

Butschies
Für Feste mit Anspruch



IHRE PERSÖNLICHE
Hochzeitsmappe

VOM HOCHZEITSTRAUM ZUR *Traumhochzeit*

Schweben Sie auf Wolke 7 –
wir kümmern uns um die Planung Ihrer Hochzeit!

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unseren Saal in Ahrbergen als Ort für Ihre Hochzeitsfeier interessieren.

Kein Fest ist nur vorübergehend – denn die Erinnerungen bleiben für immer – und dieser besondere Tag wird für immer der erste Tag in Ihrer Ehe sein. Wir würden uns freuen, wenn wir mit Ihnen gemeinsam die Planung Ihrer Feier übernehmen dürfen.

Für einen ersten Überblick haben wir unsere Leistungen und kulinarischen Angebote für Ihre Traumhochzeit zusammengestellt.

Unser gastronomisches Angebot umfasst vom Sektempfang mit Fingerfood über Büffets, Menüs und Mitternachtssnacks alles, was Sie sich für Ihre Hochzeit wünschen.

Natürlich passen wir unsere Vorschläge Ihren Wünschen auch gern individuell an. Wann lernen wir uns persönlich kennen?

Sonja und Jörg Hammann und das Team von Butschies Catering



ÜBER UNS: REGIONAL *verwurzelt*

Mit Begeisterung und Sorgfalt –
wir sind für Sie da!

Zwischen Hannover und Hildesheim im Gewerbegebiet von Ahrbergen, direkt am Naturschutzgebiet ruhig gelegen, befinden sich unsere Räumlichkeiten auf einem Areal von 3000 qm.

Unsre Räumlichkeiten haben eine Gesamtgröße von 400 qm und bieten Ihnen die Möglichkeit mit 40-150 Gästen zu feiern.

Der Saal ist hell und freundlich und hat direkten Zugang zur 90 qm großen Terrasse mit angrenzendem Garten. Unsere runden Tische bieten Platz für 10 Personen und sind eingedeckt mit weißen Tischdecken, silbernen Kerzenleuchtern, Gläsern und weißen Stoffservietten.

Dazu stehen Ihnen Stehtische mit weißen Hussen zur Verfügung.

Des Weiteren haben Sie die Möglichkeit unsere Bar mit 26 qm zu nutzen. Hier können wir Ihnen Getränke in entspannter Atmosphäre servieren. Ihr Büffet wird in einem angrenzenden Raum aufgebaut.

Als Veranstaltungstechnik stellen wir Ihnen Beamer im Saal und im Foyer und Flachbildschirme in beiden Sälen sowie Leinwand zur Verfügung.



HÄUFIG GESTELLTE *Fragen*

Haben Sie Inklusiv-Preise?

Was muss ich alles berücksichtigen?

Ja klar- diese sind in den Festpaketen klar definiert. 2 Tage vor der Veranstaltung, melden Sie uns Ihre verbindliche Teilnehmerzahl und so kennen Sie den, Rechnungsbetrag. Was alles für Ihre Feier notwendig ist, entscheiden Sie – natürlich begleiten wir Sie ausführlich in allen Fragen und geben Ihnen wertvolle Tipps und Empfehlungen, damit Ihre Feier wirklich unvergesslich wird. Unser Team besteht aus Profis und wird jedes Wochenende für tolle Feiern gebucht.

Kann man bei Ihnen im Garten heiraten?

Ja gerne. Die Brautpaare nutzen den schönen Garten zum stimmungsvollen Empfang, natürlich ist hier auch eine ungestörte freie Trauung möglich.

Wie viele Servicekräfte begleiten meine Feier?

Unser Haus steht für freundlichen professionellen Service am Gast. Es stehen Ihnen ausreichend Mitarbeiter am Abend zur Verfügung, gemessen an Ihrer Personenzahl.

Was müssen wir bezahlen? Wann ist zu bezahlen?

Vor jeder Feier steht für uns die individuelle umfangreiche Planung und Besprechung. Hier werden alle Leistungen und Preise gemeinsam verbindlich festgelegt, damit Ihre Feier nicht nur besonders, sondern auch kalkuliert bleibt. Dafür nehmen wir uns gerne Zeit für Sie. Sie leisten eine Anzahlung von 50% und nach der Hochzeit erfolgt die Gesamtrechnung abzüglich der Anzahlung.



UNSERE *Hochzeitspauschale*

-
- Persönliche Hochzeitsplanung und Begleitung
 - Raumkosten
 - Festliche Dekoration mit Tischwäsche, Stoffservietten und Silberleuchtern mit Kerzen
 - Stuhlhussen
 - Stehtische mit Stoffhussen
 - Geschirr, Besteck, Gläser
 - Empfang mit Sekt, Prosecco, Sekt-Orangensaft
 - Ausgewählter Rotwein und Weißwein von unseren ausgesuchten Winzern
 - Verschiedene Fruchtsäfte, Wasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite
 - Veltins Pilsener vom Fass, alkoholfreies Bier, Hefe, Kristall, alkoholfreies Weizen
 - 4 Spirituosen, Auswahl aus: z.B. Ramazzotti, Baileys, Obstler, Grappa...
 - Heißgetränke

 - Getränkepauschale für eine Zeitspanne von 8 Stunden
 - Servicepersonal für die gesamte Veranstaltung Open-End
 - Kalt-warmes Büffet mit Vorspeisen, Hauptgängen, Suppe, Dessertbüffet, Käse, Brotkorb und Butter
 - Mitternachtssnack: z.B. Gulaschsuppe, Chili con carne, Currywurst mit Brot, und/oder Blechkuchen (Zucker-, Mandel-, Streuselkuchen)
 - Kinder unter 6 Jahren sind frei, für Kinder bis 14 Jahre berechnen wir 50% des vereinbarten Pauschalpreises, für Musiker, Fotografen etc. berechnen wir 50% des vereinbarten Pauschalpreises.

Suchen Sie sich das für Sie zutreffende Arrangement aus!

KLASSISCHES *Hochzeitsbüffet*

Preis pro Person auf Anfrage

Vorspeisen – Suppe (wird am Tisch serviert)

- Niedersächsische Hochzeitssuppe
Wir setzen dazu Brot und geschlagene Salzbutter ein

Kalte Vorspeisen vom Büffet

- Schweinemedallions mit Früchten
- Feine Schinkenplatte mit Erdbeeren und Melone
- Zarte Poulardenbrust mit Mango-Curry-Sauce
- Großer Fischspiegel mit pochiertem Lachs und Räucherfisch-Spezialitäten dazu Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich
- Hausgebeizter Lachs
- Antipasti-Auswahl mit gebratenem Gemüse: Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Karotte
- Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto dazu Basilikum
- Hähnchensalat mit Zitrus-Chili-Dressing
- Frische Salatauswahl und Dressing

Pasta

- Tagliatelle mit Spinatpesto

Fisch

- Zanderfilet mit Crevetten und Dillrahm

Fleisch

- Schweinefilet mit rosa Pfeffersauce

Geflügel

- Poulardenbrust im Estragonrahm

Beilagen

- Gemüse der Saison
- Schupfnudeln
- Kartoffel-Lauch-Gratin
- Wildreismischung

Dessertbüffet

- Dreierlei Mousse au chocolat
- Italienische Eisauswahl mit Schlagsahne
- Früchte auf der Etagerer

- Internationale Käseauswahl mit Sprossen und Feigensenf
- Großes Brotsortiment und Butter

KLASSISCHES *Hochzeitsbüffet I*

Preis pro Person auf Anfrage

Vorspeisen – Suppe (wird am Tisch serviert)

- Creme von frischen Tomaten mit Basilikumnocken
Wir setzen dazu Brot und geschlagene Salzbutter am Tisch ein

Vorspeisen

- Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Pesto
- Vitello Tonnato mit Kapern
- Carpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan und Balsamico
- Antipastiauswahl mit Karotten, Auberginen, Zucchini, Champignons
- Parmaschinken mit Feigen
- Frischer Pilzsalat
- Crostinis mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum
- Verschieden belegte Mini-Pizza (gerne auch Belag nach Wahl)
- Italienischer Nudelsalat mit Thunfisch und Oliven
- Frische Blattsalate mit Balsamicodressing

Pasta

Gefüllte Ravioli mit Ricotta dazu Tomaten-Basilikumsauce

Geflügel

Saltimbocca von der Pute mit Marsalasauce

Fisch

Gebratener Wolfsbarsch auf Hummersauce

Rindfleisch

Rinderschmorbraten in Barolo

Beilagen

- Ratatouille-Gemüse
- Gemüse vom Markt
- Kräuterreis
- Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Italienische Eisauswahl mit Schlagsahne

- Italienische Käseauswahl mit Feigensenf, Früchten und Nüssen
- Ciabatta und Baguette

KLASSISCHES *Hochzeitsbüffet II*

Preis pro Person auf Anfrage

Vorspeisen

- Zwiebelmakrele mit Gurkenscheiben und geräucherte Forellenfilets
- Ganzer pochierter Lachs und hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
- Roastbeef rosè und Schweinerücken am Knochen mit Remoulade und Mixed Pickles
- Poulardenbrüstchen mit Früchten und Currycreme
- Heidjer Sauerfleisch mit Kräuterremoulade
- Matjessalat in 2 Variationen
- Apfel-Möhren-Salat
- Verschiedene Blattsalate mit Dressing

Suppe

- Niedersächsische Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

Pasta

- Frische Bandnudeln mit Räucherlachsstreifen und Kirschtomaten
- Geflügel
- Poulardenbrust in rosa Pfeffersauce
- Rindfleisch
- Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise

Beilagen

- Gemüse der Saison
- Wildreismischung
- Kartoffel-Lauchgratin
- Spätzle

Dessert

- Weisses Mousse von belgischer Schokolade mit Mangosauce
 - Bayrisch Creme mit Himbeersauce
 - Frische Früchte auf Etagere
 - Eisauswahl mit Schlagsahne
-
- Käsesortiment mit Feigensenf, Nüssen und Früchten
 - Brotkorb und Butter

GENIESSER

Büffet

Preis pro Person auf Anfrage

Vorspeisen auf der Etagere am Tisch serviert

- Carpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan
- Antipasti-Auswahl
- Geräucherte Fischpraline mit Senfsahne
- Parmaschinken mit Feige und Erdbeere
- Verschieden belegte Mini-Pizzen
- Bruschetta mit Tomate-Zwiebel
- Garnelen auf Gemüsejulienne
- Gefüllte Reiskroketten
- Brot mit Ricotta und Mangold gefüllt

Kleine Salate im Glas

- Panzanella
- Hähnchen-Salat mit Zitrus-Chili-Dressing
- Thunfischsalat mit grünen Bohnen und Anchovis

Pasta

Krustentier-Ravioli mit Hummersauce

Fleisch

Involtinis mit Parmaschinken, Sardellen, Kapern und Knoblauch gefüllt
Schweinefilet mit rosa Pfeffersauce

Fisch

Lachsfilet (wird frisch im Büffetraum gebraten) mit Meeresfrüchtesauce

Beilagen

- Gemüse der Saison
- Wildreismischung
- Rosmarinkartoffeln
- Gnocchis mit Spinatsahne

Dessertbüffet im Glas auf der Etagere am Tisch serviert

- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Dreierlei Mousse au chocolat
- Zuppa Inglese
- Tiramisu mit Himbeeren

Zur gleichen Zeit im Büffetraum aufgebaut

- Internationale Käseauswahl mit Früchten, Nüssen und Feigensenf
- Obst, mundgerecht geschnitten
- Obstkorb

HOCHZEITS *Barbecue*

Preis pro Person auf Anfrage

Vom Grill

- Schweinenackensteaks mit Cafè de Paris Butter
- Marinierte Ribey-Steaks mit Kräuterbutter
- Feine Hähnchenbrustfilets am Spieß mit Kirschtomaten und Bacon
- Garnelenspieße mit Lauch
- Norwegische Lachssteaks in Kräutern
- Lammchops mit Kräutern der Provence
- Unsere Kalbsbratwurst mit Aprikosen
- Bratwurstschnecke
- Schinkengriller
- Spanische Chorizo am Spieß mit Paprika und roten Zwiebeln

Kalt vom Büffet

- Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Antipastiauswahl mit gebratenem Gemüse: Karotte, Champignons, Zucchini,
- Paprika
- Vitello Tonnato mit Kapern
- Feiner Kartoffelsalat mit Oliven, Cocktailtomaten und frischen Kräutern
- Waldorfsalat
- Cole Slow (Amerikanischer Kraut-Karottensalat)
- Sommerliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Warm vom Büffet

- Rosmarinkartoffeln
- Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Saucen

Cocktail, Barbecue, Knoblauch, Senf, Ketchup, Aioli, Chili

Dessert in Gläschen

- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Dreierlei Mousse au chocolat
- Ambrosiacreme
- Erdbeertiramisu
- Obst, mundgerecht auf der Etagerer

- Reichhaltiger Brotkorb, Kräuterbutter und Knoblauchbutter

MITTERNACHTSSNACK & *Hochzeitstorte*

In unseren Pauschalangeboten sind folgende Mitternachtssnacks zur Auswahl enthalten:

- Currywurst (stilecht mit Pappe und Pieker)
- Chili con carne (natürlich auch vegetarisch)
- Feurige Gulaschsuppe mit Baguette
- Tomatencremesuppe mit Baguette
- Deftige Kartoffelsuppe mit Baguette
- und/ oder saftiger Zucker- Mandel- oder Streuselkuchenkuchen

Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir für Sie auch die traditionelle Hochzeitstorte. (Preis nach Angebot)

Sie wird auf einem Servierwagen (wenn gewünscht natürlich auch mit Wunderkerzen) auf die Tanzfläche geschoben, so kann das Brautpaar die Hochzeitstorte gemeinsam anschneiden und jedem Gast ein Stück geben.



KAFFEE & *Kuchen*

Entspannen, austauschen oder einfach nur unterhalten. Kaffee und Kuchen auf unserer Terrasse (bei schönem Wetter) bietet die Möglichkeit sich mit Freunden und Verwandten zu unterhalten. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Kuchenbuffet zusammen.

Bei mitgebrachtem Kuchen berechnen wir eine Servicepauschale von € 3,00 pro Person. Dies beinhaltet das Schneiden des Kuchens, Kuchen-Service sowie die Bereitstellung und spülen von Teller und Besteck. Selbstverständlich können Sie den restlichen Kuchen auch wieder mit nach Hause nehmen. Denken Sie hierbei daran, geeignete Gefäße mitzubringen.



FINGERFOOD & *süßer Tisch*

Leckeres Fingerfood beim Sektempfang oder im Laufe des Nachmittags erleichtert das Warten auf das Festmahl.

Canapès

- Räucherlachs
- Marinierte Crevetten
- Geräucherte Entenbrust

je Stück € 3,00

Gebratenes italienisches Gemüse

- Tomate-Mozzarella
- Parmaschinken
- Luftgetrocknete Salami
- Kräuterquark

je Stück € 2,60

Asiatisches Fingerfood

- Mini Frühlingsrollen
- Satèspieße

je Stück € 2,00

je Stück € 2,50

Fingerfood-Leckereien

- Käse-Lauch-Quiche
- Lachstatar auf Pumpernickel
- Gemischtes Blätterteiggebäck
- Süße und/oder deftiges Plundergebäck
- Petit fours (süß)

je Stück € 2,00

je Stück € 2,50

je Stück € 1,50

je Stück € 2,00

je Stück € 2,50

(gerne auch individuell mit z.B. Ihrem Namen gestaltet)

Der süße Tisch

Der süße Tisch ist das Highlight jeder Hochzeit.

pro Gast € 4,50

Wir dekorieren einen Tisch mit schönen Gläsern und farblich sortierten besonderen Süßigkeiten. Dazu stellen wir hübsche Kartonagen zum Befüllen und nachher mitzunehmen. So hat jeder Gast danach noch eine süße Erinnerung an Ihre Hochzeitsfeier.

IHRE PERSÖNLICHE Checkliste

Ob Sie nun im kleinen Kreise oder als ganz großes Fest gefeiert wird: Eine Hochzeit erfordert in jedem Fall viel Vorbereitungsarbeit. Damit Sie bei all den anstehenden Entscheidungen, Planungen, Terminen und Besorgungen nicht den Überblick verlieren, haben wir für Sie diese umfassende Hochzeitscheckliste mit vielen Tipps und Hinweisen, so wie zahlreichen Zusatzinformationen zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne und unvergessliche Vorbereitungszeit für Ihre ganz persönliche Trauhoheit!

12 - 8 Monate vor der Hochzeit

- Hochzeitstermin festlegen und Art und Umfang der Hochzeitsfeier bestimmen
- Budget festlegen und ungefähre Kosten kalkulieren
- bei Standesamt über erford. Dokumente informieren
- Locations und Kirchen besichtigen
- Hochzeitsplaner, Theologe, Band, etc.: suchen und vorreservieren

8 - 6 Monate vor der Hochzeit

- Flitterwochen frühzeitig buchen
- Gästeliste erstellen
- Trauzeugen auswählen und ggfls. einen Zeremonienmeister bestimmen
- über Namensrecht und Ehevertrag informieren

6 Monate vor der Hochzeit

- Anmeldung zur Eheschließung beim Standesamt
- Kirche und Locations reservieren
- Save the Date-Karten versenden
- Hotelzimmerkontingente für Gäste vorreservieren
- Brautkleid aussuchen

5 Monate vor der Hochzeit

- Hochzeitseinladungen: Einladungskarten aussuchen, Einladungstext überlegen und Karten bedrucken (lassen)
- Gedanken über Geschenkünsche machen, ggfls. Geschenktisch zusammenstellen

4 Monate vor der Hochzeit

- Einladungskarten versenden
- Musikauswahl treffen, ggfls. Band oder DJ buchen
- spezielle Programmpunkte, wie Feuerwerk oder Showeinlagen buchen

3 Monate vor der Hochzeit

- Eheringe: Informationen über Materialien, etc. einholen und Ringe aussuchen
- Outfit für den Bräutigam kaufen
- für den perfekten Hochzeitswalzer: Tanzkurs besuchen
- Hochzeitsauto oder Pferdekutsche: jetzt reservieren!
- Fotograf/ Videofilmer engagieren
- Menü auswählen & Menükarten bedrucken (lassen)
- Outfit für`s Standesamt überlegen

2 Monate vor der Hochzeit

- Friseurtermin vereinbaren
- Entscheidung über Sitzordnung treffen
- Junggesellenabschied planen
- Hochzeitstorte auswählen
- Dekoration und Blumenschmuck für Hochzeitszeremonie- und feier besorgen bzw. bestellen

6 Wochen vor der Hochzeit

- Gästebuch organisieren
- Gastgeschenke besorgen und ggfls. verpacken
- für die Trauungszeremonie: Hochzeitskerze und Ringkissen nicht vergessen!

IHRE PERSÖNLICHE Checkliste

4 Wochen vor der Hochzeit

- Programmhefte für die Kirche erstellen
- Sein Einsatz: Brautstrauß aussuchen und bestellen
- letzte Anprobe und ggfls. letzte Änderungen am Brautkleid/ Hochzeitsanzug
- endgültige Sitzordnung festlegen
- Ringe abholen
- Abläufe für Hochzeitstag besprechen und alle Termine bestätigen lassen

2 Wochen vor der Hochzeit

- Letzte Aufgaben verteilen
- Papiere auf Vollständigkeit und Gültigkeit prüfen
- Koffer für die Flitterwochen packen
- Generalprobe für die Zeremonie veranstalten
- Vermählungsanzeige aufgeben

Die letzten Tage vor der Hochzeit

- Tischrede vorbereiten
- Handtasche für den großen Tag packen
- Trinkgelder vorbereiten
- Papiere und Ringe bereit halten
- Besuch im Nagelstudio
- beschriftete Tischkarten und endgültige Sitzordnung an Restaurant/ Location weitergeben
- Entspannen und Ausschlafen!

Der Hochzeitstag

Herzlichen Glückwunsch! Heute ist ihr großer Tag. Genießen Sie ihn!

Die ersten Tage nach der Hochzeit

- offene Rechnungen begleichen
- Mietsachen zurück geben

2 - 3 Wochen nach der Hochzeit

- Fotos sichten und Abzüge machen lassen
- Danke sagen
- Fotoalben besorgen und gestalten
- Brautkleid reinigen & aufbewahren oder weiterverkaufen
- To Do`s nach der Namensänderung nicht vergessen!

WIR SIND FÜR *Sie* DA!

Für die genauen Details Ihres Festes berät Sie unser Team
gerne in einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns unter Telefon 05066 / 90 04 40 an oder
mailen Sie uns an info@butschies.de

