



## **Unser Hochzeitsangebot**

Sektempfang mit und ohne Häppchen im Ziegeleipark  
Kaffeetafel Getränkepauschalen, Kuchenbuffet, Hochzeitstorte  
Speisen & Getränke Hochzeitsfeier, Hochzeitspauschalen  
Location-Miete  
Zusatzangebote

## **Sektempfang nach der Trauung auf dem Gelände des Ziegeleiparks**

### ***Getränke***

Pro Gast ein Glas Sekt Bernard Massard oder alkoholfreier Sekt bzw. Orangensaft,  
Gerolsteiner Mineralwasser satt zum Weitertrinken  
*Preis p.P.: 5,90 €*

### ***Häppchen - optional***

Variante 1: Canapés mit Schinken und Käse, kleine Boulettchen, Obstspieße  
*Preis p.P.: 6,80 €*

Variante 2: Butterbrezeln  
*Preis p.P.: 3,80 €*

Für die Trauung stehen im Ziegeleipark Räumlichkeiten zur Verfügung, die Sie direkt dort anmieten können, freie Trauungen sind auch bei uns an der Havel möglich. Stehtische für den Sektempfang mit weißen Hussen sind inklusive. Wir rechnen mit circa einer Stunde für den Empfang. Je nach Größe der Gesellschaft sind ein bis drei Servicekräfte vor Ort. Findet der Sektempfang erst um 15 Uhr zu Beginn und am Ort der Kaffeetafel statt, entstehen keine Extrakosten. Der Sekt ist dann bereits Bestandteil der Getränkepauschale.



## **Kaffeetafel**

### ***Getränkepauschale Kaffee 15.00-18.00 Uhr***

Kaffee, Tee, Softgetränke, Säfte- und Saftschorlen, Biere (auch alkoholfrei)  
Rot- und Weißweine sowie Weinschorlen, Sekt (komplette Liste siehe Getränkekarte)

*Preis p.P.: 11,80 €*

### ***Hochzeitstorte***

Je nach Auswahl und Anzahl der Gäste zwischen 80 und 450 €  
(siehe Angebot Hochzeitstorte)

### ***Kuchenbuffet***

Auswahl siehe Kuchenbuffet – wir kalkulieren 2-3 Stückchen Kuchen/Torte/Cup Cakes pro Gast. Die Größe des Kuchenbuffets ist davon abhängig, wie groß die Hochzeitstorte ist und ob diese schon zum Kaffee serviert wird.

*Preis p.P.: bei 3 Stückchen Torte/ Kuchen ohne Hochzeitstorte: 8,90 €*

Gern können Sie auch Kuchen oder Hochzeitstorte selbst mitbringen oder liefern lassen.  
Wir berechnen dann ein Tellergeld von 3,50 € pro Gast.



## **Hochzeitsfeier im Ringofen oder im Hafen**

### **Zehdenicker Buffet – Regionale Spezialitäten**

#### *Vorspeisen/ Kalte Speisen*

- Beelitzer Spargelsüppchen oder Waldpilzsüppchen (je nach Jahreszeit)  
Regower Praline: Ziegenfrischkäse vom Schleusenhof Regow im Nussmantel sowie eine internationale Käseauswahl mit Laugengebäck  
Wildplatte: Wildspezialitäten aus dem heimischen Forst: Wildschinken & Salami, kalter Wildbraten & gebratene Wachtel  
Fischplatte mit geräucherten Edelfischen der Region und aus der See  
Kleine Wachteleier auf einer Dijon-Senfcreme  
Flusskrebssalat mit Avocado  
Jahreszeitliche Salatauswahl: Chicorée-Salat mit Orangenfilets und Wildkräutern, Bunter Salat mit einer Himbeervinaigrette, Bohnen- und Gurkensalat

#### *Hauptspeisen*

- Lachs im Ganzen in der Salzkruste gebacken  
– dazu Romanesco mit Mandelbutter und Reis oder  
Havelzander: Filets vom Zander auf der Haut gebraten auf Spreewälder Gurkengemüse – dazu Schwenkkartoffeln mit Dill  
Zehdenicker Kräuterhähnchen: Mit Frischkäse sowie Spinat gefüllte Hähnchenbrust im Schinkenmantel auf Fenchel-Ananasgemüse – dazu eine Wildreis-Mischung  
Wentower Wild: Braten vom Wentower Wildschwein auf geschmortem Spitzkohl mit Rosmarinkartoffeln oder:  
Bergsdorfer Wiesenrind: Im Ganzen mariniertes und geschmortes Roastbeef am Buffet tranchiert – dazu mediterranes Pfannengemüse, Kartoffelspalten und Sour Cream  
Vegetarischer Spargelauflauf, alternativ:  
Gemüse-Muffins auf Champignonrahm

#### *Desserts*

- Panna Cotta mit Erdbeer-Minz-Salat  
Honigcreme mit Bananen-Chutney und karamelisierten Mandeln



## **Mediterranes Buffet**

### *Vorspeisen/ Kalte Speisen*

Kokos-Süßkartoffelsüppchen

Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalbsfleisch mit einer Kapern-Thunfischsauce

Carpaccio vom Thunfisch auf Eis mit einer Thymianvinaigrette

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Rucola, Frischkäse und Cherry-Tomaten

Crostinis mit Tomatenpesto und Serrano-Schinken

Im Kartoffelteig gebackene Garnelen auf leichtem Knoblauchdip

Antipasti-Auswahl: Marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen und Oliven

Honigmelonen mit Parmaschinken

Bunte Spieße: Tomate-Mozzarella-Basilikum, Marinierte Garnelen mit Zuckerschoten

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Schafkäse sowie mediterraner

Nudelsalat mit Rucola, Oliven und Pesto, Möhren-Cranberry-Salat

### *Hauptspeisen*

Kalbfleischröllchen mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Mozzarella gefüllt an Zucchini-Tomatengemüse sowie gebackene Kartoffelecken alternativ:

Mit getrockneten Tomaten und Knoblauch gespicktes Lamm mit einer Sesam-Balsamico-Sauce, dazu Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

Lachs im Aromapäckchen: Filets vom Lachs auf einem Kräuter-Gemüsebett – dazu Schwarze Bandnudeln mit einer Shrimps-Weißweinsauce

Gebackene Pute – mediterran gefüllt mit Paprikagemüse und Krokette  
(Pute wird am Buffet tranchiert)

Gemüse-Ratatouille im Strudelmantel

### *Kleines Kinderbuffet*

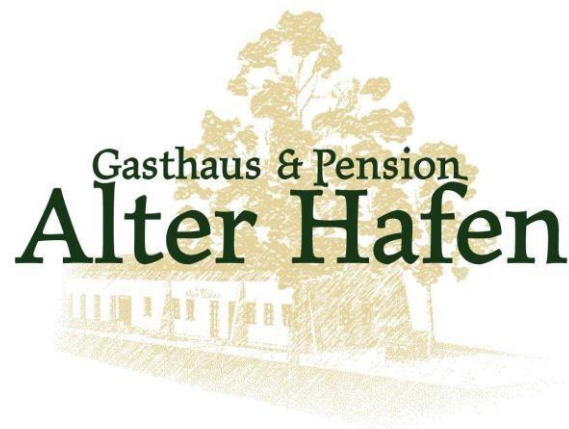
Chicken Nuggets und kleine Schnitzel mit Pommes frites oder  
Spaghetti Bolognese

Reibekuchen mit Apfelmus

### *Desserts*

Tiramisu mit Biskuit, Amaretto und Espresso

Mango-Bananencocktail mit Kokos-Creme



## **Barbecue-Buffer**

### *Vom Grill*

Rumpsteak amerikanischer Art im Ganzen gegrillt und auf dem Buffet tranchiert  
Mit einer Broccoli-Creme gefüllte Hähnchenbrust  
Mit Knoblauch und mediterranen Kräutern mariniertes Lammkarree  
Marinierte Lachsseiten mit Wurzelgemüse  
Vegetarische Zucchini-Schiffchen

### *Salate*

Salat aus Baby-Kartoffeln mit geschwenkten Cherry-Tomaten und einer Apfel-Weißwein-Vinaigrette  
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven, Tomaten und Feta  
Champignon-Rucola-Salat  
Fruchtiger Geflügelsalat mit Mais und Pfirsich  
Bunter Sommersalat mit Orangenfilets

### *Beilagen & Dips*

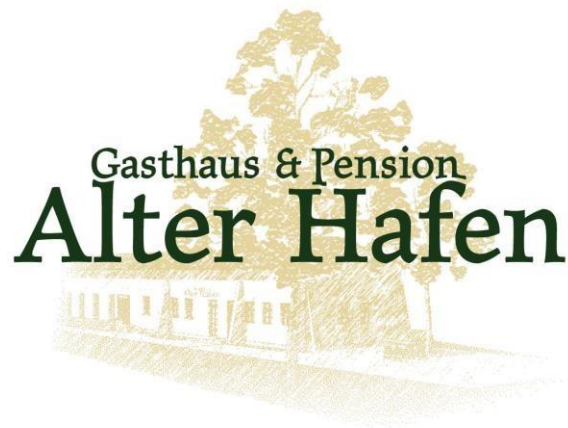
Große Antipasti-Auswahl & Tomate-Mozzarella  
Vegetarische Gemüseterrine mit Tomatentatar  
Vegetarische Pfanne mit Paprika, Zucchini & Rosmarinkartoffeln  
Baguette, Laugenstangen, hausgebackenes Zwiebelbrot und kleine Snack-Brötchen  
Barbecue-Sauce, Knoblauchdip, Dijon-Senf & Pflaumen-Tomatendip

### *Für die Kids*

Würstchen vom Grill und Stockbrot an der Feuerschale

### *Desserts*

Mascarponecreme mit Aprikosenragout  
Schokoladen-Ingwer-Mousse



## **Mildenerger Buffet**

### *Vorspeisen / Süppchen / kalte Speisen*

- Hochzeitssüppchen mit Eierstich und Hackfleischbällchen
- Hausgebeizter Lachs am Stück geschnitten – dazu eine Meerrettich- und eine Dijon-Senfcreme
- Gefüllte Eier: klassisch, mit Tomaten, und Frischkäse & Boulettchen
- Mildenerger Platte – Käsespezialitäten sowie ausgewählte Schinkensorten
- Palatschinken – gefüllte Nusschinken und einer Kräutercreme
- Buscettas mit Tomate-Knoblauch & Blattspinat-Schafkäse
- Käse-Trauben-Käse-Spieße
- Salatbuffet – Gurkensalat, Matjessalat mit roter Beete sowie bunter Salat mit einem Joghurt- und einem Himbeerdressing

### *Hauptgänge*

- Schweinefilet im Schinkenmantel: Gefüllt mit geräuchertem Käse, Schinken und Salbei – auf Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln und Krokette
- Filets vom Wels in der Eihülle gebraten auf Sommergemüse – dazu ein Sellerie-Kartoffelgratin
- Frikassee vom Hühnchen mit Spargel und Hackfleischbällchen dazu Reis
- Pilzhäubchen – Vegetarisch mit Frischkäse und Spinat gefüllt und überbacken

### *Desserts*

- Joghurtcreme mit Erdbeerragout
- Mousse au Chocolat



## **Spanferkelbuffet**

### *Vorspeisen /Kalte Speisen*

Käse-Lauchsüppchen

Räucherlachshäppchen auf hausgemachten kleinen Kartoffelpuffern und Meerrettich

Marinierte Garnelen auf Knoblauchcreme

Geräucherte Entenbrust auf Crostinis

Kleine Strudeltaschen mit Schinken und Ananas gefüllt

Marinierte Hähnchenspieße mit Sesam und Erdnussdip

Käsevariation mit frischem Laugengebäck

Colelslaw-Salat: herzhafter Krautsalat mit Möhre und Mayonnaise

Sommersalat mit einer Himbeervinaigrette

### *Hauptgänge*

Spanferkel vom Haus- oder Wildschwein im Ganzen präsentiert und am Buffet tranchiert,  
dazu ein Gemüse-Pilz-Sud, Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Filets vom Rotbarsch in einer Kräuterkruste gebacken – dazu gebuttertes Sommergemüse,  
eine Dillsauce und Reis

Hähnchensteaks mit einer Cranberry-Sauce auf mediterranem Gemüse mit Kürbis-Röstitalern  
Pilzpfanne mit frischen Champignons

### *Desserts*

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Birne Helene – Marinierte Birnen mit Vanilleeis und Schoko-Sauce (wird serviert)



## **Getränkete**

Wernesgrüner Pils & Radler  
Köstritzer Schwarzbier/ Benediktiner Hefe hell oder alkoholfrei  
Gerolsteiner Mineralwasser - medium/ naturell  
Coca Cola/Coca Zero/ Fanta/ Sprite  
Orangen-, Bananen-, Rharbarber-, Kirsch- & Apfelsaft  
Rotweine: Rosso Sangiovese trocken/ Dornfelder halbtrocken/ Girasol lieblich  
Weißweine: Trebbiano trocken/ Müller-Thurgau halbtrocken/ Bacchus - lieblich  
Bernard Massard - Sekt trocken, halbtrocken & alkoholfrei  
Kaffee/ Espresso/ Tee  
Cuba Libré (Havanna)/ Gin Tonic (Gordon)/ Cola Whiskey (Jim Beam)/ Aperol Spritz/ Lillet  
Absolut Wodka/ Ramazzotti/ Baileys/ Berliner Luft/ Pflaume

## **Getränkete Cocktail**

Caipirinha, Mojito, Pina Colada (jeweils auch alkoholfrei)

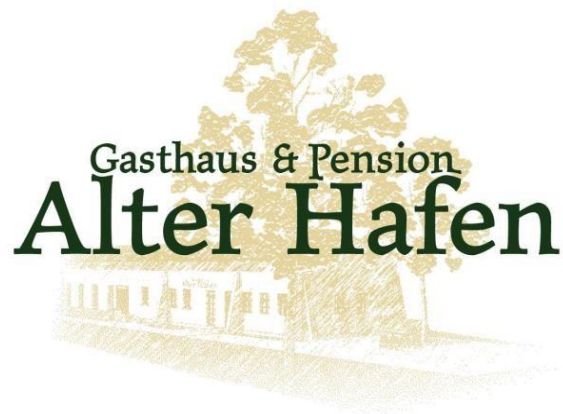
## **Getränkete Premium**

Edel-Brände der Brennerei Scheibel: Moorbirne/ Williams Birne/ Altes Pfläumchen  
oder: Single Malt Whiskey: Glenfiddich/ Glenmorangie

## **Gin-Bar**

Bombay, Gin Sul, Tanqueray  
Schweppes Tonic dry, Thomas Henry





## **Unsere Hochzeitspauschalen**

### ***Buffetauswahl 1 plus Getränkepauschale 8 Stunden***

Zehdenicker Buffet, Mediterranes Buffet, Barbecue-Buffet

*Preis p.P.: 86,00 €*

### ***Buffetauswahl 2 plus Getränkepauschale 8 Stunden***

Mildenberger Buffet, Spanferkelbuffet

*Preis p.P.: 76,00 €*

### ***Nach Wunsch + Getränkepauschale Cocktail 8 Stunden***

*Preis p.P.: 14,00 €*

### ***+ Getränkepauschale Premium 8 Stunden***

*Preis p.P.: 15,00 €*

### ***+ Gin-Bar***

Drei Sorten hochwertiger Gin, zwei verschiedene Tonic Water, Inserts wie Zitrone, Gurke, Thymian plus Eis. Ihre Gäste bedienen sich selbst, wir stellen nach und sorgen für Ordnung

*Preis p.P.: 15,00 €*

## **Location-Miete Mai bis September**

Ringofen: 750,00 € (Buchung über uns oder direkt über den Ziegeleipark) plus 150,00 € für das Einrichten der Location

Terrasse Hafen kleine Gesellschaft bis 35 Gäste: 250,00 €

Terrasse Hafen große Gesellschaft: 400,00 €

Saal Hafen kleine Gesellschaft bis 35 Gäste: 250 €

Saal Hafen große Gesellschaft mit Bar-Bereich: 400 €



## Zusatzangebote

### *Mitternachtssnack*

Bieten Sie Ihren Gästen zu Mitternacht ein kleines Snackbuffet: Variante 1: Canapés mit Schinken und Käse und Met, kleine Boulettchen, Lachshäppchen, Obst- und Käsespieße, Variante 2: Currywurst und Süßkartoffel- und Steakhouse-Pommes.

*Preis pro Person: 5,80 €*

### *Eisbombe*

Das besondere „Dessert“ zu vorgerückter Stunde: Vier Sorten Eis Ihrer Wahl mit Obst und Sahne auf der großen Spiegelplatte angerichtet. Kleine Feuerfontänen sorgen für den richtigen Auftritt.

*Preis p.P. 3,00 €*

### *Unterhaltung*

Gern unterstützen wir Sie bei der weiteren Planung des Abends: Ob DJ, Feuershow, Profi-Feuerwerk oder Live-Musik – wir arrangieren für Sie das richtige Programm.

### *Ziegeleipark & Marina*

Buchen sie für Ihre Gäste eine einstündige Fahrt mit der **Ziegeleibahn**! Sollten Sie bereits Leistungen des Parks für Ihre Trauung – wie beispielsweise Trauzimmer oder Ringofen – gebucht haben, kostet die Fahrt für maximal 60 Personen nur 25 €, sonst 230,00 €. Den Eintritt zum **Kinderspielplatz** können Sie ebenfalls pauschal für 25 Euro buchen. Oder wie wäre es mit einem Sektempfang vom Wasser aus? Buchen Sie ein **kleines Motorboot** bei der Marina Alter Hafen und laufen Sie vom Wasser aus in den Hafen der Ehe ein!

*Unsere Angebote gelten für Gesellschaften von 40-80 Gästen, Kleinkinder bis 3 Jahre sind frei, für Kinder zwischen vier und acht Jahren berechnen wir 40%, für Kinder zwischen neun und 13 Jahren 50 Prozent des vollen Preises. Die Pauschalen gelten jeweils bis 2 Uhr morgens. Nach 2 Uhr berechnen wir die Getränke nach Verbrauch sowie für jede weitere Stunde einen Nachtzuschlag von 150,00 € pro Stunde. Gern können Sie bis 4.00 Uhr morgens feiern. Nicht enthalten ist der Blumenschmuck sowie Unterhaltung/DJ. Zusatzkosten für Tischwäsche, Gedecke und Personal berechnen wir nicht. Für eine Hochzeit mit 80 Gästen planen wir mit einem Bar-Keeper, drei Servicekräften und einem Koch am Buffet. Hinzu kommen die Vor- und Nachbereitungszeiten, bei denen weitere MitarbeiterInnen beschäftigt sind. Gern gewähren wir Rabatte bei größeren Gesellschaften ab 80 Gäste. Sie können zwischen den Pauschalen bei der Auswahl der Getränke und Speisen kombinieren oder zusätzliche Speisen oder Getränke ordern – wir erstellen dann ein individuelles Angebot. Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*