

BESONDERE ORTE für Hochzeiten



Die BESONDEREN ORTE für Hochzeiten

- ♥ Wählen Sie einen unserer BESONDEREN ORTE als Ihre Hochzeitslocation aus: Zwinglikirche, Haus Zwingli, Umweltforum Auferstehungskirche oder Tagungswerk Jerusalemkirche
- ♥ Alle Hochzeitslocations bringen eine ganz besondere Atmosphäre mit: Erhaben, beeindruckend und außergewöhnlich
- ♥ Für Ihre Hochzeitsfeier steht das Haus Ihnen und Ihren Gästen exklusiv zur Verfügung
- ♥ Alle Hochzeitslocations haben einen Außenbereich in Form einer Terrasse oder eines Hofes, den Sie bei schönem Wetter nutzen können
- ♥ Wählen Sie Ihr Hochzeitspaket und genießen Sie Ihren besonderen Tag



Alle Leistungen auf einen Blick:

Hochzeitslocation und Ausstattung

- ♥ Exklusiver Veranstaltungsraum
- ♥ Festlich gedeckte Tafel mit Banketttischen
- ♥ Beschallungsanlage mit Mikrofon für Ansprachen
- ♥ Bühne mit beleuchteter Rückwand
- ♥ Bierzeltgarnituren auf der Terrasse/dem Hof mit Hussen-Set
- ♥ Atmosphärische LED-Beleuchtung in den Farben Ihrer Wahl
- ♥ Festlich hergerichtete Stehtische inkl. Tischdecke und Teelicht
- ♥ Technik-/Locationbetreuung während des ganzen Abends
- ♥ Endreinigung

Festliches Catering und Getränke

- ♥ Sektempfang im Foyer oder auf Terrasse/Hof als Flying Service, ergänzt mit Softgetränken
- ♥ Hochzeitsbuffet (wählen Sie zwischen „Just Married“ und „Verliebt, Verlobt, Verheiratet“)
- ♥ Getränkebuffet für 8 bzw. 11 Stunden (Weißwein, Rotwein, Bier, Softdrinks und Longdrinkauswahl sowie Digestif nach dem Essen)



„Just Married“

Hochzeitsbuffet „Just Married“

Vorspeisen

- Im Kräutersud **pochiertes Schweinefilet** mit Pfannenfenchel, gebratenem Mangold und Shitakepilzen
- **Raukesalat** mit roten Ofenzwiebeln und gerösteten Brotwürfeln, dazu Lavendel-Vinaigrette
- **Verschiedene Melonen mit Schafskäse** und frischem Basilikum
- **Orientalischer Salat** von grünen Gurken mit vielen Granatapfelkernen, Erdnüssen und Kokos

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie zwei Gerichte aus:

- **Barolobraten vom Rind** mit Auberginen-Bohnen-Gemüse und Zitronencouscous
- **Rosa geschmorte Spanferkelkeule** auf Petersilienrahm-Kohlrabigemüse, dazu Spinat-Serviettenknödel
- **Gebackene Tomaten, Artischocken und Auberginen** mit Ziegenkäse, dazu Gemüsereis mit Rosmarin (vegetarisch)
- **Zucchini gratin** mit Minze und Greyerzer Käse auf fruchtiger Tomatensauce (vegetarisch)

Bei unserem Catering sind die folgenden Bestandteile in Bio-Qualität, zertifiziert nach EG-Öko-Basisverordnung: Weizenmehl, Vollmilch, Butter, Sahne, Kartoffeln.

Desserts

- **Pfirsichcreme**
- **Beerencrumble** mit Vanillesauce

Zum Essen reichen wir kleines Steinofengebäck vom Handwerksbäcker, rustikales Stangenbrot und Sesam-Gewürzbrot aus Berlins ältester Bio-Bäckerei.

Getränkemenu „Just Married“

Getränke

- Rotwein – zwei zur Auswahl **BIO**
- Weißwein – zwei zur Auswahl **BIO**
- Sekt **BIO**
- Pils vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Softgetränke
- Longdrinks – vier zur Auswahl
- Digestifs – zwei zur Auswahl

Paketpreis

	18-2 Uhr* (8h)	15-2 Uhr* (11h)
40 – 59 Gäste	139,00 €	149,00 €
60 – 149 Gäste	119,00 €	139,00 €
150 – 249 Gäste	114,00 €	129,00 €
ab 250 Gäste	109,00 €	120,00 €

Preise pro Person und inkl. USt.

* Ab 2.00Uhr berechnen wir für die weitere Nutzung der Räumlichkeit pauschal 75,00 € je angefangener Stunde. Die Getränke werden ab diesem Zeitpunkt nach Verbrauch berechnet.



„Verliebt, Verlobt, Verheiratet“

Hochzeitsbuffet „Verliebt, Verlobt, Verheiratet“

Vorspeisen

- **Pochiertes Schweinefilet** in Tomaten-Schnittlauchmarinade mit Blüten
- **Feldsalat** mit Himbeeren und Parmesanspänen, dazu Lavendel-Joghurtsauce
- **Glasnudelsalat** mit Spitzkohl, Möhren, gerösteten Erdnusskernen und Flusskrebschwänzen
- **Caponata:** Süßscharfes Tomatenchutney mit Auberginen, Pinienkernen und Rosinen

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie zwei Gerichte aus:

- **Maishähnchenbrust** mit Lavendelblüten in Kirschensauce, dazu frischer Blattspinat und roter Camargueris
- **Rosa Kalbstafelspitz** in Zitronen-Kräuterrahm mit Spitzkohl-Möhren-Gemüse und Kartoffelgratin
- **Pochiertes Welsfilet** in Mehrrettichsauce, dazu Ofenzucchini mit gebratenen Austernpilzen und Naturreis
- **Gebackener Spinat** mit Champignons, Joghurt und Schafskäse auf fruchtiger Tomatensauce (vegetarisch)

Bei unserem Catering sind die folgenden Bestandteile in Bio-Qualität, zertifiziert nach EG-Öko-Basisverordnung: Weizenmehl, Vollmilch, Butter, Sahne, Kartoffeln.

Desserts

- **Heidelbeer-Bimencrumble** mit hausgem. Vanillesauce
- **Gezuckerte Erdbeeren**, dazu saure Sahne und gesüßter Joghurt

Zum Essen reichen wir kleines Steinofengebäck vom Handwerksbäcker, rustikales Stangenbrot und Sesam-Gewürzbrot aus Berlins ältester Bio-Bäckerei.

Getränkbuffet „Verliebt, Verlobt, Verheiratet“

Getränke

- Rotwein – zwei zur Auswahl **BIO**
- Weißwein – zwei zur Auswahl **BIO**
- Sekt **BIO**
- Pils vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Softgetränke
- Longdrinks – vier zur Auswahl
- Digestifs – zwei zur Auswahl

Paketpreis

	18-2 Uhr* (8h)	15-2 Uhr* (11h)
• 40 – 59 Gäste	145,00 €	155,00 €
• 60 – 149 Gäste	125,00 €	145,00 €
• 150 – 249 Gäste	120,00 €	135,00 €
• ab 250 Gäste	115,00 €	125,00 €

Preise pro Person und inkl. USt.

* Ab 2.00 Uhr berechnen wir für die weitere Nutzung der Räumlichkeit pauschal 75,00 € je angefangener Stunde. Die Getränke werden ab diesem Zeitpunkt nach Verbrauch berechnet.



Was wir sonst noch für Sie tun können

Technik

- Beamer inkl. Leinwand (150,00 €)
- Beschallungsanlage für Musik (300,00 €)

Catering

- Crémant-/Champagnerempfang inkl. Flying Service (6,95 € pro Gast)
- Kuchenbuffet bei Auswahl eines Hochzeitpakets ab 15 Uhr (5,95 € pro Gast)
- Kids-Menü (3-10 Jahre): Nudeln mit Tomatensauce und Kids-Getränkepauschale (20,00 € pro Kind)
- Mitternachtssnacks
 - Currywurst (ab 6,20 € pro Gast)
 - Suppe (ab 7,50 € pro Gast)
 - Käse-Platte (ab 10,30 € pro Gast)

Und ...

- Fotograf auf Anfrage
- Dekoration lt. Deko-Katalog

Preise inkl. USt.

Die Getränke beziehen Sie immer über uns. Sollten Sie sich beim Catering für einen anderen Dienstleister entscheiden, fällt eine anteilige Handling Fee an:

Preis

- 40 – 59 Gäste 8,20 €
- 60 – 99 Gäste 6,60 €
- 100 – 250 Gäste 6,00 €

Bei weiteren Fragen und Wünschen sprechen Sie uns gern an.

Hinweis

Das Dekorieren der Location am Vortag durch den Mieter ist, nach Absprache und sofern die Location nicht belegt ist, möglich.

Gegen eine anteilige Miete von 200,00 € kann am Vortag Einlass für max. 4 Stunden gewährt werden.



Checkliste für den schönsten Tag Ihres Lebens

12 – 6 Monate vorher

- Hochzeitsdatum festlegen
- Sich auf einen festlichen Rahmen der Hochzeit einigen
- Termin mit Standesamt (und Pfarramt) abklären
- Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- Trauzeugen ansprechen, wenn diese gewünscht sind
- Organisieren Sie schon alle Unterlagen für die Trauung (Taufschein bei kirchlicher Trauung)
- Budget für das große Fest klären und überprüfen
- Wenn gewünscht, ein Hochzeitsmotto festlegen
- Informationen über Locations für die Feier einholen

6 Monate vorher

- Jetzt können Sie die Eheschließung beim Standesamt anmelden
- Anmeldung einer kirchlichen Trauung beim Pfarramt
- Legen Sie die Location für Ihre Hochzeitsfeier fest
- Fotograf und Musik für das Fest buchen
- Finale Abstimmung der Gästeliste
- Einigen Sie sich auf den/die Nachnamen nach der Eheschließung

5 Monate vorher

- Suche nach dem Brautkleid spätestens jetzt beginnen
- Kleider für die Blumenkinder bestellen
- Kostenplan anpassen
- Verschicken Sie eine „Save the Date“-Mail, sobald die Gästeliste feststeht
- Blumenkinder auswählen und mit den Eltern sprechen
- Hochzeitseinladungen bestellen/in den Druck geben
- Flitterwochen planen und buchen
- Sonderurlaub beim Arbeitgeber beantragen
- Tipp: Richten Sie eine Hochzeits-Webseite ein mit persönlichen Worten, Informationen rund ums Fest (Anreise, Unterbringung, Ablauf). Diese können Sie vor und nach der Hochzeit ständig auf dem Laufenden halten

4 Monate vorher

- Bräutigam einkleiden
- Traugespräch mit Pfarrer vereinbaren
- Hochzeitsreise vorbereiten: Gültigkeit des Reisepasses und notwendige Impfungen klären
- Menüplanung für die Hochzeitsfeier absprechen
- Floristen kontaktieren und Blumendekoration samt Brautstrauß auswählen
- Trauringe bestellen und gravieren lassen
- Adressen der Gäste sammeln

3 Monate vorher

- Einladungskarten verschicken
- Drucksachen wie Tisch und Menükarten in Auftrag geben
- Brautschuhe, Dessous, Strumpfhosen (inklusive Ersatz) besorgen
- Eventuell Hotelzimmer für (zugereiste) Gäste reservieren oder eine Liste möglicher Unterkünfte zusammenstellen
- Update der Geschenke-Wunschliste
- Bei Bedarf Tanzkurs für Brautpaare belegen
- Eventuell eine Kinderbetreuung während der Trauung und/oder Feier organisieren

2 Monate vorher

- Brautfrisur beim Friseur des Vertrauens hochstecken lassen
- Probeweise ein Fest-Make-Up testen
- Hochzeitstorte bestellen
- Tischdekoration mit der Location zusammen abstimmen, evtl. eigene Dekoration besorgen
- Sitzordnung für die Feier planen
- Streukörbe und kleine Geschenke für die Blumenkinder organisieren
- Überblick der aktuellen Zusagen der eingeladenen Gäste dokumentieren

