



Veranstaltungs- Arrangements 2024



Hotel & Akademie Backenköhler

Dorfring 40

27777 Ganderkesee-Stenum

Tel.: 04223 / 73-0

Fax: 04223 / 73-399

info@hotel-backenkoehler.de

www.hotel-backenkoehler.de

Feier dich glücklich – auch vegan

Wir nehmen uns viel Zeit für Ihre Wünsche

Unser Team begleitet Sie von Anfang an voller Leidenschaft. Wir nehmen uns Zeit für Sie und Ihre Wünsche. Alles soll perfekt sein. Drei unserer wunderschönen Festsäle sind mit einer Klimaanlage ausgestattet und haben separate Außenbereiche für Ihren Empfang. Alle Räume sind individuell ausgestattet und unterteilbar. Die „Köhlerdiele“ und Saal „Niedersachsen“ präsentieren sich edel ländlich und das „Chalet“ besticht mit schlichter Eleganz. Freie Trauungen finden im Garten oder auf der überdachten Natursteinterrasse am Wald statt. Ein Traum für jedes Brautpaar! Es bleiben keine Wünsche offen.

- reetgedeckte Landhauslocation
- freie Trauungen auf der überdachten Natursteinterrasse
- direkte Lage am Wald mit großem Garten
- überdachte Natursteinterrasse
- 3 Festsäle mit Klimaanlage
- persönlicher Außenbereich
- bewusste Frischeküche
- variable Raum- und Tischgrößen
- festlicher Tischschmuck
- umfangreiche und hochwertige Getränkeauswahl
- Stuhlhussen
- Parkplätze vor dem Haus (2 E-Tankstellen)
- Hochzeitssuite

Unser neues Sicherheits-Siegel:



Besonders wertvoll, weil hausgemacht, sehr hochwertig, saisonal, regional oder nachhaltig



Brot, Brötchen, Gebäck, Torten und Kuchen aus hauseigener Bäckerei



Fleisch und Fisch von Qualitätslieferanten bzw. ausgesuchten Höfen



hochwertiges Gemüse, Kohl, Kartoffeln, Obst, Salate, Freiland Eier, Mehle und Saaten



Kaffee, Getreidekaffee, Kakao und Tee (Fairtrade)



vegetarische und/oder vegane Varianten sind hausgemacht



hausgemacht: Pommes-frites, Suppen, Desserts, Dressings, Anti-Pasti

Bewusste Frischeküche aus der Region

Wir verarbeiten überwiegend Fleisch von ausgesuchten Höfen. Durch die Zusammenarbeit mit Fleischerei Meerpohl aus Oldenburg wird sowohl erstklassige Qualität, als auch eine verantwortungsvolle regionale Tierhaltung gewährleistet.

Schweinefleisch aus Offenstall-Haltung

- Aufzucht und Haltung unter natürlichen Bedingungen, frischer Luft, natürlichem Tageslicht und natürlicher Witterung
- Mehr Bewegungsfreiheit
- Eigener Offenstall für Ferkel
- Kein Kupieren der Ringelschwänze
- Futter aus eigenem Anbau und Herstellung
- Keine Belastung durch Zusatzstoffe und Antibiotika
- Keine Hormonbehandlung
- Mehr Sauberkeit durch Stroh
- Gesunde, ausgeglichene und robuste Tiere
- Geringere Emissionen und gute CO2-Bilanz

Angus Beef von der Tessner-Farm

- Aufzucht und Haltung unter natürlichen Bedingungen im Herdenverband
- Langsames und stressfreies Wachstum
- Artgerechte Weidehaltung
- Naturbelassenes Grünfutter und Mais von eigenen Feldern, frische Luft und viel Bewegung
- Gesunde Rinder als Landschaftspfleger, die die Weideflächen als optimalen Lebensraum für verschiedenste Tier- und Pflanzenarten erhalten

Kikok-Frischgeflügel

- Aufzucht ohne Antibiotika
- Mehr Bewegungsfreiheit
- Futter garantiert ohne Gentechnik
- Langsam wachsende Rasse

Wild aus heimischer Wildschlachtereie

- Jagd in überwiegend heimischen Wäldern
- Regional aus direkter Nachbarschaft

Wir verzichten bewusst auf das Angebot von Lamm und Kalb.

Unser **Fisch** ist MSC-zertifiziert.

Das ist unser Beitrag zum Wohle von Mensch, Tier und Natur.

Sie können zwischen folgenden Getränken und Empfangspauschalen wählen:

1) GETRÄNKEPAUSCHALE:

zum Empfang:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

alkoholfreie Getränke, Haake Beck vom Fass, Flasche Weizenbier, Flasche alkoholfreies Weizenbier, Mackenstedter: Korn, Vodka-Kirsch, Vodka-Waldmeister, Vodka-Maracuja, Vodka-Karamell; Berliner Luft, Jägermeister, Schladerer Obstbrände, Linie-Aquavit, Jubiläums-Aquavit, Malteser-Aquavit, Mariacron, Springer Urvater, Jim Beam, Ballantines, Havana Club 3 Jahre, Captain Morgan, Bacardi, Osborne Veterano, Sambuca, Pernod, Campari, Smirnoff Vodka, Bombay Sapphire Gin, Baileys, Ramazzotti, Fernet Branca, Sierra Tequila, Weißwein (trocken, halbtrocken und lieblich), Weißherbst (halbtrocken), Rotwein (trocken und halbtrocken), Sekt, Prosecco, Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato

im Pauschalpreis enthalten

2) GETRÄNKEPAUSCHALE Superior:

zum Empfang:

Lillet/Wild Berry, Hugo, alkoholfreier Cocktail und Apfelprosecco

Fingerfood-Starter (je einen pro Person)

Tomaten-Mozzarella Spieß mit Basilikum-Pesto

Datteln im Speckmantel

Katenschinken mit Cantaloupe-Melone

alkoholfreie Getränke, Haake Beck vom Fass, Flasche Weizenbier, Flasche alkoholfreies Weizenbier, Mackenstedter: Korn, Vodka-Kirsch, Vodka-Waldmeister, Vodka-Maracuja, Vodka-Karamell; Berliner Luft, Jägermeister, Schladerer Obstbrände, Linie-Aquavit, Jubiläums-Aquavit, Malteser-Aquavit, Mariacron, Springer Urvater, Jim Beam, Ballantines, Havana Club 3 Jahre, Captain Morgan, Bacardi, Osborne Veterano, Sambuca, Pernod, Campari, Smirnoff Vodka, Bombay Sapphire Gin, Baileys, Ramazzotti, Fernet Branca, Sierra Tequila, Peter Briem Grauburgunder trocken, Kloster Eberbach Rosé trocken, Twin Oaks Cabernet Sauvignon trocken, Sekt, Prosecco, Hugo, Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato

zusätzlich zum Pauschalpreis: 16,00 Euro pro Person

MINDESTPERSONENZAHLEN UND RAUMBEREITSTELLUNGSGEBÜHR

Durch extrem gestiegene Energiekosten sind wir gezwungen die folgenden Raumbereitstellungsgebühren zu erheben. Diese Gebühren sind Raumabhängig, nicht Personenzahlabhängig.

	<u>FREITAG</u>		<u>SAMSTAG</u>	
Raum	Mindest-personenzahl	Raum-bereitstellungs-gebühr	Mindest-personenzahl	Raum-bereitstellungs-gebühr
Niedersachsen	45	240,00 €	50	300,00 €
Köhlerdiele	55	360,00 €	65	420,00 €
Chalet 1-2	55	360,00 €	60	420,00 €
Chalet 1-3	70	470,00 €	75	520,00 €
Festsaal	110	540,00 €	120	600,00 €

(mindestens ____ Erwachsene zzgl. Musiker und Fotograf)



ARRANGEMENT 1

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BUFFET:

Rahmsuppe von frischen Waldpilzen mit frischen Kräutern

[oder](#)

Stenumer „Hochzeitssuppe“

mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel

(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Salatvariationen im Glas, Topping-Bar, Honig-Senf-Dressing, French-Dressing,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter

warme Speisen:

Hähnchenbrustfilet im Honig-Sesammantel, Champignonrahmsauce,
Krustenbraten, Burgunderrahmsauce,
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Petersilienkartoffeln,
Tagliatelle in Pesto mit Cherrytomaten

* * *

Vanille-Himbeercreme geschichtet im Glas mit Pistazien und Krokant

GETRÄNKEPAUSCHALE Nr. 1:

siehe Seite 4

MITTERNACHTSIMBISS ALS BUFFET:

hausgemachte Pizzavariationen (auch vegetarisch)

[oder](#)

italienischer Nudelsalat mit frischem Gemüse und Basilikum-Pesto,
kleine Frikadellen, hausgemachtes Baguette mit dreierlei Dips

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	107,20 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	109,40 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	111,20 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	112,80 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 16.

Sollte das Abendessen als Menü serviert werden, erhöht sich die Pauschale um 4,90 €.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



ARRANGEMENT 2

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BUFFET TRADITION:

Stenumer „Hochzeitssuppe“

mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Salatvariationen in kleinen Gläsern, Nuss-Cerealien-Bar,
hausgemachter Gurken- und Möhrensalat,
Himbeer- und Balsamicovinaigrette, French-Dressing,
Crêpesröllchen mit Frischkäse, Dijonsenf und mediterranem Gemüse,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter

warme Speisen:

Hähnchenbrustfilet im Honig-Sesammantel, Champignonrahmsauce,
Backschinkenbraten, Altbiersauce,
Rinderrouladen,
Kohlrabischnitzel (vegetarisch), Chili-Paprika-Salsa,
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln

* * *

Pfirsich-Schmandcreme mit Sahne und Fruchtkompott

[oder](#)

Vanilleeis mit roter Grütze

GETRÄNKEPAUSCHALE Nr. 1:

siehe Seite 4

MITTERNACHTSIMBISS ALS BUFFET:

hausgemachte Pizzavariationen (auch vegetarisch)

[oder](#)

italienischer Nudelsalat mit frischem Gemüse und Basilikum-Pesto,
kleine Frikadellen, hausgemachtes Baguette mit dreierlei Dips

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	119,20 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	120,50 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	123,20 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	124,80 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 16.

Sollte das Abendessen als Menü serviert werden, erhöht sich die Pauschale um 4,90 €.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



ARRANGEMENT 3

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BUFFET:

Cremsuppe von jungem Lauchgemüse mit Brotcroûtons und gebackenem Rucola
[oder](#)

Stenumer „Hochzeitssuppe“

mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Salatvariationen im Glas, Topping-Bar, Balsamicovinaigrette, Rote-Linsen-Salat,
French- und Honig-Senf-Dressing,
Crêpesröllchen mit Lachs, Frischkäse und Dijon-Senf,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter

warme Speisen:

Schweinefilet, Pfefferrahmsauce,
Rinderrouladen, Burgunderrahmsauce,
Falafelbällchen (vegan), Minz-Joghurt-Dip,
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Macairekartoffeln und Rosmarinkartoffeln

* * *

lauwarmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern
an heißen Kirschen und Vanilleeis

[oder](#)

„Crêpes Suzette“

Vanilleeis mit dünnem Eierpfannkuchen an Orangensauce und Sahne

GETRÄNKEPAUSCHALE Nr. 1:

siehe Seite 4

MITTERNACHTSIMBISS ALS BUFFET:

hausgemachte Pizzavariationen (auch vegetarisch)

[oder](#)

italienischer Nudelsalat mit frischem Gemüse und Basilikum-Pesto,
kleine Frikadellen, hausgemachtes Baguette mit dreierlei Dips

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	120,70 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	122,80 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	124,70 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	126,30 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 16.

Sollte das Abendessen als Menü serviert werden, erhöht sich die Pauschale um 4,90 €.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



ARRANGEMENT 4

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BUFFET:

Thai-Curry-Kokossuppe mit Gemüseeinlage

[oder](#)

Karotten-Orangencremesuppe mit Ingwer
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Salatvariationen in kleinen Gläsern, Nuss-Cerealien-Bar,
Balsamicovinaigrette, French-und Joghurtdressing,
Offenstell Schweinerücken „rosa“ mit Mango-Chutney,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter

warme Speisen:

Angus Roastbeef „medium“ im Kräuter-Senfmantel, Pfefferrahmsauce,
Hähnchenbrustfilet im Honig-Sesammantel, Ananas-Curry-Kokossauce,
Zucchini-Kartoffelrösti mit Kräuterschmand (vegetarisch),
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Kartoffeldrillings in Kräutern geschwenkt, Basmatireis

* * *

Quarkspeise mit karamellisierten Haferflocken und Himbeermark,
Mousse von weißer und brauner Schokolade

GETRÄNKEPAUSCHALE Nr. 1:

siehe Seite 4

MITTERNACHTSIMBISS ALS BUFFET:

hausgemachte Pizzavariationen (auch vegetarisch)

[oder](#)

italienischer Nudelsalat mit frischem Gemüse und Basilikum-Pesto,
kleine Frikadellen, hausgemachtes Baguette mit dreierlei Dips

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	126,60 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	128,60 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	130,40 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	132,80 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 16.

Sollte das Abendessen als Menü serviert werden, erhöht sich die Pauschale um 4,90 €.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



ARRANGEMENT 5

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BUFFET:

Bärlauchcremesuppe mit Kartoffelneß

[oder](#)

Stenumer „Hochzeitssuppe“

mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel

(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Salatvariationen in kleinen Gläsern, Topping-Bar, Zitronen-Ingwer- und Balsamicovinaigrette, French-Dressing,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter

warme Speisen:

Schweinefilet im Speckmantel, Thymianjus,
Hirschkeulenbraten, Schinken und Austernpilze, Preiselbeersauce,
Kohlrabischnitzel mit Rotweinzwiebeln (vegan),
Apfelrotkraut, Speck-Rosenkohl, Kräuterkarotten,
gebratene Rosmarin-Drillinge und Kartoffelgratin

* * *

Haselnuss- und Vanilleeis an Holundermousse, Gebäck und Himbeerkompott

[oder](#)

Biskuittaler mit weißer Schokoladensauce, Karamellcreme und mit Früchten umlegt

GETRÄNKEPAUSCHALE Nr. 1:

siehe Seite 4

MITTERNACHTSIMBISS ALS BUFFET:

hausgemachte Pizzavariationen (auch vegetarisch)

[oder](#)

italienischer Nudelsalat mit frischem Gemüse und Basilikum-Pesto,
kleine Frikadellen, hausgemachtes Baguette mit dreierlei Dips

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	122,30 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	124,30 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	126,40 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	128,10 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 16.

Sollte das Abendessen als Menü serviert werden, erhöht sich die Pauschale um 4,90 €.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



ARRANGEMENT 6

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

VEGANES BUFFET:

Vegane Karottensuppe mit Orange und Ingwer

[oder](#) Vegane Linsensuppe mit Kokosmilch

(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

gegrillter Caesar Salad mit Senf- Sour-Cream-Dressing und Austernpilzen,
Quinoa-Avocado-Törtchen mit Rote-Bete-Chips und Ingwer-Orangen-Topping,
Auswahl von hausgemachten Anti-Pasti-Spezialitäten, Tomaten-Bruschetta,
Crêpesröllchen mit veganer Füllung, Zucchini mit Bulgursalat gefüllt,
Salatvariationen in kleinen Gläsern, Balsamico-Dressing und Kräuter-Vinaigrette,
Baguette aus hauseigener Bäckerei, vegane Zitronen-Schnittlauch-Butter

warme Speisen:

Gemüsecurry mit Kokosmilch,
veganer Linsenbratling mit Kräuter-Pfeffermischung, Spitzpaprikastreifen und
Sojasauce,
vegane Roulade auf Kidneybohnenbasis mit Senf und Gewürzgurke gefüllt an
weißer Pfeffersauce,
Kohlrabischnitzel mit Chili-Paprika-Salsa,
Gemüsequiche mit Kräuterschmand,
Tagliatelle mit frischen Cherrytomaten, Knoblauch und Basilikum,
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Kräuterkartoffeln und Basmatireis

* * *

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und veganem Vanilleeis

GETRÄNKEPAUSCHALE Nr. 1:

siehe Seite 4

MITTERNACHTSIMBISS ALS BUFFET:

vegane Gemüsepizza

[oder](#)

gebackene Falafelbällchen mit veganem Parmesan, kleine Bohnenbouletten,
vegane Käseplatte, hausgemachtes Baguette mit veganem Dip

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	123,20 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	125,10 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	127,10 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	129,00 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 16.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



ARRANGEMENT 7

Nur vom 15.05.-24.06.2024 gültig !

(In der Zeit vom 01.-14.05.2024 kann es zu einer geringen Preiserhöhung von 1,30-2,40 Euro p. P. kommen.)

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BUFFET:

Cremesuppe von Stangenspargel mit Sahnehaube

[oder](#)

Stenumer „Hochzeitssuppe“

mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

frischer Stangenspargel von heimischen Bauern,
panierte Hähnchen- und Schweineschnitzel,
Ammerländer Katenrauchschinken,
Sauce Hollandaise, Buttersauce,
Kartoffeldrillinge

* * *

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

Ergänzungen:

„Lachs mit Kräuterkruste gebraten“ statt Hähnchenschnitzel

→ Aufpreis 3,50 Euro/Person

„Lachs mit Kräuterkruste gebraten und Roastbeef“ statt Schweineschnitzel

→ Aufpreis 6,60Euro/Person

GETRÄNKEPAUSCHALE Nr. 1:

siehe Seite 4

MITTERNACHTSIMBISS ALS BUFFET:

hausgemachte Pizzavariationen (auch vegetarisch)

[oder](#)

italienischer Nudelsalat mit frischem Gemüse und Basilikum-Pesto,
kleine Frikadellen, hausgemachtes Baguette mit dreierlei Dips

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	114,50 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	116,70 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	118,50 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	120,20 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 16.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



ARRANGEMENT 8

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BUFFET:

Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croûtons

[oder](#)

Crèmesuppe von frischem Lauch mit Sahnehaube und frittiertem Rucola
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Salat von Tiefseegarnelen mit Champignons und Gemüse im Glas,
Auswahl von hausgemachten Anti-Pasti-Spezialitäten,
Crêpesröllchen mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt, geräucherte Forellenfilets,
Medaillons vom Schweinefilet im Kräutermantel auf tomatisiertem Couscous-
Salat, Tomaten-Mozzarellasalat, bunter Bauernsalat mit Schafskäsewürfeln,
Salatvariationen in kleinen Gläsern, Balsamico-Dressing und French-Dressing,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter,
verschiedene Käsesorten und Weintrauben

warme Speisen:

Hähnchenbrust „Schweizer Art“, Basilikumrahmsauce,
Backschinkenbraten, Thymianjus,
Zucchini-Kartoffelrösti (vegetarisch), Chili-Paprika-Salsa,
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Bandnudeln mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch
und Basilikum (vegetarisch), Kartoffelkroketten und Basmatireis

* * *

hausgemachter lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce aus unserer Konditorei

GETRÄNKEPAUSCHALE Nr. 1:

siehe Seite 4

MITTERNACHTSIMBISS ALS BUFFET:

hausgemachte Pizzavariationen (auch vegetarisch)

[oder](#)

italienischer Nudelsalat mit frischem Gemüse und Basilikum-Pesto,
kleine Frikadellen, hausgemachtes Baguette mit dreierlei Dips

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	120,30 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	127,60 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	129,40 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	131,20 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 16.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



ARRANGEMENT 9

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

ITALIENISCHES BUFFET:

„Minestrone“ – Italienische Gemüsesuppe

[oder](#) Tomatencremesüppchen mit Knoblauch-Croûtons und frischem Basilikum
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Tomaten-Mozzarella mariniert in Basilikum-Öl, Crostini-Variationen, Auswahl von hausgemachten Anti-Pasti-Spezialitäten, Krevettencocktail in Knoblauchsauce, italienische Salate im Glas mit Balsamicoessig und Tomaten-Vinaigrette, „Vitello Tonnato“ – vom Schweinerücken und Thunfischsauce, Ciabatta- und Pizzabrot mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter

warme Speisen:

Wolfsbarsch auf italienischem Gemüse, Kressecremesauce, Schweinenacken mit getrockneten Tomaten und Parmesan überbacken, Tomaten-Sauce mit Basilikum, traditionelle Lasagne, Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte, vegetarische Pizza, Tortellinis mit Spinatfüllung (vegetarisch), Waldpilzrisotto

* * *

Italienisches Eisvergnügen mit zweierlei Fruchtsaucen, Schokoladensauce, und verschiedenen Toppings,

Tiramisu im Glas mit Espressosauce und frischen Früchten

(Bei einer Ergänzung des Büfetts durch „Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarellamousse gefüllt im Ofen gebacken“ erhöht sich die Pauschale um 4,30 Euro pro Person.)

GETRÄNKEPAUSCHALE Nr. 1:

siehe Seite 4

MITTERNACHTSIMBISS ALS BUFFET:

herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette

[oder](#)

italienischer Nudelsalat mit frischem Gemüse und Basilikum-Pesto, kleine Frikadellen, hausgemachtes Baguette mit dreierlei Dips

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	120,00 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	122,00 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	123,90 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	125,50 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 16.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



A R R A N G E M E N T 10

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BUFFET:

Stenumer „Hochzeitssuppe“ mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel [oder](#) Tomatensuppe mit Sahne
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Salat von Tiefseeshrimps mit Gemüse im Glas, Auswahl von hausgemachten Anti-Pasti-Spezialitäten, Lachstatar und Entenbrust auf dem Löffel, Forellenfilets aus dem Wacholderrauch, Offenstall Schweinerücken „rosa“ mit Mango-Chutney, Salatvariationen in kleinen Gläsern, Balsamicovinaigrette und French-Dressing, Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter, verschiedene Käsesorten und Weintrauben

warme Speisen:

Hähnchenbrustfilet im Honig-Sesammantel, Feigen-Senfsauce, Schweinerücken mit Honig-Dijon-Senf mariniert, Roastbeef im Kräutermantel, Pfefferrahmsauce, Lachsmedaillons, Krebsschaumsauce, Falafelbällchen (vegan), Minz-Joghurt-Dip, Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte, Kartoffelgratin mit Majoran (vegetarisch), Risoleekartoffeln in Butter geschwenkt und Basmatireis

* * *

Tiramisu mit frischen Früchten umlegt an einer weißen Schokoladensauce
[oder](#) Bayrische Creme mit Himbeermark

GETRÄNKEPAUSCHALE Nr. 1:

siehe Seite 4

MITTERNACHTSIMBISS ALS BUFFET:

hausgemachte Pizzavariationen (auch vegetarisch)

[oder](#)

italienischer Nudelsalat mit frischem Gemüse und Basilikum-Pesto, kleine Frikadellen, hausgemachtes Baguette mit dreierlei Dips

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	137,40 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	139,60 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	141,60 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	143,40 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 16.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



ARRANGEMENT 11

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BUFFET:

Orangen-Karottencremesuppe mit Ingwer verfeinert
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Offenstall Schweinerücken „rosa“ mit Ananas-Ingwer-Salsa,
Shrimpsalat mit Tomaten, Gurken und Schnittlauch im Glas,
Graved Lachs, Dill-Sahne,
verschiedene Antipasti, geröstete Pinienkerne, Datteln im Speckmantel,
Salatvariationen in kleinen Gläsern, French- und Joghurtdressing, verschiedene
italienische Landbrotsorten aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und
Salzbutter, hochwertige Käseauswahl, Feigen-Senf-Sauce, frisches Obst

warme Speisen:

Angus-Rinderfilet im 7-Kräuter-Senf-Mantel (medium), Thymian-Merlotjus,
Rosmarin-Scampi auf Curcuma-Gemüse-Risotto,
Hähnchenbrust gefüllt mit Ingwerfarce, Weißwein-Buttersauce,
Falafelbällchen (vegan), Minz-Joghurt-Dip,
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Kartoffel-Gemüsegratin (vegetarisch) und kleine Rosmarinkartoffeln

* * *

Dreierlei Mousse von Schokolade, Himbeere und Mango (in kleinen Gläsern)

GETRÄNKEPAUSCHALE Nr. 1:

siehe Seite 4

MITTERNACHTSIMBISS ALS BUFFET:

hausgemachte Pizzavariationen (auch vegetarisch)

[oder](#)

italienischer Nudelsalat mit frischem Gemüse und Basilikum-Pesto,
kleine Frikadellen, hausgemachtes Baguette mit dreierlei Dips

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	151,20 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	153,20 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	155,40 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	157,00 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 16.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



Alternativen zum Nachtessen:

(Aufpreise)

1. herzhaftes Käse-Lauchcremesuppe, Currywurstpfanne,
verschiedene Käsesorten und Weintrauben,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutters + 4,50 €
2. luftgetrocknete Mettwurst, Camembert-Ecken, Edamer und Goudakäse,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutters
ofenfrische Laugenbrezel mit Schmand-Kräuterdip + 4,50 €
3. herzhaftes Käse-Lauchcremesuppe, Currywurstpfanne,
Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets,
Käseauswahl mit frischen Weintrauben,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutters + 9,10 €
4. Fischvariationen mit Räucherlachs und geräucherter Forelle,
Hackepeter-Igel mit Zwiebeln und frisch gehackten Kräutern,
verschiedene Käsesorten und Weintrauben, geräucherte Putenbrust,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutters
Currywurstpfanne, kleine gebratene Frikadellen + 9,70 €
5. verschiedene Canapées belegt mit Räucherlachs, Forelle,
Ei, Käse, Hackepeter und geräucherter Putenbrust,
Currywurstpfanne, kleine gebratene Frikadellen mit zweierlei Dips + 12,60 €

Hier haben wir für Sie noch weitere organisatorische Stichpunkte zusammengestellt:

Unser Extra für Sie: ab 45 erwachsenen Personen kostenloses Hotelzimmer, ab 100 erwachsenen Personen kostenlose Suite für jedes Brautpaar

Pauschalpreis:

- alle Pauschalen gelten für 9 Stunden, zum Beispiel von 18.00 Uhr bis 03.00 Uhr (Musikende 02.30 Uhr plus Ausklang 30 Minuten). Es sind max. 2 Verlängerungen möglich:
 - 1. Verlängerung: Musikverlängerung 02.30-03.00 Uhr plus Ausklang 30 Minuten → 2,70 Person Aufschlag pro Person (Gesamtpersonenzahl).
 - 2. Verlängerung: Musikverlängerung 03.00-03.30 Uhr plus Ausklang 30 Minuten → 3,00 Person Aufschlag pro Person (Gesamtpersonenzahl).
 - Eine 3. Verlängerung (Musikverlängerung nach 03.30 Uhr) kann nur bis 2 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich vereinbart werden. Die 3. Verlängerung (Musikverlängerung 03.30-04.00 Uhr plus Ausklang 30 Minuten) würde dann 3,30 Euro Aufschlag pro Person (Gesamtpersonenzahl) kosten!
- für Musiker und Fotografen gelten nachfolgende Pauschalen:
Musiker: Pauschalpreis um 10,00 Euro reduziert
Fotograf: Pauschalpreis um 20,00 Euro reduziert
- für Kinder gelten nachfolgende Pauschalpreise:
0-2 Jahre: kostenlos, ab 14 Jahre voller Pauschalpreis
3-13 Jahre: mind. 25,00 € - max. die Hälfte der Pauschale (je nach Höhe der Pauschale)
- fehlende Personen sowie Personen die am Veranstaltungstag oder an den beiden Vortagen abgesagt wurden, werden mit 80 % vom Pauschalpreis berechnet

Empfangsalternativen:

- Empfang mit Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleinen Bieren ist in den Pauschalen enthalten
- Empfang mit Sekt-Aperol ([oder](#) „HUGO“), Orangensaft, kl. Bieren: + 1,70 Euro pro Person
- Empfang mit Lillet Wild Berry, alkoholfreiem Apfelprosecco, kl. Bieren: + 1,70 Euro pro Person
(Der genannte Preis gilt für den Verzehr während des gesamten Abends.)

Dekoration und Extras:

- Servietten (auch Stoffservietten), Tischband, Tüll, Platzteller und Kerzen (in großen und kleinen Kerzenleuchtern) sind in der Pauschale enthalten.
- Stuhlhussen Deluxe: 6,40 Euro pro Husse
(Die Anlieferung von externen Hussen ist leider nicht möglich)
- Menükarten (Mindestanzahl 10 Stück):
Standard 3,60 Euro pro Stück; Deluxe: 5,50 Euro pro Stück
- Staffelei für Ihre Tischreservierungen: 4,40 Euro pro Stück (Leihgebühr)
- Blumendekoration wird gesondert berechnet.

Sonstiges:

- Für das Aufstellen von Namensschildern, Gastgeschenken etc. (ohne Floristik) sind wir Ihnen gerne in Rahmen von max. 1,5 Arbeitsstunden behilflich.
Darüber hinaus berechnen wir Ihnen 45,00 Euro pro Stunde.
- für gelieferte Torten berechnen wir 1,50 Euro pro Person für Teller, Besteck, Dekoration und 3 Sprühfontänen
- Feuerwerke, Wunderkerzen, Konfetti und vergleichbares sind nicht gestattet.
- Wir akzeptieren bei Gruppenveranstaltungen keine Kreditkarten.
- Tischplanänderungen sind nur bis 2 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei möglich.

Beispiele unserer Veranstaltungsräume:

Chalet:

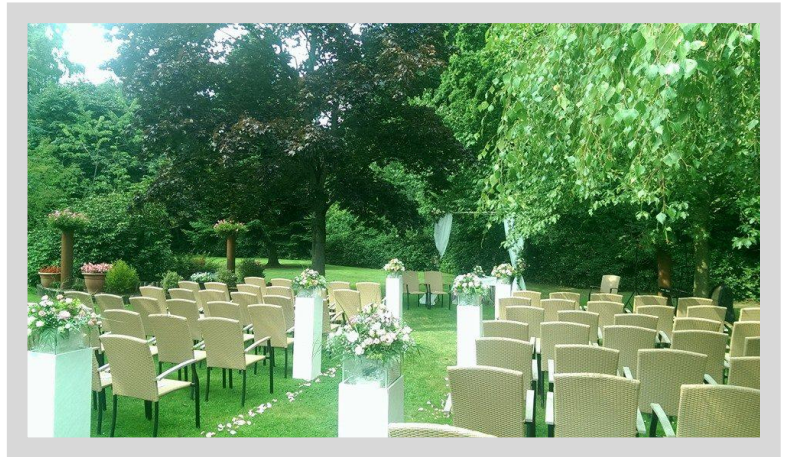


Niedersachsen:



unsere Köhlerdiele finden Sie auf Seite 1

Freie Trauungen im Hotel Backenköhler



**Viele Paare wünschen sich eine individuelle Zeremonie ...
zusätzlich zum Standesamt oder zur traditionellen kirchliche Trauung –
eine freie Trauung ist hier die Lösung.**

Eine freie Trauung ist immer dann richtig, wenn ..

- Sie Wert auf eine sehr persönliche, individuelle, emotional berührende oder unkonventionelle Hochzeitszeremonie legen, die die Einmaligkeit Ihrer Liebesbeziehung widerspiegelt und genau auf Ihre gemeinsame Lebensgeschichte zugeschnitten ist.

Wir würden uns freuen, dieses einmalige Erlebnis für Sie zu organisieren und stehen Ihnen gerne jederzeit für weitere Fragen und Anregungen zu Verfügung.

Ihre Trauung kann spätestens um 16.00 Uhr beginnen.

Vor der Zeremonie bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen auf unserer Terrasse einen kleinen Empfang um den Tag unvergesslich einzuleiten.

Preise:

- Nutzung der Terrasse/Wiese mit 50-110 Sitzplätzen
(ohne Getränke) **700,00 Euro pauschal**
- Technik (2 Boxen, Anlage, 1 Kabelmikro
und Betreuung durch Techniker) **290,00 Euro pauschal**
(die Technik wird allerdings sehr häufig durch den/die Redner/in gestellt)
- Getränkepauschale von 15.30 Uhr - 18.00 Uhr: **11,30 Euro pro Person**
(Sekt , Prosecco, alkoholfreie Getränke,
Haake Beck vom Fass, Kaffee, Tee, Cappuccino,
Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato)

Die Nutzung der Terrasse/Wiese ist ohne Getränkepauschale nicht möglich.

Mindestpersonenzahl: 50 Erwachsene



BACKENKÖHLER