



GROSSE MOMENTE GENIESSEN

RASTEDE
MEYEREI
EVENTS. FEIERN. TAGUNGEN.


ZUM ZOLLHAUS
H * O * T * E * L


St. Georg
Event. Location. Rastede

Meyr's
RESTAURANT | BAR | CAFÉ

EIN HERZLICHES „MOIN“ AUS RASTEDE

Ob Konfirmation, Taufe, Geburtstag oder Firmenfeier – wir freuen uns, Ihnen mit Rat und Tat bei Ihrem geplanten Event zur Seite stehen zu dürfen. Ihre Feier im Zollhaus, der Meyerei oder Scheune St. Georg bedeutet, dass wir Ihnen alles vorschlagen und Sie können entscheiden, welche Leistungen Sie möchten und welche nicht.

Seien Sie Gast auf Ihrem Fest!

Bei jeder Feier gehen wir mit den höchsten Ansprüchen heran, denn Ihre Feier ist einmalig und soll ein ganz besonderer Moment in Ihrem Leben werden. Für einen ersten Überblick haben wir unsere Leistungen und Angebote für Sie zusammengestellt.

Natürlich passen wir unsere Vorschläge Ihren Wünschen individuell an, denn wir haben viele Ideen und aus diesen gestalten wir mit Ihnen gemeinsam Ihre ganz persönliche Feier.

Wie wäre z.B. eine Feier und das passende Buffet auf deftig bayrische Art, wie auf der Wiesn oder wir richten Ihnen ein Buffet ein, das zu einer unbeschwerteren Feier – wie sie auf Hamburgs heißester Meile stattfinden könnte – passt. Auch Kaffee und Kuchen auf einer unserer Terrassen ist möglich. Denken Sie auch an die Bespaßung der Jüngsten :-)

Planen Sie Ihre Feier mit uns!

Damit Ihre Feier genauso perfekt wird, wie Sie es sich wünschen, laden wir Sie zu einem Detail- und Beratungsgespräch nach Terminvereinbarung herzlich ein.

Unsere drei Locations bieten Ihnen den Raum, ganz nach Ihren Vorstellungen zu feiern.

Unsere Angebote sind zur einheitlichen Wahl gedacht. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und gelten nur in Kombination als mind. 3-Gang-Menü. Aufgrund der aktuellen Lage und stetigen Preisschwankungen kann es unterjährig zu Preisanpassungen kommen.



#classic



ZUM ZOLLHAUS
H * O * T * E * L

Liebevoll, klimatisiert, mit
lichtdurchflutetem Innenhof.

Hier bieten sich vielfältige
Dekorationsmöglichkeiten für
max. 120 Gäste – vom eleganten
Dinnermenü bis hin zu St. Paulis
heißester Meile.

Stuhlhussen » 3,50 € / Stuhl
Runde Tische à 8 Pers. » inklusive
Terrassenbestuhlung » inklusive
Stehische innen u. außen » inklusive

INHALT

Suppen, Fingerfood, Jahreszeiten	5
Vorspeisen	6
Hauptgänge	7
Desserts, Kuchen	8
Buffets	11 - 15
Getränkepauschale	14
Mitternachtssnack	15
Add Ons	16
Übernachten im Zollhaus	20



#urban

RASTEDE
MEYEREI
EVENTS. FEIERN. TAGUNGEN.

Wenn es urban sein soll ...

Klimatisiert, urban, puristisch, neu und modern, finden bis zu 260 Gäste ihren Platz. Am angrenzenden Außenbereich mit Balkon,

Terrasse und angelegtem Teich mit Steg findet Ihr Empfang gerne auch draußen statt – vielleicht sogar Ihre freie Trauung mit Ihnen und Ihrem Trauredner auf dem Steg – richtig in Szene gesetzt. Auch Ihrer Geburtstagsfeier und Ihrer Band bieten wir hier die richtige Bühne!

Mietkosten Erdgeschoss » 2.000,00 €

Mietkosten Galerie » 700,00 €

Stuhlhussen » 3,50 € / Stuhl

Energiekostenpauschale » 200,00 €

Runde Tische à 8 Pers., Terrassenbestuhlung,
Stehische innen u. außen, Nutzung, Beschallung
und Technik » inklusive



#vintage


St. Georg
Event.Location.Rastede

Verträumt im Vintage-Look

Hier heißt das Motto: vintage, boheme, verträumt, Prinzessin in der Kutsche, mit großer Außenterrasse und viel Grün. Die Scheune eignet sich auch fantastisch für eine zünftige Geburtstagsfeier im bayrischen Stil.

Als Firma sind Sie auf der Suche nach einer Location, in der Sie Seminare, Workshops und Resilienz schulen möchten? Hier haben Sie die passende Location gefunden!

Mietkosten pro Tag » 1.487,50 €

Energiekostenpauschale » 125,00 €

Stuhlhussen » 4,00 € / Stuhl

Servicepauschale » 7,50 € p.P.

Runde Tische à 8 Pers. » inklusive
Terrassenbestuhlung » inklusive
Stehische innen u. außen » inklusive

Ganz gleich, für welche Location Sie sich entscheiden: genießen Sie Ihr Fest mit Familie und Freunden. Wir kümmern uns – mit Professionalität und Liebe zum Detail!

Ihre Gäste reisen schon am Tag vorher an? Wie wäre es mit einem Get-together in Meyrs Bar und Restaurant! Natürlich bieten wir Ihnen die Möglichkeit, ein Zimmerkontingent bei uns für Ihre Gäste zu reservieren (siehe Rückseite)

Für Fragen, weitere Informationen und Buchungen freuen wir uns auf Ihre Nachricht:

 04402 93810

 info@zumzollhaus.de

#traumlocation



Zum Auslöffeln

SUPPEN

Rinderkraftbrühe „Royal“

mit Eierstich, Gemüsejulienne
und Fleischklößchen 6,20 €

Möhren-Orangensuppe (VEGI)

mit Ingwer und Honigsahne 6,50 €

Wildkräutersüppchen (VEGI)

mit karamellierter Melone u. Zitronenöl 6,90 €

Süßkartoffel-Curry-Suppe

mit Garnele und Shiso-Kresse 8,70 €

Fruchtige Paprika-Tomatensuppe (VEGAN)

mit Basilikumpesto 6,90 €



Saison-Highlights

JAHRES- ZEITEN

Spargelcremesuppe (VEGI)

mit frischem Spargel und Schnittlauch 6,90 €

Pfifferlingrahmsuppe

mit Speckcroûtons 8,20 €

Hokkaido-Kürbissuppe (VEGI) auch (VEGAN) möglich

mit Mango und Kürbiskernöl verfeinert 6,90 €

Zum Aufwärmen

FINGERFOOD & GABELBISSEN

ab 10 Personen. Wir empfehlen eine Auswahl an
drei Stücken pro Person.

Mini-Schnitzel vom Schweinefilet

in Parmesan-Knuspermantel 3,50 €

Schweinefilet Tranche

mit Tomaten-Frischkäse-Salsa 3,60 €

Hähnchenspieß

mit Erdnuss-Chilimarina 3,20 €

Tomatenbruschetta (VEGI)

..... 3,50 €

Albondigas – Spanische Hackbällchen

mit Datteln 3,00 €

Kleine Wraps

mit Lachs, Avocado-creme und Ruccola 3,20 €

Tomate-Mozzarellaspieß

mit Basilikum und italienischer Salami 3,50 €

Forellen-Tatar

mit Gurke und Lauchzwiebel auf
geröstetem Schwarzbrot, im Glas 3,60 €

Schafskäsewürfel (VEGI)

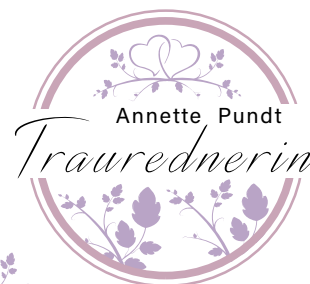
mit luftgetrockneten Tomaten
und Pesto im Glas 2,90 €

Datteln im Speckmantel

..... 1,80 €

Kräutergarnele mit Knoblauchcreme 3,90 €

Echte Liebesgeschichten gehen nie zu Ende.
(Marie Freifrau von Ebner-Eschenbach)



Annette Pundt

Mobil: 0174 - 93 32 40 8

E-Mail: annettepundt41@gmail.com

Zum Aufgabeln

VORSPEISEN

Die Trilogie

Eine geschmacklich abgestimmte Variation von einer kleinen Suppe und zwei kleinen Köstlichkeiten 9,90 €

Frische Pflücksalate (VEGI)

mit unserem Hausdressing, Tomaten, Gurke, Möhre, Parmesan, karamellisierten Nüssen und Knusperstange 6,20 €

Burrata (VEGI)

auf Tomaten-Potpourri mit roter Zwiebel und Olivenöl 8,90 €

„Kleiner Friesenteller“

Matjestatar, Aal und Stremellachs mit Preiselbeer-Meerrettichcreme, Feldsalat und Pumpernickel 14,50 €

Tomaten Bruschetta (VEGI)

3 Stück 8,90 €

Zanderfilet auf lauwarmem

Linsensalat mit Parmesanschaum 12,90 €

Gratinierter Ziegenkäse (VEGI)

auf Couscoussalat, frischen Feigen und Sesam 9,90 €

Vorspeisenvariation (ab 8 Personen)

Antipasti von frischem Gemüse, Tomaten-Bruschetta, Wrap mit Lachs und Avocadocreme, Serrano Schinken, italienische Salami, marinierte Schafskäsewürfel, Datteln im Speckmantel und ofenfrisches Brot mit Aioli 14,20 €

Hochzeitsfotograf Thomas Weber

International prämierte Hochzeitsfotos & Hochzeitsreportagen



www.fotograf-thomas-weber.de

Zum Anbeißen

HAUPTGÄNGE

Tellergerichte inkl. Nachservice

Zweierlei vom Rind

Rinderhüfte schonend gegart und Rinderbäckchen sanft geschmort an Portwein-Thymiansauce mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf 26,90 €

Schweinefilet mit getrockneter

Tomaten-Basilikumfüllung und Piccata Milanese von der Hähnchenbrust tomatisiertes Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln 25,90 €

Geschmorte Bauernente

kross, in eigener Sauce mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit Semmelbröselbutter 25,20 €

Isländisches Lachsfilet und Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit Orangen-Weißweinsauce, Parmesanrisotto und Salatteller 29,40 €

Geschmorte Rehkeule und Entenbrust

„rosa gebraten“, kräftige Rotweinsauce, kandierte Trauben, hausgemachter Gewürzrotkohl und Kartoffelkroketten 30,50 €

Backschinken mit knuspriger Kruste, Meyrs

Dunkelbiersauce mit Möhren-Lauchgemüse und Kartoffelgratin 20,90 €

Roastbeef im Ganzen und rosa gegarter

Schweinerücken vom Strohschwein mit sautierten Champignons, Sauce Bearnaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin 31,90 €

Gegrillter Lammrücken und Kleine Lammschnitzel

aus der Lammhüfte in Meyrs Senfmarinade mit Thymianjus, Pfannengemüse und kleinen Kräuterkartoffeln 33,40 €

Rinderroulade in eigener Sauce, Schweinefilet

im Ganzen und Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons auf Platten serviert, klassische Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln und Kartoffelkroketten 28,50 €

Gemüselasagne **VEGI**

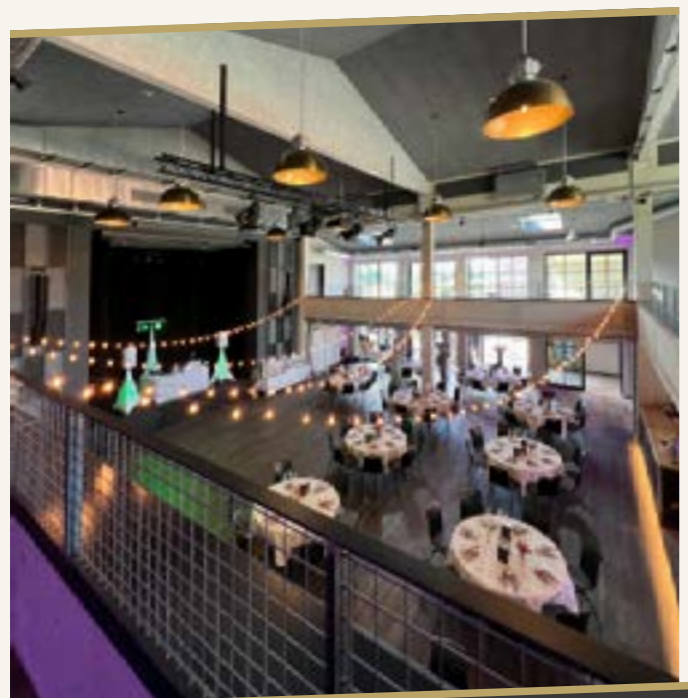
mit Spinat, mediterranem Gemüse und Tomatensauce 14,90 €

Falafel Burger **VEGAN**

mit knackigem Salat, Tomate, Avocado, fruchtigem Chutney, Sweet-Chili Sauce und Süßkartoffelpommes 16,20 €

Quinoa-Risotto **VEGAN** **GLUTENFREI** **LACTOSEFREI**

mit buntem Pfannengemüse und Wildkräutersalat 14,90 €



Zum Ausklingen

DESSERT

Mojtomousse

mit Mangoragout und Cassissorbet 7,90 €

Vanilleeis

mit warmen Kirschragout u. Eierlikör-Sahne ... 6,90 €

Himbeer-Prosecco-Creme

mit Ananas-Kokosragout und Pistazieneis 8,20 €

Crème Brulée

mit saisonalen Früchten 7,90 €

Dreierlei von der Schokolade

Schokoladenmousse, Schokobrownie
und weißes Schokoladeneis 8,90 €

Mango-Buttermilchcreme

mit Heidelbeerragout und Kokoseis 7,90 €

Zum Verwöhnen

KUCHEN + TORTEN

frisch gebacken vom Bauernhofcafé

Kuchen

Käsekuchen oder Käsestreusel (rund)	42,00 €
Apfelstreusel (VEGAN) o. Apfelkuchen (rund) ..	42,00 €
Aprikosenstreusel (rund) (VEGAN)	42,00 €
Butterkuchen	38,00 €
Saisonal:	
Rhabarberstreusel (rund) (VEGAN)	42,00 €
Zwetschgenstreusel (rund) (VEGAN)	42,00 €
Erdbeer- / Blaubeerkuchen (Blech)	52,00 €
Zwetschgen-Baiser (Blech)	52,00 €
Vierländer-Rhabarber (Blech)	52,00 €

Torten 50,00 € pro Torte (16 Stücke)

- Ammerländer Rum
 - Schokolade
 - Cappuccino
 - Stachelbeer-Baiser
 - Mandarinen-Baiser
 - Wein-Baiser
 - Mohn-Schmand
 - Maulwurfshügel
 - Hoftorte mit Eierlikör
 - Käsesahne
 - Preiselbeer-Sahne
 - Rhabarber-Baiser
 - Himbeer-Joghurt
- Saisonal:
- Erdbeer-Joghurt
 - Blaubeer-Joghurt
 - Erdbeer-Maulwurfshügel
 - Pflaumen-Baiser
 - Wintertorte m. Marzipan



 @photo.art.sh



Seit 1992

BAUERNHOFCAFE JANßEN

Pantinenweg 4, Rastede, 04402 83870, janssen-hof.de



MODERNE & AUSSERGEWÖHNLICHE HOCHZEITSFOTOS

www.hendrikmoedden.de



Mit uns macht heiraten Spaß!

Damit der schönste Tag im Leben rundum perfekt wird, beraten wir dich ganz individuell. Denn du als Braut bist einzigartig, genauso wie dein Bräutigam, deine Hochzeit und deine Gäste. Genauso unverwechselbar soll deshalb auch deine Blumendekoration sein.

Du benötigst noch die passende Deko und möchtest die Sachen nicht kaufen? Bei uns kannst du alles, was dein Herz begehrt mieten. Von passenden Kerzenständern, Windlichtern, geschmackvollen Vasen, einen Traubogen bis hinzu liebevollen Accessoires.



Vereinbare einfach einen Termin mit uns. Ob klassisch, romantisch, exotisch, frech, fröhlich oder extravagant. Alles ist möglich und erlaubt ist, was dir gefällt.

 04222 80 51 823 www.stilvoll-werkstatt.de  



Professionelle Hochzeitsdienstleistungen

- Dj-Services
- Ton- und Lichttechnik
- Fotospiegel und Hintergründe
- XXL Love-Buchstaben und Sonstiges

www.party-compact.de
Tel.: 0151/ 51064704
E-Mail: info@party-compact.de



Party Compact event group
Ton- Lichttechnik | DJ-Service | Beratung und Planung

Buffet ab 20 Personen

KLEIBROK

VORSPEISEN

Auswahl an pflückfrischen Salaten mit Tomate, Möhren, Gurke, karamellisierten Kernen und Hausdressing **(VEGI)**

Klassischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Apfelmayonnaise **(VEGI)**

Geräucherte Forellenfilets auf Gurken-Avocado-Salat mit Gartenkresse

Räucherlachs auf mariniertem Blattspinat mit Preiselbeer- Meerrettichcreme

Luftgetrockneter Schinken mit zweierlei Melone und Grissini

HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

Sanft geschmorte Ochsenbacke in Burgundersauce

Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit geschmorten Champignons

Klassische Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise nappiert **(VEGI)**

Kartoffelgratin **(VEGI)**

Schwenkkartoffeln mit frischen Kräutern und Knoblauch **(VEGAN)**

BROT

Brotauswahl im Korb mit verschiedenen Buttersorten

DESSERT

Vanillecreme mit Waldfruchtrougout und Tonkabohne verfeinert

Heidelbeerquarkcreme mit Mango-Topping und gerösteten Kürbiskernen

Cremiges Eis und Sorbet

39,90 € pro Person

Buffet ab 20 Personen

BBQ

VORSPEISEN

Antipasti von frischem Gemüse, Fetakäse, gefüllt Champignons und Peppa Capes **(VEGI)**

Cole Slaw Salat **(VEGI)**

Pulled Pork Salat mit Mais, Radieschen, Möhre, frischer Petersilie in BBQ Marinade

Rucola-Pfirsichsalat mit Cherrytomaten u. Mozzarellakugeln **(VEGI)**

Cremiger Nudelsalat mit Mandarine, Paprika und Zuckererbsen **(VEGI)**

Räucherlachs mit Blattspinat und Meerrettichdip

Luftgetrocknete Salami und Serrano Schinken

HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

Hähnchenbrust auf Maiskölbchen und geschmorter Paprika in Rahm

Nackensteaks in Kräutermarinade

Bratwürstchen

Pasta in Mascarponesauce mit Garnelen, Cherrytomaten und Rucola

Rosmarinkartoffeln **(VEGAN)**

Bunte Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Zuckerschoten und roten Zwiebeln **(VEGAN)**

Kartoffelgratin **(VEGI)**

Auswahl an Dips

BROT

Brotspezialitäten im Korb mit Buttervariationen

DESSERT

Schokoladen-Karamell-Mousse mit Mangosauce

Cremiges Eis und Sorbet

Frisches Obst

44,90 € pro Person

Buffet ab 20 Personen

MEDITERRAN

VORSPEISEN

Auswahl an pflückfrischen Blattsalaten mit Mango, Avocado und Parmesandressing (VEGI)

Luftgetrockneter Schinken auf zweierlei Melone mit Papaya und Basilikum

Cous Cous-Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Petersilie und Kichererbse (VEGAN)

Vitello Tonnato mit feiner Thunfisch-Kapernsauce

Antipasti von frischem Gemüse und Fetakäse, gefüllte Champignons und Peppa Capes (VEGI)

Mediterran gebeizter Lachs mit Dijon-Senf-Honigsauce

Tomaten-Balsamico-Salat mit Büffel-Mozzarella und Pesto (VEGI)

Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Rucola, gebratenen Champignons und Parmesanspäne (VEGI)

Datteln im Speckmantel

HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

Hähnchenbrustfilet mit Kräutermarinade auf Tomaten-Schalottenragout mit Oregano

Gegrillte Schweinemedallions auf geschmorten Balsamico-Pilzen

Pasta in Mascarponesauce mit Garnelen, Cherrytomaten und Rucola

Vegetarische Lasagne mit Spinat und Ricotta (VEGI)

Mediterran gewürztes Pfannengemüse (VEGAN)

Kräuterkartoffeln (VEGAN)

Tomaten-Kartoffelgratin (VEGI)

BROT

Brotspezialitäten im Korb mit verschiedenen Buttersorten

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtピューree

Tiramisu mit Amarettini

Cremiges Eis und Sorbet

Frisches Obst

49,90 € pro Person



Fotospiegel, Mirrorselfiebox...

DER ULTIMATIVE SPASSFAKTOR

Die etwas andere Fotobox. Unser Fotospiegel macht auch Eure Hochzeit zu etwas ganz besonderem.

www.party-compact.de
Tel.: 0151/ 51064704
E-Mail: info@party-compact.de



Party Compact event group
Ton- Lichttechnik | DJ-Service | Beratung und Planung

Grillbuffet ab 20 Personen

SUMMERTIME

VORSPEISEN

Auswahl an pflückfrischen Salaten mit Tomate, Möhren, Gurke, karamellisierten Kernen und Hausdressing **(VEGI)**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Ruccola, Granatapfelkernen und Parmesan, dazu Kräutermayon

Räucherlachsauswahl und Lachspralinen auf mariniertem Blattspinat

Antipasti von frischem Gemüse, Fetakäse, gefüllte Champignons und Peppa Capes **(VEGI)**

Luftgetrocknete Salami und Serranoschinken

Mangosalat mit gerösteten Erdnüssen, Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella und Cashewkernen in Passionsfruchtvinaigrette **(VEGI)**

Melonen-Gurkensalat mit frischer Minze, Feta und Limetten-Honigdressing **(VEGI)**

HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

Entrecote frisch vom Grill

Hähnchenbrustfilet auf fruchtigem Ananas-Mango-Chiliragout

Gedünstetes Lachsfilet auf geschmorten Gurken in Wasabi-Zitronensauce

Schupfnudelpfanne in Tomatensauce mit Paprika und Lauchzwiebeln **(VEGAN)**

Raffiniert gewürzte Gemüseauswahl von Möhren, Paprika, Auberginen, Zuckerschoten, roten Zwiebeln und Zucchini **(VEGAN)**

Kartoffel-Kräutergratin **(VEGI)**

Kleine Knobikartoffeln mit Olivenöl **(VEGAN)**

Zweierlei Barbecue-Sauce und Mango Relish

BROT

Brotspezialitäten im Korb mit Buttervariationen

DESSERT

Mojitomousse mit Erdbeersauce (Alkoholfrei)

Mango-Buttermilchmousse mit Heidelbeeren

Cremiges Eis und Sorbet

Frisches Obst

58,90 € pro Person



Geben Sie die Musik und den Ablauf Ihrer Veranstaltung in vertrauensvolle Hände eines Profis.

Über 30 Jahre Erfahrung, hunderte von zufriedenen Kunden, vertragliche Absicherung und ein persönliches Vorgespräch, garantieren Ihnen eine tolle Veranstaltung nach Ihren speziellen Wünschen. Ihr kompetenter Partner mit dem nötigen „Know-how“ und dem richtigen Fingerspitzengefühl, für alle Situationen rund um Ihre Veranstaltung.

Moderation und Animation in dem von Ihnen gewünschten

und abgesprochenen Rahmen gehören zur Gestaltung der Veranstaltung dazu. Ob Schlager, Oldies, Discofox, Rock, Soul, die aktuellen Charts oder Stimmungsmusik bestimmen Sie und Ihre Gäste.

Verschiedene Musik & Lichtpakete, Ambientebeleuchtung, Fotobox, XXL Love Letters, Bodennebel und auf Wunsch Drohnenbilder ... sorgen dafür, dass keine Wünsche offen bleiben.

Informationen und Preise »

www.dj-charlie.de

Buffet ab 20 Personen

MEYERS EXKLUSIVE

VORSPEISEN

Garnelen in Kräutermarinade mit Zitronen-Mayonnaise

Wassermelone-Feta-Salat (VEGI) mit Minze und Avocado in Limetten Honig Dressing

Marinierter Büffel-Mozzarella mit Pesto, luftgetrockneten Tomaten, Oliven und Peperoni (VEGI)

Parmaschinken mit frischer Papaya und Birne, Basilikum und Grissini

Antipastiauswahl von frischem Gemüse mit altem Balsamico und Blütenhonig (VEGI)

Auswahl an Räucherfischen mit Aal, Nordseekrabben, Stremelachs-Pralinen und Räucherlachs mit zweierlei Saucen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Gemüsesalsa und Limetten-Wasabicreme

HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

Langsam gegartes irisches Roastbeef mit Kräuter-Parmesankruste und Trüffelsauce

Schweinefilet auf geschmorter Pilzauswahl

Maispoularde auf Curryfenchelgemüse

Lachsfilet auf Lauchgemüse in Weißwein-Parmesansauce

Ratatouillegemüse (VEGAN)

Süßkartoffelgratin mit Sesam (VEGI)

Tortelini mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomaten-paprikasauce (VEGI)

BROT UND KÄSE

Verschiedene Brotsorten mit hausgemachten Dips und Buttervariationen

Käseauswahl mit Trauben und Meyrs Honigsenf

DESSERT

Profiterols mit Schokofüllung

Mousse au Chocolat

Himbeer-Proseccocreme

Cremiges Eis und Sorbet

Frisches Obst

68,90 € pro Person

Zum Genießen

GETRÄNKEPAUSCHALE

Die Getränkepauschale gilt ab 70 Personen und in der Zeit von 18:00 – 03:00 Uhr.

Außerhalb der Geltungsdauer der Pauschale (9 Stunden) wird der Verzehr nach Verbrauch abgerechnet, sowie zusätzlich 95,00 € pro angefangene halbe Stunde für das anwesende Personal.

Prosecco, Prisécco, (alkoholfrei), Lillet Wild Berry, Aperol Spritz, kleine Pils

Meyrs Weißweincuvée, trocken, Weingut Schales, Rheinhessen

Meyrs Rosé, Qualitätswein, trocken, Weingut Schales, Rheinhessen

Meyrs Rotweincuvée, trocken, Weingut Schales, Rheinhessen

Meyrs Hell und Dunkel vom Fass, Erdinger Weizen, auch alkoholfrei, Erdinger Radler

Mineralwasser, medium und still

Pepsi-Cola, Pepsi-Cola Zero, Mirinda, 7Up

Thomas Henry Spicy Ginger und Tonic Water

Apfel- und Rhabarberschorle

Waldmeister-Shots, Maracuja-Shots, Kirsche-Shots, Berliner Luft, Prinz

Williams, Ramazzotti, Fior di Latte, Bacardi, Jägermeister, Whisky,

Osborne Veterano, Wodka, Bombay Gin, Havana Club, Moscow Mule

Café Creme, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Tee

49,50 € pro Person

Buffet ab 20 Personen

WINTERZEIT

VORSPEISEN

Auswahl von pflückfrischen Salaten mit Tomate und Möhren, karamellisierten Kernen und unserem Hausdressing (VEGI)

Ammerländer Gurkensalat mit Sauerrahm und frischem Dill (VEGI)

Rotkohlsalat mit Apfel, Orangen und Walnüssen (VEGI)

Rosa gebratenes Roastbeef auf Rote Betesalat mit Kräutermayonaise und Gartenkresse

Räucherlachs

und geräucherte Forelle auf Apfel-Avocado-Allerlei mit Preiselbeer-Creme

HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

Saftiger Schweinenacken mit Senfruste und Thymianjus

Keule von der Bauernente in Orangen-Rosmarinsauce

Rotbarschfilet auf geschmortem Chinakohl in Ingwer-Mascarponesauce

Gewürzrotkohl und Speck-Rosenkohl

Kartoffel-Kürbisgratin und Kartoffelklöße (VEGI)

BROT

Brotspezialitäten im Korb mit Buttervariationen

DESSERT

Zartschmelzendes Wintereis mit Spekulatius

Kaiserschmarrn mit warmen Punschkirschen

Marzipancreme mit Bratapfelragout

38,90 € pro Person



Zum Abschluss

MITTERNACHTS-SNACKS

Grundlage für die Bestellmenge ist die gemeldete Gesamtanzahl der erwachsenen Gäste. Zur einheitlichen Wahl und nur in Verbindung mit einem Menü- oder Buffet und der Getränkepauschale.

Hot Dog Station	7,50 €
Currywurst mit Ofenbaguette	7,00 €
Chili con Carne mit Ofenbaguette	6,50 €
Käseauswahl mit Salzgebäck, fruchtigem Meyrs Honigsenf und Brotauswahl	6,50 €
Frische Brezn (1 Stl. + Buttervariationen)	3,50 €

Zum Individualisieren

ADD ONS

Damit Ihre Feier noch individueller und besonders wird, bieten wir Ihnen hier die Möglichkeit verschiedene attraktive Optionen zu buchen:

Candybar

Sie wollen Ihre Gäste während Ihrer Veranstaltung mit Süßem verwöhnen? Ab sofort bieten wir unsere Candybar im Vintage Look als Add On Option an. Was auf einer Hochzeit schon fast obligatorisch ist, stellt auch auf einem Firmenevent ein besonderes Highlight dar. Hier variieren wir gerne in der Auswahl der Süßigkeiten, um in der Farbe des Corporate Designs zu arbeiten. Über diese Sweets dürfen sich Ihre Gäste freuen:

- » Yoghurette
- » Marshmellow weiß und rosa
- » Katjes Joghurtgums
- » Milchgeister
- » leckere Minidonuts an der Donutwand
- » Weingummis
- » Brausetabletten und vieles mehr



Wir kümmern uns natürlich um den kompletten Aufbau und die Betreuung der Candybar während Ihrer Veranstaltung. Bereitstellungspauschale: 110,00 € zzgl. Preis p. P.: 3,50 €

Wir zaubern für euch wunderschöne Torten, Cupcakes, Cakepops, Donuts und vieles mehr für einen unvergesslichen Tag



Ob klassische Fondanttorte, Naked Cake mit Blumen oder ein essbares 3D Kunstwerk – wir versüßen euch eure Hochzeit!



☎ (04402) 9890999
Oldenburger Straße 249
26180 Rastede
✉ kontakt@melea-cakedesign.de
www.melea-cakedesign.de
📷 melea_cakedesign
f Melea Cakedesign and more

Lasst euch von uns beraten- wir freuen uns auf euch!





- TRAUBOGEN
- LICHTERKETTEN
- SITZPLAN
- BAUMSCHEIBEN

IN DER KREATIVSTUBE MANSHOLT ERHALTET IHR
DEKORATIONSELEMENTE AUS NATÜRLICHEN MATERIALIEN,
DIE MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL SELBST GEBAUT WERDEN.

- KARTENHALTER
- VASEN
- HOLZKISTEN
- ZINKWANNEN

aileen@kreativstube-mansholt.de

AILEEN MEINEN

www.kreativstube-mansholt.de

Verkuppelt – wir sorgen für perfekte Verbindungen

Wenn Sie auf der Suche nach witzigen oder schönen Dekorationsideen sind, Sie einen Fotografen mit Herz suchen oder noch den passenden DeeJay benötigen:

Hier empfehlen wir unsere Partner, mit denen wir über Jahre vertrauensvoll zusammenarbeiten und für die wir unsere „Hand ins Feuer“ legen.

Natürlich sind Sie in Ihrer Wahl frei. Weitere Informationen zu unseren Partnern und deren Leistungen finden Sie in den jeweiligen Anzeigen in dieser Broschüre.

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Zollhaus Rastede GmbH für Feiern in der Meyerei Rastede, der Scheune St. Georg und im Hotel Zum Zollhaus.

Jeder Buchende/Veranstalter haftet gegenüber den Eigentümern für Schäden, die während der Feier am Gebäude des Eigentümers durch ihn verursacht werden. Der Buchende/Veranstalter hat Sorge dafür zu tragen, dass seine Gäste und Servicepartner Einrichtung und Räumlichkeiten pfleglich behandeln. Der Buchende/Veranstalter hat für Kosten, die durch Missachtung der Hausordnung bzw. Verstöße dagegen oder gegen die öffentliche Ordnung durch ihn selbst oder seine Gäste entstehen, voll einzustehen. Der Buchende/Veranstalter hat für Beschädigungen oder Verluste, die durch seine Gäste verursacht worden sind ebenso einzustehen, wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Mitgebrachte Gegenstände inklusive deren Verpackungsmüll sind nach Veranstaltungsende spätestens am Folgetag zu entfernen.

Sollten Sie Ihre Feier absagen müssen, werden wir natürlich versuchen, die gebuchten Veranstaltungsräume anderweitig zu vermieten. Da Feierlichkeiten aber oft eine längere Zeit im Voraus gebucht werden, ist es nicht immer möglich andere Veranstaltungen ersatzweise zu akquirieren.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Absagen folgende Ausfallgebühren erheben:

- 50% ab Buchung
- 80% ab 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn
- 100% ab 7 Tage vor Veranstaltung

Ab dann ist eine Stornierung nicht möglich; es fallen die kompletten, vertraglich vereinbarten Kosten an.

Die bei der Absprache angegebene Personenzahl (inkl. Dienstleister) gilt als verbindlich und bildet unsere Abrechnungsgrundlage.

Das Haus ist berechtigt vom Gast eine Vorauszahlung in Höhe von 50% des vertraglich vereinbarten Preises zu verlangen. Diese Depositumsomme hat der Gast, sofern keine gesonderte vertragliche Vereinbarung getroffen wurde, nach der finalen Absprache spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu leisten. Bei nicht fristgerechter Zahlung ist das Haus berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

Das Team vom Zollhaus mit seinen Service- und Dienstkräften übt gegenüber dem Buchenden/Veranstalter das alleinige Hausrecht aus. Ihren Anordnungen ist Folge zu leisten.



Hallo, ich bin DJ René de Rot professioneller Hochzeits- & Event-DJ aus Oldenburg.

Über mich:

Als Hochzeits- & Event-DJ bin ich seit über 25 Jahren in Oldenburg, Bremen und Niedersachsen im Einsatz. Ich begleite Euch vom ersten Kontakt bis zum Ende Eurer Hochzeitsparty mit sehr viel Leidenschaft, Know-how und Individualität. Dabei habe ich immer ein offenes Ohr für Eure Wünsche und stehe ich Euch mit meiner langjährigen Erfahrung jederzeit beratend zur Seite. Mein Ziel ist es Eure Traumbhochzeit in ein grandioses Fest zu verwandeln!

Eure Wunschmusik:

Als Allround-DJ fühle ich mich in fast allen Musikrichtungen zu Hause und Sorge somit für den perfekten Soundtrack zu Eurer Hochzeitsparty! Sehr gerne setze ich Eure Wunschtitel und die Eurer Gäste gekonnt zum richtigen Zeitpunkt ein, damit wir gemeinsam die Tanzfläche zum Beben bringen!



**XXL - LOVE
BUCHSTABEN**



**AMBIENTE-
BELEUCHTUNG**



**WEDDING
MONOGRAMM**



**WHITE WEDDING
DJ-TECHNIK**

Individuelle & einzigartige Highlights um Eure Hochzeitsparty mit dem richtigen Sound und effektvollem Licht in Szene zu setzen!

Das biete ich Euch:

- 100% Zuverlässigkeit
- Jahrelange Erfahrung: Über 750 grandiose durchgeführte Hochzeitspartys
- Großes Musikarchiv mit dem Know-how dieses passend einzusetzen
- Professionelles Equipment mit Backup aller wichtigen Komponenten
- Niveauvolle und dezente Moderation
- 100% positives Feedback von meinen Brautpaaren
- Vertragliche Absicherung
- ... und vieles mehr!

Kontakt:

DJ René de Rot

Tel.: 0441 / 3990004

Web: www.dj-rene.de

eMail: info@dj-rene.de

FB: www.facebook.de/dj.rene.de.rot

Insta: www.instagram.com/dj_rene_de_rot





ÜBERNACHTEN IM ZOLLHAUS

Übernachtung im 4 Sterne Hotel Zum Zollhaus.

Die großzügig geschnittenen Zimmer und Suiten sind freundlich und komfortabel eingerichtet und bestechen durch das geschmackvolle, gemütliche Ambiente. Zur Ausstattung gehören ein helles Dusch- oder Wannenbad, Minibar, Safe, Boxspringbetten, Radio, Telefon, SAT-TV, Schreibtisch und Sitzecke.

- » Aufenthalt in Classic Zimmern inkl. Begrüßungsflasche Wasser, TV, Bad mit Dusche und WC.
- » Inkl. reichhaltigem Frühstück vom Buffet.
- » Inkl. Nutzung des Wellnessbereichs.
- » Als besonderen Service bieten wir unseren Gästen für Radwanderungen an, die Fahrräder in unserer Fahrradgarage sicher einzuschließen und E-Bikes aufzuladen. Einen Trockenraum bieten wir für Ihre Fahrradkleidung ebenfalls an.

Wellness für Körper, Geist und Gaumen.

Genießen Sie täglich das reichhaltige Frühstücksbuffet. Im Restaurant „Meys“ werden Spezialitäten von einer monatlich wechselnden Speisekarte angeboten und die Bar verwöhnt Sie mit ausgewählten Drinks. Tagungs- und Veranstaltungsräume sind vorhanden.

In unserem Spa-Bereich kehren Sie ein in eine Welt der Ruhe und Entspannung und lassen den Alltag hinter sich. Es erwarten Sie Sauna, Dampfbad mit Lichttherapie, Whirlpool (4,00 €), Kneipp-Fußbad, Schwallbrause, Ruheraum und eine Sonnenterrasse.



Der perfekte Standort für Naturliebhaber und Städtereisende.

Das Hotel Zum Zollhaus besticht durch seine verkehrsgünstige Lage nahe der A29 im ländlichen Rastede. Die Unterkunft befindet sich in einer grünen Region, umgeben von Gutshöfen und Moorlandschaften.

Die umliegenden Orte und Städte sowie die Nähe zu Nordseeküste und Inseln bieten abwechslungsreiche und attraktive Möglichkeiten für interessante Ausflugsfahrten und Tagestouren.

Zollhaus Rastede GmbH
Kleibroker Straße 139
26180 Rastede
T. 04402 93810
F. 04402 938119
info@zumzollhaus.de
www.zumzollhaus.de



ZUM ZOLLHAUS
H * O * T * E * L

ANKOMMEN. AUSSPANNEN. ABSCHALTEN.