



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, Fotograf, Florist, Kosmetiker, Frisör, Grafiker, Juwelier, bei der Suche nach dem richtigen Hochzeitsgefährten und bei allem Weiterem, was Ihnen wichtig ist...

Unsere Räume

Hochtiedssool ab 60 bis 240 Gästen

Tiffanysaal ab 20 bis 75 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 uns an.

Herzlichst,

Ihr Oliver Leu und das gesamte Team vom Hotel Altes Land

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



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 unserer Hochzeitsplaner 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 öfters mit Ihnen zusammen, wie z.B. für eine detaillierte Speisen- und Getränkeauswahl und/oder einer gesonderten Weinprobe.

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 schriftlich oder per E-Mail 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.

Bitte machen Sie sich vor der festen Buchung einer Leistung mit unseren **Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)** vertraut.



Unser Hochzeitsangebot 2023

(Bitte beachten Sie, unser Hochzeitsangebot ist ab 25 Vollzähler buchbar. Alle Preisangaben beschränken sich auf die Hochzeitsdurchführung im Jahr 2023)

Ein kurzer Überblick

Unser Hochzeitsangebot beinhaltet immer

- Raummiete für acht (8) Stunden
- Servicepersonal für acht (8) Stunden
- Anlassgerechte Dekoration mit eingedeckten Tischen mit Tischdecken, Stoffservietten, Tischblumen und Kerzenleuchtern mit Kerzen
- Der Aufbau von Buffet und Geschenketisch
- Raumreinigung vor und nach der Veranstaltung (ausgenommen ist die Nutzung von Konfettikanonen)
- Reinigung von Tischdecken und Stoffservietten

Getränkepauschale

- Empfang mit Sekt, Apfelsecco, alkoholfrei und Bier vom Fass
- Tischweine
- Getränkeauswahl
- Spirituosenauswahl

Individuelle Speisenauswahlmöglichkeiten

- Empfangs- und Mitternachtssnacks
- Buffetauswahl

Bedarfsgerechte Hochzeitsspecials

- Freie Trauung im hauseigenen Pavillon
- Stuhlhussen
- Dekorative Ausleuchtung des Hochzeitsraums
- Lampionhimmel
- Kinderspielecke
- Pumpsgarage
- Candy Bar
- Donutwall
- Gin Bar
- Hochzeitstorte
- Projektor mit Leinwand
- Musikbox

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
 - Sekt, trocken
 - Apfelsecco, alkoholfrei
- Biere
 - Becks vom Fass
 - Becks Blue, alkoholfrei
 - Hefeweizen
 - Hefeweizen, alkoholfrei
- Weine
 - Weißwein
 - Rotwein
 - Roséwein
- Heißgetränke
 - Kaffee
 - Espresso
 - Cappuccino
 - Tee
- Alkoholfreie Getränke
 - Wasser
 - Softgetränke
 - Säfte
- Spirituosen
 - Gin (Gordons Dry Gin, Bombay Sapphire Gin, Tanqueray Gin)
 - Rum (Havana Club Rum, Bacardi Rum)
 - Whisky/Whiskey (Ballantines Whisky, Johnnie Walker Whisky, Jack Daniels Whisky)
 - Amaro Averna, Amaro Ramazzotti, Bailey's Irish Cream
 - Lillet Blanc, Aperol von Campari
 - Molinari Sambuca, Grappa Julia, Moskovskaya Vodka, Jägermeister, Strothmann Korn, Aalborg Jubiläums Aquavit, Stehr Kümmel, Mackenstedter Kirsch-Wodka

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



Empfangs- und Mitternachtssnack

	Preis in Euro pro Person
▪ Fingerfood (Laugengebäck, Garnelenspieß, Tomate-Mozzarella-Spieß, Pflaume im Speckmantel)	9,00
▪ Herzwaffeln zum Selberbacken - ohne Garnituren	3,00
▪ Hochzeitstorte mit Funkensprüher	8,00
▪ Tellergeld - bei selbstmitgebrachter Hochzeitstorte (beinhaltet die Bereitstellung des Geschirrs, die Reinigung, Servietten und Service)	2,00
▪ Currywurst, Pommes	9,00
▪ Lachs- und Backfischbrötchen, Remouladensauce Briebrötchen mit Preiselbeersauce	9,00
▪ Pizza	9,00



Buffetauswahl

im Folgenden finden Sie unsere Buffetauswahl. Wir hoffen, dass wir mit dieser Auswahl Ihre Vorstellungen erfüllen können.

Buffetvorschläge

- Altländer Buffet
- Italienisches Buffet
- Grill Buffet
- Vegetarisches Buffet
- Veganes Buffet

Wichtige Informationen für die Buchung eines Buffets

Für **individuelle Wünsche oder Änderungen** unserer Buffets beraten wir Sie sehr gerne.

Bitte beachten Sie, dass hierbei ein Mehraufwand entsteht. Es muss gesondert kalkuliert, eingekauft und probegekocht werden. Aus diesem Grund berechnen wir für individuelle Wünsche und Änderungen pauschal einen Kalkulations- und Mehraufwandsaufschlag von **Euro 5,00 pro Person**.

Zusätzliche Warenkostenaufschläge kommunizieren wir, nach durchgeführter Kalkulation und Marktpreisprüfung, mit dem Angebot schriftlich.

Auch bei dem **Austausch** von Suppen, warmen oder kalten Bestandteilen, Nachspeisen innerhalb unserer vorhandenen Angebotsauswahl entsteht ein Mehraufwand. Aus diesem Grund berechnen wir dafür pauschal einen Kalkulations- und Mehraufwandsaufschlag von **Euro 1,50 pro Person pro Austauschartikel**.

Zusätzliche Warenkostenaufschläge kommunizieren wir auch hier, nach durchgeführter Kalkulation, mit dem Angebot schriftlich.



Buffetvorschläge

Altländer Buffet

Am Tisch servierte
Tasse klare Hochzeitssuppe
Eierstich, Spargelstückchen, Fleischklöße

*

warm

Kräuterschweinenackenbraten
Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce
Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
Zanderfilettranchen mit Grillgemüse
Fleischtomate gefüllt mit geräuchertem Tofu und Avocado (vegan)
Kräuterrahmchampignons
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelgratin
Jasminreis

kalt

Lachsspinatrolle
Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce und Shrimpscocktail
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
Tomate mit Mozzarella
Birne mit Schafskäse überbacken
Peppadews mit Frischkäsefüllung
Käseauswahl mit Feigensenf
Caesar Salat, Hirtensalat, Couscous-Salat
Sauce Vinaigrette, Honig-Senfdressing, Knoblauchjoghurt
Brot, Brötchen, Butter

*

Sahnemilchreis mit Meersalzkarameell
Panna Cotta mit Fruchtmark
Vanilleeis mit heißer Kirschsauce

Buffetpreis in Euro pro Person
51,00

Buffetaufschlag in Euro pro Person
Suppenterrinen anstatt Suppentassen 3,00
Pulled Pork Burger mit Barbecuesauce 5,00

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



Zusatzideen zum Altländer Buffet

Grillstation

warme Fleisch und Fischgerichte aus dem Buffet werden ersetzt durch

Rumpsteaks | Schweinenackensteaks | Hähnchenbrust | Bratwurst | Lachs in Folie

Buffetaufschlag in Euro pro Person
14,00

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



Italienisches Buffet

Am Tisch servierter
Latte Macchiato von der Tomate, Basilikumschaum

*

warm

Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
Schweinemedallions in Parmesan-Eihülle mit Tomatensauce
Lachs in Basilikum-Sahnesauce
Mediterranes Gemüse
Pilzrisotto
Rosmarinkartoffeln

kalt

Vitello Tonnato von der Pute
Tomate Mozzarella
Antipasti mit Zucchini, Paprika, Möhre, Champignon, Aioli, Ciabatta
Bruschetta
Rucola- und Feldsalat, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspäne, Honig-Senf dressing

*

Tiramisu

Buffetpreis in Euro pro Person
37,00

Buffettaufschlag in Euro pro Person
Suppenterrinen anstatt Suppentassen 3,00

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



Grill Buffet

warm

Rumpsteaks
Schweinenackensteaks
Hähnchenbrust
Bratwurst
Lachs in Folie
Grillgemüse
Kartoffelecken

kalt

Ananas-Mango-Dip mit Avocado
Bunter Salat, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspäne, Honig-Senfdressing
Cole Slaw
Sour Cream, Barbecuesauce
Baguette, Butter

*

Rote Grütze, Vanillesauce

Buffetpreis in Euro pro Person
41,00

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



Vegetarisches Buffet

Am Tisch servierte
Tasse Champignoncremesuppe

*

warm

Wirsingroulade
Gebratene Polenta
Fleischtomate gefüllt mit geräuchertem Tofu und Avocado
Mediterranes Gemüse
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi
Pilzrisotto
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln

kalt

Tomate mit Mozzarella
Birne mit Schafskäse überbacken
Peppadews mit Frischkäsefüllung
Gefüllte Crêpes
Käseauswahl mit Feigensenf
Caesar-Salat, Hirtensalat, Couscous-Salat
Honig-Senfdressing, Honig-Balsamicodressing
Brot, Brötchen, Butter

*

Panna Cotta mit Fruchtmark
Rote Grütze, Vanillesauce

Buffetpreis in Euro pro Person
36,00

Buffetaufschlag in Euro pro Person

Suppenterrinen anstatt Suppentassen	3,00
Gebratene Zanderfilettranchen	7,00
Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce	3,50

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

Am Tisch servierte
Tasse Gazpacho

*

warm

Falafel

Teigtaschen mit Spinat und Tofu
Fleischtomate gefüllt mit geräuchertem Tofu und Avocado
Paprika gefüllt mit Reis und Kräutern
Pasta mit Linsen-Bolognese
Pasta mit Gemüse
Mangold mit Safran und Rosinen
Grillgemüse
Pizza Marinara
Kräuterrahmchampignons
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi
Kartoffelgratin
Jasminreis

kalt

Mangold mit Safran und Rosinen
Bete-Salat
Kichererbsen-Salat
Bunter Blatt-Salat
Couscous-Salat
Sauce Vinaigrette, Rauchige Auberginecreme, Knoblauchjoghurt, Ahornsirup-Senfdressing
Brot, Brötchen

*

Fruchtsalat
Mousse au Chocolat mit Kichererbsenschaum
Crème Brûlée

Buffetpreis in Euro pro Person
51,00



Hochzeitspecials

	Preis in Euro pro Person
▪ Freie Trauung im hauseigenen Pavillon mit weißen Bankhussen und Rednerpult ohne Deko und Beschallung	7,00
▪ Stuhlhussen	7,00
▪ Donutständer mit Donuts (maximal 80 Stück)	2,50

	Preis in Euro Pauschal
▪ Dekorative Ausleuchtung des Hochzeitstraums	150,00
▪ Lampionhimmel	140,00
▪ Kinderspielecke	30,00
▪ Pumpsgarage - ohne Flip-Flops	10,00
▪ Candy Bar - Bereitstellung, Dekoration, Aufbau ohne Süßigkeiten	35,00
▪ Gin Bar - Bereitstellung, Dekoration, Aufbau mit Früchten, Gewürzen und Kräutern ohne Edel-Gin	35,00
▪ Projektor mit Leinwand	40,00
▪ Musikbox mit Mikrofon	40,00

Preis Verlängerung pro angebrochener Stunde ab Beginn der neunten (9) Stunde in Euro Pauschal	
▪ bis 50 Personen	350,00
▪ bis 100 Personen	450,00
▪ bis 150 Personen	550,00
▪ bis 200 Personen	600,00

- a. Eine Abänderung der vereinbarten Teilnehmerzahl, eine verbindliche Empfangsstartzeit und/oder Umbuchungen von Leistungen können bis spätestens sieben (7) Tage vor dem Veranstaltungsdatum berücksichtigt werden
- b. Eine kurzfristige Verlängerung während der Veranstaltung bzw. spontan ist, bei entsprechender Servicepersonal- und Raumverfügbarkeit, bis maximal zehn (10) Stunden buchbar
- c. Die späteste mögliche Veranstaltungsendzeit ist zehn (10) Stunden nach der vereinbarten Empfangsstartzeit. Eine Verlängerung darüber hinaus ist ausgeschlossen
- d. Mit der kurzfristigen Verlängerungsbuchung oder automatisch mit dem Anbruch der Verlängerung (die Zeit läuft ab der vereinbarten Empfangsstartzeit) erhebt das Hotel Altes Land, in Abhängigkeit von der vereinbarten Teilnehmerzahl, oben genannte Aufschläge
- e. Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Verlängerungen rückvergüten, wenn ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen oder die Veranstaltung früher verlassen

Anmerkung zur Zeitbegrenzung

Wir verstehen voll und ganz, dass man an einem besonderen Tag solange verweilen möchte wie es Spaß macht, jedoch ist auch unser Haus an Arbeitszeitgesetze gebunden. Unsere Mitarbeiter sind unser größtes Gut und darauf wollen wir Rücksicht nehmen. Es ist uns ein großes Anliegen die richtige Balance zwischen Gast und Mitarbeiter zu finden und wir sind uns sicher, dass Sie dafür Verständnis haben. Vielen lieben Dank!

Bitte machen Sie sich vor der festen Buchung einer Leistung mit unseren **Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)** vertraut.

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