

Ihre Traumhochzeit im Hotel Altes Land

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem seit 1837 geführten Familienhotel im Herzen des Alten Landes. Unser Hotel verfügt über 37 Zimmer und somit reichlich Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Gäste. Der idyllische Innenhofgarten verleiht unserem Haus einem ganz besonderen Flair in dem der Empfang nach einer freien Trauung im hauseigenen Pavillon unter schattenspendenden Bäumen, nach der Trauung im Jorker Standesamt des historischen Rathauses oder nach der Trauung in einer der Jorker Kirchen stattfinden könnte.

Hochzeiten gehören in unserem Hause zu den schönsten Ereignissen. Es ist uns eine große Freude und anspruchsvolle Aufgabe, Ihnen eine unvergessliche, individuell auf Sie zugeschnittene Hochzeit zu arrangieren.

Mit Aufmerksamkeit und Liebe zum Detail sind wir von der Planung bis zur Ausführung für Sie da. Das Altländer Ambiente und der Charme von Tradition finden sich in unseren unterschiedlichen Räumen wieder. Wir bieten den idealen Rahmen für eine festliche Stimmung und unser aufmerksames Team sorgt für ein unbeschwertes Fest und großartiges Erlebnis.

An einem so wichtigen Tag sollten Sie sich nicht nur auf Ihr Glück verlassen. Hier sind Ideenreichtum, Erfahrungen, präzise Planung und gute Organisation gefragt. Wir beraten Sie bei der Speise- und Getränkeauswahl, der Raumauswahl, der freien Trauung und bei der passenden Dekoration. Zudem arbeiten wir mit verschiedenen Dienstleistern zusammen, die ihr Handwerk verstehen, das Haus und die Mitarbeiter kennen und somit die Basis für einen reibungslosen Ablauf garantieren. Von Fotograf(innen), Florist(innen), Haare und Make-up, dem Brautstyling, Papeterie oder bei der Suche nach dem richtigen Hochzeitsgefährt lassen wir keinen Wunsch offen.

Lassen Sie uns gemeinsam das schönste Fest Ihres Lebens kreieren.

Herzlichst
Ihr Team vom Hotel Altes Land



Der Planungsablauf Ihrer Hochzeitsfeier

Mit Ihrer Terminanfrage prüfen wir, ob die Veranstaltung an Ihrem Wunschtag möglich ist. Gibt es hierzu keine weiteren Einwände, bestätigen Sie uns diesen Termin schriftlich via E-Mail und schon geht es in die nächste Runde.

Wenn Sie einen Besichtigungstermin wünschen, vereinbaren Sie diesen gerne mit unserer Bankettabteilung. Ein Mitarbeiter wird Ihnen unser wunderschönes Haus und die Räumlichkeiten präsentieren. Wir wünschen uns, dass Sie mit gutem Gewissen die Möglichkeit haben zu entscheiden, ob wir zu Ihnen und Ihren Vorstellungen von einer Traumhochzeit passen.

Als Nächstes erarbeiten wir gemeinsam Ihr Hochzeitsfest. Wir zeigen Möglichkeiten auf, helfen mit Ideen und stehen mit unseren Erfahrungen, beratend zur Seite. Anschließend erstellen wir, ein auf Sie maßgeschneidertes, schriftliches Angebot, das Sie per E-Mail erhalten.

Wenn Ihnen unser Angebot zusagt, werden letzte Rückfragen geklärt und wir erhalten ein von Ihnen unterzeichnetes Angebot ebenfalls per E-Mail an info@hotel-altes-land.de zurück.

Spätestens sieben (7) Tage vor Ihrer Traumhochzeit übersenden Sie uns letzte Änderungswünsche, die finale Teilnehmerzahl und einen Sitzplan inklusive Kennzeichnungen von Unverträglichkeiten, per E-Mail oder per Post.

Warum benötigen wir diese Information so zeitnah? Ein perfekt organisierter Ablauf bedarf einiges an Vorplanung, zum Beispiel müssen Waren bestellt, Personal geplant und eingeteilt, Räume hergerichtet, Tische gedeckt, das Getränke Kühlhaus gefüllt und noch einiges mehr erledigt werden.

Wir freuen uns auch in der Zeit zwischen Buchung und Hochzeitsfeier für Sie da zu sein. Kontaktieren Sie uns immer gerne.





Hochzeitsangebot 2024

(Bitte beachten Sie, dass sich alle Preisangaben auf eine Gültigkeit von drei Monaten beschränken.
Maßgeblich hierfür ist das Datum unten links in diesem Angebot)

Ein kurzer Überblick

Unser Hochzeitsangebot inkludiert immer

- Raummiete für eine festgelegte Dauer von acht (8) Stunden – Details und Verlängerungsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte unseren AGB
- Personal für eine festgelegte Dauer von acht (8) Stunden – Details und Verlängerungsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte unseren AGB
- eingedeckte Tische mit Tischdecken, weißen Stoffservietten in Fächerform, Silberkerzenleuchter oder einem silbernen Kandelaber-Kerzenleuchter pro Tisch mit weißen Kerzen und Rosengläsern nach Hausstandard
- Der Aufbau von Buffet, Empfang und Geschenketisch
- Raumreinigung vor und nach der Veranstaltung - Ausnahmen dazu entnehmen Sie bitte unseren AGB
- Reinigung von Tischdecken und Stoffservietten

Im Folgenden finden Sie

- Räumlichkeiten | Sitzpläne
- Service- & Getränkepauschale
- Empfangssnacks
- Mitternachtssnacks
- Buffetauswahl
- Specials
- Tischblumenarrangement

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Bitte machen Sie sich vor der festen Buchung einer Leistung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) vertraut. §7 geht auf Veranstaltungsbuchungen ein. Bei Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung. Link: hotel-altes-land.de/legal/terms-and-conditions

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade – Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt

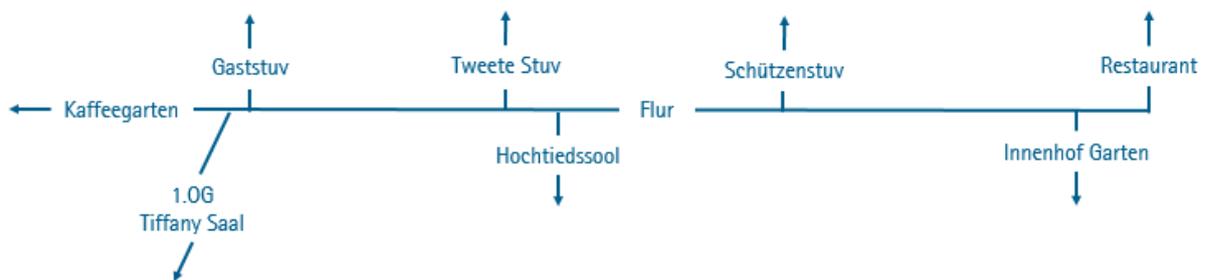
Räumlichkeiten | Sitzpläne

Unsere Räume

- Hochtiedssool bis zu 180 Gäste
- Tiffany Saal bis zu 82 Gäste
- Altländer Stuben bis zu 60 Gäste

Das Haus verfügt über verschieden große Räume - von drei gemütlichen Stuben im Altländer Stil - bis hin zu zwei großen Sälen, die für eine Personenzahl von bis zu 180 Personen ausgelegt sind.

Im Folgenden finden Sie eine Veranschaulichung unserer Räume:

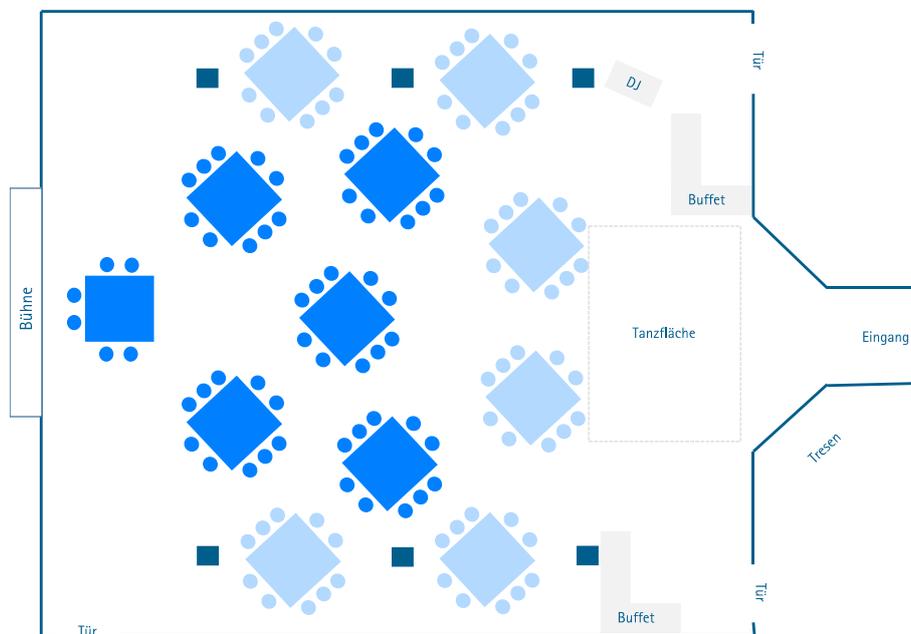


Hochtiedssool

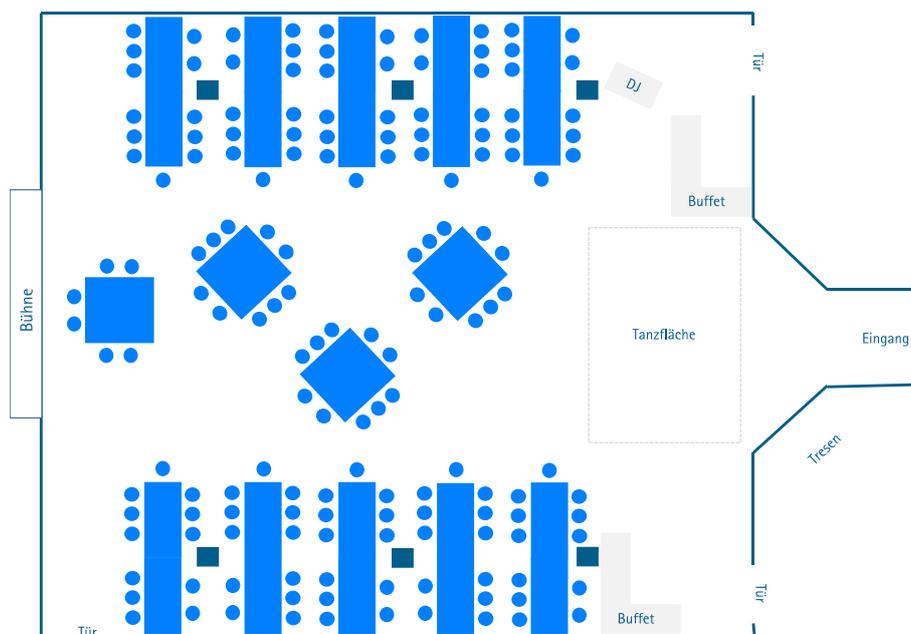
Unser historischer Hochtiedssool mit hoher gewölbter Decke im traditionellen Stil bietet bis zu 180 Personen Platz.



- Stellplan bis zu 56 Personen (dunkelblau) mit 6 Blocktischen und bis zu 126 Personen (blau und hellblau) mit 12 Blocktischen



- Stellplan bis zu 156 Personen mit 4 Blocktischen und 10 Tafeln. Es ist auch möglich ohne Blocktische mit 10 Tafeln à 18 Sitzplätzen bis zu 180 Personen zu bewirten

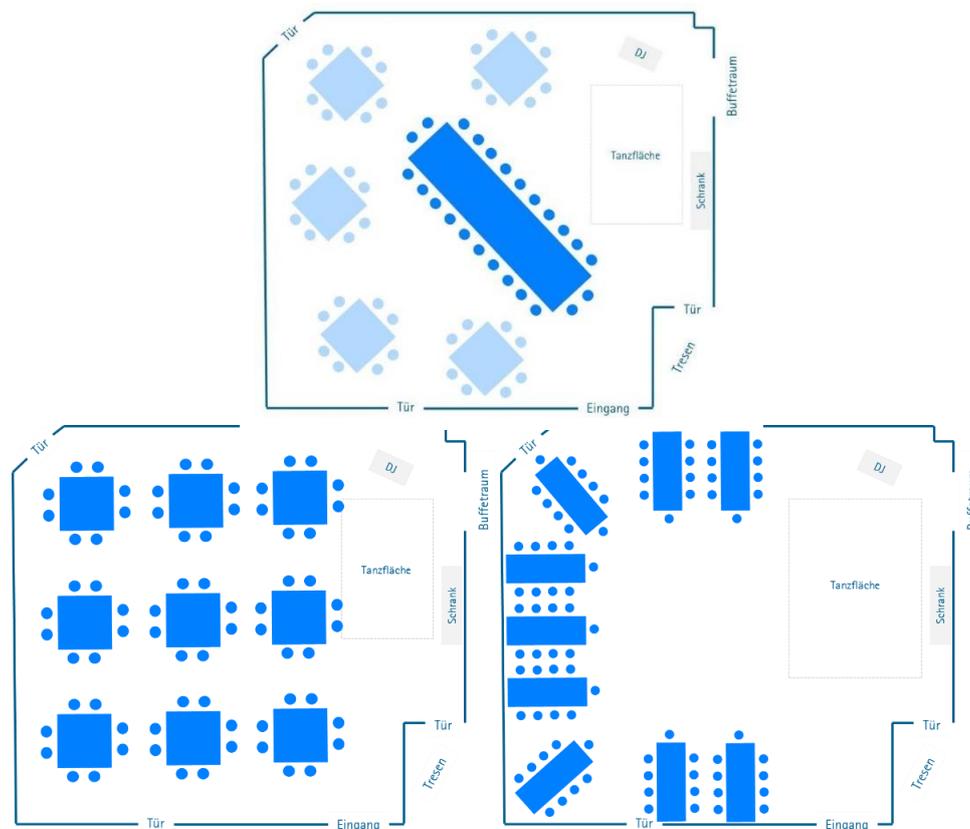


Tiffanysaal

Im ersten Obergeschoss unseres Hauses befindet sich unser Tiffanysaal. Namensgeber sind die an den Wänden befindlichen Lampen. Der Saal ist für bis 82 Personen ausgelegt.



- Stellplan bis zu 24 Personen (dunkelblau) als Tafel oder bis zu 48 Personen (hellblau) mit 6 Blocktischen (ein Tisch fehlt in der Grafik) (siehe obere Grafik)
- Stellplan bis zu 72 Personen mit 9 Blocktischen à 8 Plätzen (siehe untere linke Grafik)
- Stellplan bis zu 82 Personen mit 9 Tischen à 9 und 10 Plätzen (siehe untere rechte Grafik)



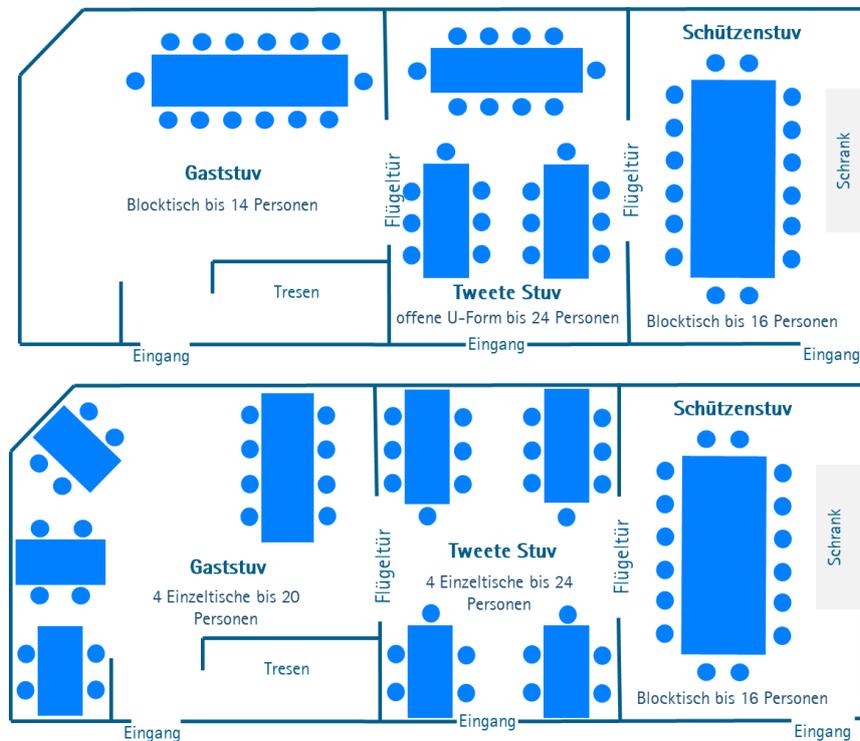
Die Altländer Stuben

Unsere drei Stuben – Schützenstuv, Tweete Stuv und Gaststuv - lassen sich sowohl separat bestuhlen als auch durch die großzügigen Flügeltüren verbinden. Geöffnet lassen sich dort bis zu 60 Personen unterbringen.



Stelloptionen

- Schützenstuv bis zu 16 Personen an einem Blocktisch
- Tweete Stuv bis zu 24 Personen an 4 Einzeltischen oder bis zu 24 Personen an offener U-Form
- Gaststuv bis zu 20 Personen an 4 Einzeltischen oder bis zu 14 Personen an einem Blocktisch





Service & Getränkepauschale

- Aperitifs
 - Secco, trocken
 - Rosecco, trocken
 - Apfelsecco, alkoholfrei
- Biere
 - Bier vom Fass 0,3l
 - Becks Blue 0,33l (Flasche), alkoholfrei
 - Weizenbier 0,5l (Flasche)
 - Weizenbier 0,5l (Flasche), alkoholfrei
- Weine
 - Weißwein
 - Rotwein
- Heißgetränke (auf dem Buffet)
 - Filterkaffee
- Alkoholfreie Getränke
 - Wasser – Fürst Bismarck Classic, Fürst Bismarck Still
 - Softgetränke – Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite
 - Säfte – Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber
- Longdrinks
 - Thomas Henry Tonic Water, Tanqueray Gin, Gurke, Eiswürfel (auch alkoholfrei mit Wonderleaf Gin)
 - Cola, Havana Club Rum, Zitrone, Eiswürfel
 - Cola, Jack Daniels Whisky, Eiswürfel
 - Bitter Lemon, Absolut Wodka, Zitrone, Eiswürfel
- Spirituosen | Shots
 - Jägermeister | Bailey´s Irish Cream | Molinari Sambuca | Berliner Luft
 - Strothmann Korn | Stehr Kümmel | Mackenstedter Kirsch-Wodka

Zusatzoption Aperitifs

- Lillet Wild Berry
- Aperol Spritz (auch alkoholfrei)
(für nur Euro +3,00 pro Person zum Empfang)
oder
(für nur Euro +5,00 pro Person den ganzen Abend)

Zusatzoption Getränke Freie Trauung

(für nur Euro +3,00 pro Person)

- kleine Flaschen Softdrinks und Wasser zur freien Trauung

Zusatzoption Edel-Gin

(für nur Euro +1,50 pro Person)

- Hendricks Gin zusätzlich

Preis in Euro pro Person
Verzehrdauer bis acht (8) Stunden
50,00

Die Getränkepauschale beginnt mit dem Empfang, aber spätestens um 17:00 Uhr und beinhaltet die oben genannten Getränke.

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade – Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt

Empfangssnacks

- | | Preis in Euro pro Person |
|--|--------------------------|
| ▪ Fingerfood
(Laugengebäck (v), Falafelbällchen (ve), Tomate-Mozzarella-Spieße (v), Pflaume im Speckmantel) | 9,50 |
| ▪ Brezelwall mit Brezeln (salzig und herzhaft) (v) | 5,00 |

Mitternachtssnacks

- | | Preis in Euro pro Person |
|----------------------------------|--------------------------|
| ▪ Apfel-Currysuppe, Baguette (v) | 7,00 |
| ▪ Pizza (verschiedene Sorten) | 9,50 |
| ▪ Currywurst, Pommes | 10,00 |





Buffetauswahl

Die Speisenauswahl

Es ist immer unser oberstes Ziel das Sie und ihre Gäste vollends zufrieden sind. Unsere Speisenauswahl ist über Erfahrungswerte gewachsen und untersteht einer stetigen Überprüfung. Neben dem Qualitätsanspruch ist uns eine Ausgewogenheit sehr wichtig. Verlassen Sie sich gerne auf unsere Erfahrungen und Expertise.

Individuelle Wünsche zur Speisenauswahl

Bitte beachten Sie, dass bei individuellen Wünschen ein Mehraufwand entsteht. Es muss gesondert kalkuliert, eingekauft und probegekocht werden. Aus diesem Grund berechnen wir bei individuellen Speisewünschen pauschal einen Kalkulations- und Mehraufwandsaufschlag von **Euro 5,00 pro Person**. Weitere Warenkostenaufschläge kommunizieren wir nach durchgeführter Kalkulation und Marktpreisprüfung der gewünschten Waren.

Individuelle Austauschwünsche aus unserem vorhandenen Angebot

Innerhalb unseres Angebots versuchen wir individuelle Austauschwünsche gerne zu erfüllen. Bitte bedenken Sie hierbei, dass unsere Angebotspreise aus einer Mischkalkulation entstehen. Aus diesem Grund berechnen wir pauschal einen Kalkulations- und Mehraufwandsaufschlag von **Euro 1,50 pro Person pro Austauschwunsch**. Zusätzliche mögliche Warenkostenaufschläge kommunizieren wir nach durchgeführter Kalkulation mit dem Angebot schriftlich.

Tellergeld

Sehr gerne können Sie Speisen (z.B. Kuchen) zum Verzehr bei uns im Haus mitbringen. In solchen Fällen berechnen wir **Euro 2,50 pro Person**. In dem Preis ist die Vorbereitung, Bereitstellung und die Reinigung von Geschirr und Besteck enthalten.

Buffets (buchbar ab 20 Personen)

- Altländer Buffet
- Italienisches Buffet
- Veganes Buffet

Rechenbeispiele Kostenaufstellung

Service & Getränkepauschale mit Altländer Buffet bei 80 Personen

Samstags	$50 \text{ €} + 62,50 \text{ €} = 112,50 \text{ €} \times 80 = 9.000 \text{ €}$
Freitags-Rabatt	$50 \text{ €} + 57,50 \text{ €} = 107,50 \text{ €} \times 80 = 8.600$
Wochentags-Rabatt (So.- Do.)	$50 \text{ €} + 52,50 \text{ €} = 102,50 \text{ €} \times 80 = 8.200$

Kleine Tipp; bei einer Feier im Herbst oder Winter (November bis Februar) gewähren wir zusätzliche Rabatte, sprechen Sie uns an



Altländer Buffet

Auf dem Tisch

Brot, Öl, Salz (ve)

*

warm

Kräuterschweinenackenbraten mit Kräuterrahmchampignons
Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce
Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
Zanderfilettranchen mit Grillgemüse
Linsenbolognese (ve)
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi (v)
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelgratin (v)
Pasta (ve)

kalt

Tomate mit Mozzarella (v)
Peppadews mit Frischkäsefüllung (v)
Käseauswahl mit Feigensenf (v)
Blattsalat, Tomate, Gurke (ve)
Couscous-Salat (ve)
Sauce Vinaigrette (ve)
Honig-Senfdressing (v)
Brot, Brötchen, Butter (v)

*

Nachspeisen

Panna Cotta mit Fruchtmark (v)
Mousse au Chocolat (ve)

Buffetpreis in Euro pro Person

Samstag	62,50
Freitags-Rabatt	57,50
Wochentags-Rabatt	52,50

Bei einer Feier im Herbst oder Winter (November bis Februar) gewähren wir zusätzliche Rabatte, sprechen Sie uns an

v = vegetarisch, ve = vegan

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



Weitere Optionen zum Altländer Buffet

wählbare Austauschmöglichkeiten

Aufpreis in Euro pro Person

- Schweinefilet anstatt Kräuterschweinenackenbraten
Kräuterrahmchampignons bleiben erhalten 6,00
- Roastbeef am Stück gebraten mit Hollandaise anstatt
Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce 13,00
- Grillstation 16,50
Rumpsteaks, Schweinenackensteaks, Hähnchenbruststeaks, Bratwurst, Lachs in Folie, Barbecuesauce, Ketchup und Senf ersetzt alle warmen Fleisch-, Fischgerichte und Saucen auf dem Buffet.

Grillen ist nur bei gutem Wetter draußen möglich – bei schlechtem wird das Grillgut am Buffet serviert

wählbare Zusatzmöglichkeiten

Aufpreis in Euro pro Person

- klare Hochzeitssuppe mit Fleischklöße, Spargel, Eierstich mit auf dem Buffet 3,00
- Tasse klare Hochzeitssuppe mit Fleischklöße, Spargel, Eierstich am Tisch serviert 7,00
- Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce 4,50
- Roastbeef kalt rosa gebraten mit Remouladensauce 7,50
- Vitello Tonnato von der Pute 3,00
- Falafel mit Knoblauchjoghurtsauce (ve) 3,00
- Birne mit Schafskäse überbacken (v) 4,50
- Caesar Salat (v) 2,50
- Rucola- und Feldsalat, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspäne (v) 2,50

v = vegetarisch, ve = vegan

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade – Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



Italienisches Buffet

Auf dem Tisch

Brot, Öl, Salz (ve)

*

warm

Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken

Schweinemedallions in Parmesan-Eihülle mit Tomatensauce

Lachs in Basilikum-Sahnesauce

Linsenbologese (ve)

Mediterranes Gemüse (ve)

Pilzrisotto (v)

Rosmarinkartoffeln (ve)

Pasta (ve)

kalt

Vitello Tonnato von der Pute

Antipasti mit Zucchini, Paprika, Möhre, Champignon (ve)

Rucola- und Feldsalat, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspäne (v)

Caesar-Salat

Honig-Senfdressing (v)

Aioli (v)

Ciabatta, Butter (v)

*

Nachspeise

Panna Cotta mit Fruchtmark (v)

Tiramisu (v)

Buffetpreis in Euro pro Person

Samstag 60,00

Freitags-Rabatt 55,00

Wochentags-Rabatt 50,00

Bei einer Feier im Herbst oder Winter (November bis Februar) gewähren wir zusätzliche Rabatte, sprechen Sie uns an

v = vegetarisch, ve = vegan

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



Veganes Buffet

Auf dem Tisch

Brot, Öl, Salz

*

warm

Falafel mit Knoblauchjoghurtsoße
Teigtaschen mit Spinat und Tofu
Fleischtomate gefüllt mit geräuchertem Tofu und Avocado
Paprika gefüllt mit Reis und Kräutern
Linsenbolognese
Grillgemüse
Kräuterrahmchampignons
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi
Kartoffelgratin
Jasminreis
Pasta

kalt

Bete-Salat
Kichererbsen-Salat
Couscous-Salat
Sauce Vinaigrette
Rauchige Auberginecreme
Ahornsirup-Senfdressing
Brot, Brötchen

*

Nachspeisen

Mousse au Chocolat
Crème Brûlée

Buffetpreis in Euro pro Person

Samstag	62,50
Freitags-Rabatt	57,50
Wochentags-Rabatt	52,50

Bei einer Feier im Herbst oder Winter (November bis Februar) gewähren wir zusätzliche Rabatte, sprechen Sie uns an

alles vegan

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



Specials

	Preis in Euro pro Person
▪ Freie Trauung im hauseigenen Pavillon mit weißen Bankhussen und Rednerpult, ohne Dekoration und Beschallung	8,00
▪ Stuhlhussen im Veranstaltungsraum	8,00
▪ Donutwall (v)	3,00

	Pauschalpreis in Euro
▪ FotoBox inklusive Requisiten, Auf- und Abbau, Bilder auf Papier und einem USB Stick	400,00
▪ Dekorative Raumausleuchtung	150,00
▪ Lampionhimmel und Lichterkette	150,00
▪ MR & MRS Buchstaben (beleuchtet)	150,00
▪ L.O.V.E. Buchstaben (unbeleuchtet)	40,00
▪ Gin Bar Bereitstellung und Aufbau mit Gurken, Limetten, Zitronen und Kräutern (ohne Gin – Gin kann korkgeldfrei mitgebracht werden)	40,00
▪ Candy Bar – Bereitstellung und Aufbau (ohne Süßigkeiten)	40,00
▪ Kinderspielecke	30,00
▪ Pumpsgarage - ohne Flip-Flops	10,00
▪ Projektor mit Leinwand	50,00
▪ Musikbox mit Funkmikrofon	50,00

Impressionen siehe nächste Seite



Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt

Tischblumenarrangement

Zu einer guten Veranstaltung gehören Tischblumen, die beeindrucken. In Zusammenarbeit mit einem unserer Partnerdienstleister für Floristik haben wir ein speziell für unsere Tische, entworfenes Blumenkonzept erstellt, welches Sie direkt bei uns ohne Aufwand hinzu buchen können. Unsere Tischblumen bestehen aus mehreren unterschiedlichen Glasgefäßen, gefüllt mit Lisianthus, Rosen, Hirtentäschel, Eukalyptus und Hasenschwanzgras.



Bitte beachten Sie, dass die Beispielbilder vom Original abweichen können.

Preis in Euro pro Tisch
35,00

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt