



Hochzeitsmappe

Liebes Brautpaar,

Sie planen Ihren großen Tag und möchten ihn für sich und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Vielleicht konnten Sie bei einem Besuch hier im Fliederhof schon unser naturnahes, individuelles und familiäres Ambiente kennen lernen.

Um Ihnen einen Einblick in unser gastronomisches Spektrum zu geben, haben wir Ihnen im Folgenden einige Vorschläge zusammengestellt, die zu Ihren Ideen passen könnten.

Des Weiteren freuen wir uns auf Ihre Wünsche und Vorstellungen, welche wir gerne in einem persönlichen Termin mit Ihnen besprechen möchten.

Die kulinarische Versorgung ist sicherlich einer der wesentlichen Punkte Ihrer Feierlichkeit.

Im Folgenden möchten wir Ihnen Anregungen geben, in welcher Form wir Sie und Ihre Gäste an Ihrem großen Tag verwöhnen könnten.

Viel Spaß beim Lesen und Sich-Inspirieren-Lassen
wünscht Juliane Syring und das Fliederhof-Team



Der Empfang

Sie haben nun den zeremoniellen Teil hinter sich gelassen, jetzt kann gefeiert werden!
Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit fruchtigem Fliederbeer- und auch trockenem Sekt, dazu reichen wir Mineralwasser und Säfte für die Kinder.

Gern empfehlen wir Ihnen und Ihren Gästen zum Empfang fein belegte Canapeés.
Wir bereiten fünf Sorten zu und bieten Ihnen entsprechend Ihrer Gästeanzahl circa 3 Stück pro Person an.

Unsere Canapeévariationen reichen wir in den Sorten:

- Tortenbrie
- körniger Frischkäse mit Brunnenkresse
- Schinken mit Melonenkugel
- Mortadella mit Pistaziencrème.
- Räucherlachs mit Honig – Dill –Senf Sauce

xxx

Sektempfang mit zweierlei Sekt, Mineralwasser und Säften an feierlich gedeckten Stehtischen
ab 7,90 Euro pro Person

x

Sektempfang an feierlich gedeckten Stehtischen mit zweierlei Sekt,
Mineralwasser, Säften und Canapeés
ab 12,50 Euro pro Person

xxx

Kaffee und Kuchen

Am Nachmittag empfiehlt es sich, bei einer frisch gebrühten Tasse Kaffee und einem Stück verführerisch duftendem Kuchen aus der Fliederhofbäckerei mit Familie und Freunden über den Tag zu plaudern, Pläne zu schmieden und sich ein wenig treiben zu lassen.

Wir servieren Ihnen Filterkaffee oder Tee, während Sie sich am Kuchenbuffet nach Herzenslust bedienen.

Wählen Sie aus den aufgeführten Beispielen je 3 Blechkuchen und 2 Lieblingstorten aus, mit denen wir dann Ihr Kuchenbuffet bestücken.

Blechkuchen:

- klassischer Pflaumenhefekuchen
- klassischer Apfelhefekuchen
- Marmorkuchen
- Obstboden mit Obst der Saison
- Quarkkuchen
- Schokoladen-Kirschkuchen
- Butterkuchen
- Bienenstich mit Buttermandeln
- Russischer Zupfkuchen
- Mandarinen-Schmandkuchen

Torten:

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Nougattorte
- Frankfurter Kranz
- Quark-Sahnetorte
- Himbeertorte mit Mascarpone
- Zitronentorte
- Pfirsichtorte

xxx

Buffet mit 3 Blechkuchen und 2 Torten nach Wahl,
geschlagener Sahne,
dazu servieren wir Ihnen Filterkaffee und Tee
Preis ab Euro 12,50 Euro pro Person

xxx

Gern vermitteln wir Ihnen im persönlichen Gespräch Kontakte zu Patisserien unseres Vertrauens, die nach Ihren Vorstellungen Ihre ganz individuelle Hochzeitstorte kreieren. Vom Erdbeerherz bis zur mehrstöckigen Torte sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt – sprechen Sie uns an!

Das Abendessen

Diese Mahlzeit bildet sicherlich das Herzstück Ihrer Feierlichkeit. Ganz abhängig von Ihrem Geschmack und Ihren Gewohnheiten ist Sie gute Grundlage für den Tanz in die Nacht oder Mittelpunkt der Feier und Zeit, gemütlich zusammen zu sitzen und lang ersehnte Gespräche zu führen.

Sie bevorzugen den eleganten Rahmen?

Für bis zu 25 Personen servieren wir Ihnen gern ein mehrgängiges Menü und gehen bei der Zusammenstellung der Gänge ganz auf Ihre Vorstellungen ein.

Da die Geschmäcker so verschieden sind, wie die Früchte der Jahreszeiten, schneiden wir unsere Menüs ausschließlich nach Ihren Vorgaben, welche wir in einem persönlichen Gespräch erfassen, zusammen.

Dabei handeln wir bevorzugt im saisonalen und regionalen Sinne.

xxx

3-gängiges Menü ab 19,- Euro pro Person

xxx

Ein umfangreiches Buffet ist die sinnvollste Lösung für große Gesellschaften und ebenso unterschiedliche Vorlieben.

Hier findet sicher jeder Gast das Passende für seinen Geschmack.

Im Folgenden finden Sie unsere Buffetvorschläge.

Grillbuffet

Vorspeisen:

- Tomaten – und Gurkensalat
- Blattsalate
- Kartoffelsalat
- Tomaten- und Mozzarella Spießchen
- dazu Brot und Baguette, Quark und Butter

Suppe:

- Tomatencrèmesuppe

Hauptgänge:

- vom Grill: Bratwurst, Lachs, Nackensteak, Feta mediterran aus der Folie
- Ofengemüse
- Backkartoffel
- Kräuterbaguette
- Saucen zum Gegrillten: Aioli, Mangosalsa, Ketchup, Senf, Barbecue-Sauce

Dessert:

- Schokoladenmousse mit Vanillesoße
- Obstsalat mit Vanillesauce

ab 21,- Euro pro Person

Mediterranes Bufett

Vorspeisen:

- Antipasti (Oliven, gegrillte Paprika, Artischocken)
- Hirtensalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Fetakäse
- toskanischer Brotsalat
- Blattsalate
- dazu Brot und Brötchen, Butter und Quark

Suppe:

- Gazpacho

Hauptgänge:

- Paella
- gegrillte Hähnchenbrust
- Ratatouille
- Rosmarinkartoffeln
- Reis
- Fisch vom Grill

Dessert:

- Crema Catalana
- Obstsalat
- Käseauswahl

xxx

ab 23,- Euro pro Person

xxx

Spargelbufett (von April bis Juni)

Vorspeisen:

- Spargelsalat
- Räucherlachs mit gegrillten grünen Spargel und Creme fraiche
- Blattsalate
- Schinken und Melone
- dazu Brot und Brötchen, Butter und Quark

Suppe:

- Spargelsuppe

Hauptgänge:

- Spargel mit Sauce Hollandaise und brauner bzw. zerlassener Butter
- Schnitzel, gebratenes Lachsfilet, roher und gekochter Schinken
- Petersilienkartoffeln
- Pasta mit Spargelspitzen und Sherrytomaten

Dessert:

- weisses Schokoladenmousse mit karamelisiertem Spargel
- Melonensalat

xxx

ab 29,- Euro pro Person

Märkisches Hochzeitsbuffet

Vorspeisen:

- Wildschweinschinken vom Wildhandel Schreinicke aus Stücken, dazu Sauce Cumberland
- Räucherfischspezialitäten vom Fischer Brauße aus Blankensee
- Ziegenkäse aus Stücken
- Wurstvariation von der Landfleischerei Hennickendorf
- Brotauswahl von Tante Marion aus Dobbrikow
- Jüterbogger Büffelmozzarella mit Tomaten und Pesto

Suppe:

- Hochzeitssuppe mit Eierstich und Markklößchen

Hauptgänge:

- Kaninchenkeule vom Beelitzer Kaninchen
- Braten vom Teterower Kräuterschwein auf Sauerkraut
- Wildschweinragout aus Stücken mit Rotkohl
- gebratener Havelzander auf Schmorgurken
- sautiertes Wurzelgemüse
- Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert:

- Zitronencrème
- Beerengrütze mit Vanillesauce

xxx

ab 34,- Euro pro Person

xxx

Arrangement Feiern und Schlemmen ab 80 Personen und bis 01:00 Uhr morgens

Unser Arrangement lässt keine Wünsche offen und beinhaltet folgende bereits beschriebene Offerten:

- feierlicher Sektempfang
- Kaffee und Kuchen
- unser sommerliches Grillbuffet
- Rabatt auf Ihre Zimmerbuchung in unserem Haus in Höhe von 10 %

Dieses Angebot beinhaltet desweiteren den Genuss unseres weißen – und roten Hausweines, Radeberger Pilsner vom Fass, sämtliche nicht-alkoholische Erfrischungsgetränke und Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure für die Dauer Ihrer Veranstaltung.

Xxx

Preis pro Person: EUR 65,00

xxx

Schon daran gedacht...?

Im Folgenden führen wir noch einige Programmpunkte an, die Sie vielleicht noch nicht bedacht haben, Ihre Feierlichkeit aber noch abrunden könnten.

Vermittlung eines DJs

Wir vermitteln gerne Kontakte zu DJs, die auf Ihrer Feier für die richtige Stimmung sorgen. Sprechen Sie mit uns!

Große Tanzfläche unter unserem Hoftor

Schwingen Sie mit Ihren Gästen das Tanzbein zu Ihren Lieblingsliedern unterm Sternenhimmel.
Kosten : 40 Euro

Kinderbetreuung

Damit es auch Ihren kleinsten Gästen an nichts fehlt, stellen wir Ihnen gerne jemand zur Seite, der auf Ihrer Feier das Geschichten-Erzählen, Malen und Basteln übernimmt.
Kosten pro Stunde:15 Euro

Fackeln und Feuerschalen

Warmes Licht und sanftes Knistern taucht den Hof im Schein des Feuers in eine ganz besondere Stimmung.
Wir befeuern auf Ihren Wunsch im Innenhof Feuerschalen und zünden Fackeln an.
Bereitstellungskosten: 40 Euro

Mitternachtsbuffet

Wer viel feiert, bekommt auch bald wieder Appetit!
Zu vorgerückter Stunde bestücken wir Ihr Buffet erneut und diesmal mit Mitternachtssuppe, knackigen Wiener Würstchen, frischem Brot und Brötchen, einer feinen Käseauswahl und frischem Blechkuchen, zu dem wir duftenden Kaffee reichen.
Preis pro Person: 17,00 Euro

Übernachtungen

Wir verfügen über drei Doppelzimmer im Fliederhof. Wenn Sie mehr Gäste unterbringen möchten, nennen wir Ihnen gerne weitere Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe. Zum Frühstück können Sie gerne wieder bei uns zusammen kommen.

Übernachtung im Doppelzimmer 60,- Euro pro Nacht
Individuelles Frühstück für Übernachtungsgäste 6,50 Euro pro Person
Frühstücksbuffet (ab 10 Personen) ab 8,50 Euro pro Person

Schlechtwettervariante

Wir besitzen ein Großraumzelt mit den Maßen 9 x 13 Metern, welches wir mit zusätzlichen Seitenwänden ausstatten und über dem gepflasterten Bereich unseres Hofes aufstellen können.
Bereitstellungskosten Festzelt 100,- Euro

xxx

Nun hoffen wir Ihnen einen Eindruck unseres Angebots dargelegt haben zu können. Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Ihren besonderen Tag in unserem Fliederhof ausrichten dürfen und wir sichern Ihnen schon heute große Sorgfalt dabei zu.

Ihre Juliane Syring und Team



Hochzeitsimpressionen



Wir freuen uns auf Ihre Hochzeit