

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.: 6,90 €

Häppchen - optional

Variante 1: Canapés mit Schinken und Käse, kleine Boulettchen, Obstspieße

Preis p.P.: 7,80 €

Variante 2: Butterbrezeln

Preis p.P.: 4,80 €

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.: 12,80 €

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

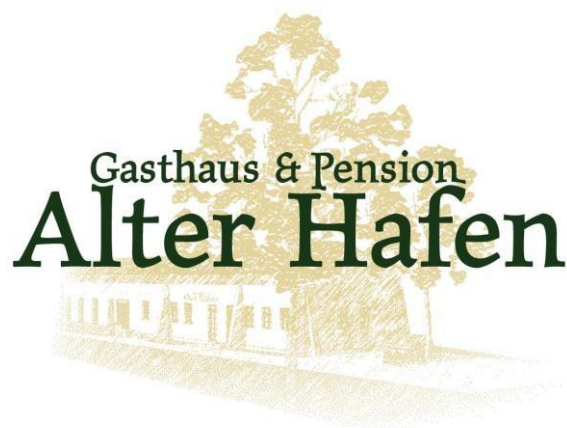
- Beelitzer Spargelsüppchen oder Waldpilzsüppchen (je nach Jahreszeit)
Regower Praline: Ziegenfrischkäse vom Schleusenhof Regow im Nussmantel sowie eine internationale Käseauswahl mit Laugengebäck
Wildplatte: Wildspezialitäten aus dem heimischen Forst: Wildschinken & Salami, kalter Wildbraten & gebratene 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

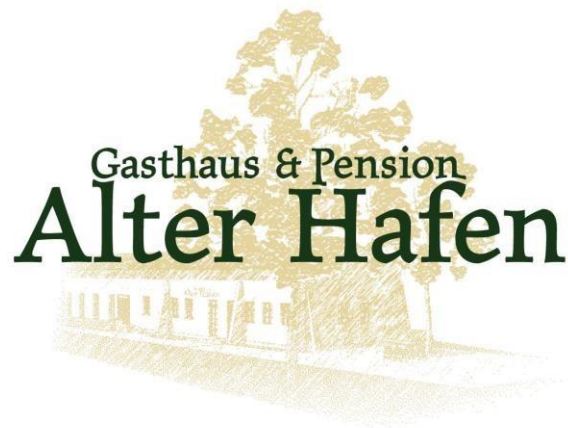
Große Antipasti-Auswahl & Tomate-Mozzarella
Vegetarische Gemüseterrine mit Tomatentatar
Vegetarische Pfanne mit Paprika, Zucchini & Rosmarinkartoffeln
Baguette, Laugenstangen, hausgebackenes Zwiebelbrot und kleine Snack-Brötchen
Barbecue-Sauce, Knoblauchdip, Dijon-Senf & Pflaumen-Tomatendip

Für die Kids

Würstchen vom Grill und Stockbrot an der Feuerschale

Desserts

Mascarponecreme mit Aprikosenragout
Schokoladen-Ingwer-Mousse



Mildenerger Buffet

Vorspeisen / Süsschen / kalte Speisen

- Hochzeitsüsschen 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.: 90,00 €

Buffetauswahl 2 plus Getränkepauschale 8 Stunden

Mildenberger Buffet, Spanferkelbuffet

Preis p.P.: 82,00 €

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

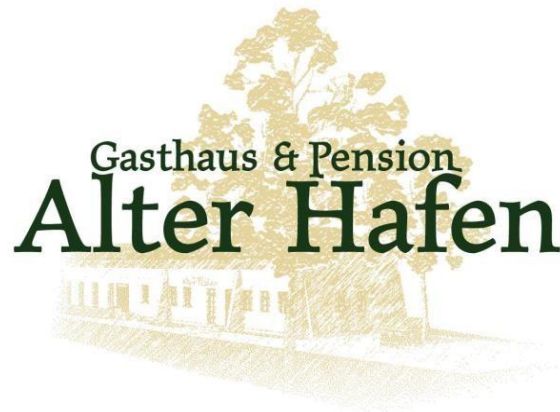
Ringofen: 750,00 € (Buchung über uns oder direkt über den Ziegeleipark) plus 150,00 € für das Einrichten der Location

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. 3,50 €

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.