

Hochzeitspauschalen

♥ 2026 ♥

Was unser Haus für Sie zu bieten hat:



- ♥ Die **Hochzeitssuite 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 mit E-Ladestationen
- ♥ 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 2026“ ♥

Zum Empfang:

Sekt, Lillet-Wild Berry,
Ponybier und Orangensaft

Unsere 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)

Alkoholfreie Weine in Weiß, Rosé und Rot

Abend-Buffer:

Hühnersuppe

Zarter Spießbraten und Hähnchenbrustfilet
mit gebratenen Pilzen in Speck und Zwiebeln

Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Gemüseplatte:

Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl

Hausgemachte Salate

Balkansoße und Champignonrahmsauce

Vanille- und Schokoladenpudding

Mandarinen-Käse-Sahnecreme

Getränke:

Sekt, Lillet-Wild Berry und Aperol-Spritz
(auch alkoholfrei erhältlich)

Haake Beck und Kräusen vom Faß
Beck's, Jever, Beck's Alkoholfrei,
Jever Fun, Jever Fun Zitrone, Vitamalz
Erdinger Hell + Dunkel + Alkoholfrei

Coca-Cola (Zero), Fanta, Sprite
Vilsa Brunnen, Staatl. Fachinger
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft
Kirschschaft, Johannisbeersaft, Bananensaft
Rhabarbersaft, Maracujasaft
Bitter Lemon, Tonic Water
Ginger Ale und Energy

Berentzen Korn, Berliner Luft
Heydt Green Power, Heydt Steinfrucht
Veterano, Springer Urvater
Ramazzotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi
Havana Club und Gordon's Gin

Zur späteren Stunde:

Gyrossuppe und Tomatencremesuppe
mit offenfrischem Baguette

**

Kaffee und Tee als Buffet

Natürlich denken wir auch an die **Veggies:**
Vegane Hähnchenschnitzel, Falafel oder
vegetarische Gemüsefrikadellen

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 2026“ ♥

Zum Empfang:

Sekt, Lillet-Wild Berry,
Ponybier 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)

Alkoholfreie Weine in Weiß, Rosé und Rot

Getränke:

Sekt, Lillet-Wild Berry und Aperol-Spritz
(auch alkoholfrei erhältlich)

Haake Beck und Kräusen vom Faß
Beck's, Jever, Beck's Alkoholfrei
Jever Fun, Jever Fun Zitrone, Vitamalz
Erdinger Hell + Dunkel + Alkoholfrei

Coca-Cola (Zero), Fanta, Sprite
Vilsa Brunnen, Staatl. Fachinger
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft
Kirschsaft, Johannisbeersaft, Bananensaft
Rhabarbersaft, Maracujasaft
Bitter Lemon, Tonic Water
Ginger Ale und Energy

Berentzen Korn, Berliner Luft
Heydt Green Power, Heydt Steinfrucht
Veterano, Springer Urvater
Ramazzotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi
Havana Club und Gordon's Gin

Abend-Buffer:

Hühnersuppe

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Deftiger Schweinebraten und
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Bratensoße

Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Karotten
mit Buttersoße

Hausgemachte Salate
Bratkartoffeln und Kroketten

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen
Schokomousse und
Himbeertraum

Zur späteren Stunde:

Gyrossuppe und Tomatencremesuppe
mit offenfrischem Baguette
**

Kaffee und Tee als Buffet

Natürlich denken wir auch an die **Veggies:**
Vegane Hähnchenschnitzel, Falafel oder
vegetarische Gemüsefrikadellen

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 2026“ ♥

Zum Empfang:

Sekt, Lillet-Wild Berry,
Ponybier 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)

Alkoholfreie Weine in Weiß, Rosé und Rot

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
Hausgemachte Salate
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin
Verschiedene Käsevariationen
Brotkorb und Kräuterbutter

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen
Bayrische Creme und Schokomousse
Himbeertraum und frische Früchte der Saison

Weitere Infos und Preise
siehe „Wissenswertes und Preise“.

Getränke:

Sekt, Lillet-Wild Berry und Aperol-Spritz
(auch alkoholfrei erhältlich)

Haake Beck und Kräusen vom Faß
Beck's, Jever, Beck's Alkoholfrei,
Jever Fun, Jever Fun Zitrone, Vitamalz
Erdinger Hell + Dunkel + Alkoholfrei

Coca-Cola (Zero), Fanta, Sprite
Vilsa Brunnen, Staatl. Fachinger
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft
Kirschsafft, Bananensaft, Johannisbeersaft,
Maracujasaft, Rhabarbersaft
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale und Energy

Berentzen Korn, Berliner Luft
Heydt Green Power, Heydt Steinfrucht
Veterano, Springer Urvater
Ramazzotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi
Havana Club und Gordon's Gin

Zur späteren Stunde:

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Currywurst und gefüllte Antipasti
verschiedene Pizzen
Pommes Frites
Käsewürfel
Brotkorb mit Kräuterbutter
**
Kaffee und Tee als Buffet

Natürlich denken wir auch an die **Veggies:**
Vegane Hähnchenschnitzel, Falafel oder
vegetarische Gemüsefrikadellen

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

Sprecht uns einfach an!



Hochzeitspauschale

♥ „Vier 2026“ ♥

Zum Empfang:

Sekt, Lillet-Wild Berry,
Ponybier und Orangensaft

Unsere 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)

Alkoholfreie Weine in Weiß, Rosé und Rot

Abend-Buffer:

Hühner- oder Rindfleischsuppe

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum
Gefüllte Antipasti
**

Steakhüfte und zarte Schweinelendchen

Saftige Hähnchenbrust -natur-
Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln

Gebratenes Lachsfilet auf Grillgemüse

Pfeffersauce und Champignonrahmsauce

Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen und

Karotten mit Buttersauce

Hausgemachte Salate und Griechischer Salat
Kroketten, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Französischer Tortenbrie

Verschiedene Käsevariationen

Brotkorb mit Kräuterbutter

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen

Mousse au Chocolat, Stracciatellamousse

Bayrisch Creme, Philadelphiacreme

und frische Früchte der Saison

Getränke:

Sekt, Lillet-Wild Berry und Aperol-Spritz
(auch alkoholfrei erhältlich)

Haake Beck und Kräusen vom Faß

Beck's, Jever, Beck's Alkoholfrei

Jever Fun, Jever Fun Zitrone, Vitamalz

Erdinger Hell + Dunkel + Alkoholfrei

Coca-Cola (Zero), Fanta, Sprite

Vilsa Brunnen, Staatl. Fachinger

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft

Kirschsaft, Johannisbeersaft, Bananensaft

Rhabarbersaft, Maracujasaft

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale und Energy

Berentzen Korn, Berliner Luft, Heydt Green Power

Heydt Steinfrucht, Veterano, Springer Urvater

Ramazzotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi

Havana Club und Gordon's Gin

Zur späteren Stunde:

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Currywurst und verschiedene Pizzen

Chicken Wings und Pommes Frites

Käsewürfel

Brotkorb mit Kräuterbutter
**

Kaffee und Tee als Buffet

Natürlich denken wir auch an die **Veggies:**

Vegane Hähnchenschnitzel, Falafel oder
vegetarische Gemüsefrikadellen

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

♥ „Fünf 2026“ ♥

## **Zum Empfang:**

Sekt, Lillet-Wild Berry,  
Ponybier und Orangensaft

## **Unsere 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)

Alkoholfreie Weine in Weiß, Rosé und Rot

## **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 Spießbraten  
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  
Hausgemachte Salate  
Griechischer Salat und Balkansalat  
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten und Rotkohl  
Französischer Tortenbrie  
Verschiedene Käsevariationen  
Brotkorb mit Kräuterbutter  
\*\*\*\*\*

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

## **Getränke:**

Sekt, Lillet-Wild Berry und Aperol-Spritz  
(auch alkoholfrei erhältlich)

Haake Beck und Kräusen vom Faß  
Beck's, Jever, Beck's Alkoholfrei,  
Jever Fun, Jever Fun Zitrone, Vitamalz  
Erdinger Hell + Dunkel + Alkoholfrei

Coca-Cola (Zero), Fanta, Sprite  
Vilsa Brunnen, Staatl. Fachinger  
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,  
Kirschsaft, Bananensaft, Johannisbeersaft  
Maracujasaft, Rhabarbersaft  
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale und Energy  
Berentzen Korn, Berliner Luft, Heydt Green Power  
Heydt Steinfrucht, Veterano, Springer Urvater  
Ramazzotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi  
Havana Club und Gordon's Gin

## **Zur späteren Stunde:**

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

Kaffee und Tee als Buffet

Natürlich denken wir auch an die **Veggies:**  
Vegane Hähnchenschnitzel, Falafel oder  
vegetarische Gemüsefrikadellen

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“!



♥ Wissenswertes und Preise 2026 ♥

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

♥ Hotel mit 120 Betten

Einzelzimmer inkl. Frühstück	87,- Euro pro Nacht
Doppelzimmer inkl. Frühstück	130,- Euro pro Nacht
Dreibettzimmer inkl. Frühstück	170,- Euro pro Nacht
Familienzimmer inkl. Frühstück	210,- Euro pro Nacht

♥ Preise der Pauschalen:

Hochzeitspauschale I	99,00 Euro pro Person
Hochzeitspauschale II	104,50 Euro pro Person
Hochzeitspauschale III	109,50 Euro pro Person
Hochzeitspauschale IV	115,00 Euro pro Person
Hochzeitspauschale V	121,50 Euro pro Person

Alle Preise für 8 Stunden und ab 50 Personen!

(Verringert sich die Personenzahl unter 50, erhöht sich der Pauschalpreis um 5,- Euro pro Person.)

♥ Menü- und Getränkekarten

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

♥ 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.

Für Fragen meldet Euch gerne
per Mail unter info@hotel-ripken.de oder
telefonisch unter 04481/93510.

Borchersweg 150, 26209 Hatten/Streekermoor

