

Ihre Hochzeit in der Großen Grünen Schützengilde

Umfang. 40 – 140 Personen

Bis 4:00 Uhr (Verlängerung nach Absprache möglich)

DER FESTLICHE RAHMEN - DEKORATION

Für Ihre Hochzeitsfeier stellen wir die Räume der Gilde besonders romantisch-festlich aus.

Festliche Abhängung im großen Saal, runde Bankettische für bis zu 9 Personen, festlich weiß eingedeckt mit silbernen Platztellern, weißen Stoffservietten, weißen Stuhlhussen, Kerzen und Blumendekoration - farblich nach ihren Wünschen abgestimmt. Tischkarten für Speisefolge und Getränke. Floorspots für die farbliche Ausleuchtung des Saals.

Auf dem Vorplatz im Park zum Empfang: Stehtische mit Hussen und Blumen, illuminierte Bäume, Fackeln und Feuerkörbe. Persönliche Betreuung und Beratung durch unseren Spitzenkoch Jochen Strehler. Parkflächen auch über Nacht kostenlos.

Natürlich kann sich die Feier auch auf den Park ausdehnen. Viele Paare nutzen zudem die wundervolle Kulisse des Parks mit seiner einzigartigen runden Allee, dem uralten Baumbestand, den Teichen und der Brücke für Ihre Hochzeitsfotos.

EMPFANG

Begrüßung an Stehtischen, bei trockenem Wetter draußen auf der Terrasse im Park, sonst in der „Veranda“ oder im ehrwürdigen, traditionsgeschwängerten Clubraum (je nach Personenzahl)

Tiessen Tonic (weißer Portwein mit Tonic, Minze und Limette)

oder

Rhabarber-Spritz, (frischer Rhabarbersaft und Prosecco, und Johannesbeeren)

jeweils auch in alkoholfreier Version, dazu nach Wunsch Mineralwasser, Prosecco, kleine Bier-Shots (0,1ltr)

dazu passend: Fingerfood:

Holsteiner Bruschetta (Sauerteigbrot mit Fischvariationen belegt)

Oder hausgemachte Miniquiches (Speck & Backpflaume | Spinat & Käse | Lachs & Tomate)

SPEISEN

Die Suppe als Starter (am Tisch serviert) - bitte wählen Sie aus:

Klassische Hochzeitssuppe vom Rind mit Klößchen, Gemüse & Kräutern
oder

Tomatensuppe „natur“, dazu Sauerrahm, Croûtons & Kräuter
oder

Rahmsuppe von Frühlingskräutern mit Forellenfilet

...oder auch eine ganz andere tolle Suppe nach Ihrem Geschmack

HOCHZEITSBUFFET - ein Beispiel für die Sommerzeit

(gern erarbeiten wir nach Absprache und nach Ihren Wünschen auch ein festliches saisonal abgestimmtes Hochzeits-MENÜ, in 3-5 Gängen serviert. Unser Küchenchef Jochen Strehler bespricht dies gerne mit Ihnen.)

kalt:

- Sommerliche Blattsalate mit Kräutern, Sprossen & Kernen, dazu unser Dressing à part
 - „Holsteiner Caprese“ - Bunte Glückstädter Tomaten mit Traubenkernöl & Frischkäse
 - Holtenauer Edelfisch-Platte - geräucherte & gebeizte Fisch-Spezialitäten (Matjestatar, Graved Lachs, Räucherfisch, Krabbensalat etc..) & Sahnemeerrettich
- Dazu reichen wir frisches Steinofenbrot, Baguette & gute Faßbutter

warm z.B.

- Holsteiner Färsen-Roastbeef, unter der Kräuterhaube langsam zartrosa gebraten und live am Buffet aufgeschnitten
- Rahmgeschnetzeltes von Postkamper Hähnchenbrust & Edelpilzen
- Vegetarisch: z.B.: Hausgemachter Spitzkohl-Strudel mit Paprika-Hollandaise

Wir empfehlen dazu folgende Beilagen

Junge, knusprige Rosmarinkartoffeln & sahniges Kartoffelgratin
Unsere bunten Ofenkarotten & frische grüne Stangenbohnen

"selbstverständlich kann der vegetarische oder vegane Anteil am Buffet erhöht werden, auch rein vegetarische festliche Hochzeitsbuffets haben wir bereits gefertigt"

DESSERTBUFFET

Aufbau von frischem Filterkaffee, dazu drei kleine Dessertvarianten im Glas, z.B.:

- Quark-Schaum mit dem ersten jungen Rhabarber
- Gebrannte Tonkabohnen-Crème
- Mousse au Chocolat

ab ca 24:00 Uhr: MITTERNACHTSBUFFET

Aufbau der mitgebrachten Hochzeitstorte mit kleiner Kaffeebar mit frischem Filterkaffee

Dazu entweder: Holsteiner Käse-Spezialitäten auf dem Brett, Kapernbeeren, Trauben & Feigensenf **oder** unsere Currywurst-mit zwei Saucen und verschiedenen Currypulvern zum Nachschärfen. Dazu frisches Baguette.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Prosecco Frivolo

„Buddeldaddeldu“ Weine:

Grauer Burgunder, Weingut Schätzle Baden, Kaiserstuhl

Spätburgunder, Weingut Schätzle, Baden, trocken

Bier vom Faß: Carlsberg Pils

Aus der Flasche: Krombacher Alkoholfrei, Erdinger Alkoholfrei & Hefeweizen

Alkoholfrei: Mineralwasser „Viva con Aqua“, Softdrinks (Coke, Sprite, Fanta, Schweppes, Lütauer Apfel- und Rhabarberschorle

Longdrinks auf Basis von Kyle's Club (Gin, Vodka, Rum) Jack Daniels Whisky

Digestifs: Jägermeister, Averna, Baileys, Helbing, Oldesloer, Aalborger Aquavit, Grappa

(nach 04:00 Servicepauschale 50.-/h + Getränke)

Preis pro Person: ab € 129,00 inkl. MwSt.

Zahlungsbedingungen:

Kinder unter 6 Jahren sind frei., Kinder von 6-12 Jahren zahlen 50%
Anzahlung: 75% bis 14 Tage vor der Veranstaltung.
Restbetrag innerhalb von 5 Tagen nach Rechnungsstellung.
Die verbindliche Personenzahl ist bis 7 Tage vor der Veranstaltung aufzugeben.

Dieses Angebot ist ein Musterangebot zur Orientierung.
Gern treffen wir mit Ihnen individuelle Absprachen und gehen auf Ihre Wünsche ein.

Adressenservice:

MUSIK /DJ

DJ und Musik: Bitte übernehmen Sie die Auswahl selbst. Wir vermitteln ihnen gern einen DJ.
Die folgenden DJs sind uns bekannt und haben sich bewährt. Nehmen Sie doch bitte – wenn gewünscht – Kontakt auf:

Andre Theede: www.mobiledisco-kiel.de
und eine Dj-ane: www.djane-nina.de

FOTOGRAFEN

Die schönsten Momente im Leben sollten Sie gebührend festhalten lassen. Oft sind die Fotos der Verwandten dann im Anschluss doch enttäuschend und die entscheidenden Momente fehlen für die Erinnerung. Das ist schade. Wir haben Ihnen hier eine kleine Auswahl von Fotografen aufgeführt, die Ihre Hochzeit unvergesslich machen:

Soulpicture: www.soulpicture.de
Christina Klodt: www.christinakloodt.de



HOCHZEITSTORTEN

Cafe Fiedler: www.cafe-fiedler.de

2Fach - Floristik und Patisserie www.2fach.eu

Mareike & the Cake“ : www.mareike-and-the-cake.de

..auch STEISKAL ist übrigens erstaunlich gut: www.baecker-steiskal.de

oder: Bäckerei Kühl: 0431-781130

KUTSCHEN UND LIMUOSINENSERVICE

Was gibt es Schöneres , als in einer offenen Kutsche in den 7,5 ha großen Schützenpark mit seinem weit über 100 Jahre alten Baumbestand einzufahren und sich von den Gästen empfangen zu lassen?

Einen guten Service bietet:

www.hochzeitskutsche-kiel.de

www.hermann-drechsler.de

Wer lieber in einer alten Limousine oder moderner Stretchlimo vorfahren will, wird hier fündig:

www.connyslimousinen.de

www.limo-xxl.eu (hat auch die neuen Modelle)

ÜBERNACHTUNG IN DER NÄHE

Dank der zentralen Lage der Großen Grünen Schützengilde , erreichen Sie praktisch jedes Hotel in der Stadt innerhalb von 10 Minuten mit dem Taxi. Hier eine kleine Auswahl

B&B City Kiel - €

Hotel Am Liegeplatz 13 - €

Hotel Birke - €€

Hotel Atlantik - €€€

Etwas weiter weg, aber sehr schön:

Hotel Maritim - €€€

Romantikhôtel Kieler Kaufmann - €€€

Hotel Kieler Yacht Club - €€€



Natürlich können Sie oder Ihre Verwandten auch Eigenleistungen mit einbringen. Oft gibt es in der eigenen Verwandtschaft auch Personen, die das ein oder andere gern beisteuern, um so die Kosten zu reduzieren. Wir sind da ganz offen. Ihre Fragen und Wünsche richten Sie bitte per Email an:
catering@hafenwirtschaft-holtenau.de

Ihr Ansprechpartner für eine Besichtigung und "Rund ums Essen" ist Jochen Strehler.
Für die Fragen zur Organisation und Dekoration wenden Sie sich bitte an Konrad Witt.

Wir freuen uns darauf Ihnen einen unvergesslich schönen Tag zu bescheren.

Ihr Team der Hafenwirtschaft
German Benk