

Hochzeitsmappe

2020



LINTHER HOF
Hotel & Restaurant

Liebes zukünftiges Brautpaar,

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse am Hotel & Restaurant *Linther Hof* und sagen Bühne frei für ein unvergessliches Event in unserem Haus. Sie planen ein ganz besonderes Fest? Alles, was Sie dazu tun müssen: Verraten Sie uns Ihre Wünsche und dann finden wir den richtigen Rahmen, erfüllen diesen mit Glanz, Persönlichkeit und Professionalität und verwöhnen Ihre Familie und Freunde mit perfekter Gastlichkeit und unserer guten Küche.

Wir verfügen über 4 Veranstaltungsräume für bis zu 100 Gästen mit ganz individuellem und verschiedenem Design.

Nachfolgend geben wir Ihnen einen Einblick darüber was in unserem Hause alles möglich ist. Es kommt immer vor das wir das eine oder andere was Ihnen besonders wichtig ist nicht aufgeführt haben. Daher sprechen Sie uns an und wir geben unser Bestes um auf Ihre ganz persönlichen Vorstellungen einzugehen und eine Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen zu kreieren.

Ob Blumen, Dekoration, Tischkarten, Menükarten, Technik, Musik oder festliche Kuchen, wir stehen Ihnen gern zur Seite und übernehmen das für Sie.

Haben Sie Fragen oder wünschen ein persönliches Gespräch? Dann zögern Sie bitte nicht uns persönlich zu kontaktieren unter Tel. 033844 / 7670 oder info@linther-hof.de.

Mit besten Grüßen,

Familie Paul, Familie Zörner & das Linther Hof Team

ÜBER UNS....

KONTAKTDATEN

Hotel & Restaurant Linther Hof
Familie Paul
Chausseestrasse 20
14822 Linthe

Telefon: +49 (0) 33844 7670
Fax: +49 (0) 33844 76722

Email: info@linther-hof.de
Webseite: www.linther-hof.de

LAGE & ANFAHRT

Das Hotel & Restaurant *Linther Hof* befindet sich im Ortskern des idyllischen Dorfes Linthe, am Rande des *Hohen Flämings* im Land Brandenburg, zwischen dem Naturpark *Hoher Fläming* und dem Naturpark *Nuthe-Nieplitz*.

Von der Autobahnabfahrt Nr. 4 Brück-Linthe-Treuenbrietzen der A9 erreichen sie unser Haus nach 600 m. Der nächstgelegene Bahnhof befindet sich im 5 km entfernten Ort Brück. Der Hauptbahnhof Berlin in ist nur 45 Minuten erreichbar.

Die Flughäfen Berlin-Brandenburg (ehem. Schönefeld), Berlin-Tegel und Leipzig/Halle sind über die Autobahn in 45-60 Minuten erreichbar.

Auf Anfrage bieten wir Ihnen gern unseren hauseigenen Shuttle-Service an. Wir verfügen über 20 kostenfreie Hotelparkplätze.

HOTEL & ZIMMER

Der Linther Hof verfügt über 35 Gästezimmer, welche durch warme Farben und viel Tageslicht zum Wohlfühlen einladen. Genießen Sie Annehmlichkeiten wie komfortable Boxspringbetten, modernste Flachbildfernseher oder exklusive Einrichtung. Die elegant-hochwertige Einrichtung und Ausstattung wird durch das Bad mit Dusche, Kosmetikspiegel und Haartrockner abgerundet. Als unser Gast im *Linther Hof* werden sie feststellen, dass hier an alles gedacht wurde um eine Atmosphäre zu schaffen, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können.

Unser Haus verfügt über unterschiedliche Zimmerkategorien:

Standard-Zimmer:	20
Premium-Zimmer:	14
Suite:	1

Standard-Zimmer

Modern und komfortabel ausgestattete Doppel- & Einzelzimmer mit Doppel- oder Einzelbett (z.T. mit modernsten Boxspringbetten), einen Flatscreen-TV, kostenfreies W-LAN und z.T. einen Schreibtisch.

Die Badezimmer sind ausgestattet mit einer Dusche, WC, Fön, Kosmetikspiegel und einen Handtuchrockner.

Diese Zimmer befinden sich im Haupthaus oder im angrenzenden Hotelgebäude.

Es stehen auch drei Familienzimmer für max. 4 Personen zur Verfügung.

Premium-Zimmer

Individuell eingerichtete Doppelzimmer (auch als Einzelzimmer buchbar) mit hochwertigen Boxspringbetten.

Die Zimmer verfügen über einen Flachbildfernseher, kostenfreies W-LAN, einen eigenen Safe sowie einen kleinen Kühlschrank für Kaltgetränke und Snacks. Auf Wunsch können wir Ihnen diesen für Ihren Aufenthalt und nach Ihren Vorstellungen befüllen.

Durch die bodentiefen Fenster sind die Zimmer mit viel Licht durchflutet und haben je nach Lage Zugang zur eigenen Terrasse, einen französischen Balkon oder einen Balkon.

Die Badezimmer verfügen über Dusche oder Badewanne, WC (teilweise separat), Fön und einen Kosmetikspiegel.

Die Zimmer sind barrierefrei über einen Lift erreichbar. Zudem verfügen wir über behinderten-freundliches Zimmer.

Für Familien stehen auch drei Zimmer mit Verbindungstür zur Verfügung.

Hochzeits-Suite

Individuell eingerichtete Suite mit separatem Schlafzimmer und Wohnbereich.

Das Schlafzimmer verfügt über ein komfortables Boxspringbett, einen begehbaren Kleiderschrank, Flachbildfernseher, Safe sowie eigenem Balkon und direktem Zugang zum Badezimmer.

Der Wohnbereich ist großzügig und elegant gestaltet und ist mit einer Couch und Esstisch ausgestattet. Er verfügt außerdem über einen Flachbildfernseher, Minibar für Kaltgetränke und Snacks sowie Zugang zur großzügigen Sonnenterrasse. Auf Anfrage können wir Ihnen den Kühlschrank für Ihren Aufenthalt und nach Ihren Wünschen befüllen. Die Suite verfügt über kostenfreies W-LAN.

Das Badezimmer hat eine große Regendusche, eine freistehende Badewanne sowie Fön und Kosmetikspiegel. Das WC ist separat vom Badezimmer und vom Wohnraum begehbar.

Baby- und Zustellbetten sind gegen einen Aufpreis von 25,00 € buchbar. (Auf Anfrage und Verfügbarkeit)

Frühanreise:

Ein früher Check-in ist nach Verfügbarkeit gern möglich. Dafür berechnen wir 10,00 € je Stunde die Sie vor dem regulären Check-in (15:00 Uhr) Ihr Zimmer beziehen möchten. Bitte geben Sie das bei der Zimmerreservierung im Vorfeld an und wir arrangieren das gern für Sie.

RESTAURANT & BAR

Tradition verpflichtet, und so bietet Ihnen unser Haus eine klassisch deutsche saisonale Küche geprägt durch regionalen und modernen Einfluss.

Ob unsere berühmte Flämingforelle, der märkische Hirschbraten, der regionale Havelzander oder unser beliebtes Essen vom heißen Stein, lassen sie sich einfach überraschen.

Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten in stillvoller Atmosphäre. Unser Restaurant bietet Ihnen Räumlichkeiten mit elegantem Design und Ambiente für jeden Geschmack. Sei es unser stillvoll gestaltetes Kaminzimmer, das Preußenstübchen, die gemütliche Bierbar mit elegantem Gastraum oder im Sommer unser grüner Hofgarten. Fühlen sie sich bei uns wohl.

Öffnungszeiten

Frühstück

Montag - Freitag 07.00 - 10.00 Uhr

Samstag & Sonntag 08.00 - 10.00 Uhr

Restaurant & Bar

Montag - Freitag 16.00 - 22.00 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)

Samstag 12.00 - 22.00 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)

Sonntag 12.00 - 21.00 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)

SERVICE & EXTRAS

- Wäscheservice
- Wireless LAN Internetzugang (kostenfrei)
- Shuttle-Service
- Tageszeitung auf Wunsch
- Bademantel auf Wunsch
- Baby-, Kinder- und Zustellbetten (25,00 €) auf Anfrage und Verfügbarkeit
- Baby- & Kleinkind Equipment (wie z.B. Babyphone, Kinderstühle, uvm.)

RÄUMLICHKEITEN

Ihnen stehen 4 Räume und unser Hofgarten mit Kapazitäten zwischen 2 und 100 Personen für Ihren Anlass zur Verfügung. Alle unsere Veranstaltungsräume sind lichtdurchflutet und sind mit viel Liebe zum Detail und designt.

Veranstaltungsräume	m ²	Höhe in m	Bankett	U-Form	Parlament	Block	Kino
Ballsaal	190	5	80	80	60	50	120
Kaminzimmer I	40	2,8	20	/	20	25	30
Kaminzimmer II	15	2,8	/	/	/	13	/
Kaminzimmer I + II	55	2,8	30	/	25	30	40
Poststube	30	2,6	/	/	12	20	25

Veranstaltungstechnik, Equipment & Bereitstellungskosten

Leinwand (elektrisch)	€ 15,00
Leinwand mit Stativfuß (mobil)	€ 30,00
Beamer	€ 60,00
CD-Radio (Bose Sound)	€ 50,00
Mikrofon	€ 25,00
Bühnen-Nutzung (Bereitstellung)	€ 250,00
Weiterer Veranstaltungsraum (zusätzlich zum Haupt- Veranstaltungsraum)	ab € 100,00

Die aufgeführten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Equipment zur Miete

- für Außer-Haus Veranstaltungen & Caterings •

Bierzeltgarnitur, je 1 Tisch & 2 Bänke (zur Miete für extern Haus Veranstaltungen)	€ 25,00
Hussen für Bierzeltgarnitur, 3tlg. (zur Miete für externe Veranstaltungen)	€ 35,00
Tischwäsche (Miete)	ab € 4,50

Heiraten im Linther Hof

JA, ICH WILL!

Sie planen den einen besonderen und wohl schönsten in Ihrem Leben?

Dann sagen wir Bühne frei für Ihre ganz individuelle Hochzeit und einen unvergesslichen Tag im Linther Hof. Alles, was Sie dazu tun müssen: Verraten Sie uns Ihre Wünsche und dann finden wir den richtigen Rahmen, erfüllen diesen mit Glanz, Persönlichkeit und Professionalität und verwöhnen Ihre Familie und Freunde mit perfekter Gastlichkeit, ausgezeichneter Küche, und einem Ambiente dass keine Wünsche offen lässt. Gemäß unserem Motto „nichts in unmöglich“ lassen wir auch Ihre speziellen Wünsche wahr werden.

ÜBERNACHTUNG

Hochzeitszimmer:

Dieses verfügt über ein romantisches Himmelbett, einen Flatscreen-TV, kostenfreies W-LAN und einen Schreibtisch. Die Badezimmer ist ausgestattet mit einer Dusche, WC, Fön, Kosmetikspiegel und einen Handtuchtrockner.

Hochzeits-Suite:

Individuell eingerichtete Suite mit separatem Schlafzimmer und Wohnbereich. Das Schlafzimmer verfügt über ein komfortables Boxspringbett, einen begehbaren Kleiderschrank, Flachbildfernseher, Safe sowie eigenem Balkon und direktem Zugang zum Badezimmer.

Der Wohnbereich ist großzügig und elegant gestaltet und ist mit einer Couch und Esstisch ausgestattet. Er verfügt außerdem über einen Flachbildfernseher, Minibar für Kaltgetränke und Snacks sowie Zugang zur großzügigen Sonnenterrasse. Auf Anfrage können wir Ihnen den Kühlschrank für Ihren Aufenthalt und nach Ihren Wünschen befüllen. Die Suite verfügt über kostenfreies W-LAN.

Das Badezimmer hat eine große Regendusche, eine freistehende Badewanne sowie Fön und Kosmetikspiegel. Das WC ist separat vom Badezimmer und vom Wohnraum begehbar.

Frühanreise:

Ein früher Check-in ist nach Verfügbarkeit gern möglich. Dafür berechnen wir 10,00 € je Stunde die Sie vor dem regulären Check-in (15:00 Uhr) Ihr Zimmer beziehen möchten. Bitte geben Sie das bei der Zimmerreservierung im Vorfeld an.

DEKORATION & CO.

Gemäß dem Motto „alles kann, nichts muss“, ist alles möglich. Haben Sie eine genaue Vorstellung wie Ihre Traumhochzeit aussehen soll, oder möchten Sie sich lieber überraschen lassen? Sicher haben Sie eine genaue Farbvorstellung. Möchten Sie es gern klassisch, modern, oder lieber rustikal? Gemeinsam mit Ihnen werden wir versuchen all Ihre Wünsche umzusetzen. Wir haben erfahrene Hände im Haus die sich nicht nur liebevoll um Sie kümmern sondern auch alle anderen Dekorations-Details im Auge haben.



Dekorationskosten (variieren je nach Aufwand & Personenanzahl)

Dekoration – pauschal, variiert nach Aufwand	ca. 250,00–500,00 €
Stuhlhussen (weiß)	6,50 € / Stück
Tischkarten Keine Platzkarten, nur bei runden Bankettischen möglich	5,50 € / Stück
Menü- & Getränkekarten	5,50 € / Stück
Leucht-Buchstaben L-O-V-E (siehe Bild, 2 v.l.)	69,00 €
2 Herzen (ca. 1,5 x 2,0 m)	49,00 €

SEKT- & CHAMPAGNEREMPfang

Die Trauung ist vollzogen und Sie dürfen sich von nun an „Mann und Frau“ nennen. Darauf sollten Sie mit Ihren Gäste anstoßen. Darf es zur Begrüßung Ihrer Gäste ein Glas Sekt oder Champagner sein? Sie haben unterschiedlichste Möglichkeiten.



Möchten Sie den Sektempfang gesetzt am Tisch zu sich nehmen, oder die Gäste bei einem Stehempfang im Ballsaal, vor dem Haus oder im Biergarten begrüßen?

Sekt Hausmarke trocken	€ 4,50
Brut D'Argent	€ 5,50
Gelderman Carte Blanche	€ 5,50
Gelderman Rosé	€ 6,00
Moe't & Chandon	€ 10,00
Veuve Cliquot	€ 12,00
	(Preis je Glas)
Korkgeld	€ 25,00 / Flasche

KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR IHREN EMPFANG

Wenn Sie bei uns eintreffen haben Sie und Ihre Gäste vielleicht schon ein paar aufregende Stunden hinter sich und der erste Appetit zeichnet sich. Darf es zum Empfang daher vielleicht ein kleiner Snack sein?

Wenn Sie bei uns eintreffen haben Sie und Ihre Gäste vielleicht schon ein paar aufregende Stunden hinter sich und der erste Appetit zeichnet sich. Darf es zum Empfang daher vielleicht ein kleiner Snack sein?

Leckerer aus dem *Glas*

Gurken-Radieschen-Cocktail mit Schrimps

Tatar vom Matjes mit Apfel-Remoulade auf Salatbett

Hähnchenspieß auf Avocado-Mozzarella-Salat

Gebackener Ziegenfrischkäse auf Ruccola

Rindfleischsalat mit Brotchip

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpest

Gebeizter Lachs auf Avocado-Limetten-Salat

Finger - *Food*

Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichcreme auf Pumpnickel

Riesengarnele im Kartoffelteigmantel

Blätterteig-Schinkentaschen

Blätterteigtasche mit Spinat & Ricotta

Mini-Laugenbrötchen mit Leberkäse und Meerrettich

Kleines Sandwich mit knusprigem Bacon, Avocado und Ruccola

Knuspriger Hähnchenschenkel mit Chillidip

Kleine Boulette deftig gefüllt Gewürzgurke und Senf

Canapés fein garniert und belegt mit...

Schwarzwälder Schinken
Parmaschinken und Ruccola
Räucherlachs
Italienische Salami
Gekochtem Ei
Blut- und Leberwurst mit Senf und Gewürzgurke
Frischkäse und Frühlingslauch
gekochtem Ei

Kleine Süßchen

Panna Cotta mit Himbeersauce
Mini-Windbeutel
Mini-Obstspieß von Südfrüchten
Mousse au Chocolat (wahlweise mit Kirschhaube)
Zitronencreme nach Oma's Rezept
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Mini Donut wahlweise mit Schokolade und Zucker bestreut

KAFFEE & KUCHEN

Wir überlassen das backen von Torten und Kuchen den Profis und backen in unserem



Haus nicht selbst. Wir arbeiten aber mit Konditoren und Bäcker unseres Vertrauens zusammen und übernehmen gern die Bestellung oder setzen Sie miteinander in Verbindung. Selbstverständlich können Sie aber auch den Bäcker Ihres Vertrauens beauftragen. Bitte haben

Sie Verständnis dafür dass wir uns nicht um die Verantwortungsvolle Aufgabe der Hochzeitstorte kümmern. Für Ihre Kaffeetafel berechnen wir 3,50 € Kaffeegedeck pro Person.

BÜFFETVORSCHLÄGE

Von regionalen Büffets bis hin zu individuellen Menüs, unser Küchenteam freut sich darauf Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen. Hier finden Sie einige Büffetvorschläge die wir für Sie zusammengestellt haben. Diese sollen Ihnen als Inspiration dienen denn wir freuen wir uns auf Ihre ganze persönlichen Vorstellungen und Wünsche.

Kinder:

Kinder 0-6 Jahre kostenfrei

Kinder 7-12 Jahren zahlen den halben Preis

Kinder ab 13 Jahren werden zu regulären Preis berechnet

Das Besondere

SUPPE

Märkische Festtagssuppe
mit hausgemachtem Eierstich, Grießklößchen
und Gemüse- Julienne

VORSPEISE

Salat mit geräucherter Entenbrust, Orangenspalten und Balsamico-
Vinaigrette

Ziegenkäsetaler mit Feigen, Wallnüssen und Himbeer-Vinaigrette

Variation vom Räucherfisch

Ofenfrisches Baguette, Cottes Brot
Butter

HAUPTGERICHT

Saftiges Roastbeef rosa gebraten

Seezungenröllchen gefüllt mit Spinat & Ricotta
auf Gemüse und mit gebratenen Garnelen

Medaillons vom Schwein mit Zwiebeln und
gebratenen Champignons

Kleine Rinderrouladen nach „Hausfrauen“ Art

Hähnchenbrust überbacken mit Tomaten und Mozzarella

BEILAGEN

Gemüse der Saison

mit Mandelbrokkoli, Bohnen im Speckmantel,
Blumenkohl, junge Möhren und Pfifferlinge (abhängig von saisonale
Verfügbarkeit)

Märkische Kartoffeln | Schupfnudeln |
Kartoffel-Mandel-Bällchen

DESSERT

Creme Brûlée mit frischen Waldbeeren

Mousse au Chocolat mit Kirschhaube

Panna Cotta mit Erdbeeren (saisonal)

Internationale Käsevariation
mit Feigensenf und Weintrauben

Festtags-Brüffet (1)

VORPSEISE

Auswahl erlesener Saisonsalate mit diversen Dressings, Essig & Öl, Nüssen
Croutons, gebratenen Speckwürfel und Ei

Salat Caprese
Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

Antipasti Variation

Variation vom Räucherfisch

Knuspriges Ciabatta, ofenfrisches Baguette und Buttervariation

HAUPTGERICHT

Zarte Rehkeule aus dem Ofen
mit Preiselbeergelee

Roastbeef rosa gebraten
mit Meerrettichcreme

Dreierlei Medaillons vom Schwein
mit Zwiebeln und gebratenen Champignons
gratiniert mit Tomate Mozzarella
a la Hawaii mit Kochschinken Ananas und Käse überbacken

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat & Ricotta

Pochierte Lachsschnitte mit Garnelen,
auf Limettensauce und mediterranem Gemüsebett

BEILAGEN

Gemüse der Saison
mit Brokkoli-röschen, Blumenkohl, jungen Karotten, Bohnen im Speckmantel,
gebratenen Champignons

Hausgemachter Apfel-Rotkohl

Pommes Dauphine | Märkische Kartoffeln | Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Internationale Käsevariationen vom Brett
mit Feigensenf und Weintrauben

Erdbeeren im Glas
mit Schlagsahne und Vanillesauce (saisonal)

Mousse au Chocolat von weißer Schokolade

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Festtags-Büffet (2)

SUPPE

Märkische Festtagssuppe
Bouillon vom Freilandhuhn, mit Grießklößchen, Eierstich und zarten
Gemüse-Julienne

VORSPEISE

Cocktail von Geflügel, Garnele & Schinken

Italienische Antipasti Variation

Salat Carpese

Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto

Bunte Salatvariation mit hausgemachtem Dressing

Auswahl von Räucherfisch

FRISCH AUS DEM OFEN

Roastbeef rosa gebraten mit Sahnemeerrettich

Knuspriger Krustenbraten

Kasslerbraten mit Sauerkraut

HAUPTSPEISEN

Märkisches Hühnerfrikassee mit gebratener Geflügelleber

Zartes Hähnchenbrustfilet
überbacken mit Tomate & Mozzarella

Kleine Rinderrouladen nach „Hausfrauen“ Art

Norwegisches Lachs- und Zanderfilet
auf mediterranem Gemüsebett

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen (abhängig von
Saisonaler Verfügbarkeit)

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken

BEILAGEN

Buntes Gemüse der Saison
mit Brokkoli, Bohnen im Speckmantel,
Blumenkohl, junge Karotten und gebratene Champignons

Schupfnudeln | Kartoffel-Mandelbällchen | Märkische Kartoffeln

DESSERTS

Internationale Käsevariationen
mit Feigensenf und Weintrauben

Obstspieße von Südfrüchten

Zitronencreme nach Oma's Rezept

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat mit Sahnehäubchen

Regionales Büffet

SUPPE

Berliner Kartoffelsuppe
mit Wiener Würstchen oder Knacker

VORSPEISE

Schopska-Salat
mit knackiger Gurke, Tomate, Paprika und Schafskäse

Regionale Auswahl an geräuchertem und gebeiztem Fisch

Kleine Schnitzel, Bouletten und Hähnchenschenkel

Hackepeter mit Zwiebelringen und Kapern

Knuspriges Cottesbrot, ofenfrisches Baguette und Butter

HAUPGERICHT

Brandenburger Havelzander auf Gemüsebett

Saftiger Krustenbraten

Kasslerbraten mit Sauerkraut

Märkisches Hühnerfrikassee

Zartes Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomate & Mozzarella

Medaillons vom Schweinefilet
auf gebratenen Champignons und geschmorten Zwiebeln

BEILAGEN

Buntes Gemüse der Saison

Märkische Kartoffeln | Mandel-Kartoffel-Bällchen | Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Internationale Käsevariation

Zitronencreme nach Oma's Rezept
mit Sahnehäubchen

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Mediterranes Büffet

VORSPEISE

Parmaschinken mit Streifen von der Galia Melone und Balsamico

Vitello Tonato

Rosa Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gerillten Champignons, Parmesanhobel und Ruccola

Salat Caprese

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

Antipasti Mista

Duett von italienischem Schinken & Salami

Kräuter-, Oliven- & Tomatenbutter mit ofenfrischem Giabatta

HAUTGANG

Gebratenes Lachsfilet

auf mediterranem Gemüse mit gebratenen Garnelen

Saltimbocca vom Schweinefilet

mit Salbei im Parmaschinken-Mantel

Zarte Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat & Ricotta

Geschmorte Lammkeule

Spinat-Ricotta Ravioli in Salzeibutter

BEILAGEN

Buntes Gemüse der Saison

mit Brokkoli, Blumenkohl, Paprika-Zucchini-Gemüse,
junge Möhren und grüner Spargel
(abhängig von saisonaler Verfügbarkeit)

Rosmarienkartoffeln | Gnocchi | Kartoffel-Mandel-Bällchen

DESSERT

Internationale Käseauswahl mit Grissini

Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu

Obstspieße von Südfrüchten

Sommerliches Grill-Büffet

SALATE & DISP

Berliner Kartoffelsalat

Schopska-Salat

mit Tomate, Gurke, Paprika und Schafskäse

Mediterraner Nudelsalat

mit getrockneten Tomaten, Ruccola und gerösteten
Pinienkernen

Italienische Antipasti Variation

Kräuterbutter

Grillsauce & Dips

Ofenfrisches Baguette & Bauernbrot

VOM GRILL

Thüringer Rostbratwurst

Marinierte Schweinenackensteaks

Hähnchen-Gemüse-Spieße

Argentinisches Rumpsteak

Lachs und Garnele auf Wurzelgemüse im Säckchen

Gemüse-Feta-Säckchen

Gegrillte Maiskolben

Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark

DESSERT

Internationale Käseauswahl

Panna Cotta mit Himbeermark

Erdbeeren mit Vanillesauce (saisonal)

Obstspieße von Südfrüchten

KOSTEN, PREISE & HINWEISE

SERVICEPAUSCHALE

Liebes Brautpaar, eine Feier bis in die Morgenstunden ist im Linther Hof selbstverständlich möglich. Jedoch berechnen wir ab 1.00 Uhr nachts eine Raumnutzungspauschale von 200,00 € je angefangene Stunde. Dies beinhaltet ggf. auch die Zeit die der/die Musiker/DJ für den anschließenden Abbau benötigt.

KOSTENPLANUNG

Bei der preislichen Planung einer Hochzeit ist es nur sehr schwer Ihnen ein festes Angebot zu unterbreiten da wir gern auf alle Ihre Wünsche und Vorstellungen eingehen möchten. Dennoch ist uns bewusst dass auch Sie Ihre Kosten kalkulieren müssen. Daher teilen wir gern unseren Erfahrungswert mit Ihnen. Sie können bei einer Hochzeit mit einem klassischen Ablauf ab dem Kaffeezeit von 100,00 - 130,00 € pro Person ausgehen (Angaben ohne Gewähr, beziehen sich lediglich auf Erfahrungswerte). Dieser Preis beinhaltet in der Regel Getränke, Speise und Dekoration aber nicht die Übernachtung Ihrer Gäste in unserem Haus.

Wir machen keine Getränkepauschalen sondern berechnen unsere Getränke nach der aktuell geltenden Getränkekarte.

Der nach Absprache kalkulierten Büffetpreise ist ein ungefährender Preis da es u.a. bei Sonderwünschen (z.B. wegen Beachtung von Unverträglichkeiten) oder saisonalen Produkten (z.B. Fisch, Fleisch oder Gemüse) starke Preisschwankungen geben kann.

BESONDERE HINWEISE

Bitte beachten Sie das Wunderkerzen und Seifenblasen aus Gründen von Brand- und Unfallschutz in unseren Räumen nicht gestattet sind.

Konfetti und Konfettibomben gehören oft zu einem besonderen Fest dazu. Daher ist das gegen Rücksprache gern gestattet. Wir berechnen in diesem Fall für den zusätzlichen Aufwand und die nötige Reinigung eine Pauschale von 100,00 €.

Wir bitten jedoch Konfetti nicht im Außenbereich zu verwenden. Das bringt einen hohen Reinigungsaufwand von Rasenflächen, der Straße und Gehwege mit sich. Daher erheben wir bei Missachtung eine Reinigungspauschale von 500,00 €.

TRAUZEUGIN, TRAUZEUGE & ALLE ANDEREN ORGANISATOREN

Neben dem Brautpaar und der engen Familie sind die Trauzeugen und enge Freunde oft die wichtigsten Mitgestalter und Organisatoren einer Hochzeit. Daher möchten wir auch denen unsere Hilfe und Unterstützung anbieten.

Planen Sie besondere Überraschungen oder wissen nicht wie Sie diese bei/mit uns umsetzen können? Dann sprechen Sie uns einfach an. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat jederzeit gern zur Verfügung.

Hier einige traditionelle Ideen und Vorschläge zur Anregung:

- Baumstammsägen mit Sägebock 50,00 €
- Wäscheleine mit Babybekleidung /
- Weiße Tauben fliegen lassen /
 - Wir empfehlen Ihnen: Vogelzüchter Stefan Ernicke
- Polter-Kontainer für eine Polterhochzeit ab 150,00€
(Preis auf Anfrage)
 - Wir empfehlen Ihnen: Polter-Container von Axel Korge
Drosselweg 6 | 14547 Beelitz
Telefon: (+49) 33204-42458 | Funk: (+49) 172 311 58 87
E-Mail: info@axel-korge.com | www.axel-korge.de
 - Polterecke mit 2 Schippen & Besen (ohne Entsorgung) 100,- €
- Gästebuch & Co. (ob Leinwand, Bild oder ein klassische Gästebuch)
 - Messing-Staffelei für Leinwände, Bilder oder Tischpläne 35,00 €
 - Gästebuchstisch inkl. Buchständer und Stiften 15,00 €
 - L-O-V-E Buchstaben leuchtend (Höhe 1m) 69,00 €
 - 2 Große Herzen als Fotohintergrund (z.T. mit Beleuchtung) 49,00 €
- Weitere Spiele & Co.
 - Sprechen Sie uns an und sagen Sie und was Sie benötigen. Wir helfen, wenn möglich, gern weiter. Benötigen Sie Technik für individuelle Vorführungen? Gern stellen wir Ihnen diese zur Verfügung (Beamer, elektr. Leinwand, etc.)

NOCH FRAGEN?

Wir hoffen Ihr Interesse geweckt zu haben und das Sie einen kleinen Einblick bekommen haben was bei uns möglich ist.

Sollten Sie weitere Fragen, Wünsche, Anregungen oder Ideen haben dann sprechen Sie uns an und wir planen mit ihnen gemeinsam ihre Traumhochzeit.

Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Spaß bei der Planung und würden uns freuen Sie und Ihre Gäste schon bald in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Mit besten Grüßen,

Ihre Familie Paul, Familie Zörner und das Linther Hof Team