinha, Red Bull- Wodka je 8,00€

Alkoholfreie Cocktails

Golden Ginger Ale, Exotic Dream je 5,50€
Aperol Spritz, Campari- Orange, Gin Tonic je 6,00€

Sonstiges

Die Feier findet dann in unserem Festsaal und in unserem Biergarten statt. Für Tischwäsche, Raumdekoration und Nutzung der hauseigenen Technik (Beamer der neuesten Generation und Soundanlage mit Mikrofon) berechnen wir eine Pauschale von 700,00€!

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.

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.

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- Musikanlage kostet 250,00€ pro Tag.

Die Dauer der Feier ist bis maximal 1.00 Uhr gestattet!

Musikalische Unterhaltung

Mike Püschel- Fürstenwalde, Tel.: 03361/ 346019 Funk: 01778335055

Christian Winter- DJ Chris, Fürstenwalde Tel.: 01724428410

Project 2 FOR YOU (G. Hermann-Fotograf & R. Radtke- DJ)

Hr. Guido Hermann Tel.: 01717355545, 01774300829

Guido.Hermann1@gmail.com

Fotograf

Herr F. Wüstenberg, Tel.: 01622433710

Hr. M. Schülzke

017623470366, info@schuelzke-fotografie

Project 2 FOR YOU- Hr. G. Hermann, Tel.: 01717355545

Friseur

Wir empfehlen die

Hair & Beauty Lounge Fürstenwalde

Wriezener- Straße 9, 15517 Fürstenwalde/ Spree, Tel.: 03361/ 7350515

Ruheraum für die Kinder

Nebengebäude vom TCC -Kosten 100,00€

Tauben

Weißer Tauben

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

Unterkunft für Ihre Gäste**Ferienwohnung:**

Familie Winkler, Parkstraße 1c, Tel.: 03361/ 33819

Kapazität 6 Personen, Preis pro Nacht 250€

Mindestdauer Aufenthalt 2 Nächte, fußläufig erreichbar- ca. 300m

Ferienwohnung:

Kay Utikal Trebus, Wiesenweg 31m, Tel.: 03361/ 343018

Kapazität 2x 4 Personen

Pension

Zum Weinberg Fürstenwalde, E.- Thälmann- Str.94, Tel.: 03361/ 377929

Kapazität 18 Personen, Frühstück möglich

Pension

Pension Grebasch, 15518 Berkenbrück, Dorfstraße 1

Kapazität 20 Personen, DZ 88€ incl. Frühstück

Tel.: 01743389333

Hotel

Hotel Haus am Spreebogen, 15517 Fürstenwalde, Altstadt 27,

Tel.: 03361/ 596340, Kapazität bis 38 Personen, Frühstück möglich

Hotel Esplanade Resort & Spa, 15526 Bad Saarow, Seestraße 49

Tel.: 033631/ 4320

Shuttleservice

Limousinenservice A. Böttger Tel.: 03361/ 7353157

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

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