



Hochzeit All Inclusive



Hochzeiten wie im Märchen im mittelalterlichen Rittergut Haus Laer

Euer Fest mit Allem inklusive

Wir lieben das, was wir tun – und das bereits seit 75 Jahren!

Und weil wir unsere Arbeit lieben, möchten wir den schönsten Tag im Leben mit Euch planen und durchführen. Wir versprechen, dass mit uns Eure Hochzeitsfeier zu einem der zauberhaftesten Momente Eures Lebens werden wird.

Unsere All-inclusive-Pakete bieten Euch ein Rund-um-Sorglos-Angebot, das es in sich hat! Traumhafte Locations, Mobiliar und Tabletop, moderne Getränkekonzepte, erfahrenes und geschultes Personal sowie liebevoll arrangierte Dekorationsvarianten: Alles aus einer Hand und so flexibel und individuell wie nur möglich!

Natürlich setzen wir auch im Catering-Bereich mindestens genau so viel Wert auf Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen wie im Food-Bereich. Unser Partner, die Foodmanufaktur Stolzenhoff GmbH & Co. KG, legt Wert auf Eigenproduktion und Frische. Prämierte Fleisch-, Wurst- und Fischspezialitäten, aromatische Soßen, kreatives Fingerfood, raffinierte Fruchtpurees, belgische Schokolade, saftiges Obst und frisches Gemüse – das sind die Stars!

Mit unserem breit gefächerten Netzwerk aus Fotografen, Musikern, Dekorateuren und Add-on-Anbietern stehen wir Euch ebenfalls zur Seite und unterstützen Euch dabei, die Planung Eures Events so leicht wie nur möglich zu gestalten.

Der schönste Weg ist der Gemeinsame! Das finden auch unsere Location-Manager! Getreu diesem Motto begleiten wir Euch, angefangen bei der Besichtigung der Location bis hin zur Feinabstimmung Eurer Hochzeitsfeier. Dank 75-jähriger Erfahrung im Event- und Foodbereich stehen wir Euch gelassen mit Rat und Tat zur Seite und sind selbst für die verrücktesten Wünsche und Ideen offen.

Euer

Helmut Christian Stolzenhoff



Erfahrt mehr zu unseren weiteren Locations und Angeboten für Eure Feier. Folgt einfach dem QR-Code!

www.stolzenhoff.de/locations



Leistungen All-Inclusive-Pakete

Stellt Euch Euer individuelles Paket aus den Angeboten zusammen und freut Euch auf Euren besonderen Tag!

Location

Die Kosten für die Location, Nebenkosten und Endreinigung sind im Preis inbegriffen.

Mobiliar und Tabletop

Unsere Locations sind selbstverständlich mit einer angemessenen Getränketheke, einer der Gesellschaftsgröße angepassten Speisenpräsentationsfläche, Stehtischen mit Hussen, sowohl im Indoor-, als auch Outdoor-Bereich, festlicher Bankettbestuhlung, diversen Extra-Tischen (beispielsweise Tisch für DJ, Geschenketisch, Tisch für Gästebuch / Candybar, etc.), Tischwäsche, Stoffservietten, als auch Tafel-, Kaffee- und Kuchengedeck sowie entsprechendem Gläserortiment ausgestattet.

Weitere Tabletops, wie Kaffeemaschinen, gehören neben Servierwagen, Staffeleien etc. standardmäßig zur Einrichtung dazu. Je nach Stilrichtung der Location, ist diese mit gesetzter Raumdekoration bestückt, welche das Ambiente des Objektes unterstützt und aufwertet.

Tischdekoration und Blumenschmuck

Zum Feinschliff einer jeden Hochzeitsfeier gehört eine detailverliebte und auf das Brautpaar abgestimmte Tischdekoration.

Egal für welche Stilrichtung Ihr Euch im Bereich der Tischdekoration entscheidet, wir haben mit Sicherheit das Passende dabei. Angefangen vom klassisch-traditionellen Stil, über

erfrischend verspielt bis hin zum brandaktuellen Bohemian-Style: Wir haben ein breit gefächertes Portfolio im Bereich der Tischdekoration für Euch zusammengestellt, aus welchem Ihr frei wählen könnt.

Als beliebtes Element im Bereich der Tischdekoration möchten wir Euch unsere knapp 60 cm breiten Holzscheiben empfehlen, die den Vintage und Bohemian-Style erstklassig unterstreichen. Natürlich darf es auch ein dezenter Tischläufer oder ein schlichter Läufer aus Jute sein.

Weiter geht es mit stilvoll abgestimmten Arrangements rund um die Kerzenständer. Gerne arbeiten wir mit punktuell eingesetzten, einarmigen Kerzenständern in den Farben Klar, Gold oder Schwarz. Auch sind weiße Blockkerzen möglich, die auf einem dekorativen Holzstamm perfekt in Szene gesetzt werden.

Nicht zu vergessen ist die Floristik. Hier arbeiten wir mit frischen und verspielten Wild- und Wiesenblümchen, klassischen Blumensträußen und modernen Bouquets, die in klaren Vasen, modernen Weckgläsern oder in filigranen Fläschchen arrangiert werden. Selbstverständlich dürfen Pampasgras oder Boho-Trockenblumen, je nach Geschmack, nicht fehlen.

Abgerundet wird die Dekoration mit in Szene gesetzten Highlights wie Häkeldeckchen, Eukalyptus- und Olivenzweigen sowie zum Look passend gefalteten Stoffservietten. Natürlich können wir die Dekoration auf die von Euch zur Verfügung gestellte Papeterie abstimmen.



Fachpersonal von A-Z

Anfangen bei der Besichtigung der Location steht Euch Euer Location-Manager bis zur Durchführung Eurer Hochzeitsfeier mit professioneller Beratung und Betreuung sowie jahrelanger Erfahrung zur Seite.

Vor Beginn Eurer Feier sorgt ein geschultes Logistikteam für den reibungslosen Aufbau der Hardware – Aufstellen und Ausrichten der Bankettische gemäß Sitzplan, Herrichten der Buffetstrecke, Einräumen der Getränke sowie Gestaltung des Backoffice.

Während Eurer Hochzeitsfeier begleitet Euch, neben dem Serviceteam für Getränke und Speisen, eine geschulte und gebriefte Veranstaltungsleitung und sorgt dafür, dass es Euch und Euren Gästen an nichts fehlt. Das Serviceteam sorgt dafür, dass Ihr und Eure Gäste stets mit Getränken versorgt seid und ist während der Speisephase mit der Getränkeversorgung und dem Abräumservice betraut. Unser Buffetservice präsentiert während der Speisephase eindrucksvoll das von Euch zusammengestellte Buffet der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

Endreinigung

Am Folgetag sorgen Reinigungskräfte für die Endreinigung der Location, sodass Ihr entspannt den ersten Tag als Ehepaar genießen könnt.

Weitere Informationen

- Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet und zwischen 6 und 12 Jahren die Hälfte.
- Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 8 Stunden** – zusätzliche Veranstaltungsstunden werden pro vorab angegebener Personenzahl mit 2,50 Euro pro Person nachberechnet (kompletter Gästekreis, exkl. Kinder unter 6 Jahren).

Selbstverständlich sind alle „All inclusive“-Angebote kombinierbar. Die aufgeführten Preise gelten ausschließlich für den „Landhof Kemnader See / Alter Kornspeicher“ und das „Rittergut Haus Laer“ in Bochum sowie das „Gut Mawick“ in Werl.

Bei Wahl der Location wird ein Buchungsvertrag aufgesetzt. In diesem Zusammenhang fällt eine Kautionszahlung an. Die Unterzeichnung des Buchungsvertrages als auch die Leistung der Kautionszahlung sind binnen 14 Tagen zu leisten.

Irrtümer vorbehalten | Des Weiteren gelten die jeweiligen AGB der Stolzenhoff Catering Company GmbH sowie Datenschutzvereinbarungen auf der Homepage.



Hochzeit De Luxe HHL

Bier*

- Warsteiner Premium Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Welcome Drinks

- Martini Fiero meets Schweppes Indian Tonic Water mit Orangenschnitz und Eiswürfeln – der erfrischend leichte Summer-Drink
- Der Hugo – prickelnder Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Minzblättern und spritzigen Limettenspalten

Sekt

- Geldermann Carte blanche – Der Klassiker, körperreich, sec, trocken, zart

Rotwein

- Dornfelder trocken, goldprämiiert, vegan, bio, kräftig, 6 Monate Holzfassreife, Kirsche und Vanille

Weißwein

- Riesling trocken, goldprämiiert, vegan, bio, helle Zitrusreflexe, saftige Frucht, süffig mit langem Abgang

Rosé

- Schwarzriesling rosé, halbtrocken, goldprämiiert, vegan, bio, leichter und ausbalancierter fruchtig-anregender Geschmack, Aromen von Erdbeere und Himbeere

Hochprozentiges / Longdrinks

- Cuba Libre – Bacardi Anejo 4 mit Coca Cola und dem erfrischenden Saft der Limette
- Gin Tonic mit Bombay Sapphire Gin, Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Gin Mule – Bombay Sapphire Gin, Spicy Ginger, Limettensaft, Zuckersirup und Minzeblätter
- Skyy Vodka trifft Effect Energy Drink – hält munter bis die Sonne aufgeht
- Jack Daniels Tennessee Whiskey – im Holzfass gereift mit Coca Cola gemixt

- Skyy Vodka vereint mit erfrischendem, fein-herben Schweppes Bitter Lemon
- Flying Hirsch – Jägermeister mit 56 Kräutern; fliegt mit Effect Energy Drink

Shots / Liköre

- Pircher Marillen Edelbrand aus Südtirol – fruchtig, elegant, liebliches Aroma
- Dolce Vita mit Sambuca Molinari und mild geröstete Kaffeebohnen
- Original Baileys Irish Cream on the Rock
- Skyy Vodka – beste Zutaten für einen besonders weichen und eleganten Geschmack

Kräuterschnaps / Brände

- Jägermeister – ein meisterliches Ensemble aus 56 Kräutern

Whiskeys / Weinbrand

- Jack Daniels Tennessee Whiskey – Tropfen für Tropfen durch Holzkohle gefiltert und im Holzfass gereift

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Maßmer

* Bei Wahl von Moritz Fiege Pils müssen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Person dazu berechnen. Aufgrund vertraglicher Bindungen ist im Haus Mawick nur der Ausschank von Warsteiner Pils möglich.

**Alle Preise inklusive Personal,
Location, Mobiliar, Getränke,
Tischdekoration und Blumenschmuck**

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

Preise pro Person

Mai bis September

- an allen Tagen außer
Freitag und Samstag **101,99 Euro***
- an Freitagen und Samstagen **110,99 Euro***

Oktober bis April

- an allen Tagen **101,99 Euro***

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus dem umfangreichen Prospekten
unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei
Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

i

Übernachtungsmöglichkeiten direkt im Rittergut

Das Rittergut Haus Laer bietet die Möglichkeit direkt
im hauseigenen Hotel zu übernachten. Die einzelnen
Zimmer sind verschiedenen Themen zugeordnet und
bieten eine einzigartige, barocke Opulenz.



Hochzeit De Luxe

Bier*

- Warsteiner Premium Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Welcome Drinks

- Martini Fiero meets Schweppes Indian Tonic Water mit Orangenschnitz und Eiswürfeln – der erfrischend leichte Summer-Drink

Sekt

- Scavi & Ray Prosecco frizzante DOC – trendy, leicht, perliger Genuss, fruchtig-spritzig

Rotwein

- Spätburgunder trocken, QBA, kräftig, gehaltvoll, weiche Tannine, Aromen von Beerenobst

Weißwein

- Riesling, QbA, kraftvoll, knackige Säure, würziger Duft, saftige Frucht, Zitrus

Rosé

- Rosé Spätburgunder Weißherbst, trocken, fruchtig – aber nicht zu fruchtig, spritzig – aber nicht zu spritzig, dafür sehr viel Eleganz und mit feinen Himbeeraromen

Hochprozentiges / Longdrinks

- Absolut Vodka – das Getränk der Künstler und Denker mit belebender Energy gemixt
- Screwdriver – Absolut Vodka mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen
- Der Brite – Tanqueray London Dry Gin mit Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Jim Beam – 4 Jahre alt und in der Weißbeiche gereift, mit Coca Cola vereint
- Likör 43 – der Spanier mit intensivem Vanillegeschmack trifft tropischen Maracujasaft

Shots / Liköre

- Absolut Vodka – im südschwedischen Tings Nöbbelöv aus Winterweizen und schwedischem Quellwasser hergestellt
- Ouzo 12, die griechische Anisspezialität für GUTE FREUNDE
- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden

Kräuterschnaps / Brände

- Ramazzotti Amaro – mit einer bittersüßen Note on the Rocks

Whiskeys / Weinbrand

- Jim Beam – Elegant, weich und raffiniert. Das Ergebnis von 4 Jahren Reifezeit in ausgeflamten Fässern der amerikanischen Weißbeiche.

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Maßmer

* Bei Wahl von Moritz Fiege Pils müssen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Person dazu berechnen. Aufgrund vertraglicher Bindungen ist im Haus Mawick nur der Ausschank von Warsteiner Pils möglich.

Alle Preise inklusive Personal,
Location, Mobiliar, Getränke,
Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

Preise pro Person

Mai bis September

- an allen Tagen außer
Freitag und Samstag **93,99 Euro***
- an Freitagen und Samstagen **102,99 Euro***

Oktober bis April

- an allen Tagen **93,99 Euro***

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus dem umfangreichen Prospekten
unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei
Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

i

Freie Trauungen im Haus Laer

Was gibt es Schöneres als in romantischem
Burg-Ambiente den Bund fürs Leben einzugehen?
Das Rittergut bietet Euch die Möglichkeit diesen
Kindheitstraum auszuleben.





Unsere Traumhochzeit

Bier*

- Warsteiner Premium Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Sekt

- Freixenet – Cava mit Tradition und spanischem Temperament: Genießer, die Wert auf Qualität und Geschmack legen, entdecken die Welt von Freixenet.

Rotwein

- Bardolino Classico DOC, trocken, rund, harmonisch, fruchtbetont, reiche Tannine, langer Abgang

Weißwein

- Sauvignon blanc, trocken, spritzig, fruchtig, Stachelbeere und Kiwi

Rosé

- Rosé Spätburgunder Weißherbst, trocken, fruchtig – aber nicht zu fruchtig, spritzig – aber nicht zu spritzig, dafür sehr viel Eleganz und mit feinen Himbeeraromen

Hochprozentiges / Longdrinks

- Smirnoff Vodka – mild und leicht bekömmlich trifft auf belebenden Energy Drink
- Screwdriver – Smirnoff Vodka mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen
- Captain Morgan Original Spiced Gold mit feinem Vanillegeschmack und eiskalter Cola Cola
- Asbach Uralt Weinbrand – hier ist der Geist des Weines verbunden mit erfrischender Coca Cola

Shots / Liköre

- Smirnoff Vodka – der dreifach Destillierte und zehnfach mit Holzkohle gefilterte Wodka ist mild und leicht bekömmlich
- Sierra Tequila Silver – der „King of the Night“ mit sonnengelber Zitronenspalte und Salz

Kräuterschnaps / Brände

- Fernet Branca – aus 27 Kräutern mindestens ein Jahr im Eichenfass gereift
- Williams Birne – fruchtiger und weicher Brand

Whiskeys / Weinbrand

- Asbach Uralt Weinbrand – der Geist des Weines, der beim Genuss an Pflaumen und Nüssen erinnert

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Maßmer

Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

Preise pro Person

Mai bis September

- an allen Tagen außer Freitag und Samstag **88,99 Euro***
- an Freitagen und Samstagen **97,99 Euro***

Oktober bis April

- an allen Tagen **88,99 Euro***

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus dem umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

* Bei Wahl von Moritz Fiege Pils müssen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Person dazu berechnen. Aufgrund vertraglicher Bindungen ist im Haus Mawick nur der Ausschank von Warsteiner Pils möglich.

Unsere Märchenhochzeit

Bier*

- Warsteiner Premium Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Sekt

- Jules Mumm – Du bist mehr Jules als Du denkst. Der unkonventionelle Party- und Lifestyle-Sekt

Rotwein

- Cabernet Sauvignon, Syrah, trocken, kraftvoll und komplex mit fruchtigem Abgang

Weißwein

- Pinot Grigio trocken – reife weiße Früchte, aromatische Fülle, am Gaumen zarte Zitrusnoten, moderate Säure

Rosé

- Weißherbst Portugieser, lieblich, süffig, leichter Sommerwein, leichte Erdbeernote

Hochprozentiges / Longdrinks

- Gordon's Pink mit Indian Tonic Water und Erdbeeren schmeckt delikater, fruchtig, erfrischend
- Wodka Gorbatschow trifft Schweppes Original Bitter Lemon, den erfrischenden Limetten- und Soda Mix
- Screwdriver – Wodka Gorbatschow mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen

Shots / Liköre

- Wodka Gorbatschow – der meist getrunkene Wodka Deutschlands. Gern auch on the Rock.
- Berentzen Apfel – fein gebrannter Weizenkorn und sonnen-gereifte, knackige Äpfeln sorgen für den fruchtig-milden Geschmack
- Berentzen Wildkirsche – ein fruchtig-süßer Hochgenuss, kombiniert mit feinstem Berentzen Weizenkorn

Kräuterschnaps / Brände

- Kümmerling – der beliebte Halbbitter-Kräuterlikör. Leicht süß, nicht zu bitter, aber volle Pulle einzigartig im Geschmack.
- Italienischer Grappa di Prosecco im Holzfass gereift

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Maßmer

Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck (s. Seite 4, 5 und Getränke)

Preise pro Person

Mai bis September

- an allen Tagen außer Freitag und Samstag **84,99 Euro***
- an Freitagen und Samstagen **93,99 Euro***

Oktober bis April

- an allen Tagen **84,99 Euro***

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus dem umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.



Umwerfende Fotomotive

Sowohl der Alte Kornspeicher als auch das Haus Laer bieten die passenden Hintergründe für Eure Hochzeitsfotografie. Sei es die mittelalterliche Hofanlage oder der nahegelegene Kemnader See.

* Bei Wahl von Moritz Fiege Pils müssen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Person dazu berechnen. Aufgrund vertraglicher Bindungen ist im Haus Mawick nur der Ausschank von Warsteiner Pils möglich.



Der modern eingerichtete Kernspeicher bietet rustikale Elemente aus früherer Nutzung

Moderne Hochzeitsfeier

Bier*

- Warsteiner Premium Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Sekt

- Mio Secco, lebendig, frisch, fruchtig, unkompliziert, jung

Rotwein

- Cabernet, Veneto, trocken, harmonisch und vielfältig

Weißwein

- Bianco di Cuztosa, trocken, fruchtbetont, langanhaltender Abgang

Rosé

- Weißherbst Portugieser, lieblich, süffig, leichter Sommerwein, leichte Erdbeernote

Hochprozentiges / Longdrinks

- Gin Tonic mit Lion Heart Gin, Tonic Water und Gurkenstreifen

Shots / Liköre

- Sahnelikör, cremig, milder Digestif on the Rock
- Boente's Waldgeist – aus fruchtigem Waldmeisterlikör und kristallklarem Wodka
- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden

Kräuterschnaps / Brände

- Obstler aus frischen Birnen, Äpfeln und Zwetschgen gebrannt

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Maßmer

Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

Preise pro Person

Mai bis September

- an allen Tagen außer Freitag und Samstag **78,99 Euro***
- an Freitagen und Samstagen **87,99 Euro***

Oktober bis April

- an allen Tagen **78,99 Euro***

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus dem umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.



Traungen auf dem Landgut Mawick in Werl

Für diejenigen, die direkt auf dem Landgut Mawick heiraten wollen, gibt es ein Trauzimmer, in dem freie und standesamtliche Traungen durchgeführt werden können.

* Bei Wahl von Moritz Fiege Pils müssen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Person dazu berechnen. Aufgrund vertraglicher Bindungen ist im Haus Mawick nur der Ausschank von Warsteiner Pils möglich.

Eure Ansprechpartner



Jovana Schmidtke
Location-Managerin
Landhof Kemnader See /
Alter Kornspeicher,
Rittergut Haus Laer
Telefon (0231) 4 2786 425
Mobil 01590 4081443
j.schmidtke@stolzenhoff.de

„Gib jedem Tag die Chance, der schönste
deines Lebens zu werden“ Mark Twain
Gemeinsam lassen wir Eure Vorstellung Wirklichkeit
werden. In Zusammenarbeit planen und gestalten
wir Euer individuelles Ereignis, Euren Wünschen
entsprechend!



Kathrin Skall
Location-Managerin
Gut Mawick
Telefon 0231 42786-417
Mobil 01609 5249202
k.skall@stolzenhoff.de

Ich stehe Euch vertrauensvoll mit Rat und Tat zur Seite!
Für mich gibt es kein schöneres Kompliment, als das
Vertrauen Euer Versprechen fürs Leben zu begleiten.
Damit Ihr und Eure Gäste diesen Tag in vollen Zügen
genießen könnt, bereite ich Euch ein ganz persönliches
und unvergessliches Erlebnis.





Catering Add-ons



Zum Empfang und All Night Long

Martini Fiero mit Tonic |
Hugo mit frischer Minze |
Aperol Sprizz | Kir Royal |
Geldermann Rosé | Lillet Wild
Berry | Lillet White Peach
Wählen Sie 2 von 7

Preis pro Person 3,99 Euro



Kaffee-Spezialitäten Flatrate

- Cappuccino mit kräftig geröstetem Espresso und cremigem Milchschaum
- Espresso – der italienische Klassiker mit ausgeprägten Aromen und einem eleganten, goldenen Schaum
- Latte Macchiato – verführerische Kombination aus Espresso und Milchschaum

Preis pro Person 2,99 Euro



Flaschen am Tisch

Auf Wunsch setzen wir Spirituosen als Flaschen direkt am Tisch ein. Bitte wählen Sie eine Spirituosensorte aus den gebuchten Spirituosen aus.

Preis pro Person 2,59 Euro



Gib Deiner Party eine(N) Gin-Bar

Nur wählbar bei „Hochzeit De Luxe XXL“ und „Hochzeit De Luxe“. Auf Wunsch an der Main-Bar gemixt. Die Gins: Hendrick's, Bombay Bramble Gin, Gin Sul Füller: Tonic Water, Spicy Ginger und Wild Berry Flavour: Gurke, Rosmarin, Beeren, Limetten, Minze

Preis pro Person 6,99 Euro



Stretch-Husse

Inkl. Aufziehen und Reinigen
Preis pro Husse 3,99 Euro

Klassische Stuhlhusse

Inkl. Aufziehen und Reinigen
Preis pro Husse 4,99 Euro



The
Wedding Crew

Eure Partner für die perfekte Hochzeit

Stolzenhoff ist für Euch da ...

Toll, dass Ihr Euch traut! Wir freuen uns darauf, Euch mit Location und Catering unterstützen zu können. Für das leibliche Wohl bieten wir zudem noch die Angebote für Buffets und mehr der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH an.

Damit Eure Hochzeit komplett und rundum sorglos läuft, haben wir unsere **Wedding Crew!** Wir besitzen ein großes Netzwerk an kreativen und zuverlässigen Dienstleistern rund um die Hochzeit, mit denen wir erfolgreich zusammenarbeiten.

Empfehlen können wir Euch zur Zeit Dienstleister zu den Themen:
Fotografie und Video, Eventtechnik, Trauredner/-innen, Hochzeitskleidung für Mann und Frau, Styling, einzigartige Trauringe, Dekoration und Verleih, Candybar, Papeterie, Livemusik und Fotoboxen.

Sprecht uns an, unsere Location-Manager haben unsere Dienstleisterbroschüre und sicher eine Menge Ideen, um Eure Hochzeit zu dem einzigartigen Erlebnis zu machen, das Ihr Euch vorstellt!

Euer Team von Stolzenhoff



Vielleicht sind auch folgende Locations für Euch interessant!

Weitere außergewöhnliche Locations findet Ihr auf www.stolzenhoff.de



Villa Schwanensee, Bochum, 60 bis 120 Personen



Festdeele Waltrop, 35 bis 140 Personen



Eventforum Castrop-Rauxel, 40 bis 120 Personen



Eventkirche Dortmund, 90 bis 300 Personen



Festscheune am Ümminger See, Bochum, 60 bis 120 Personen



Clubhaus an den Bootshäusern, Dortmund, 40 bis 120 Personen

STOLZENHOFF
catering

STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH
Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel
Telefon 02305 35607-25 · Telefax 02305 35607-26
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de

MEHR
ERFAHREN!

