

Hochzeitsspauschaalen 2023



Was unser Haus für Sie zu bieten hat:

- ♥ Die **Hochzeitsuite ist kostenlos** nur für das Brautpaar
- ♥ 3-Sterne-Superior Hotel mit 120 Betten
- ♥ Wir haben für jeden Anlass die richtige Räumlichkeit
- ♥ Alle Räume sind mit einer **Klimaanlage/Luftreiniger** ausgestattet
- ♥ Beide Säle verfügen über eine Terrasse, die zum Empfang, sowie für Raucher genutzt werden kann
- ♥ Einen traumhaften Hochzeitsgarten für Empfänge und Fotos (kostenfrei)
- ♥ Auch eine freie Trauung ist im Hochzeitsgarten möglich
- ♥ **Das einzigartige „Fahrbare Buffet“** lässt durch seine reichhaltige Auswahl keine Wünsche offen
- ♥ Großer Parkplatz
- ♥ Stellplatz mit Waschhaus für Wohnwagen und Wohnmobile
- ♥ Wir helfen Ihnen gerne für Ihre ganz persönlichen Vorbereitungen/Vorstellungen, wie z. B.:

Stuhlhussen

Fotos und Videoaufnahmen

Hochzeitskutsche und -limousine

Blumengestecke und Tischdekoration

DJ oder Band

Hochzeitstorte

Hochzeitstauben

Sprechen Sie uns einfach an!

Hochzeitspauschale I

2023



Zum Empfang:

Sekt (halbtrocken), Ponybier,
Mineralwasser und Orangensaft

Zum Essen servieren wir 5 Weine:

Riesling trocken
(Spritzig-frische Frucht)

Müller Thurgau mild
(Saftig, ohne zu viel Süße)

Portugieser Weißherbst mild
(Eleganter Rosé mit samtig-milder Art)

Dornfelder trocken
(Er duftet nach Kirsche und Johannisbeer)

Dornfelder halbtrocken-mild
(Saftig und fruchtig mit dezenter Süße)

Getränke:

Sekt (halbtrocken) und Wein
Haake Beck und Kräusen vom Faß
Jever, Beck's Alkoholfrei, Jever Fun
Erdinger Hell + Dunkel + Alkoholfrei

Coca Cola, Fanta, Coca Cola Light/Zero
Vilsa Brunnen, Sprite, Staatl. Fachinger
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft
Kirschschaft, Johannisbeersaft, Bananensaft
Bitter Lemon, Tonic Water
Ginger Ale und Energy

Berentzen Korn, Berliner Luft
Heydt Green Power, Heydt Steinfrucht
Mariacron, Springer Urvater, Jägermeister
Ramazzotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi
und Havana Club

Fahrbares Buffet

Hühnersuppe

Zarter Spießbraten und saftiger Putenbraten
mit gebratenen Pilzen in Speck und Zwiebeln

Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Gemüseplatte:

Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl

Knackige Blattsalate
mit verschiedenen Dressings

Balkansoße und Bratensoße

Vanille- und Schokoladencreme
Götterspeise mit Vanillesoße

Zur späteren Stunde:

Mitternachtssuppe
(Chili con Carne und Tomatencremesuppe)
mit ofenfrischem Baguette

**

Kaffee und Tee als Buffet

Euch fehlt etwas bei den Buffets? Kein Problem!
Wir sind für jede Leckerei zu haben.

Sprecht uns einfach an!



Weitere Infos und Preise
siehe „Wissenswertes und Preise“!

Hochzeitspauschale II



2023

Ripken
SUPERIOR
HOTEL·RESTAURANT
GESELLSCHAFTSHAUS

Zum Empfang:

Sekt (halbtrocken), Ponybier,
Mineralwasser und Orangensaft

Zum Essen servieren wir 5 Weine:

Riesling trocken
(Spritzig-frische Frucht)

Müller Thurgau mild
(Saftig, ohne zu viel Süße)

Portugieser Weißherbst mild
(Eleganter Rosé mit samtig-milder Art)

Dornfelder trocken
(Er duftet nach Kirsche und Johannisbeer)

Dornfelder halbtrocken-mild
(Saftig und fruchtig mit dezenter Süße)

Getränke:

Sekt (halbtrocken) und Wein
Haake Beck und Kräusen vom Faß
Jever, Beck's Alkoholfrei, Jever Fun
Erdinger Hell + Dunkel + Alkoholfrei

Coca Cola, Fanta, Coca Cola Light/Zero
Vilsa Brunnen, Sprite, Staatl. Fachinger
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft
Kirschsafte, Johannisbeersafte, Bananensaft
Bitter Lemon, Tonic Water
Ginger Ale und Energy

Berentzen Korn, Berliner Luft
Heydt Green Power, Heydt Steinfrucht
Mariacron, Springer Urvater, Jägermeister
Ramazzotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi
und Havana Club



Fahrbares Buffet

Hühnersuppe

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

**

Deftiger Schweinebraten und
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Bratensoße

Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Karotten
mit Buttersoße

Knackige Blattsalate mit
verschiedenen Dressings

Bratkartoffeln und Kroketten

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen
Schokocreme und
rote und grüne Götterspeise mit Vanillesoße

Zur späteren Stunde:

Mitternachtssuppe
(Gyrossuppe und Tomatencremesuppe)
mit ofenfrischem Baguette

**

Kaffee und Tee als Buffet

Euch fehlt etwas bei den Buffets? Kein Problem!
Wir sind für jede Leckerei zu haben.

Sprecht uns einfach an!



Weitere Infos und Preise
siehe „Wissenswertes und Preise“!

Hochzeitspauschale III

2023



Zum Empfang:

Sekt (halbtrocken), Ponybier,
Mineralwasser und Orangensaft

Zum Essen servieren wir 5 Weine:

Riesling trocken
(Spritzig-frische Frucht)

Müller Thurgau mild
(Saftig, ohne zu viel Süße)

Portugieser Weißherbst mild
(Eleganter Rosé mit samtig-milder Art)

Dornfelder trocken
(Er duftet nach Kirsche und Johannisbeere)

Dornfelder halbtrocken-mild
(Saftig und fruchtig mit dezenter Süße)

Getränke:

Sekt (halbtrocken) und Wein
Haake Beck und Kräusen vom Faß
Jever, Beck's Alkoholfrei, Jever Fun
Erdinger Hell + Dunkel + Alkoholfrei

Coca Cola, Fanta, Coca Cola Light/Zero
Vilsa Brunnen, Sprite, Staatl. Fachinger
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft
Kirschsaft, Johannisbeersaft, Bananensaft
Bitter Lemon, Tonic Water
Ginger Ale und Energy

Berentzen Korn, Berliner Luft
Heydt Green Power, Heydt Steinfrucht
Mariacron, Springer Urvater, Jägermeister
Ramazzotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi
und Havana Club



Fahrbares Buffet

Hühner- oder Rindfleischsuppe

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum
Melonenschiffchen mit Schinken
**

Zarter Rinderbraten und Medaillons vom Schweinefilet
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln
Braten- und Champignonrahmsauce
Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen und
Karotten mit Buttersauce, Rotkohl
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin
verschiedene Käsevariationen
Brotkorb und Kräuterbutter

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen
Vanille- und Schokocreme
Rote Grütze mit Vanillesauce
und frische Früchte der Saison

Zur späteren Stunde

Hausgemachte Antipasti
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Currywurst
verschiedene Pizzen
Chicken Wings
Pommes Frites
Käseplatte und einen
Brotkorb mit Kräuterbutter
**

Kaffee und Tee als Buffet



Weitere Infos und Preise
siehe „Wissenswertes und Preise“!

Hochzeitspauschale IV



2023

Zum Empfang:

Sekt (halbtrocken), Ponybier,
Mineralwasser und Orangensaft

Zum Essen servieren wir 5 Weine:

Riesling trocken
(Spritzig-frische Frucht)

Müller Thurgau mild
(Saftig, ohne zu viel Süße)

Portugieser Weißherbst mild
(Eleganter Rosé mit samtig-milder Art)

Dornfelder trocken
(Er duftet nach Kirsche und Johannisbeer)

Dornfelder halbtrocken-mild
(Saftig und fruchtig mit dezenter Süße)

Getränke:

Sekt (halbtrocken) und Wein
Haake Beck und Kräusen vom Faß
Jever, Beck's Alkoholfrei, Jever Fun
Erdinger Hell + Dunkel + Alkoholfrei

Coca Cola, Fanta, Coca Cola Light/Zero
Vilsa Brunnen, Sprite, Staatl. Fachinger
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft
Kirschsaft, Johannisbeersaft, Bananensaft
Bitter Lemon, Tonic Water
Ginger Ale und Energy

Berentzen Korn, Berliner Luft
Heydt Green Power, Heydt Steinfrucht
Mariacron, Springer Urvater, Jägermeister
Ramazzotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi
und Havana Club



Fahrbares Buffet

Hühner- oder Rindfleischsuppe

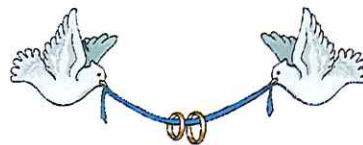
Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum
Hausgemachte Antipasti
**

Rumpsteaks und Medaillons vom Schweinefilet
Saftige Hähnchenbrust -natur- mit Paprikastreifen
Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln
Gebratenes Lachsfilet auf Zucchini Gemüse
Pfeffersoße und Champignonrahmsauce
Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen, Karotten mit Buttersauce
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Frühlingsalat, Griechischer Salat
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin
Französischer Tortenbrie
Verschiedene Käsevariationen
Brotkorb mit Kräuterbutter

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen
Mousse au Chocolat, Vanille- und Schokoladecreme
Rote Grütze mit Vanillesauce
und frische Früchte der Saison

Zur späteren Stunde

Hausgemachte Antipasti
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Currywurst
Verschiedene Pizzen
Chicken Wings
Pommes Frites
Käseplatte und einen
Brotkorb mit Kräuterbutter
**
Kaffee und Tee als Buffet



Weitere Infos und Preise
siehe „Wissenswertes und Preise“!

Hochzeitspauschale V



2023

Ripken
SUPERIOR
HOTEL-RESTAURANT
GESELLSCHAFTSHAUS

Zum Empfang:

Sekt (halbtrocken), Ponybier,
Mineralwasser und Orangensaft

Zum Essen servieren wir 5 Weine:

Riesling trocken
(Spritzig-frische Frucht)

Müller Thurgau mild
(Saftig, ohne zu viel Süße)

Portugieser Weißherbst mild
(Eleganter Rosé mit samtig-milder Portugieser Art)

Dornfelder trocken
(Er duftet nach Kirsche und Johannisbeer)

Dornfelder halbtrocken-mild
(Saftig und fruchtig mit dezenter Süße)

Getränke:

Sekt (halbtrocken) und Wein
Haake Beck und Kräusen vom Faß
Jever, Beck's Alkoholfrei, Jever Fun
Erdinger Hell + Dunkel + Alkoholfrei

Coca Cola, Fanta, Coca Cola Light/Zero
Vilsa Brunnen, Sprite, Staatl. Fachinger
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft
Kirschschaft, Johannisbeersaft, Bananensaft
Bitter Lemon, Tonic Water
Ginger Ale und Energy

Berentzen Korn, Berliner Luft
Heydt Green Power, Heydt Steinfrucht
Mariacron, Springer Urvater, Jägermeister
Ramazzotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi
und Havana Club

Fahrbares Buffet

Hühner- oder Rindfleischsuppe

Räucherlachs und Graved Lachs mit
Sahnemeerrettich und Senfdill-Dip
Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum
Hausgemachte Antipasti

Hausgemachte Rouladen, saftiger Spießbraten
und Hähnchen im Knuspermantel
gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln
gebratener Lachs auf Ratatouille-Gemüse
Bratensoße, Champignonrahmsauce und Balkansauce
Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Karotten und
Brokkoli mit Buttersauce

Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Frühlingssalat, Griechischer Salat
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Rotkohl
Französischer Tortenbrie
Verschiedene Käsevariationen
Brotkorb mit Kräuterbutter

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen
Philadelphiacreme, Vanillemousse
Rote Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu und frische Früchte der Saison

Zur späteren Stunde

Roastbeef -kalt-
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Currywurst
Verschiedene Pizzen
Chicken Wings
Pommes Frites
Käsewürfel und einen
Brotkorb mit Kräuterbutter
**
Kaffee und Tee als Buffet



Weitere Infos und Preise
siehe „Wissenswertes und Preise“!

Wissenswertes und Preise 2023

- ♥ Die **Hochzeitsuite** ist **kostenlos**, nur für das Brautpaar
(Nicht auf andere übertragbar!)

- ♥ Hotel mit 120 Betten

Einzelzimmer inkl. Frühstück	79,- Euro pro Nacht
Doppelzimmer inkl. Frühstück	115,- Euro pro Nacht
Dreibettzimmer inkl. Frühstück	150,- Euro pro Nacht
Familienzimmer inkl. Frühstück	185,- Euro pro Nacht

- ♥ Preise der Pauschalen:

Hochzeitspauschale I	79,50 Euro pro Person
Hochzeitspauschale II	84,50 Euro pro Person
Hochzeitspauschale III	89,50 Euro pro Person
Hochzeitspauschale IV	92,50 Euro pro Person
Hochzeitspauschale V	97,50 Euro pro Person

- ♥ Menü- und Getränkekarten

- in Herzform	3,00 Euro pro Stück
- an beleuchteter Weinflasche	3,50 Euro pro Stück

- ♥ Runde Tische 15,00 Euro pro Tisch

- ♥ Stuhlhussen 5,30 Euro pro Stück

- ♥ Anzahlung für die angemeldete Personenzahl:

ab 50 Personen	200,- Euro
ab 100 Personen	300,- Euro
ab 200 Personen	400,- Euro

 (Der Betrag wird auf die Gesamtsumme angerechnet)

- ♥ Freie Trauungen werden nach Absprache berechnet.

Alle Preise für 8 Stunden und ab 50 Personen!