

Sehr geehrte Familie Mustermann,  
mein unverbindliches Angebot für Ihre Hochzeitsfeier im Jahr 2017 lautet wie folgt:

### **Trauung**

#### Schönwetter

Terrasse mit ca. 60 Personen

#### Schlechtwetter

Saal mit ca. 60 Personen

**Kosten= 130,00€**

### **Sektempfang**

Folgende Sorten stehen zur Auswahl:

Rotkäppchen Sekt mild, halbtrocken, trocken	0,75 l = 15,80€
Seeblick- Secco fruchtig- trockener Rieslingsecco Weingut J. Gibbert- Pohl, Mosel	0,75l = 21,90€
Riesling Sekt Weingut W. Rosch, Leiwen- Mosel	0,75 l = 27,90€
Sektmixgetränk " Bellini " Sekt mit püriertem Pfirsichmark	0,20 l = 4,10€
Kir Royal Winzersekt mit Chambord (franz. Brombeer Likör)	0,20l = 5,80€
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 Bulettenhäppchen

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, Wildgulaschsuppe,  
Geflügelsuppe, indische Geflügelsuppe,  
Pfifferlingscremesuppe,  
Fischsuppe oder Lachscremesuppe mit frischem Fenchel

Preis pro Person: 15,90€

## Kaffeetafel für 60 Personen

Wir empfehlen Ihnen

- 1 Himbeer-Quarktorte
- 3 Obsttorten : Kirsch , Pfirsich , Ananas , Erdbeer,  
Heidelbeer oder gemischt
- 1 Käsetorte
- 1 Mango- Joghurt- Torte
- 1 Tiramisutorte

Folgende Torten stehen außerdem zur Auswahl:

Apfel-Sahne-Torte, Schmandtorte, Marzipantorte,  
Schokoladentorte, Buttercremetorte, Moccataorte,  
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 folgende Konditoren:

Bäckerei Scharmer

Hauptstr. 18 , 15518 Hangelsberg , Tel. : 033632/ 5352

Bäckerei Buchholz,

Chaussee 20, 15518 Rauen, Tel.: 03361/ 69125

## Abendessen- Kalt/ warmes Büfett

### Variante 1

- warmer Anteil* : Wildgoulaschsuppe  
Krustenbraten auf Sauerkraut  
Seelachsfilet ,  
gebraten, auf Blattspinat  
Gemüseauflauf , gefüllte Champignons
- Kalter Anteil* : Käseplatte , halbe gefüllte Eier , kleine Bouletten -  
häppchen , Tomate-Mozzarella-Platte , Melone-  
Schinken-Platte , Räucherlachsplatte , Obstplatte  
Kleines Salatbüfett mit versch. Komponenten :  
Blattsalate , Gurken , Tomaten , Paprika , u. ä. ,  
Oliven , Fetakäse , Körnermix und versch. Salatsaucen  
Geflügelsalat , Käse-Lauch-Salat
- Beilagen* : verschiedene Sorten Brot , Partybrötchen , Baguette  
und Butterplatte
- Dessert* : Rote , gelbe , grüne Grütze mit Vanillesauce  
Hausgemachte Eisbombe mit Fontänen

Preis pro Person: 27,90€

### Variante 2

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

Preis pro Person : 28,90€

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

Kalter Anteil : Siehe Variante 1

Beilagen : Siehe Variante 1

Dessert : Hausgemachte Beeren - Joghurt - Terrine  
Hausgemachte Eistorte

Preis pro Person : 29,90€

Variante 4 )

Warmer Anteil : Karotten- Kokos- Suppe  
Gebackene Wildkeule  
mit Williamsbirnen und Preiselbeeren  
Märkischer Zander  
im Ganzen gebacken, auf Wurzelgemüse  
Schweinefilet  
im Ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen in Rahm  
Gefüllte Tomaten  
mit Hackfleischfüllung und Käse überbacken

Kalter Anteil : Käsehäppchen , kleine Boulettenhäppchen , Tomate-  
Mozzarella-Platte , Melone-Schinken-Platte , Räucher-  
lachsplatte , mediterrane Hummerplatte , exotische  
Obstplatte  
Bunter gemischter Gemüsesalat , Krabbensalat ,  
Rucola-Melone-Salat

Beilagen : Siehe Variante 1

Dessert : Kandierte , mit Schokolade überzogene Früchte  
Hausgemachte Eisherzen mit Fontänen

Preis pro Person : 37,90€

Variante 5 )      *Grillbüfett Brandenburg*

Vom Holzkohlegrill ;

Marinierte Schweinesteaks , Grillwürstchen , Geflügel  
Lachs- und Forellenfilet in Folie  
Folienkartoffeln , 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  
Kartoffelsalat , italienischer Nudelsalat , Käse-Lauch-Salat

Beilagen

Verschiedene Sorten Brot , Partybrötchen , Baguette , Butterplatte  
Verschiedene Grillsaucen , Dips , Sauerrahm

Dessert

Hausgemachter Grießpudding mit frischen Gartenfrüchten  
Eisbombe mit Fontänen

Preis pro Person: 31,80€

Variante 6 )            Grillbüfett „Brandenburg Exklusiv“

Vom Holzkohlegrill : Marinierte Rinderhüftsteaks  
Lachs - und Forellenfilets in Folie  
Marinierte Wildmedaillons  
Lammkotelett  
Gegrilltes Gemüse  
Folienkartoffeln

Kalter Anteil        : Tomate-Mozzarella-Platte , exotische Obstplatte ,  
Käseplatte  
Salatbüfett : verschiedene Blattsalate , Gurken ,  
Paprika , Oliven , etc.  
Rucola-Melonen-Salat , italienischer Nudelsalat

Beilagen             : verschiedene Sorten Brot, Partybrötchen , Baguette  
verschiedene Grillsaucen , Dips und Sauerrahm

Dessert              : Hausgemachte Eisbombe mit Fontänen

Preis pro Person : 35,90€

## Variante 7 ) Exotisches Grillbüfett

Vom Holzkohlegrill : verschiedene exotische Fischfilets ( marinierte  
Filets vom Thunfisch , Schwertfisch , Hai u.ä.)  
Marinierte Rinderfiletsteaks,  
Riesengarnelen  
Gegrilltes Gemüse , gefüllte Champignons  
Folienkartoffeln

Kalter Anteil : Siehe Variante 1

Beilagen : Siehe Variante 1

Dessert : Hausgemachte Eiscremetorte

Preis pro Person : 46,30€

## Variante 8 ) 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 : Käsespezialitäten , italienische und spanische Schinken-  
Spezialitäten mit frischen Feigen und Honigmelone ,  
Großes Salatbüfett mit verschiedenem Gemüse , Obst ,  
Salatvariationen

Beilagen : Siehe Variante 1

Dessert : Hausgemachte 3-stöckige Hochzeitstorte  
aus verschiedenen Sorten Eiscreme

Preis pro Person : 48,90€



## Variante 9

- warmer Anteil : Geflügelsuppe und/ oder Tomatensuppe  
Schweinefilet im Ganzen gebacken,  
mit frischen Pfifferlingen in Rahm  
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, Folienkartoffeln
- Kalter Anteil : Käsehäppchen, Tomate- Mozzarella- Platte,  
Räucherlachsplatte, halbe gefüllte Eier, Filethäppchen,  
italienische und spanische Schinkenspezialitäten mit  
Honigmelonenschiffchen,  
Frische Erdbeeren pur, mit heller und dunkler  
Schokolade  
Obstplatte mit Ananas, Bananen und Wassermelone  
Salatbüfett mit versch. Komponenten:  
versch. Blattsalate, Wildkräutersalat, Gemüsestreifen,  
Oliven, Schafskäse, Körnermix, versch. Dressings
- Beilagen : verschiedene Sorten Brot, Baguette, Partybrötchen  
Butterplatte  
Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln, Backkartoffeln
- Dessert : Oma´s Zitronenspeise,  
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Weißes Schokoladenmousse mit frischen Beeren

Preis pro Person : 41,90€

## Variante 10

warmer Anteil : Flädlesuppe und/ oder Rinderconsomme  
Gebratene Filets vom Königs- Klippfisch,  
mit kanarischen Kartoffeln und Mojo rojo  
Im Ganzen gebackener norwegischer Lachs,  
mit Ananas- Sauerkraut- Salat  
Rinderfiletspitzen in Rahmbandnudeln  
Gemüsequiche mit Safransauce  
Piccata -  
in Parmesan- Ei- Hülle gebackene Putenbrustfilets  
Rosa gebackener Wildrücken ( Reh oder Rotwild ),  
an Wachholderrahm

vom Holzkohlegrill : Marinierte Wildmedaillons  
Riesengarnelen  
Gegrilltes Gemüse, Folienkartoffeln

kalter Anteil : Siehe Variante 9

Beilagen : Siehe Variante 9

Dessert : Siehe Variante 9

Preis pro Person : 44,60€

## Variante 11

warmer Anteil : Karotten- Kokossüppchen und/ oder  
Geeistes Gurkensüppchen  
Im Ganzen gebackene Wildschweinkeule,  
mit Williamsbirnen und Preiselbeeren  
Rinderfilet a la Wellington  
Frische Steinbeißerfilets,  
auf Blattspinat mit Tomatensauce  
Asiatisches Wokgemüse  
mit gebratenen Entenbruststreifen

vom Holzkohlegrill : exotische Fischfilets -  
Red Snapper, Schwertfisch und Thunfisch  
Gegrilltes Gemüse, Kräutertomaten,  
Folienkartoffeln

Beilagen : Siehe Variante 9

Dessert : Siehe Variante 9

Preis pro Person : 48,90€

## 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	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

Hausgemacht, 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 Rosch, Mosel	

Weisser Burgunder „ Leoff „	0,75l = 15,80€
trocken , Rheinhessen	

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

Spätburgunder 1,00l = 24,80€  
trocken  
Weingut Wassmer, Baden

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 0,70l = 42,90€

Wodka Smirnoff 0,70l = 42,90€

Malteser Aquavit 0,70l = 44,50€

Tullamore dew 0,70l = 42,90€

Baileys-Sahne Whisky 0,70l = 38,50€

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

Havanna 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 und Raumdekoration berechnen wir eine Pauschale von 300,00€! 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 25 Personen kann die Feier auf unserer Galerie mit Seeblick stattfinden.

Die Miete beträgt dort 150,00€.

### **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**

Diskotheek „ Lars und Mike „ - Fürstenwalde

Telef. Kontakt : Hr. L. Jungblut 03361/308609

Diskotheek MPD

Telef. Kontakt Herr C. Winter 01724428410

Silvios Live Diskothek

Hr. S. Linn Storkow Tel. 033678/ 72861

### **Fotograf**

Wir empfehlen folgenden Fotografen:

Herr Fabian Wüstenberg

Altstadt 29

15517 Fürstenwalde/ Spree

Tel.: 01622433710

### **Brautauto**

Wir empfehlen Herrn D. Marschalek

Kontakt: e- mail: [diddi@spezima.de](mailto: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](http://www.ifa-freunde-trebus.de) !

### **Hochzeitskutsche**

Wir empfehlen Frau Ramona Rupnow aus Neuendorf im Sande!

Tel.: 01721585261

### **Kremserfahrten/ Kinderanimation**

Wir empfehlen Frau Ramona Rupnow! Kontakt- Siehe oben!

### **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](mailto:info@hochzeitstauben-fuerstenwalde.de)

### **Kinderanimation/ Nanny**

Wir empfehlen Sternstunden- Kinderbetreuung

Frau Nancy Seibert, Tel. Kontakt: 015773322661

[www.sternstunden-kinderbetreuung.de.to](http://www.sternstunden-kinderbetreuung.de.to)

### **Ruheraum für die Kinder**

Nebengebäude vom TCC Kosten ca. 50,00€

### **Unterkunft für Ihre Gäste**

In Trebus gibt es eine Pension:

Pension Deuter Telefon = 03361/33987 Platzkapazität 16-20 Personen

Weitere Unterkünfte:

Ferienwohnung: Kay Utikal Trebus: Platz für 8 Personen

Ferienwohnung: Fam. Lamm Trebus: Platz für 3 Personen

Pension Zum Weinberg Fürstenwalde: Platz für 13 Erwachsene und 3 Kinder

### **Shuttleservice**

Firma Taxi Krüger, 6- 8 Personen Tel.: 711441

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

### **Druck von Einladungen, Menü- und Getränkearten etc.**

Hingucker Werbeagentur

Frau Andrea Heinrich, Tel.: 01726957606

[info@hingucker-werbeagentur.de](mailto: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