

Hochzeitspauschalen

2024



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

„Eins 2024“

Getränke

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)



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
Havana Club und Gordon's Gin

Borchersweg 150, 26209 Hatten / Streekermoor
Tel. 04481/93510 info@hotel-ripken.de

Essen

Abend-Buffer:

Hühnersuppe

Zarter Spießbraten und Hähnchenbrustfilet
mit gebratenen Pilzen in Speck und Zwiebeln

Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Gemüseplatte:

Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl

Knackige Blattsalate

mit verschiedenen Dressings

Balkansoße und Champignonrahmsoße

Vanille- und Schokoladencreme

Rote Grütze mit Vanillesoße

Zur späteren Stunde:

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

„Zwei 2024“

Getränke

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)

~~~~~

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  
Havana Club und Gordon's Gin

Borchersweg 150, 26209 Hatten / Streekermoor  
Tel. 04481/93510 info@hotel-ripken.de

### Essen

#### **Abend-Buffer:**

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  
Himbeertraum

~~~~~

Zur späteren Stunde:

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

„Drei 2024“

Getränke

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)

~~~~~

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  
Havana Club und Gordon's Gin

### Essen

#### **Abend-Buffer:**

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 Schoko-Creme  
Himbeertraum und frische Früchte der Saison

~~~~~

Zur späteren Stunde:

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

„Vier 2024“

## Getränke

### **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)

~~~~~

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
Havana Club und Gordon's Gin

Weitere Infos und Preise
siehe „Wissenswertes und Preise“!

Borchersweg 150, 26209 Hatten / Streekermoor
Tel. 04481/93510 info@hotel-ripken.de

Essen

Abend-Buffer:

Hühner- oder Rindfleischsuppe

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum
Hausgemachte Antipasti
**

Steakhüfte und Medaillons vom Schweinefilet
Saftige Hähnchenbrust -natur-
Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln
Gebratenes Lachsfilet auf Grillgemüse
Pfeffersoße und Champignonrahmsoße
Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen und
Karotten mit Buttersoße

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

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen
Mousse au Chocolat, Vanille- und Schokocreme
Philadelphia-creme und frische Früchte der Saison

~~~~~

### **Zur späteren Stunde:**

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Currywurst  
Verschiedene Pizzen  
Chicken Wings und Pommes Frites  
Käsewürfel  
Brotkorb mit Kräuterbutter  
\*\*

Kaffee und Tee als Buffet





# Hochzeitspauschale

## „Fünf 2024“

### Getränke

#### **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)

~~~~~

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
Havana Club und Gordon's Gin

Essen

Abend-Buffer:

Hühner- oder Rindfleischsuppe

Räucherlachs und Graved Lachs mit
Sahnemeerrettich und Senfdill-Dip
Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum
Melonenschiffchen mit Schinken

Hausgemachte Rouladen, saftiger Speißbraten
und Hähnchen im Knuspermantel
Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln
Gebratener Lachs auf Grillgemüse
Bratensoße, Champignonrahmsoße und Balkansoße
Bohnen, Blumenkohl, Erbsen, Karotten und
Brokkoli mit Buttersoße

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

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen
Philadelphiacreme
Vanillecreme und Schokoladenmousse
Tiramisu und frische Früchte der Saison

~~~~~

#### **Zur späteren Stunde:**

Roastbeef -kalt-  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Currywurst  
Verschiedene Pizzen  
Chicken Wings und Pommes Frites  
Käsewürfel  
Brotkorb mit Kräuterbutter  
\*\*

Kaffee und Tee als Buffet

Weitere Infos und Preise  
siehe „Wissenswertes und Preise“!

Borchersweg 150, 26209 Hatten / Streekermoor  
Tel. 04481/93510 info@hotel-ripken.de



# Wissenswertes und Preise 2024

- ♥ Die **Hochzeitsuite** ist **kostenlos**, nur für das Brautpaar  
(Nicht auf andere übertragbar!)
  
- ♥ Hotel mit 120 Betten
  - Einzelzimmer inkl. Frühstück 82,- Euro pro Nacht
  - Doppelzimmer inkl. Frühstück 120,- Euro pro Nacht
  - Dreibettzimmer inkl. Frühstück 160,- Euro pro Nacht
  - Familienzimmer inkl. Frühstück 200,- Euro pro Nacht
  
- ♥ Preise der Pauschalen:
  - Hochzeitspauschale I 84,50 Euro pro Person
  - Hochzeitspauschale II 89,50 Euro pro Person
  - Hochzeitspauschale III 95,00 Euro pro Person
  - Hochzeitspauschale IV 99,00 Euro pro Person
  - Hochzeitspauschale V 104,50 Euro pro Person

(Bedingt durch die evtl. Mehrwertsteuererhöhung Ende 2023, erhöht sich der Speisenanteil um 12%.)
  
- ♥ 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 300,- Euro
  - ab 100 Personen 400,- Euro
  - ab 200 Personen 500,- Euro

(Der Betrag wird auf die Gesamtsumme angerechnet.)
  
- ♥ Freie Trauungen werden nach Absprache berechnet.

Alle Preise für 8 Stunden und ab 50 Personen!

