

Sehr geehrte Familie Mustermann,
mein unverbindliches Angebot für Ihre Hochzeitsfeier im Jahr 2019 lautet wie folgt:

Trauung

Das zuständige Standesamt ist das Standesamt der Stadt Fürstenwalde/ Spree,
Am Markt 1-4, Tel.: 03361/ 557234.

Der Termin muss mit dem Standesamt vereinbart werden!
Dann kann die Trauung bei vor Ort stattfinden.

Schönwetter Variante

Im Hochzeitspavillon mit 60- 90 Personen.

Schlechtwetter Variante

Im Festsaal mit ca. 60- 90 Personen

Kosten= 180,00€

Sektempfang

Folgende Sorten stehen zur Auswahl:

Rotkäppchen Sekt 0,75 l = 15,80€
mild, halbtrocken, trocken

Seeblick- Secco 0,75l = 21,90€
fruchtig- trockener Riesling Secco
Weingut J. Gibbert- Pohl, Mosel

Riesling Sekt 0,75 l = 27,90€
Weingut Villa Huesgen- Mosel

Sektmixgetränk " Bellini " 0,20 l = 4,10€
Sekt mit püriertem Pfirsichmark

Kir Royal 0,20l = 5,80€
Winzersekt mit Chambord (franz. Brombeer Likör)

Alkoholfreie Cocktails
Big Apple, Golden Ginger Ale 0,20 l = 3,40€

Empfang

Variante 1

Speisen : Fingerfood
halbe belegte Brötchen mit Bratenaufschnitt, Käse,
Schinken
kleine Bouletten- Häppchen

Preis pro Person: 6,90€

Variante 2

Speisen : Fingerfood
halbe belegte Brötchen mit Bratenaufschnitt, Käse,
Schinken
Canapes mit Räucherfisch und Roastbeef
Schweinefilethäppchen, Hähnchenfilethäppchen,
Käse- Obstspieße, Gemüsespieße mit Kräuterdip
kleine Partywürstchen für die Kinder

Preis pro Person: 12,50€

Variante 3

Speisen : Fingerfood- Siehe Variante 1
zusätzlich Suppe- bitte wählen Sie:
kaltes Gurkensüppchen, Tomatensuppe, Wildgoulaschsuppe,
klare Geflügelsuppe, indische Geflügelsuppe,
Champignoncremesuppe,
Fischsuppe oder Karotte- Kokos- Süppchen

Preis pro Person: 15,90€

Kaffeetafel für 60 Personen

Wir empfehlen Ihnen

- 1 Himbeer-Quarktorte
- 3 Obsttorten: Kirsch, Pfirsich, Ananas, Erdbeere,
Heidelbeere oder gemischt
- 1 Käsetorte
- 1 Mango- Creme fraiche- Torte
- 1 Tiramisutorte

Folgende Torten stehen außerdem zur Auswahl:

Apfel-Sahne-Torte, Schmandtorte, Marzipantorte,
Schokoladentorte, Buttercremetorte, Moccatornte,
Rote-Grütze-Torte, Nusstorte, Schwarzwälder Kirschtorte

Weiterhin empfehlen wir Ihnen gemischte Kuchenteller mit haus-
gebackenem Blechkuchen. Bitte wählen Sie:

Butterstreusel, Obststreusel, Bienenstich, Nuss, Mohn, Käse,
Käse-Mandarine und Schneewittchenkuchen

Dazu servieren wir Ihnen Kaffee, Kaffee Hag, Cappuccino, Milchkaffee,
Tee, heiße Schokolade und frische Schlagsahne.

Preis pro Person: 13,60€

Kuchen und Torten können auch von Ihnen mitgebracht werden!

Für die Lagerung und das Anrichten berechnen wir eine Pauschale von 150,00€!

Die Getränke zur Kaffeetafel werden einzeln abgerechnet:

Tasse Kaffee 1,80€, Tee 1,50€, Cappuccino 2,80€, Milchkaffee 2,80€

Latte Macchiato 3,20€, Tasse Kaffee HAG 1,80€

Becher frische Schlagsahne 3,50€

Fertigung der Hochzeitstorte

Für die Fertigung der Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen:

Frau Anne Gollus- Bad Saarow

www.anne-gollus.de, Tel.: 017621934482

Frau Doreen Adam

www.enjoysweet.events@gmail.com, Tel.: 01732433165

Abendessen- Kalt/ warmes Büfett

Variante 1

- warmer Anteil: Wildgoulasch- Suppe
Krustenbraten auf Sauerkraut
Seelachsfilet,
gebraten, auf Blattspinat
Mit Kräuterbutter gefüllte Champignons
Mediterrane Gemüsepfanne mit frischen Bandnudeln
- Kalter Anteil: Käseplatte, halbe gefüllte Eier, kleine Bouletten -
häppchen, Tomate-Mozzarella-Platte, Melone-
Schinken-Platte, Räucherlachsplatte, Obstplatte
Bunter gemischter Gemüsesalat mit
Oliven, Fetakäse, Körnermix und versch. Salatsaucen
Geflügel- und Shrimpscocktail
- Beilagen: verschiedene Sorten Brot, Partybrötchen, Baguette
und Butterplatte
Rosmarinkartoffeln, Kartoffel- Krokette- Bällchen
- Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce,
Schoko- und Vanillepudding
Hausgemachte Eisbombe mit Fontänen

Preis pro Person: 28,90€

Variante 2

- warmer Anteil: Tomatencremesuppe
Schweinebraten
mit mitgebratenen Kartoffeln und Zwiebeln
Zander - und Welsfilet
gebraten, auf Karotten- Lauchgemüse
Wildgoulasch
mit Williamsbirnen und Preiselbeeren
Hähnchenbrustfilets
gebacken mit Curry-Ananas-Sauce
- Kalter Anteil: Siehe Variante 1
- Beilagen: Siehe Variante 1
- Dessert: Verschiedene Sorten Mousse - Zitrone, Schokolade
Hausgemachte Eisbombe mit Fontänen

Preis pro Person: 29,80€

Variante 3

warmer Anteil:	Hochzeitssuppe (Geflügel) Schweinerollbraten „Mediterran“ mit gebackenen Rosmarinkartoffeln Im Blätterteig gebackenes Lachsfilet, mit Blattspinat und feiner Safransauce Gebackene Putenbrust, mit Pfirsichen und Käse überbacken Frische Champignons mit Spinat gefüllt und mit Käse überbacken
Kalter Anteil:	Siehe Variante 1
Beilagen:	Siehe Variante 1
Dessert:	Hausgemachte Quarkspeise mit frischen Früchten Schokofondue mit Fruchtspießen

Preis pro Person: 30,60€

Variante 4

warmer Anteil:	Karotten- Kokos- Suppe Gebackene Wildkeule mit warmem Waldpilzsalat Märkischer Zander im Ganzen gebacken, auf Wurzelgemüse Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen in Rahm oder frischem Beelitzer Spargel (je nach Saison) Gefüllte Tomaten mit Hackfleischfüllung und Käse überbacken
Kalter Anteil:	Siehe Variante 1
Beilagen:	Siehe Variante 1
Dessert:	Kandierte, mit Schokolade überzogene Früchte Hausgemachte Eisherzen mit Fontänen

Preis pro Person: 38,20€

Variante 5

Grillbüfett Brandenburg

Vom Holzkohlegrill:

Marinierte Schweinesteaks, Grillwürstchen, Geflügel
Forellenfilets in Folie
Mit Kräuterbutter gefüllte Champignons, Grilltomaten

Kalter Anteil:

Käseplatte, Tomate-Mozzarella-Platte, Räucherlachsplatte,
halbe gefüllte Eier, Obstplatte
Salatbuffet: verschiedene Blattsalate, Gurken, Paprika, Zwiebeln,
Oliven, Fetakäse, Körnermix, versch. Sorten Dressing
brandenburgischer Kartoffelsalat, klassischer Nudelsalat,
Weißkrautsalat

Beilagen:

Verschiedene Sorten Brot, Partybrötchen, Baguette, Butterplatte
Verschiedene Grillsaucen, Dips,
Backkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark

Dessert:

Hausgemachter Grießpudding mit frischen Gartenfrüchten
Eisbombe mit Fontänen

Preis pro Person: 32,90€

Variante 6 Grillbüfett „Brandenburg Exklusiv“

vom Holzkohlegrill:

Marinierte Rinderhüftsteaks
Filets vom Berlin Barsch auf Wurzelgemüse in Folie
Marinierte Wildmedaillons
Steaks aus dem Lammkaree
Gegrilltes Gemüse
Backkartoffeln

Kalter Anteil:

Siehe Variante 5

Beilagen:

Siehe Variante 5

Dessert:

Eisbüfett mit verschiedenen Sorten Mövenpick- Eiscreme
dazu Vanille- und Schokoladensauce, Eierlikör, Krokant,
frische Beeren und rote Grütze

Preis pro Person: 39,90€

Variante 7

- warmer Anteil: Geeistes Gurkensüppchen
Im Ganzen gebackener Truthahn
mit gemischtem Farmergemüse
Fangfrischer Scharmützelsee- Zander,
auf Wurzelgemüse im Ganzen gebacken,
mit Rosmarinkartoffeln
Putenbruststreifen
mit frischen Champignons in Rahmbandnudeln
- vom Holzkohlegrill: Marinierte Rinderrückensteaks
In Olivenöl gegrilltes Gemüse
Mit Kräuterbutter gefüllte Champignons,
Kräutertomaten
- Kalter Anteil: Käsehäppchen, Tomate- Mozzarella- Platte,
Räucherlachsplatte, halbe gefüllte Eier, Filethäppchen,
italienische und spanische Schinkenspezialitäten mit
Honigmelonenschiffchen, Obstplatte
Salatbüfett mit versch. Komponenten:
versch. Blattsalate, Wildkräutersalat, Gemüsestreifen,
Oliven, Schafskäse, Körnermix, versch. Dressings
- Beilagen: verschiedene Sorten Brot, Baguette, Partybrötchen
Butterplatte
Kartoffel- Kroketten- Bällchen, Rosmarinkartoffeln,
Backkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark
- Dessert: Oma´s Zitronenspeise,
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Weißes Schokoladenmousse mit frischen Beeren

Preis pro Person: 42,90€

Variante 8

warmer Anteil:	Rinderconsomme Gebratene Filets vom Berlin Barsch, mit kanarischen Kartoffeln und Mojo rojo Rinderfilet a la Wellington Frische Steinbeißer- Filets auf Orangen- Wirsingkohl Gemüsequiche mit Kurkumasauce Piccata - in Parmesan- Ei- Hülle gebackene Putenbrustsfilets Rosa gebackener Wildrücken (Reh oder Rotwild) an Wachoderrahm
kalter Anteil:	Siehe Variante 7
Beilagen:	Siehe Variante 7
Dessert:	Grießflammerie, Creme brulee, Erdbeer-, Schoko- und Vanillecreme

Preis pro Person: 46,90€

Variante 9

Exotisches Grillbüfett

Vom Holzkohlegrill:	verschiedene exotische Fischfilets marinierte Filets vom Thunfisch, Schwertfisch u.ä. Marinierte Rinderfiletsteaks, Riesengarnelen Gegrilltes Gemüse
Kalter Anteil:	Käse- Spezialitäten, italienische und spanische Schinken- Spezialitäten mit frischen Feigen und Honigmelone, Großes Salatbüfett mit verschiedenem Gemüse, Obst, Salatvariationen- exotischer Bohnensalat Thailändischer Mangosalat mit gerösteten Erdnüssen
Beilagen:	verschiedene Sorten Baguette kanarische Kartoffel- Gemüse- Pfanne warmer Reissalat mit Mango und Walnüssen
Dessert:	Hausgemachte exotische Eisbombe

Preis pro Person: 46,30€

Variante 10 Märkische und internationale Spezialitäten

warmer Anteil: Märkischer Zander
im Ganzen gebacken, auf Wurzelgemüse
Märkische Rehkeule
in der Salzkruste gebacken, an warmem Waldpilzsalat
Satespieße vom Grill
mit verschiedenen Saucen und Dips
Pekingente
auf chinesischem Gemüse aus dem Wok
Thun - und Schwertfischsteaks vom Grill
an gegrilltem Gemüse
Riesengarnelen vom Grill
an scharfem Kokos- Ingwer- Dip

Kalter Anteil: Siehe Variante 9

Beilagen: Siehe Variante 9 + Klöße, Rosmarinkartoffeln

Dessert: Tiramisu, Grießflammerie, Creme Brulee
exotisches Eisbüfett

Preis pro Person: 49,90€

Kinderbüfett

warmer Anteil: Hähnchnuggets mit Pommes frites
Spirelli mit Tomatensauce
Hähnchenkeulchen, kleine Partywürstchen

kalter Anteil: halbe Eier und Käsehäppchen

Preis pro Kind: 7,50€

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Güstrower Mineralwasser medium & naturell	0,75l = 4,90€
Güstrower Tonic, Ginger Ale	0,25l = 2,00€
Lausitzer Fruchtsäfte (versch. Sorten)	0,20l = 2,00€
Apfelsaftschorle	0,30l = 2,00€
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,30l = 2,00€

Bier vom Fass

Herforder Pils	
König Ludwig Hefeweißbier, Schwarzbier	
	Preis jeweils 0,3l = 2,00€, 0,50l = 3,00€

Bowle

Hausgemachte, leichte Früchtebowle	1,00l = 11,90€
------------------------------------	----------------

Weißwein

St. Johanner Steinberg	0,75l = 14,80€
Scheurebe, lieblich	
Rheinhessen	
St. Johanner Geyersberg	0,75l = 14,90€
Silvaner Kabinett, halbtrocken	
Rheinhessen	
Gutsriesling	1,00l = 24,80€
halbtrocken	
Weingut Dr. Loosen, Mosel	
Weisser Burgunder „Leoff“	0,75l = 15,80€
trocken, Pfalz	
Chardonnay Le Cheval de Oc	1,00l = 26,90€
trocken	
Frankreich	
Grauburgunder	0,75l = 25,70€
trocken	
Weingut Lergenmüller, Pfalz	

Rotwein

Portugieser & Dornfelder 1,00l = 23,90€
lieblich, Gutsabfüllung Weingut Jung & Knobloch
Rheinhessen

Pfandturm 0,75l = 18,90€
Dornfelder halbtrocken, Gutsabfüllung Dr. Köhler
Rheinhessen

Dornfelder „Leoff“ 0,75l = 15,90€
lieblich oder trocken
Pfalz

Cal y canto 1,00l = 24,90€
Cuvee aus Tempranillo, Syrah und Merlot
Trocken, Spanien

Merlot 0,75l = 24,50€
trocken,
Weingut Lergenmüller, Pfalz

Spirituosen

Jägermeister/ Ramazzotti 0,70l = 42,90€

Wodka Smirnoff/ Russian Standard 0,70l = 42,90€

Malteser Aquavit 0,70l = 44,50€

Tullamore dew 0,70l = 42,90€

Baileys-Sahne Whisky 0,70l = 38,50€

Fruchtliköre- verschiedene Sorten 0,70l = 27,50€

Berliner Luft 0,70l = 28,90€

Kleiner Kümmerling / kl. Feigling 0,02l = 1,50€

Hinweis: „Flaschenpreise“ - heißt nicht, dass Flaschen auf der Tafel stehen, sondern die Spirituosen werden flaschenweise abgerechnet, aber einzeln serviert! Andere Sorten und Preise auf Anfrage!

Mixgetränke und Cocktails

Aperol- Sprizz, Hugo, Ramazzotti- Rosato je 4,20€

Havana Club- Cola, Campari- Orange, Gin Tonic je 4,80€

Pina Colada, Caipirinha, Mojito je 5,00€

Sonstiges

Die Feier findet dann in unserem Festsaal und auf unserer Terrasse statt, für Tischwäsche, Raumdekoration und Nutzung der hauseigenen Technik (Beamer und SONOS) berechnen wir eine Pauschale von 350,00€!

Auf Wunsch können auch weiße Stuhlhussen verwendet werden, die Kosten dafür betragen 4,00€ pro Stück!

Mögliche Tischformen: U-, E- form, runde oder quadratische Tische

Bis zu 30 Personen kann die Feier auf unserer Galerie mit Seeblick stattfinden.

Die Miete beträgt dort 150,00€ (inklusive Nutzung SONOS)

Die Nutzung unserer hauseigenen BOSE- Musikanlage kostet 200,00€ pro Tag.

Die Dauer der Feier ist bis maximal 2.00 Uhr an Freitagen und maximal bis 2.30 Uhr an Samstagen gestattet!

Wir möchten ausdrücklich darauf hinweisen, dass durch den Echtholz Fußboden im Saal folgende Dinge nicht gestattet sind:

Konfetti und Luftschlangen jeglicher Art, das Abbrennen von Wunderkerzen, das Streuen von frischen Blüten, sowie das Anzünden von Teelichtern direkt auf dem Parkett.

Dekoration

Für die Dekoration der Festtafel, sowie für alle weiteren Blumenarrangements Brautstrauß, Gesteck für das Brautauto etc., empfehlen wir Ihnen die Gärtnerei Heinrich Lindenberg

Telef. Kontakt: Fr. Kathrin Herlein 033677/5933

Musikalische Unterhaltung

Mike Püschel- Fürstenwalde

Telef. Kontakt: 03361/ 346019 Funk: 01778335055

Diskotheek MPD

Telef. Kontakt Herr Sascha Krause 01732072341

Silvios Live Diskothek

Hr. S. Linn Storkow Tel. 033678/ 72861

Project: 2 FOR YOU (G. Hermann & R. Radtke)

Hr. Guido Hermann Tel.: 01717355545, 01774300829

Guido.Hermann1@googlemail.com

Fotograf

Wir empfehlen folgende Fotografen:

Herr Fabian Wüstenberg

Altstadt 29

15517 Fürstenwalde/ Spree

Tel.: 01622433710

Project: 2 FOR YOU

Hr. Guido Hermann, Tel.: 01717355545

Brautauto

Wir empfehlen Herrn D. Marschalek

Kontakt: e- mail: diddi@spezima.de , Tel.: 01775630978

Die Fahrt erfolgt mit einem original Tchaika GAZ .

Nähere Informationen, Bilder und auch andere Fahrzeuge finden Sie auch

unter www.ifa-freunde-trebus.de !

Tauben

Es gibt einen Anbieter aus Fürstenwalde

Kontakt: Herr G. Alter, Schellingstr. 24 b, 15517 Fürstenwalde

Telefon: 03361/ 344997,

e- mail: info@hochzeitstauben-fuerstenwalde.de

Kinderanimation/ Nanny

Wir empfehlen Sternstunden- Kinderbetreuung

Frau Nancy Seibert, Tel. Kontakt: 015773322661

www.sternstunden-kinderbetreuung.de.to

Ruheraum für die Kinder

Nebengebäude vom TCC Kosten ca. 70,00€

Unterkunft für Ihre Gäste

Pension Deuter, Beerfelder- Str. 13 Tel.:03361/33987

Kapazität 16-20 Personen, Frühstück möglich

Ferienwohnung: Kay Utikal Trebus, Wiesenweg 31m, Tel.: 03361/ 343018

Kapazität 2x 4 Personen

Ferienwohnung: Fam. Lamm Trebus, Fürstenwalder- Str.13, Tel.: 03361/ 33965

Kapazität 3 Personen

Pension Sonnenhof Beerfelde, Am Anger 28, Tel.: 033637/ 38024

Kapazität 20 Personen, Frühstück möglich

Pension Zum Weinberg Fürstenwalde, E.- Thälmann- Str.94, Tel.: 03361/ 377929

Kapazität 18 Personen, Frühstück möglich

Shuttleservice

Firma FW Taxi, 4- 8 Personen

Tel.: 03361/ 377777

Firma Taxi Krüger, 6- 8 Personen

Tel.: 03361/ 711441

Bus vom BOS mit Seeblick- Werbung Stadtzentrum- Trebus ca. 95,00€

Druck von Einladungen, Menü- und Getränkekarten etc.

Hingucker Werbeagentur

Frau Andrea Heinrich, Tel.: 01726957606

info@hingucker-werbeagentur.de

Ich hoffe mein Angebot sagt Ihnen zu! Für eventuelle Nachfragen **oder** Änderungswünsche stehe ich Ihnen gern zur Verfügung!

Mit freundlichen Grüßen

Lutz König

Inhaber