



Liebes Brautpaar,

Hochzeiten sind für unser Haus immer wieder eine neue Herausforderung. Denn es gilt ja ein unvergessliches, auf Sie individuell zugeschnittenes Fest zu arrangieren. Unsere jahrelange Erfahrung wird Ihre Hochzeit zu einem traumhaften Tag machen.

Aufmerksamkeit, Freundlichkeit und Hingabe bei der Vorbereitung und Ausführung sichern wir Ihnen schon jetzt zu. Das Ambiente unserer Räume ist ein idealer Rahmen und sorgt, gepaart mit einem aufmerksamen und persönlichen Service, für festliche Stimmung und ein sorgenfreies Fest.

An einem so wichtigen Tag sollten Sie sich nicht nur auf Ihr Glück verlassen. Hier sind Ideenreichtum, Kreativität, Erfahrungen, genaue Planung, Herzlichkeit und gute Organisation ein Muss. Die größtmögliche Gelassenheit der Brautpaare ist unser Ziel und vielleicht unser hilfreicher Beitrag auf Ihrem Weg ins Glück.

Wir beraten Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl, der Raumauswahl, der Trauung, der passenden Dekoration, der Wahl von Musik und bei allem Weiterem, was Ihnen wichtig ist...

Unsere Räume

Hochtiedssool	ab 60 bis 240 Gästen
Tiffanysaal	ab 20 bis 70 Gästen
Altländer Stuben	ab 10 bis 50 Gästen

Die Trauung

Beliebt sind freie Trauungen im hauseigenen Hochzeitspavillon in unserem Garten, Trauungen im Standesamt des historischen Jorker Rathauses oder kirchliche Trauungen in einer der Altländer Kirchen.

Wir freuen uns, Sie persönlich und individuell, Ihren Bedürfnissen nach, zu beraten. Schreiben Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie an.

Herzlichst – Ihr Team vom Hotel Altes Land



Der Planungsablauf Ihrer Hochzeitsfeier

Mit Ihrer Anfrage prüfen wir, ob die Veranstaltung an Ihrem Wunschtag durchführbar ist. Haben wir das miteinander geklärt und Sie uns den Termin schriftlich via E-Mail rückbestätigt, dann geht es in die nächste Runde.

Wir vereinbaren einen Besichtigungstermin, so dass Sie sich mit einem Mitarbeiter das Haus und die Räumlichkeiten ganz in Ruhe ansehen können. Es ist uns grundsätzlich wichtig, dass Sie mit gutem Gewissen und ohne Druck entscheiden, ob wir zu Ihnen und Ihren Wunschvorstellungen passen.

Als nächstes erarbeiten wir gemeinsam Ihr Hochzeitsfest. Wir zeigen Möglichkeiten auf, helfen mit Ideen, stehen Ihnen mit unserer Erfahrung zur Seite und machen Vorschläge. Ihren persönlichen Bedürfnissen entsprechend setzen wir uns gerne mit Ihnen zusammen, wie z.B. für eine detaillierte Speisenauswahl

Anschließend arbeiten wir ein maßgeschneidertes, schriftliches Angebot aus, welches Sie von uns per E-Mail erhalten.

Sobald Sie mit Ihrem Partner das Angebot durchgegangen sind, die letzten Rückfragen geklärt sind und Sie sich entschieden haben; schicken Sie das gezeichnete Angebot ganz einfach per E-Mail an uns zurück.

Ganz wichtig; Teilnehmerzahländerungen inklusive Kindern und indirekten Teilnehmern, wie Musiker, Fotografen etc. und eine verbindliche Empfangsstartzeit (spätestens möglich um 17:00 Uhr) können nur in Textform, per E-Mail oder per Post, und bis spätestens sieben (7) Tage vor dem Veranstaltungstermin berücksichtigt werden.

Warum brauchen wir diese Information so zeitnah? Ein perfekt organisierter reibungsloser Ablauf bedarf Vorplanung. Waren müssen bestellt, Räume geschmückt, Personal eingeteilt und Speisen vorbereitet werden...

Vergessen Sie aber nicht, wir sind jederzeit und gerne Ihr Ansprechpartner. Wir freuen uns auch in der Zeit zwischen Buchung und Veranstaltungstag für Sie da zu sein. Kontaktieren Sie uns immer gerne.



Hochzeitsangebot 2023

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

Im Folgenden finden Sie

- Getränkepauschale
- Empfangssnacks
- Mitternachtssnacks
- Hochzeitspecials
- Buffetauswahl

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



Getränkepauschale

- Aperitifs
 - Secco, trocken
 - Apfelsecco, alkoholfrei
- Biere
 - Becks vom Fass 0,3l
 - Becks Blue 0,33l (Flasche), alkoholfrei
 - Franziskaner Weißbier 0,5l (Flasche)
 - Franziskaner Weißbier 0,5l (Flasche), alkoholfrei
- Weine
 - Weißwein
 - Rotwein
 - Roséwein
- Heißgetränke
 - Kaffee
 - Tee
- Alkoholfreie Getränke
 - Wasser – Fürst Bismarck Classic, Fürst Bismarck Still
 - Softgetränke – Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite
 - Säfte – Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, Rhabarber
- Longdrinks
 - Thomas Henry Tonic Water, Tanqueray Gin, Gurke, Eiswürfel
 - 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
(für nur Euro +2,50 pro Person)

- Lillet Wild Berry
- Aperol Spritz

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

Die Getränkpauschale 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-Spieß, 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)	9,00
▪ Currywurst, Pommes	9,00

Hochzeitspecials

	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)	2,50

	Preis in Euro Pauschal
▪ 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
▪ Gin Bar – Bereitstellung und Aufbau mit Gurken, Limetten und Zitronen und Kräutern inklusive 1x Flasche Hendrick's Gin 0,5l, 1x Flasche Bombay Sapphire Gin 0,7l 1x Flasche Tanqueray Gin 0,7l (weitere Gin Sorten – können korkgeldfrei mitgebracht werden)	120,00
▪ Gin Bar – Bereitstellung und Aufbau mit Gurken, Limetten und Zitronen und Kräutern (ohne Gin – Gin kann korkgeldfrei mitgebracht werden)	40,00
▪ L.O.V.E Buchstaben (unbeleuchtet)	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

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



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, damit wirklich jeder auf seinen Geschmack kommt, sehr wichtig. Verlassen Sie sich gerne auf unsere Erfahrungen in Bezug auf Ihre Speisenauswahl.

Individuelle Wünsche zur Speisenauswahl

Bitte beachten Sie, das 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 Artikel Austauschwünsche

Innerhalb unseres vorhandenen 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 Austauschartikel**. Zusätzliche mögliche Warenkostenaufschläge kommunizieren wir, nach durchgeführter Kalkulation, mit dem Angebot schriftlich. Warum kann es zu Warenkostenaufschlägen kommen? Bitte bedenken Sie, dass es einen Warenpreisunterschied macht, wenn man als Beispiel ein Fleisch- oder Fischartikel gegen einen Gemüseartikel austauscht.

Tellergeld

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

Buffets

- Altländer Buffet
- Italienisches Buffet
- Veganes Buffet



Buffets

(buchbar ab 20 Personen)

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, Fingermöhrchen, 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 (ve)
Mousse au Chocolat (v)

Buffetpreis in Euro pro Person
51,00

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 | 6,00 |
| ▪ Roastbeef am Stück gebraten mit Hollandaise anstatt
Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce | 12,00 |
| ▪ Lachsfilettranchen anstatt Zanderfilettranchen
Grillgemüse bleibt | 3,50 |
| ▪ Fleischtomate gefüllt mit geräuchertem Tofu (ve) und Avocado anstatt Linsenbolognaise (ve) | 4,00 |
| ▪ Grillstation
Rumpsteaks, Schweinenackensteaks und Hähnchenbruststeaks, Bratwurst, Lachs in Folie
Ersetzt alle warmen Fleisch- und Fischgerichte auf dem Buffet. Grillen ist nur bei gutem Wetter
draußen möglich – bei schlechtem wird das Grillgut am Buffet serviert | 15,00 |
| ▪ Spanferkel am Grill
anstatt Kräuterschweinenackenbraten mit Kräuterrahmchampignons und
Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce | 20,00 |
| ▪ Tiramisu (v) anstatt Mousse au Chocolat (v) | 2,00 |

wählbare Zusatzmöglichkeiten

Aufpreis in Euro pro Person

- | | |
|---|------|
| ▪ klare Hochzeitssuppe mit Fleischklöße, Spargel, Eierstich mit auf dem Buffet | 2,00 |
| ▪ Tasse klare Hochzeitssuppe mit Fleischklöße, Spargel, Eierstich am Tisch serviert | 5,00 |
| ▪ Pulled Pork, Burgerbrötchen, Barbecuesauce | 5,00 |
| ▪ Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce | 4,50 |
| ▪ Roastbeef kalt rosa gebraten mit Remouladensauce | 6,50 |
| ▪ Vitello Tonnato von der Pute | 3,00 |
| ▪ Falafel mit Konoblauchjoghurtsauce (ve) | 2,50 |
| ▪ Birne mit Schafskäse überbacken (v) | 4,00 |
| ▪ Caesar Salat (v) | 2,00 |
| ▪ Rucola- und Feldsalat, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspäne (v) | 2,00 |

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
Linsenbolognaise (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-Senf dressing (v)
Aioli (v)
Ciabatta, Butter (v)

*

Nachspeise
Tiramisu (v)

Buffetpreis in Euro pro Person
40,00

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 mit Kichererbsenschaum
Crème Brûlée

Buffetpreis in Euro pro Person
49,00

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