FÄHRHAUS
Events Hotel Catering
Kirschenland

FEIERN
IM ALTEN LAND

FEIERN IM FÄHRHAUS KIRSCHENLAND

Seit über 200 Jahren werden im „Kirschenland“ die ganz besonderen Momente im Leben gefeiert. Das Traditionshaus an der Elbe ist der perfekte Ort für Ihre unvergessliche Hochzeit – ganz gleich, ob mit 10 oder mit 450 Gästen. Sechs Räume in den verschiedensten Größen, die individuell zusammengelegt werden können, stehen Ihnen zur Verfügung.

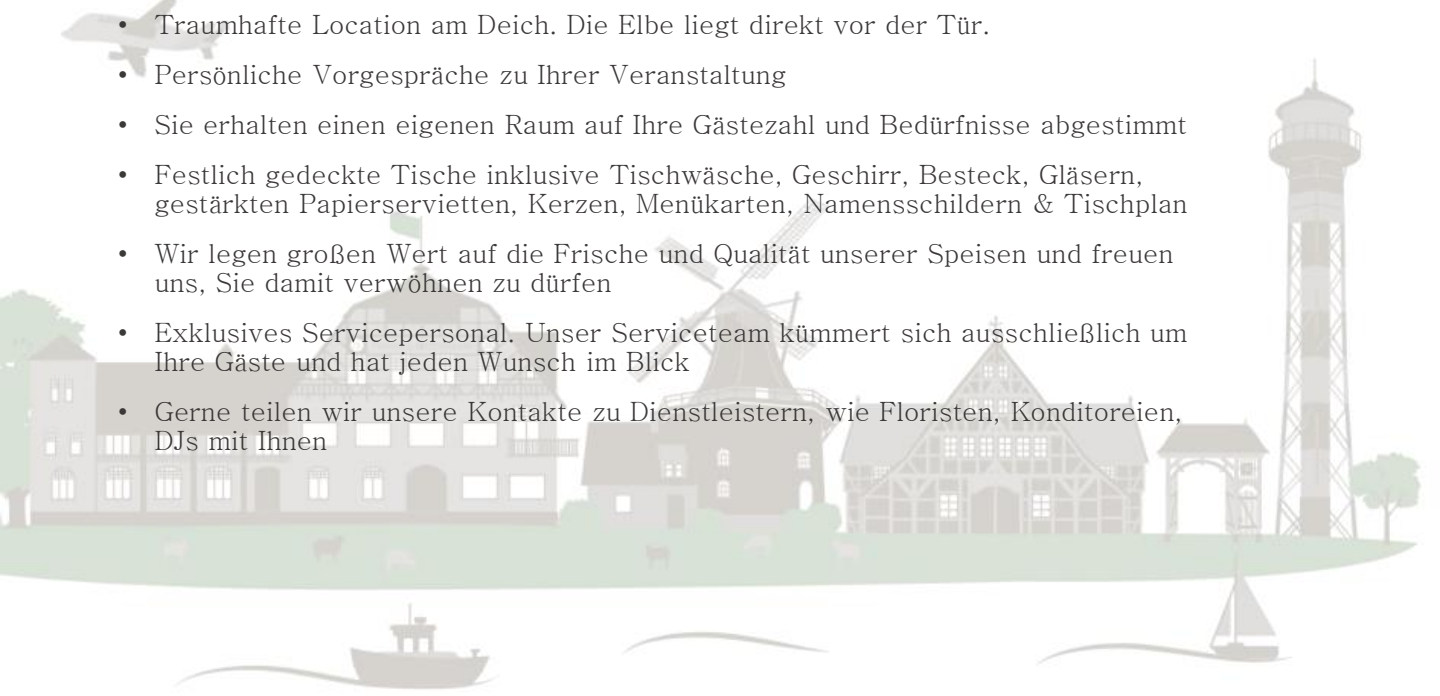
Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft! Uns liegt es besonders am Herzen, dass wir Ihre Feier so gestalten, wie Sie es sich wünschen. Daher legen wir großen Wert auf persönliche Absprachen, um Ihre Erwartungen und Wünsche bestmöglich verstehen und umsetzen zu können und um Ihnen dabei zu helfen, Ihre Veranstaltung zu einem ganz einzigartigen Erlebnis zu machen.

Allein Sie entscheiden, wie viele Gänge das Menü haben, wie lange die Feier andauern oder welche Dekoration der Raum oder die Tische schmücken soll.

Die folgende Bankettmappe enthält mögliche Vorschläge für Ihren besonderen Tag. Sie haben immer die Möglichkeit, alles so zusammenzustellen, wie Sie es sich wünschen. Gerne beraten wir Sie dabei und geben Ihnen Empfehlungen, wie Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis werden kann. Sollten Sie etwas ganz Bestimmtes nicht in unserer Auswahl finden, fragen Sie uns bitte nach einem individuellen Angebot.

DAS KÖNNEN SIE VON UNS ERWARTEN:

- Traumhafte Location am Deich. Die Elbe liegt direkt vor der Tür.
- Persönliche Vorgespräche zu Ihrer Veranstaltung
- Sie erhalten einen eigenen Raum auf Ihre Gästezahl und Bedürfnisse abgestimmt
- Festlich gedeckte Tische inklusive Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläsern, gestärkten Papierservietten, Kerzen, Menükarten, Namensschildern & Tischplan
- Wir legen großen Wert auf die Frische und Qualität unserer Speisen und freuen uns, Sie damit verwöhnen zu dürfen
- Exklusives Servicepersonal. Unser Serviceteam kümmert sich ausschließlich um Ihre Gäste und hat jeden Wunsch im Blick
- Gerne teilen wir unsere Kontakte zu Dienstleistern, wie Floristen, Konditoreien, DJs mit Ihnen



UNSERE BUFFETS

Das Buffet können Sie sich ganz individuell zusammenstellen.
Dazu bieten wir Ihnen eine Basis an, welches Sie sich nach den eigenen Vorlieben anhand der weiteren Bausteine selbst erweitern können.

BUFFET KLASSIK

VORSPEISEN

Salatvariationen
Verschiedene Blattsalate, Rohkost, marinierte Salate,
Nüsse & Kerne, Essig- & Ölauswahl, Joghurtdressing
Mozzarella mit Tomate & Basilikum-Pesto
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse
Kalbsroastbeef mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln
Brot & Butter

HAUPTGÄNGE

Tranchen vom Schweinerücken
Gefüllte Hähnchenbrust auf Tomatenragout
Seelachsfilet auf Blattspinat
Maultaschen mit Pilzfüllung
Bratensauce, Sauce Bernaise & Weißweinsauce
Gemüse der Saison
Champignons
Gegrillte Tomaten
Kartoffelgratin & Rosmarinkartoffeln

DESSERTS

Wählen Sie zwei Desserts aus unserer Auswahl aus:

Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeermark
Weißes Schokoladenmousse mit Marillenmark
Passionsfruchtcreme mit Mangomark
Chia-Vanillepudding mit Marillenmark (vegan)
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen

37,50€
ab 30 Personen

UNSERE BUFFETS

Das Buffet können Sie sich ganz individuell zusammenstellen.
Dazu bieten wir Ihnen eine Basis an, welches Sie sich nach den eigenen Vorlieben anhand der weiteren Bausteine selbst erweitern können.

BUFFET GRILLABEND

VOM GRILL

Bratwurst
Schweinenackensteaks
Bauchspeck
Hähnchenbrustfilet
Fetkäsenest mit Tomate & Zwiebeln
Maiskolben mit Kräuterbutter
Folienkartoffeln mit Sour Cream

BEILAGEN

Verschiedene Grillsaucen & Kräuterbutter
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Couscoussalat
Salatvariation
Blattsalate, Rohkost, Essig- & Ölauswahl, Joghurtdressing
Mozzarella & Tomate mit Basilikumpesto
Brot & Butter

DESSERTS

Wähle zwei Desserts aus unserer Auswahl aus:

Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeermark
Weißes Schokoladenmousse mit Marillenmark
Passionsfruchtcreme mit Passionsfruchtmark
Chia-Vanillepudding mit Marillenmark (vegan)
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen

32,50€
ab 30 Personen

UNSERE ERWEITERUNGEN

SUPPEN
In der Tasse/am Buffet serviert

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten & Eierstich
5,50€

Tomatenconsommé (vegan)
mit Käsestange
5,50€

Tomatensuppe (vegan)
4,10€

Apfel-Currycremesuppe (vegetarisch)
mit Apfelspalten
4,10€

Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)
mit Basilikumpesto & Mandeln
3,90€

Karottencremesuppe (vegan)
mit Kokosmilch
3,60€
mit gegrillter Garnele
7,90€

SUPPEN
In der Terrine serviert

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten & Eierstich
8,50€

Tomatensuppe (vegan)
5,90€

Apfel-Currycremesuppe (vegetarisch)
mit Apfelspalten
5,90€

Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)
mit Basilikumpesto & Mandeln
5,50€

Karottencremesuppe (vegan)
mit Kokosmilch
5,20€

Suppe der Saison
z.B. Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe, Waldpilzcremesuppe
Preis auf Nachfrage

VORSPEISEN

RÄUCHERFISCHSPEZIALITÄTEN
Variation von Räucherlachs & Räucherforelle mit Sahnemeerrettich & Honig-Dill-Sauce
Räucherfischpralinen
4,50€

SOMMERLICHE VORSPEISEN
Gegrillte Zucchini, Aubergine & Karotte
Serranoschinken mit Melone
Garnelen-Spieße auf marinierten Zuckerschoten
5,90€

WINTERLICHE VORSPEISEN
Speck-Carpaccio mit Zitrusöl, Parmesan & Walnusskernen
Tranchen von der Entenbrust mit marinierten Orangen
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine
6,90€

Du wünschst Dir saisonale Fleischsorten oder Gemüsebeilagen, wie Wild, Lamm oder Spargel? Frag uns gerne nach einem jeweiligen Angebot.

HAUPTSPEISEN

SCHWEIN

Schnitzel Wiener Art	2,00€
Schweinefiletmedaillons	3,00€
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	5,00€

RIND

Rinderschmorbraten vom Tafelspitz	3,00€
Kalbsrückensteaks	5,50€
Rumpsteaks mit Kräuterbutter	7,00€
Roastbeefbraten am Buffet tranchiert	9,50€

GEFLÜGEL

Maishähnchenbrust	3,50€

FISCH

Lachsfilet auf der Haut gebraten	5,00€
Kabeljau im Speckmantel	5,50€

UNSERE MENÜS

Das Menü können Sie sich ganz individuell zusammenstellen. Suchen Sie sich dazu einfach Ihre Lieblingsgänge aus unseren Vorschlägen aus. Sollte Ihnen dabei etwas fehlen, fragen Sie uns einfach nach einem individuellen Vorschlag.

VORSPEISEN

Quiche Loraine (vegetarisch möglich)
Blätterteigtörtchen mit Ei-Lauchfüllung,
geräuchertem Lachs & Schnittlauch-Schmand
7,90€

Rote-Beete-Carpaccio (vegan möglich)
mit Ziegenkäse & Blattsalaten der Saison
8,50€

Kalbsroastbeef
mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln
8,90€

Forellenfilets
auf Schwarzbrot mit Blattsalaten der Saison
& Apfel-Meerrettich-Sauce
9,50€

Karamellisierter Ziegenkäse (vegetarisch)
auf Blattsalaten der Saison mit Granatapfelkerne & Walnusskernen
9,90€

Gegrillte Garnelen
auf Zuckerschotensalat mit Limettenvinaigrette
11,50€

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot.

SUPPEN

In der Tasse serviert

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten &
Eierstich
5,50€

Tomatenconsommé (vegan)
mit Käsestange
5,80€

Tomatensuppe (vegan)
4,10€

Apfel-Currycremesuppe (vegetarisch)
mit Apfelspalten
4,10€

Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)
mit Basilikumpesto & Mandeln
3,90€

Karottencremesuppe (vegan)
mit Kokosmilch
3,60€
mit gegrillter Garnele
7,90€

SUPPEN

In der Terrine serviert

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten &
Eierstich
8,50€

Tomatensuppe (vegan)
5,90€

Apfel-Currycremesuppe (vegetarisch)
mit Apfelspalten
5,90€

Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)
mit Basilikumpesto & Mandeln
5,50€

Karottencremesuppe (vegan)
mit Kokosmilch
5,20€

Suppe der Saison
z.B. Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe,
Waldpilzcremesuppe
Preis auf Nachfrage

HAUPTGERICHT – DER KLASSIKER

TELLERGERICHT

Schweinefiletmedaillons
Rinderschmorbraten
& Hähnchenbrustfilet
Bratensauce, Sauce Bernaise
Gemüse der Saison
Gegrillte Kirschtomaten
Kroketten
19,50€

PLATTENSERVICE

Rinderschmorbraten
Schweinekräuternacken
& Hähnchenbrustfilet
Bratensauce, Sauce Bernaise
Gemüse der Saison
Gegrillte Kirschtomaten
Kroketten & Salzkartoffeln
24,50€

ALTERNATIVE FLEISCHSORTEN

RIND

Kalbsrückensteaks	+ 5,90€
Kalbsrückenbraten	+ 6,40€
Rumpsteak	+ 8,30€
Roastbeefbraten	+ 9,50€
Rinderfiletmedaillons	Tagespreis

SCHWEIN

Schweinerückenbraten	+ 1,50€
Krustenbraten	+ 2,00€
Schnitzel Wiener Art	+ 3,00€
Schweinefiletmedaillons	+ 5,00€
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	+ 8,00€

GEFLÜGEL

Putenbrust	+ 2,00€
Maishähnchenbrust	+ 4,50€
Entenbrust	Tagespreis

ALTERNATIVE BEILAGEN

GEMÜSEBEILAGEN

Rotkohl	+ 2,00€
Bohnenbündchen	+ 2,50€

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Pommes frites	+ 0,00€
Kartoffelgratin	+ 2,00€
Kartoffelklöße	+ 2,00€
Bratkartoffeln	+ 2,50€
Gebackene Früchte Banane, Pfirsiche, Ananas	+ 4,50€

SALATBEILAGE

Eisbergsalat mit Mandarinenrahm	+ 3,10€

Sie wünschen sich saisonale Fleischsorten oder Gemüsebeilagen, wie Wild, Lamm oder Spargel? Fragen Sie uns gerne nach einem jeweiligen Angebot.

VEGETARISCH-VEGAN

Maultaschen (vegetarisch)
mit Pilzfüllung
auf Tomatenragout
19,50€

Sellerie-Schnitzel (vegetarisch)
mit Schnittlauchsauce
auf Gemüse der Saison
19,50€

Saisonales Grillgemüse (vegan)
auf Bulgursalat
19,50€

DESSERTS

Vanilleeisbombe
mit heißen Kirschen
4,20€

Vanilleeisbombe illuminiert à la Traumschiff
mit heißen Kirschen
4,70€

Gerne bieten wir Dir dazu frische Früchte der Saison, wie Erdbeeren an.
Preis auf Nachfrage

Apple Crumble
mit Vanilleeis
8,30€

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Orangensauce & Vanilleeis
8,50€

Creme Brûlée
mit frischen Früchten der Saison
7,30€

Zitronen-Tarte
mit Blaubeersorbet
7,90€

DESSERTVARIATION

Wählen Sie zwei Desserts aus unserer Auswahl aus:

Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeermark

Weißes Schokoladenmousse mit Marillenmark

Passionsfruchtcreme mit Mangomark

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Chia-Vanillepudding mit Marillenmark (vegan)

Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen

7,90€

KUCHEN & TORTEN
AUS DER BÄCKEREI PAGEL IN JORK

Butterkuchen satt
5,20€

Butterkuchen & gefüllter Butterkuchen satt
6,50€

Butterkuchen & Kirsch-Butterkuchen satt
7,90€

Butterkuchen & Kirsch-Mandel-Schnitte satt
8,50€

Torten
Schwarzwälder-Kirsch, Marzipan-Nuss, Schokolade, Amerika, Eierlikör, Himbeere, Zitrone
64,50€ je Torte

Selbstverständlich können Sie die Kuchen & Torten auch selbst mitbringen. Dafür berechnen wir Ihnen ein Tellergeld in Höhe von 2,50€.

MITTERNACHTSSNACK

Currywurst
mit Brot
5,50€

Chili con carne (vegan möglich)
mit Brot
6,00€

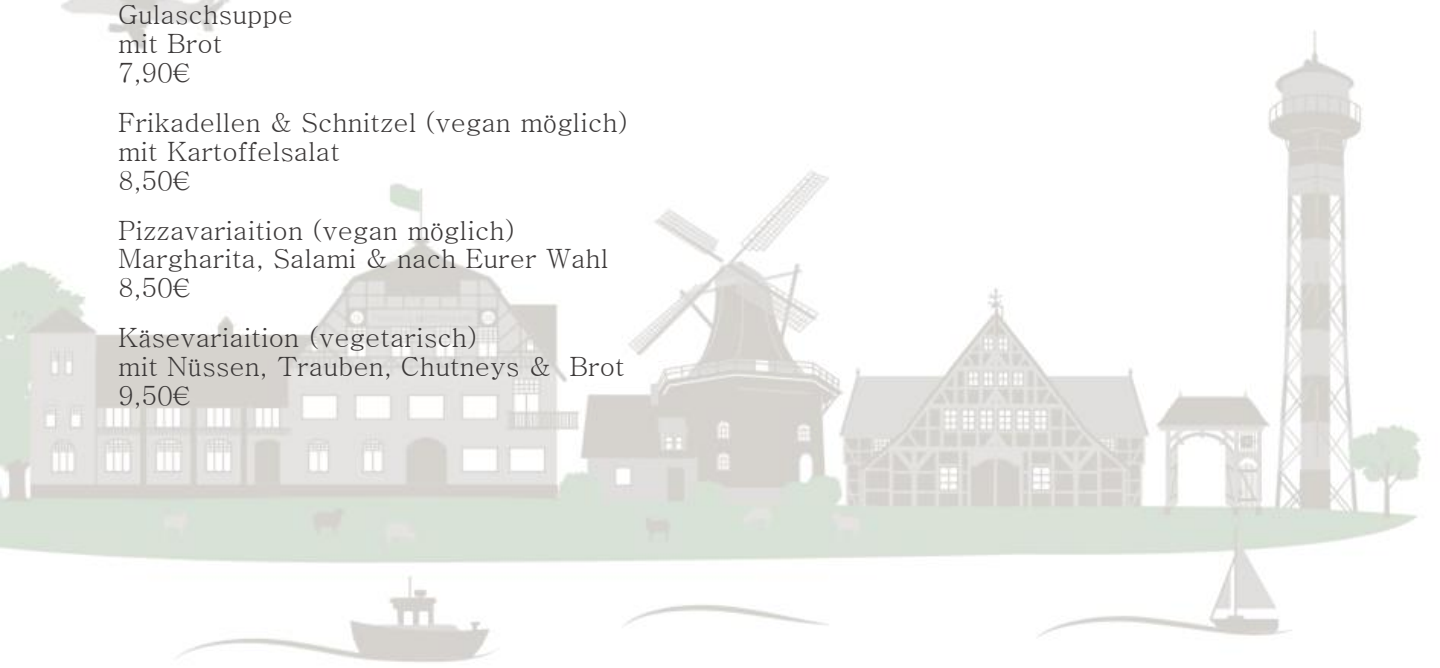
Pastavariation (vegan)
Penne mit Bolognese Sauce, Tomatensauce,
Basilikumpesto & Parmesan
7,50€

Gulaschsuppe
mit Brot
7,90€

Frikadellen & Schnitzel (vegan möglich)
mit Kartoffelsalat
8,50€

Pizzavariaition (vegan möglich)
Margharita, Salami & nach Eurer Wahl
8,50€

Käsevariaition (vegetarisch)
mit Nüssen, Trauben, Chutneys & Brot
9,50€



GETRÄNKE

Selbstverständlich müssen Sie keine Getränkepauschale wählen. Gerne können wir die verzehrten Getränke auch nach Verbrauch berechnen. In diesem Fall berechnen wir das anwesende Servicepersonal mit 24,50€ je Stunde und Mitarbeiter.

EMPFANGSGETRÄNKE

APERITIF 1

Winzersecco, Apfelsecco alkoholfrei,
Orangensaft, Krombacher Pilsener vom Fass
6,50€ je Stunde

APERITIF 2

Cremant, Aperitif-Cocktail, alkoholfreier Aperitif-Cocktail
Apfelsecco alkoholfrei, Orangensaft,
Krombacher Pilsener vom Fass
9,50€ je Stunde

FINGERFOOD

Gerne reichen wir Ihren Gästen zum Empfang einen kleinen Imbiss. Starten Sie mit unserem Fingerfood in Ihre Veranstaltung.

3 Stk. pro Person nach Wahl des Haues
7,50€

GETRÄNKEPAUSCHALE

KLEIN

Weißwein, Roséwein, Rotwein
nach Wahl des Hauses, Winzersecco,
Apfelsecco alkoholfrei

Krombacher Pilsener vom Fass, Paulaner
Weizenbier, alkoholfreies Bier

St. Michaelis Mineralwasser,
Säfte, Softgetränke
& ein Absacker nach dem Essen

Filterkaffee & Tee

6,00€ je Stunde
ab 3 Stunden

GROSS

Weißwein, Roséwein, Rotwein
nach Wahl des Hauses, Winzersecco,
Apfelsecco alkoholfrei

Krombacher Pilsener vom Fass, Paulaner
Weizenbier, alkoholfreies Bier

St. Michaelis Mineralwasser,
Säfte, Softgetränke
& ein Absacker nach dem Essen

Filterkaffee & Tee

Strothmann Korn, Absolut Wodka,
Havanna & Bacardi Rum, Bombay London
Dry Gin, Ballantines & Jim Beam Whisky,
Baileys, Tequila, Aperol, Lillet, Kirsch-,
Maracuja-Wodka, Ramazzotti, Averna,
Fernet Branca, Grappa, Pernod, Ricard,
Sambuca, Ouzo, Berliner Luft, Kümmel,
Aquavit, Weinbrand, Jägermeister

8,00€ je Stunde
ab 4 Stunden

Weitere Getränke, wie Kaffeespezialitäten und exklusive Spirituosen, berechnen wir Ihnen nach Verbrauch. Nach Ablauf der Pauschalenzeit berechnen wir die Getränke nach Verbrauch und das noch anwesende Servicepersonal mit 24,50€ je Stunde und Mitarbeiter.

Menü

SONSTIGES

Dekoration
Platzteller, Stoffservietten, Kerzenleuchter
3,50€

Weiße Stuhlhussen
6,00€

Blumengestecke
laut Rechnung des Floristen

Candybar
Für die Bereitstellung berechnen wir Ihnen 49,50€. Befüllen dürfen Sie diese selbst.

Für die Benutzung von Konfettikanonen berechnen wir Ihnen eine Reinigungspauschale in Höhe von 149,00€.

RAUMMIETEN

Die Raummiete eines Raumes ist in unserem Preisen ab einer Mindestbelegung inkludiert. Bei weniger Gästen oder weiteren Räumen berechnen wir Ihnen die jeweilige Raummiete.

Raum	Größe	Mindestbelegung	Raummiete
Großer Saal mit Galerie	250m²	70 Gäste	750,00€
Restaurant	40m²	20 Gäste	195,00€
Gaststube	15m²	8 Gäste	75,00€
Kleiner Saal	40m²	20 Gäste	195,00€
Balkonzimmer	30m²	15 Gäste	145,00€
Billardzimmer	20m²	10 Gäste	95,00€

HOTELZIMMER

Nach einer gelungenen Feier können Sie bei uns direkt in die Betten fallen.
Wir verfügen über Hotelzimmer. Einzelzimmer, Doppelzimmer und Familienzimmer für drei bis sechs Personen. Außerdem stehen Ihnen ebenso zwei Ferienwohnungen zur Verfügung.

ZIMMERPREISE

Einzelzimmer
40,00€

Doppelzimmer zur Einzelnutzung
60,00€

Doppelzimmer
80,00€

Familienzimmer
90,00€ für zwei Personen, 20,00€ für jede weitere Person

Ferienwohnung
100,00€ für zwei Personen, 25,00€ für jede weitere Person
ab 3 Nächten buchbar

Frühstück
12,50€ pro Person

UNSERE EMPFEHLUNGEN
FÜR WEITERE DIENSTLEISTER

FLORISTEN

Blumen Fahje

Organistenweg 13a
21129 Hamburg
Tel. 040-7458349

BÄCKEREIEN & KONDITOREIEN

Backparadies Pagel

Am Fleet 18
21635 Jork
Tel. 04162-8127

Bäckerei Pfeiffer

Alter Marktplatz 13
21720 Steinkirchen
Tel. 04142-2284

DJs

Senad Hott

Tel. 0176-32938074

Marki Mark

Tel. 01520-3482666

Der SchoenRocker
Tobias Schönrock

Tel. 0176-62720508

Frank Hoffmeister

0172-4133895

Markus Schumacher

Tel. 0170-9443322

Günther Benz

Tel. 0170-4115898

FOTOGRAFEN

Pixel´s Best
Imke Lohmann

Blütenweg 18
21635 Jork
Tel. 04162-5367

Petra Baumgarten

Sandhörn 7c
21720 Grünendeich
Tel. 04142-812260

Stefan Nagott

Tel. 0176-58912899
www.stefannagott.com

LICHT- & TONTECHNIK

RDS Eventtechnik Gbr.

Silvio Sakowski
Werkstraße 111
38229 Salzgitter
Tel. 0175-1525956

Novasound Veranstaltungstechnik

Dorfstraße 19
21710 Engelschoff
Tel. 04144-699312

ZELTVERLEIH & MÖBEL

Zeltverleih Neumann

Werkstraße 8
21706 Drochtersen

Tel. 0171-9903836

ALLGEMEINE REGELUNGEN

1. Unsere Preise setzen sich pro Person aus Ihrer Speise- und Getränkeauswahl zusammen. Wir berechnen in der Regel keine weitere Raummiete.

2. Ihre Reservierung in unserem Haus ist verbindlich. Wir berechnen keine Anzahlung oder Kaution. 7 Tage vor der Veranstaltung nennen Sie uns Ihre finale Gästezahl. Diese Zahl verwenden wir als Rechnungsgrundlage.

3. Wir kalkulieren unsere Preise meist ein Jahr im Voraus. Aufgrund der aktuellen Situation können wir den sich schnell verändernden Markt nicht immer ganzheitlich einschätzen. Daher sind eventuelle Preisanpassungen nach Rücksprache mit Ihnen vorbehalten.

4. Für Kinder haben wir folgende Regelungen:
   Kinder von 0 bis 6 Jahren berechnen wir nicht
   Kinder von 7 bis 14 Jahren berechnen wir zur Hälfte

   DJs und Fotografen berechnen wir ebenfalls zur Hälfte

5. Unsere Mitarbeiter geben jeden Tag erneut alles, um Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen und freuen sich am Ende auch über ein kleines Trinkgeld.

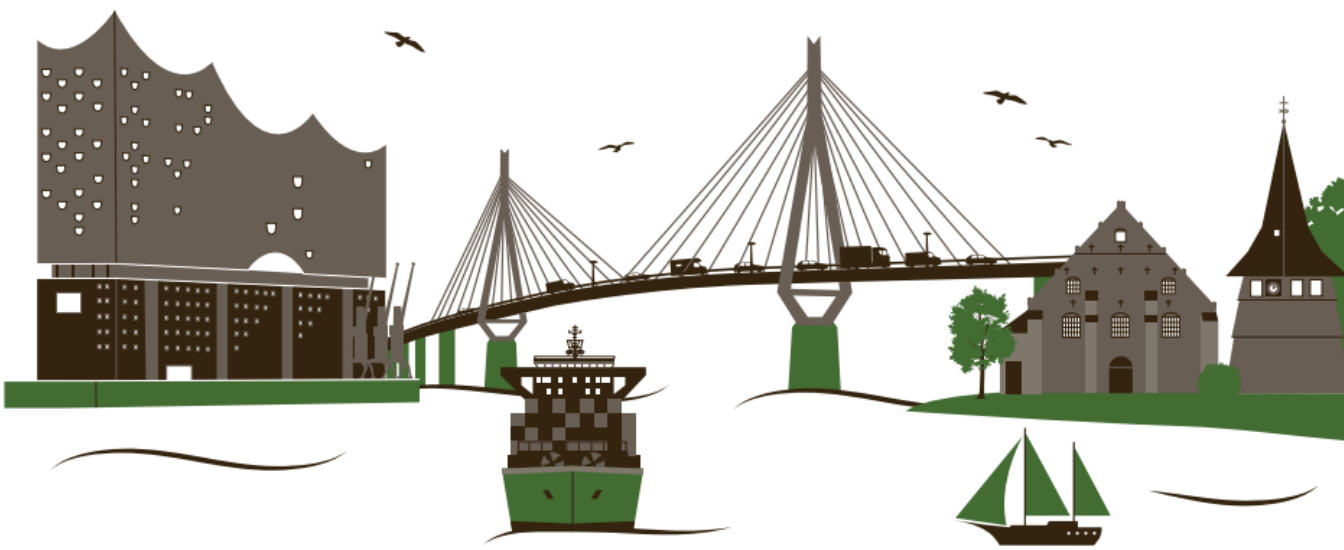
KONTAKT

Sie benötigen weitere Informationen zu unserem Haus oder unserem Angebot? Sie möchten sich unsere Räumlichkeiten genauer anschauen oder direkt einen Besprechungstermin für die Planung Ihrer Feier bei uns vereinbaren? Melden Sie sich gerne bei uns.

Fährhaus Kirschenland
Wisch 9

21635 Jork

Tel. 04162-7487
Mail: info@faehrhaus-kirschenland.de

Web: www.faehrhaus-kirschenland.de

Außerdem finden Sie uns auf