

SAGEN SIE „JA“



zum HERRENHAUS  
VON HOLLANDER.

# ERLEBEN SIE EINE UNVERGESSLICHE TRAUMHOCHZEIT IN DER IDYLLE SCHLESWIG-HOLSTEINS.



Liebes Brautpaar,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns im Herrenhaus von Hollander feiern möchten. Ein Haus mit geschichtlichem Hintergrund in einer beeindruckenden Umgebung.

Nachfolgend haben wir einige Informationen rund um unser Angebot für Sie zusammengestellt. Somit erlangen Sie einen ersten Eindruck von dem Herrenhaus und den Möglichkeiten die sich Ihnen hier bieten. Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorlieben mit, damit Ihre Hochzeit Individuell und unvergesslich wird.

Zögern Sie nicht uns bei Fragen zu kontaktieren. Wir stehen Ihnen während der gesamten Planung und Durchführung Ihrer Hochzeit gern beiseite.

Wir beraten Sie:

the **creativespace**  
EVENTAGENTUR

Das Herrenhaus von Hollander  
Zum Herrenhaus 1  
23881 Niendorf-Stecknitz  
Schleswig-Holstein

Festnetz: 040 - 469 988 81  
E-Mail: [jj@thecreativespace.de](mailto:jj@thecreativespace.de)

# DAS HERRENHAUS VON HOLLANDER

Das Herrenhaus von Hollander ist in der wunderschönen Umgebung Schleswig-Holsteins gelegen. Das Herzstück des denkmalgeschützten Hauses ist der historische Saal. Die Atmosphäre des Raumes wird durch Wandmalereien und einer erholenden Stille geprägt.



# DENKMALGESCHÜTZT MIT EINER MEHR ALS 200 JAHRE ALTEN GESCHICHTE.

Wenn Sie lieber naturverbundener getraut werden möchten ist die Trauung im freien für Sie genau das richtige. Inmitten der malerischen Natur eines 6 Hektar großen Grundstückes können Sie sich hier das „Ja“ Wort geben.



Möchten Sie den Tag in dem Herrenhaus ausklingen lassen, können Sie auch hier übernachten. Hierfür stehen Ihnen bis zu 8 Zimmer mit Doppelbetten zur Verfügung. Sollten Sie noch mehr Übernachtungsmöglichkeiten benötigen, gibt es in der näheren Umgebung sehr schöne Hotels die wir Ihnen empfehlen können. Bei Interesse geben wir Ihnen hier Kontaktdaten oder helfen Ihnen bei der Buchung der Zimmer.



Da die Liebe bekanntlich durch den Magen geht, legen wir auch bei der Auswahl Ihrer Verköstigung sehr viel Wert auf beste Qualität und geschmackliche Erlebnisse.

Hierbei vertrauen wir z.B. auf das Unternehmen **Catering Hobenköök**. Das Unternehmen verarbeitet hauptsächlich regionale und saisonale Produkte und zaubert bodenständige, norddeutsche Speisen.

# DAS LEIBLICHE WOHL

## MENÜ/BUFFETVORSCHLÄGE

Natürlich planen wir auch gern mit Ihnen ein individuelles Angebot der Speisen. Verraten Sie uns hierfür Ihre Vorstellungen und wir setzen diese nach Ihren Wünschen um. Bitte entnehmen Sie unsere Menüvorschläge der Anlage ganz unten.

## ALLERGIEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN

Für Gäste mit Unverträglichkeiten oder Allergien bereiten wir Speisen mit anderen Zutaten oder auch andere Gerichte zu. Bitte geben Sie uns dafür frühzeitig eine Info damit wir das Angebot anpassen können.

## VEGETARIER UND VEGANER

Wir haben für jede Ernährungsform passende Speisen im Angebot. Sprechen Sie uns gern an was Sie an Alternativen benötigen und wir werden etwas Leckeres für Sie zubereiten.

## HOCHZEITSTORTE

Die Hochzeitstorte ist etwas sehr persönliches und eines der wichtigsten Elemente einer Hochzeit. Lassen Sie Ihre Torte von einem Konditor Ihrer Wahl fertigen. Wir empfehlen:

### **Style your Cake**

Lehmweg 40 • 20251 Hamburg

[www.styleyourcake.de](http://www.styleyourcake.de)





## BARISTA

Feinster italienischer Espresso und Co vom französischen Wellblech-Citroën. Das ist Cafe HY. Sie können Ihren persönlichen Barista über uns buchen.

## NIENDORFER HOFEIS

Die Niendorfer Eismanufaktur produziert Eis aus eigener Milch, ohne künstlichen Geschmacksverstärker oder sonstige künstliche Aromen und Zusatzstoffe.

Auf Wunsch stattdessen wir Ihre Feierlichkeiten mit einem Eisbuffet oder einem Eiswagen aus.

## GETRÄNKEPAUSCHALE

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Getränkepauschale an. Hier sind folgende alkoholische- und nichtalkoholische Getränke enthalten:

Wasser, Soft Drinks, Bier, Wein, Tee & Kaffeespezialitäten. Die Pauschale gilt für max. 6 Std.

Natürlich können Sie auch weitere Getränke bestellen. Die Kosten hierfür entnehmen Sie bitte aus unserer aktuellen Preisliste.

## CHAMPAGNER EMPFANG

Sprechen Sie mit uns das Angebot ab. Die Kosten hierfür entnehmen Sie bitte aus unserer aktuellen Preisliste.

## KAFFEE GEDECK MIT PETIT FOUR

Sprechen Sie mit uns das Angebot ab. Hier bieten wir Ihnen gern eine Pauschale an.



# RAUMGESTALTUNG

## MENÜKARTEN

Sollten Sie sich für ein Menü entscheiden, bekommen Sie frühzeitig von uns die Menüreihenfolge mitgeteilt. So können Sie passend zu Ihrer Dekoration Ihre Menükarten erstellen.

## MOBILIAR

Auf Anfrage: Garten Pavillon, Stehtische, Lounge Ecken, Bar, Altar, etc.

## STUHL HUSSEN

Können gegen Aufpreis hinzugebucht werden.

## DEKORATION

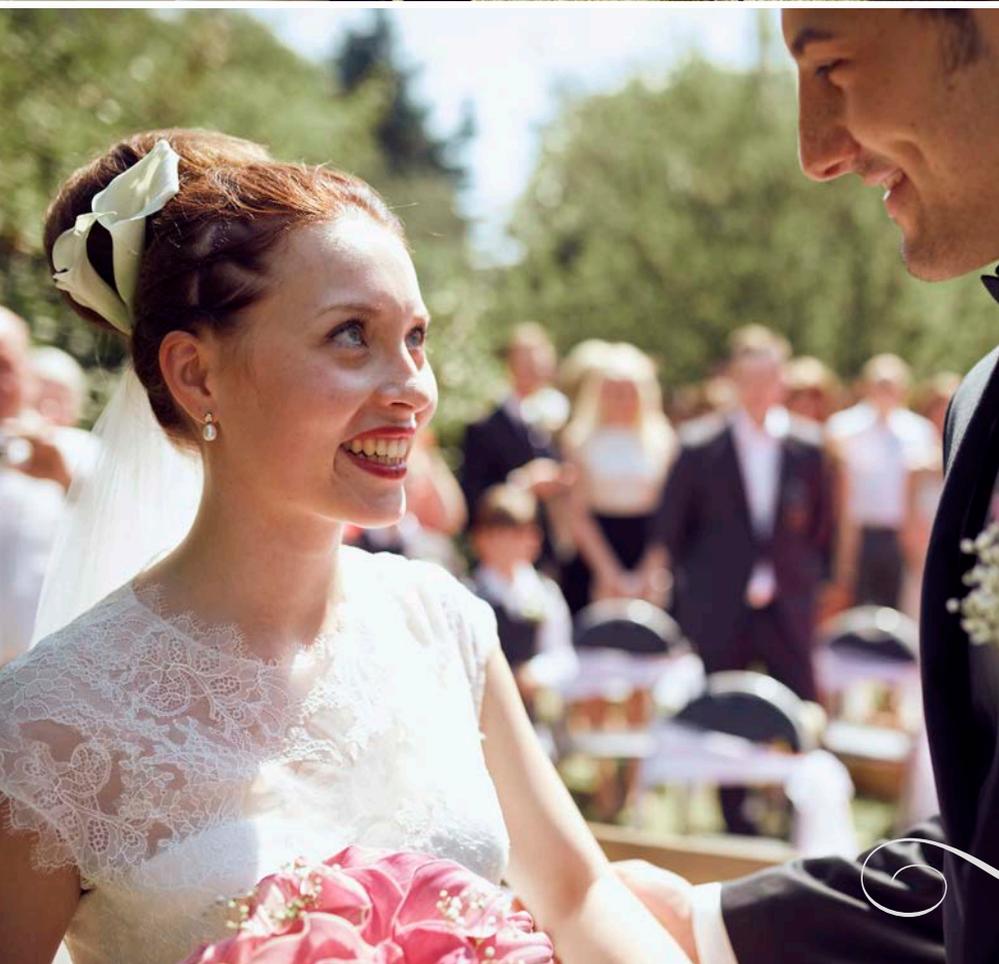
Selbstverständlich entscheiden Sie die Gestaltung Ihres Trautages. Gerne geben wir Ihnen vorher die Zeit um alles nach Ihren Wünschen her richten zu können. Sollten Sie Hilfe beim Dekorieren oder dem schmücken der Location benötigen können wir Ihnen einen Kontakt zukommen lassen.

## BLUMEN

Die Dekoration mit Blumen und Gestecken liegt in Ihrer Hand. Da dies ein sehr individueller und persönlicher Teil der Hochzeit ist, möchten wir Ihnen hier nichts vorgeben. Sollten Sie jedoch Hilfe oder einen Ansprechpartner benötigen empfehlen wir Ihnen unseren Ausstatter Blumen Graaf in Hamburg.

[www.blumengraf.de](http://www.blumengraf.de)





## WEITERES

### GESCHENKE

Für Ihre Geschenke werden wir einen schönen Platz herrichten. Für spezielle Wertsachen oder Geldgeschenke haben wir einen sicheren Ort. Somit müssen Sie sich nicht Sorgen ob etwas verschwindet.

### FOTOBOX

Sie dürfen natürlich auch eine Fotobox bei uns aufstellen. So können Sie zusammen mit Ihren Gästen ein paar witzige Fotos machen und bleibende Erinnerungen schaffen. Wir geben Ihnen gern Kontaktdaten von Anbietern weiter.

### FOTOS

Das Anwesen des von Hollander Hauses bietet eine hervorragende Kulisse für Ihre Hochzeitsbilder. Wir empfehlen für atemberaubende Fotoaufnahmen unseren Fotografen Stefan Großjohann.

[www.stefangrossjohan.de](http://www.stefangrossjohan.de)





## FREIE TRAUUNG

Für eine Freie Trauung ist das Herrenhaus der perfekte Ort. Im Sommer können Sie im Garten eine wunderschöne Trauung erleben. Auf Wunsch kann Ihre Trauung auch im historischen Saal ausgerichtet werden.

## TRADITIONELLE HOCHZEITS-RITUALE UND RAHMENPROGRAMM

Hier haben wir viele Partner für Sie die wir Ihnen empfehlen können.

## ANSPRECHPARTNER

Sollten sich überwiegend andere Personen um die Planung Ihrer Hochzeitsfeier kümmern wie z.B. ein Wedding Planner oder die Trauzeugen nennen Sie uns bitte deren Kontaktdaten. Somit können dann eventuelle Überraschungen oder Showeinlagen ohne Ihr Wissen geplant werden.

## KINDER UND KINDERBETREUUNG

Wir freuen uns sehr darüber, wenn auch Kinder bei Ihrer Feier dabei sind. Für Kinder bis 5 Jahren müssen Sie nichts bezahlen. Kinder von 6-12 Jahren bezahlen die Hälfte und ab 13 Jahren ist eine Teilnahme zum Erwachsenen Preis vorgesehen.

Für eine sorglose und unterhaltsame Betreuung der Kinder können individuelle Kinder-Entertainment-Pakete gebucht werden.

## FAHRSERVICE

Wir bieten auf Wunsch einen Fahrservice an. Dieser fährt Sie und Ihre Gäste nach Hause, ins Hotel oder weiter zum Feiern. Sollten Sie das nicht benötigen können wir auch gern bei Bedarf ein Taxi für Sie rufen.

[www.top-oldtimer-mieten.de](http://www.top-oldtimer-mieten.de)





## HOTELS

Folgende Hotels befinden sich in der näheren Umgebung:

Hotel Waldhalle

[www.waldhalle.de](http://www.waldhalle.de)

Seehotel Schwanenhof

[www.seehotel-schwanenhof.de](http://www.seehotel-schwanenhof.de)

Hotel der Seehof

[www.der-seehof.de](http://www.der-seehof.de)

## AUFBAU/ABBAU/REINIGUNG

Für Auf- und Abbau der Möbel und nachfolgender Reinigung wird eine Einmalpauschale berechnet.

## PARKPLÄTZE

Für Sie und Ihre Gäste stehen 10 kostenlose Parkplätze direkt neben dem Herrenhaus zur Verfügung.

## STORNOBEDINGUNGEN

Die Stornobedingungen werden Ihrem Angebot als AGB's beigefügt.

## TRINKGELD

Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben, ist Ihnen natürlich freigestellt. Wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind, freuen sich unsere Kellner und Mitarbeiter sicherlich über eine kleine Aufmerksamkeit, das ist aber kein Muss.



WIR FREUEN UNS SIE IM  
HERRENHAUS VON HOLLANDER  
BEGRÜßEN ZU DÜRFEN...



EURE GASTGEBER

# PREISE

## MIETE

<b>Exklusive Miete für Räumlichkeiten</b> .....	<b>4.000,00 € *</b>
<i>inkl. Garten und Historischem Saal</i>	
<b>Exklusive Miete für Räumlichkeiten</b> .....	<b>3.500,00 € *</b>
<i>inkl. Garten <u>ohne</u> Historischen Saal</i>	
<b>Exklusive Miete für das Wochenende</b> .....	<b>6.000,00 € *</b>
<i>inkl. Garten und 8 x Doppelzimmer</i>	
<b>Aufbautag</b> .....	<b>1.500,00 € *</b>
<i>Optional</i>	

## WEITERES

<b>Dekoration / Servicevorbereitungen</b> .....	auf Anfrage
<b>Mobiliar für freie Trauung</b> .....	auf Anfrage
<i>Garten Pavillon, Stehtische, Lounge Ecken, Altar</i>	
<b>Fotobox</b> .....	auf Anfrage
<b>Personaleinsatz</b> .....	ab <b>35,00 € *</b> /Stunde / Person
<b>Weitere Parkplätze</b> .....	<b>15,00 € *</b> / Fahrzeug
<b>Reinigung</b> .....	<b>500,00 € *</b>

\* Preis inkl. MwSt.





## DIE PARTY AM ABEND

Die gewünschte Hochzeitsparty am Abend findet draußen im grünen statt. Umgeben von der Natur und mit Blick auf das Herrenhaus kann Ihre Feier zelebriert werden.

Für die Rahmenbedingungen ist gesorgt. Auf Wunsch errichten wir Ihnen eine Oase und ein wetterunabhängiges Refugium in Verbindung mit unserem Experten für Design, Stil und Exklusivität „Novazelte“.

Bitte beachten Sie, dass die Party bis max. 02:00 Uhr nachts umsetzbar ist und das Herrenhaus für die Party (aufgrund des Denkmalschutzes) geschlossen wird. Sanitäranlagen werden Ihnen selbstverständlich angeboten.

<b>Novazelt</b> .....	ab 4.800,00 € *
<b>Sanitäranlagen</b> .....	ab 600,00 € *
<b>Lichtanlage</b> .....	auf Anfrage
<b>Musikanlage</b> .....	auf Anfrage
<b>Heizpilz</b> .....	auf Anfrage
inkl. 1 Gasflasche	
<b>Feuerkorb</b> .....	auf Anfrage
inkl. Feuerholz	

\* Preis inkl. MwSt.

## SPEISEN & GETRÄNKE

**Buffet** ..... ab 39,00 €\* / Person

Cateringübersicht anbei

**Getränkepauschale** ..... ab 39,00 €\* / Person

inkl. Wein, Bier, Wasser, Softdrinks, Kaffee & Tee  
gültig für 6 Stunden, Verlängerung auf Anfrage

**Champagner Empfang** ..... ab 12,50 €\* / Person

**Sekt Empfang** ..... ab 5,50 €\* / Person

**Kuchenempfang** ..... ab 7,00 €\* / Person

**Getränke-Upgrade Longdrinks** ..... ab 15,50 €\* / Person

zwei zur Auswahl

### AUSWAHL GETRÄNKE-UPGRADE LONGDRINKS

Gin Tonic ∞ Siegfried Gin ∞ Elderflower Tonic & Berrys

Moscow Mule ∞ Belvedere Vodka ∞ Spicy Ginger

Parma Negroni ∞ Siegfried Gin ∞ Grapefruit ∞ Angostura ∞ Tonic

Aperol Spritz ∞ Prosecco ∞ Aperol ∞ Soda

Lillet Berry ∞ Lillet ∞ Russian White Berry ∞ Berrys

### GETRÄNKEPAUSCHALE – ENTHALTENE AUSWAHL

St. Michaelis ∞ Wasser Still/Sprudel

Fritz Produkte ∞ Apfelschorle, Orangenlimo, Zitronenlimo, Rhababerschorle

Community Cola ∞ Cola & Cola Zuckerfrei

Elbgold ∞ Kaffeespezialitäten

Cupper Tea ∞ Teespezialitäten

Ratsherrn ∞ Pils & Weizen & Pale Ale

Hörner Pfalz - Grauburgunder-trocken ∞ Weißwein

San Marzano Tratturi Negroamaro Primitivo Puglia 2019-trocken ∞ Rotwein

Schönhals Rheinhessen - Spätburgunder-trocken ∞ Rose

# EXKLUSIVE WEINE & CHAMPAGNER AUSWAHL

## CHAMPAGNER

### KRUG

#### **Grand Cuvée ..... 235,00 €**

Jede Grande Cuvée ist das Ergebnis eines Verfahrens, bei dem es auf Geduld und Details ankommt. Die Grande Cuvée gilt als Champagner „ultimativer Großzügigkeit“.

#### **Rosé ..... 415,00 €**

Ein Champagner voller Überraschungen: Die seidige Konsistenz und Fülle von Aromen im Krug Rosé bereiten bei jedem Schluck Vergnügen. Geschaffen für große Feste.

#### **Vintage 2006 ..... 410,00 €**

Der Jahrgang 2006 von Krug ist großzügig und vollmundig – ein Champagner ganz im Stil von Krug, mit ausdrucksstarker Entfaltung an Nase und Gaumen. Der Star der Show.

#### **Clos du Mesnil 2006 ..... (auf Anfrage)**

Krug Clos du Mesnil, eine wahre Rarität, ist ein reiner und frischer Blanc des Blancs Champagner. Nach 12 Jahren in den Kellern von Krug ist er erstaunlich präzise und wird ohne Zweifel elegant reifen.

#### **Clos d'Ambonnay 2000 ..... (auf Anfrage)**

Aus 100 % Pinot Noir vom 0,68 Hektar großen Clos d'Ambonnay kreiert, zeichnet sich dieser seltene Vintage Blanc de Noirs durch Intensität und Tiefe aus, die Einzigartigkeit einer Rebsorte, aus einer einzigen Parzelle und einem einzigen Jahr.



### DOM PERIGNON

#### **Vintage 2010 ..... 225,00 €**

Vollmundig, dynamisch und ausdrucksstark, ist Dom Pérignon 2010 ein Jahrgang mit starker Persönlichkeit, welcher die kompromisslose Verpflichtung der Maison an die Kraft der Natur repräsentiert.

#### **Rosé 2006 ..... 425,00 €**

Der Rosé des Jahrgangs 2006 ist ein verfeinerter Ausdruck des ikonischen Weißwein-Champagners, der die intensiven Eigenschaften des Dom Pérignon beibehält.

#### **Vintage 2002 Plénitude 2 ..... 515,00 €**

Dieser seltene Release ist ein Meilenstein in der Entwicklung des hervorragenden Jahrgangs 2002 von Dom Pérignon. Dieser kraftvolle und intensive Champagner hat seine zweite Plénitude erreicht – den Punkt, ab dem er eine andere Ausdruckskraft gewinnt.



### MOËT & CHANDON

#### **Brut Impérial ..... 75,00 €**

Moët Impérial wurde erstmals im Jahr 1869 kreiert und verleiht jeder Feier einen stilvollen Rahmen. Eine wahre Champagner-Ikone, welche sich durch verführerische Lebendigkeit und Eleganz auszeichnet.

#### **Rosé Impérial ..... 85,00 €**

Spontan, strahlend und verführerisch mit intensiver Fruchtigkeit und eleganter Reife. Moët Rosé Impérial zeigt sich weich am Gaumen – mit der geballten, fruchtigen Ausdruckskraft der Maison.

#### **Nectar Impérial ..... 95,00 €**

Moët Impérial wurde erstmals im Jahr 1869 kreiert und verleiht jeder Feier einen stilvollen Rahmen. Eine wahre Champagner-Ikone, welche sich durch verführerische Lebendigkeit und Eleganz auszeichnet.

#### **Ice Impérial ..... 105,00 €**

Moët Ice Impérial ist der erste Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Er verkörpert den Innovationsgeist der Maison – verführerisch und frisch, mit einem Hauch von Süße.

#### **Ice Impérial Rosé ..... 115,00 €**

Intensive Fruchtigkeit ist ein charakteristisches Merkmal von Rosé-Champagner, doch diese lebhafte Kreation besticht durch überraschend komplexe Aromen. Speziell für den Genuss auf Eis entwickelt.

#### **Grand Vintage Blanc 2012 ..... 150,00 €**

Der Grand Vintage 2012 vereint eine exquisite Kollektion seltener und einzigartiger Champagner und erinnert an den Übergang vom Frühling zum Sommer.

#### **N.I.R. Nectar Impérial Rosé Dry ..... 180,00 €**

Der fruchtintensive, leicht süße Moët Nectar Impérial Rosé Dry Champagner wurde speziell für den Genuss bei Sonnenuntergang entwickelt.

# EXKLUSIVE WEINE & CHAMPAGNER AUSWAHL

## VEUVE CLICQUOT

### **Brut Yellow Label ..... 75,00 €**

*Veuve Clicquot Yellow Label ist das Flaggship der Maison, an dem alle anderen gemessen werden. Die perfekte Balance zwischen Kraft und Finesse.*

### **Rosé ..... 85,00 €**

*Vollmundig und herrlich fruchtig, mit den intensiven Aromen saftig reifer Erdbeeren und Kirschen, ist Veuve Clicquot Rosé der roséfarbene Ausdruck vom Yellow Label, dem Aushängeschild des Hauses.*

### **Demi-Sec ..... 115,00 €**

*Dieser vollmundige Demi-Sec-Champagner zeigt prominente Noten exotischer Früchte. Veuve Clicquot Demi-Sec wurde aus mindestens 50 Weinen assembliert und ist einer der süßesten Champagner des Hauses.*

### **Rich ..... 130,00 €**

*Veuve Clicquot Rich ist ein süßer Champagner, der ideal zum Mixen ist. Verleihen Sie dem Cocktail mit Ananas, Grapefruit-Zeste, Gurke, Sellerie, Pfeffer oder Tee eine persönliche Note und servieren Sie ihn auf Eis.*

### **Rich Rosé ..... 145,00 €**

*Der Veuve Clicquot Rich Rosé steht zwischen einem klassischen Champagner und einer Cocktailgrundlage. Er wurde eigens dafür kreiert, ihn mit verschiedenen Zutaten zu genießen.*

### **Vintage Brut 2012 ..... 155,00 €**

*Trotz der schwierigen Witterungsbedingungen wurden im Jahr 2012 außergewöhnliche Früchte geerntet. Und so wurde dieser Jahrgang – der einzigartige Ausdruck dieses besonderen Jahres – geboren.*

### **Vintage Rosé 2012 ..... 160,00 €**

*Dieser Rosé-Champagner kann sich Selbstbewusstsein leisten. Die feinen Aromen des Rosé vermischen sich mit der Intensität des Geschmacks roter Früchte, Erdbeeren und Kirschen.*

### **Extra Brut Extra Old 2 ..... 125,00 €**

*Die zweite Ausgabe dieses neuen Stils von Veuve Clicquot durchläuft zwei Alterungsstufen, um das ideale aromatische Gleichgewicht zu erreichen, und zeigt dank seiner leichteren Dosage eine herrliche Frische.*

### **La Grande Dame Brut 2008 ..... 230,00 €**

*Der Tribut an die Grande Dame, Madame Clicquot, aus dem Jahr 2008 reflektiert das Grand Cru Terroir der Maison. Der hohe Anteil an Pinot Noir verleiht diesem Vintage-Champagner eine außergewöhnliche Struktur.*

### **La Grande Dame Rosé 2008 ..... 345,00 €**

*Mit La Grande Dame Rosé 2008 hat Kellermeister Dominique Demarville einen Rosé-Champagner mit einem besonders hohen Anteil an Pinot Noir hergestellt, der ihm Tiefe und Struktur verleiht, für die das Haus berühmt ist.*

## RUINART

### **R de Ruinart ..... 110,00 €**

*Vom weltweit ersten Champagnerhaus: R de Ruinart Brut verkörpert den Stil des Hauses mit seinem frischen, floralen Charakter.*

### **Rosé ..... 115,00 €**

*Aus den Archiven geht hervor, dass Ruinart den ersten Rosé-Champagner vor über 250 Jahren verschiffte. Noch heute ist dieser Rosé mit seinen intensiven Aromen roter Früchte einer der feinsten seiner Art.*

### **Blanc de Blanc ..... 115,00 €**

*Dieser Blanc de Blancs Champagner ist eine assemblage aus exzellenten Ernten verschiedener Jahre als Garant für gleichbleibend beste Qualität.*

### **Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007 ..... 285,00 €**

*Dom Ruinart 2007 präsentiert sich zu Beginn mit einer mineralischen und rauchige Note und überrascht anschließend mit einer Wendung hin zur Frische von Zitrusfrüchten.*

### **Dom Ruinart Rosé 2007 ..... 440,00 €**

*Die warmen, sonnigen Aromen des Jahrgangs 2007 und der Geschmack reifer Zitrusfrüchte, abgerundet durch gerösteten Kaffee und Kakaobohnen, spiegeln sich im rosa Farbton mit Spuren von Kupfer.*



## WEINE CLOUDY BAY

### **Sauvignon Blanc 2020 ..... 65,00 €**

*Lebhafte Früchte finden ihr Gleichgewicht in der für Cloudy Bay typischen Frische. Dieser herrliche Wein eignet sich nicht nur für den sofortigen Genuss; der spritzige, ausgeglichene Sauvignon Blanc lässt sich auch hervorragend im Keller lagern.*

### **Chardonnay 2018 ..... 65,00 €**

*Cloudy Bay Chardonnay 2018 bietet ausgewogene Säure und konzentrierte Fruchtaromen. Hergestellt wird er aus den Trauben des Anbaugebiets im warmen Wairau Valley sowie kühleren Regionen.*

### **Pinor Noir 2017 ..... 65,00 €**

*Dieser aromatische Jahrgang aus sorgsam verlesenen Trauben des Anbaugebiets Marlborough in Neuseeland enthüllt einen hervorragenden Geschmack und eine elegante Struktur.*

### **Te Wahi 2017 ..... 155,00 €**

*Te Wahi 2017 ist ein eleganter und ausgeglichener Pinot Noir aus der Region Central Otago in Neuseeland mit fruchtigem Aroma und kräftigen Tanninen und einem langen, fokussierten Abgang.*



# HOBENKÖÖK CATERING

## **Pur, ganzheitlich und überraschend**

Basierend auf einem ganzheitlichen Konzept bieten wir von der Hobenköök - erstmalig in Norddeutschland - regionale und saisonale Lebensmittel und Speisen in einem einzigartigen Zusammenspiel von Restaurant, Markthalle und Catering an.

Die Zutaten dafür - ob Fleisch, Fisch, Obst oder fast vergessene Gemüsesorten - kommen direkt von kleinen Erzeugern aus dem Hamburger Umland.

Mit unserem offenen und ganzheitlichen Ansatz wollen wir bei Ihnen das Wissen und Verständnis für regionale, vielfältige und gute Ernährung neu erwecken.

Stillstand gibt es bei uns nicht. Weder in der Markthalle, noch im Restaurant, noch im Catering und schon gar nicht in unseren Köpfen.

A small black icon of a fork is positioned above the text in this block.

**Hobenköök - das ist Lebendigkeit und Genuss in seiner schönsten regional-saisonalen Form.**

**Fingerfood Empfang I (Beispiele)**

**Hobenköök Tortilla**, gebratener grüner Spargel, Schalotten, Nüsse und gelbes Karottenmus -vegan-

**Gebeizte Lachsforelle mit nordischem Whiskey**, salziger Mürbeteig, Kräuter von Malte und Gurke

**Schwarzbrot mit Pastrami**, eingelegtes Gemüse, Senfmayonnaise und Radieschenblätter

✎ 14,50 € p.P

**Fingerfood Empfang II (Beispiele)**

**Gebratenes Rindertatar**, geräucherte Paprikacreme, Ofen Spargel, Gewürzgurke

**Forellenkaviar aus Schwerin**, Schwarzbrot mit Ei und Sauer Rahm

**Spinat Quiche**, Ricotta von Anna`s Hof , marinierte Pilze vom Pilzgarten und Bärlauch -vegetarisch-

✎ 15,50 € p.P.



### Buffet 1

Auf den Tischen eingesetzt  
Hobenköök Sauerteigbrote dazu Meersalzbutterm von Meierei Horst  
und veganer Gemüseaufstrich „Schmett“

### Vördeem / Vorspeise

*serviert in großen Schüsseln auf den Tisch gestellt zum selber nehmen*  
Rinderkraftbrühe (Hochzeitssuppe) mit Grießklösschen, Eierstich,  
Blumenkohl und kleinen Nudeln

### Middeninne / Hauptgang

Schweine Krustenbraten von Haveländer Apfelschwein mit  
Honigbiersoße , Gemüse aus der Hobenköök Markthalle  
und Schnittlauch-Kartoffelpüree  
Gebratener Shellfisch in körniger Senf Paulisoße, Blattspinat  
und geschmorten Radieschen  
Urkornrisotto mit Bunter Beete, Ziegenfrischkäse von Kruse  
und eingelegte Broccolikresse von LüttGröön

### Dornach / Dessert

Kaffeemousse mit Schokobisquit u. eingelegten Kirschen  
Hobencrumble mit Quark von Meierei Horst, Knusperstreusel und  
saisonalen Früchten (je nach Jahreszeit Rhabarber, Erdbeere,  
Himbeere oder Blaubeere)

39,00 € p.P.



## Buffet 2

Hobenköök Sauerteigbrote dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganem Gemüseaufstrich „Schmett“

### Vördeem / Vorspeise

Räucherfisch von Fischzucht Reese mit Dill und Blüte, Zwiebelchutney und marinierten bunten Rüben

Rosa Kalbstafelspitz mit Meerrettichöl, eingelegten Rettich, Fenchelsalat und Kräuterschmand

Büffelmozzarella aus Ellerbek, gegrillten Kohlrabi, Kohlrabigrünpesto und geröstete Sonnenblumenkerne (vegetarisch)

### Middeninne / Hauptgang

Gegrillte Rinderhüfte mit Schalottensauce, Gemüse aus der Hobenköök Markthalle und Röstkartoffeln

Seehecht Filet von Fischbaier (Nordsee) Krustentiersud und Eingewecktes Gemüse

Abblinsen mit Nussbutter, Karotten von Sannmann, Staudensellerie, Blätter, Räuchertofu und getrockneten Dörrfrüchten (vegan)

### Dornach / Dessert

Zartbitter-Schokoladenmousse mit Stachelbeerkompott und gerösteten Buchweizen

Hobenköök Zitronen Tiramisu, Friesenkeks, Frischkäse von Kruse Pistazie



47,50 € p.P.

### Buffet 3

Hobenköök Sauerteigbrote dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganem Gemüseaufstrich „Schmett“

#### Vördeem / Vorspeise

Gebeizte Lachsforelle von Fischwerker, gegrillter Gurke mit Gin und Dillsaat, Zitronenschmand

Quinoa aus dem Holsteiner Knick mit schwarzem Johannesbeeressig, Grillgemüse, Hirtenkäse von Jeezel

Blumenkohl-Lauchtarte mit Würzspeck von Harms, dunkle Leinsamen und Kräuterfrischkäse von Kruse

#### Middeninne / Hauptgang

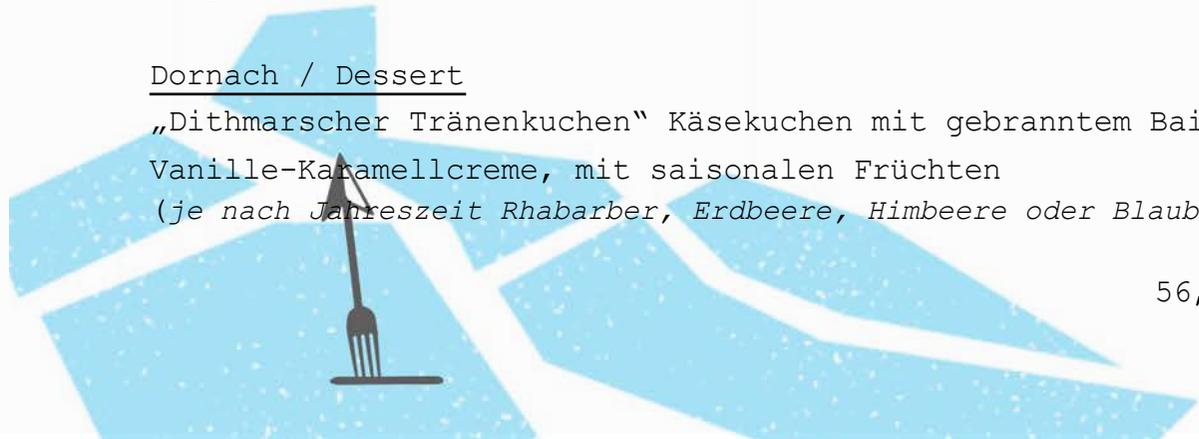
Rinderrücken von Jagdhaus Dellien Pilzrahmsouße, Erbsen-Kartoffelpüree und Gemüse aus der Hobenköök Markthalle  
Rotbarsch aus der Nordsee mit Langleine geangelt mit Dill-Zitronenbuttersoße und Ofenfenchel

Ravioli mit Ricotta, Haferflocken, gegrilltem Spitzpaprika, Schnittlauch, Zucchini Rondini und eingelegten Tomaten (vegetarisch)

#### Dornach / Dessert

„Dithmarscher Tränenkuchen“ Käsekuchen mit gebranntem Baiser  
Vanille-Karamellcreme, mit saisonalen Früchten  
(je nach Jahreszeit Rhabarber, Erdbeere, Himbeere oder Blaubeere)

56,00 € p.P.



Buffet 4

**Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde**

und Vollkornbäckerei Effenberger, dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

Vördeem | Vorspeise

**Gebeizte Lachsforelle** mit nordischem Whiskey, Gurken-Senfkompost, junger Portulak, gebackener Buchweizen

**Rosa Kalbstafelspitz**, Spargelsalat mit Zucchini, Zitronenessig und gegrillte Radieschen

**Kartoffel-Bärlauchsuppe** mit Joghurt vom Bohlingshof, mariniertes grüner Spargel und Wiesen Champignons

Middeninne | Hauptgang

**Kabeljau mit Krabben-Dillsud**, Gemüse aus der Markthalle und braune Butter, Kartoffelpüree

**Weidehuhn von Bauckhof** mit Petersilien-Sauerampfer Gremolata

**Möhren Basilikum Risotto**, eingelegte Tomate, Fenchel und gepuffter Amaranth

Dornach | Dessert

**Norddeutsche Panna Cotta** mit Himbeerpüree von Werner, Knusper Bisquit

**Erdbeer-Rhabarbergrütze**, Zitronenschmand und gepresster Schokoladenkuchen



 45,90 € p.P

**Hobenköök Menü serviert (Beispiel)**

**Sauerteigbrote von der Bäckerei Bade, Hof Wulksfelde**

und Vollkornbäckerei Effenberger, dazu Meersalzbutter von Meierei Horst und veganer Gemüseaufstrich

**Vördeem / Vorspeise**

**Lachsforelle** mit Gin und Pistazie gebeizt, Ofen-Gemüse und Alblinsen, Kräuteröl und Rote Pickel-Zwiebeln

**Supp / Suppe**

**Garnelensuppe mit Nordseekrabben**, mariniertes Fenchel mit Aquavit und Gurken

**Zwischendrinne / Zwischengang**

**Bunte Beete**, Büffelmozzarella aus Ellerbek, Karottengrünpesto, Wildsalate und Leindotteröl - vegetarisch -

**Middeninne / Hauptgang**

**Rinderrücken vom Hof Wümme**, Pfefferjus, Gemüse aus dem Markt, Kartoffel-Trüffelpüree

**Dornach / Dessert**

**Kleine Erdbeerkuchen** mit Karamell-Rahmeis, Vanillecreme und Waldmeister Knusper

- ohne den Zwischengang - 4 Gang 52,50 € p. P.  
5 Gang 49,50 € p. P.



### Grill Buffet Deluxe

**Sauerteigbrote** von Wulksfelde, Vollkornbäckerei Effenberger und Bio Bäckerei Bahde, veganer Gemüseaufstrich und Butter von Meierei Horst

#### **Vom Grill**

**Spieße** mit Spargel, junger Kohlrabi, Grillkäse und geräucherte Paprika (vegetarisch)

**Gelackte Lachsforelle** von Fischzucht Reese aus Neumünster mit Gewürz Kakao-Pflaume mariniert

**Kleine Lamm Merguez** mit Harissa von Fleischerei Harms

**Geflügelbratwurst** vom Schönmoorer Hof mit Majoran und grünem Speck

**Rinderflankssteaks** mit Hobenköök-Rub und Spitzparika-Rhabarber Chutney

#### **Beilagen**

**eingelegetes Grillgemüse** aus Allermöhe von Tobias Haack und Hof Wurzelreich, mariniert mit Rapskernöl, Leindottersamen und Pflückblumensalat von Malte (Vegan)

**Spinat Zucchini Quiche**, Ricotta von Anna`s Hof , marinierte Pilze vom Pilzgarten und Bärlauch - vegetarisch -

**Bunter Radieschensalat**, mit Erbsen, Spargel und gerösteten Saaten - vegan

**Sellerie-Joghurtsalat**, mit Spinat, gelbe Ofen Karotten und Thai Basilikum - vegetarisch -

**Kartoffelsalat mit Bio Ei**, Gewürzgurke, Frühlingslauch und schwarzer Pfeffer - vegetarisch -

#### **Soßen**

Senf Pauli, Herrn Frucht und Herr Gemüse und dem Marmeladen

Barbequesoße (Kakao und Pflaume) / Mord im Orient

der körnige Hobenköök Senf ....

Ketchup Tomate von Hof Ottilie

#### **Dessert**

Erdbeer-Rhabarbergrütze,

Zitronenschmand und gepresster Schokoladenkuchen

**Extra Kinderbuffet ab 10 Kinder**

Bunte Mini-Möhren und Knollen mit Apfel-Schnittlauchmousse  
Kleine Kalbsschnitzel mit Gurkensalat, Zitrone und Kartoffelstampf  
Schokoladen-Mandelspieße mit Brombeeren

16,50 € pro Kind bis 12 Jahre

*oder*

die Kinder speisen vom Hochzeitsbuffet mit:

0 - 3	Jahre	keine Berechnung
4 - 12	Jahre	1/3 Preis
13	Jahre	volle Berechnung



**Mitternachtsbuffet**

*Empfohlen für die Hälfte der Personenzahl*

Norddeutsche Rohmilchkäse von Affineur Kober mit Himbeersenf,  
eingeweckten Gemüse und Haselnussbrot

9,50 € p.P.

Norddeutsche Gulaschsuppe mit geräucherter Paprika, Gewürzgurken  
und Rote Beete Salat

7,50 € p.P.

Pulled Pork Burger  
Havelländer Apfelschwein, gepickelter Kohl mit Schwarzkümmel und  
BBQ Soße

9,50 € p.P.

Von Fleischerei Harms aus Eppendorf  
Currywurst mit Geheimer Hobenköök Gewürzsoße, Wurzelbrot mit  
Karotte

7,50 € p.P.



## CANDYBAR OPTIONAL (JE NACH GÄSTEANZAHL)

### Candybar

*Beispielhafte Auflistung der Zusammensetzung, die Candybar kann mit allen im Markt vorhandenen Süßigkeiten bestückt werden.*

*In verschied große Gläschen und auf Platten gefüllt.  
Kleine Weckgläschen stehen zum befüllen bereit.*

### **Vom Bonscheladen:**

Candysticks mit Kirsch, Erdbeer und Rum Kakao

### **Von Lüthers:**

Bunte Vegane Weingummis

### **Von Schokovida:**

Schokodenplatten mit Hibisikus, Buchweizen und bunter Pfeffer

### **Popkorn:**

Süßes Popcorn mit Vanille, Mexicanischem Pfeffer und Gewürzen

### **Emmas Konditorei:**

Macaron und Cakepops

200,00 € pauschal

## EQUIPMENT

### Equipment, pauschal exkl. Gläser

Diverse Teller (Brotsteller, Vorspeisenteller, Hauptgangteller	€ 3,50 p.P.
Dessert-Porzellan) diverses Besteck (Brotmesser, Vorspeise,	€ 1,50 p.P.
Hauptgang, Dessert)	€ 7,50 p.P.
<i>inkl. Reinigung</i>	€ 6,50 p.P.
	€ 1,00 p.P.

Je nach Auswahl der Speisen wird entsprechend berechnet

### Küchenequipment, pauschal

Porzellan- und Holzplatten, Vorleger, Schalen, Chafing-Dish	€ 50,00
Brennpasten, Wärmelampen, Hotboxen, Hardware	€ 150,00
	€ 250,00

*inkl. Reinigung*

Je nach Speisenauswahl können noch zusätzliche Kosten für Equipment / Hardware für die Köche entstehen  
gerne kalkulieren wir individuell

Je nach Auswahl der Speisen wird entsprechend berechnet

### Serviceequipment & Infrastruktur, pauschal

Schürzen, Tablett, Handservietten	€ 80,00
Rücklaufsituation, Arbeitsmaterialien, Verbrauchsmaterialien	100,00 €
Buffetdekoration	150,00 €

Je nach Gästeanzahl wird entsprechend berechnet

### Transport, pauschal

An- und Abfahrt pro Fahrt / Auto 100,00€	€ 200,00
extra Fahrzeuge benötigt	<i>nach Rücksprache</i>



## PERSONALKOSTEN

	Anzahl	Preis	Dauer	Gesamt
<b>Serviceleitung</b> inkl.Vorbereitungen	1	42,00 €	1	
<b>Servicekraft</b>	1	29,50 €	1	
<b>Logistiker</b> (Auf- und Abbau)	1	24,50 €	1	
<b>Aufbauleitung</b> Aufbautag	1	29,50 €	1	
<b>Koch</b>	1	35,00 €	1	
<b>Küchenchef</b>	1	45,00 €	1	
<b>Gesamt inkl. MwSt.</b>				

Bitte beachtet, dass die Einsatzzeiten individuell auf Eurer Event angepasst werden. Die Abrechnung erfolgt im Anschluss der Veranstaltung nach tatsächlich geleisteten Stunden.

Die Mindesteinsatzzeit pro Mitarbeiter beträgt 5 Stunden.



Bitte beachtet, dass es sich bei den Speisen um Ideen handelt, es kann je nach Saison und Verfügbarkeiten noch Anpassungen geben. Die Speisen sind lediglich zur Ansicht und Inspiration. Je nach Wunsch erstellen wir entsprechend individuelle Foodkonzepte. Auch behält sich die Hobenköök vor eventuelle preisliche Anpassungen vornehmen zu können, je nach Marktpreis.

Bitte beachtet, dass nach Sichtung und Planung vor Ort, wie wissend welches Speisekonzept gewünscht ist, zusätzliche Kosten für Equipment, Geschirr, Personal, Logistik und sonstige Kosten entstehen werden. Je nach Speisekonzept und Wunsch werden wir ein individuelles Angebot erstellen.

