

Hochzeitsmappe.

Liebes Brautpaar,

Sie planen Ihren großen Tag und möchten ihn für sich und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Vielleicht konnten Sie bei einem Besuch hier im Fliederhof schon unser naturnahes, individuelles und familiäres Ambiente kennen lernen.

Um Ihnen einen Einblick in unser gastronomisches Spektrum zu geben, haben wir Ihnen einige Vorschläge zusammengestellt, die zu Ihren Ideen passen könnten.

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche und Vorstellungen, die wir gerne in einem persönlichen Termin mit Ihnen besprechen.

Die kulinarische Versorgung ist sicherlich einer der wesentlichen Punkte Ihrer Feierlichkeit. Im Folgenden möchten wir Ihnen Anregungen geben, in welcher Form wir Sie und Ihre Gäste an Ihrem großen Tag verwöhnen könnten.

Viel Spaß beim Lesen und Sich-Inspirieren-Lassen
wünscht Juliane Syring und das Fliederhof-Team



Der Empfang

Sie haben nun den zeremoniellen Teil hinter sich gelassen, jetzt kann gefeiert werden!
Wir empfangen Sie und Ihre Gäste auf unserer großen Wiese an Stehtischen mit unserem fruchtigem Fliedersekt und auch trockenem Sekt, dazu reichen wir Mineralwasser, verschiedene Säfte und einen alkoholfreien Cocktail.

Gern empfehlen wir Ihnen und Ihren Gästen zum Empfang fein belegte Kanapees.
Unsere drei Varianten bieten für jeden Geschmack etwas, wir bereiten für jeden Gast circa drei Stück zu.

Unsere Kanapees reichen wir in den Sorten:

- Tortenbrie und Walnuss
- Schinken mit Melonenkugel
- Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce



Sektempfang mit zweierlei Sekt, Mineralwasser und alkoholfreien Getränken
an feierlich gedeckten Stehtischen
6,90 Euro pro Person



Sektempfang an feierlich gedeckten Stehtischen mit zweierlei Sekt,
Mineralwasser, alkoholfreien Getränken und Kanapees
12,50 Euro pro Person



Kaffee und Kuchen

Am Nachmittag empfiehlt es sich, bei einer frisch gebrühten Tasse Kaffee und einem Stück verführerisch duftendem Kuchen aus der Fliederhofbäckerei mit Familie und Freunden über den Tag zu plaudern, Pläne zu schmieden und sich ein wenig treiben zu lassen. Wir servieren Ihnen Kaffee oder Tee, während Sie sich am Kuchenbuffet nach Herzenslust bedienen. Wählen Sie aus den aufgeführten Beispielen je 3 Blechkuchen und 2 Lieblingstorten aus, mit denen wir dann Ihr Kuchenbuffet bestücken.

Blechkuchen

klassischer Pflaumen-, Apfel- und Kirschhefekuchen
Obstboden der Saison
Quarkkuchen
Schokoladen-Kirschkuchen
Butterkuchen

Torten

Schwarzwälder Kirschtorte
Nougattorte
Frankfurter Kranz
Quark-Sahnetorte
Zitronentorte
Pfirsichtorte



Buffet mit 3 Blechkuchen und 2 Torten nach Wahl,
geschlagener Sahne,
dazu servieren wir Ihnen Filterkaffee und Tee
Preis Euro 14,50 pro Person



Gern vermitteln wir Ihnen im persönlichen Gespräch Kontakte zu Patisserien unseres Vertrauens, die nach Ihren Vorstellungen Ihre ganz individuelle Hochzeitstorte kreieren. Vom Erdbeerherz bis zur mehrstöckigen Torte sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt – sprechen Sie uns an!



Eisgenuss

Auf Ihren Wunsch halten wir unseren Eistresen im Hof mit verschiedensten Sorten feinsten Eisspezialitäten aus der Region für Sie bereit.



Eis vom Eistresen, Preis pro Kugel: 1,20 Euro



Das Abendessen

Diese Mahlzeit bildet sicherlich das Herzstück Ihrer Feierlichkeit. Ganz abhängig von Ihrem Geschmack und Ihren Gewohnheiten ist Sie gute Grundlage für den Tanz in die Nacht oder Mittelpunkt der Feier und Zeit, gemütlich zusammen zu sitzen und gute Gespräche zu führen.



Feine Menüs für Ihre kleine Gesellschaft

Für bis zu 20 Personen servieren wir Ihnen gern ein mehrgängiges Menü und gehen bei der Zusammenstellung der Gänge ganz auf Ihre Vorstellungen ein. Da die Geschmäcker so verschieden sind, wie die Früchte der Jahreszeiten, schneiden wir unsere Menüs ausschließlich nach Ihren Vorgaben, welche wir in einem persönlichen Gespräch erfassen. Dabei handeln wir bevorzugt im saisonalen und regionalen Sinne.



Kreative Buffets für jeden Geschmack

Ein umfangreiches Buffet ist die sinnvollste Lösung für große Gesellschaften und ebenso unterschiedliche Vorlieben. Hier findet sicher jeder Gast das Passende für seinen Geschmack. Unsere Buffets bereiten wir Ihnen ab einer Gästeanzahl von mindestens 20 Personen zu.

Im Folgenden finden Sie unsere Buffetvorschläge:

Rustikales Grillbuffet

- Vorspeisen:
- Auswahl an Rohkostsalaten
 - Blattsalate mit zwei Dressings
 - Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Apfel und Jagdwurst
 - Tomaten mit Büffelmozzarella und Balsamessig
- dazu Brot und Baguette, Quark und Butter
- Suppe:
- Maiscremesuppe
- Hauptgänge:
- vom Grill: Bratwurst, Lachsfilet und Nackensteak
 - Feta, mediterran gewürzt, aus der Folie
 - Ofengemüse
 - Kartoffelwedges
 - Kräuterbaguette
 - Saucen zum Gegrillten: Aioli, Ketchup, Senf, Barbecue-Sauce
- Dessert:
- Rote Grütze mit Vanillesauce
 - Obstsalat

25,- Euro pro Person

Stückener Dorfstraße 21
14552 Michendorf
OT Stücken

Tel.: 033 204 - 62 900
E-Mail: info@fliederhof-syring.de
www.fliederhof-syring.de



Spargelbuffet

Wir verarbeiten Spargel aus eigenem Anbau und bieten dieses Buffet saisonbedingt von April bis Juni an.

- Vorspeisen:
- Spargelsalat vom weißen Spargel mit Vinaigrette und Estragon
 - Räucherlachs mit gegrilltem, grünen Spargel und Creme fraîche
 - Blattsalate mit zwei Dressings
 - Spargelquiche
- dazu Brot und Brötchen, Butter und Quark
- Suppe:
- Cremige Suppe vom weißen Spargel
- Hauptgänge:
- Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise mit zerlassener und Semmelbutter
 - Schnitzel, gebratenes Lachsfilet, roher und gekochter Schinken
 - Petersilienkartoffeln
 - Pasta mit Spargelspitzen und Sherrytomaten und Parmesan
- Dessert:
- Weißes Schokoladenmousse
 - Melonensalat

29 Euro pro Person

Mediterranean Buffet

- Vorspeisen:
- Antipasti (Oliven, gegrillte Paprika, Zucchini)
 - Hirtensalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Fetakäse
 - toskanischer Brotsalat
 - Serano Schinken mit Feigen
 - Escabeche von der Rotbarbe
- dazu Brot, Brötchen und tomatisierte Butter
- Suppe:
- Gazpacho
- Hauptgänge:
- Saltimbocca vom Kalb mit Artischocken-Tomatengemüse und gebratenen Polentascheiben
 - Dorade mit Blattspinat und Limettenrisotto
 - gebratene Maishähnchenbrust auf Ratatouille Rosmarinkartoffeln
 - Pasta mit mediterranem Gemüse, Pesto und Ziegenkäse
- Dessert:
- Panna cotta mit Beeren der Saison
 - Käseauswahl vom Brett mit Nussbrot und Trauben

30 Euro pro Person



Märkisches Spezialitätenbuffet

- Vorspeisen: ◦ Räucherfischspezialitäten mit Fischen vom Fischer Brauße aus Blankensee
 ◦ Wurstvariation von der Landfleischerei Hennickendorf
 ◦ Jüterboger Büffelmozzarella mit Tomaten und Pesto
 ◦ Brotauswahl von Tante Marion aus Dobbrikow
- Suppe: ◦ Cremesuppe vom Teltower Rübchen
- Hauptgänge: ◦ Kaninchenkeule vom Beelitzer Kaninchen in Senfsauce mit Bandnudeln
 ◦ Braten vom Teterower Kräuterschwein auf Sauerkraut mit Kartoffelgratin
 ◦ gebratener Havelzander mit Schmorgurken und Kartoffeln
- Dessert: ◦ Buttermilchmousse mit Kirschragout
 ◦ Frische, marinierte Erdbeeren mit Sahne

35 Euro pro Person

Hochzeitsbuffet „edel“

- Vorspeisen: ◦ Avocado-Orangensalat mit Mozzarella und Pinienkernen
 ◦ Champignonsalat mit Zucchini
 ◦ Blattsalat mit zwei Dressings
 ◦ Crevettencocktail mit Chiffonade
 ◦ Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Sauce Remoulade
 ◦ Ceasar Salad mit Croutons, Parmesan und gebratenen Hähnchenbruststreifen
- Suppe: ◦ Hochzeitssuppe mit Markklößchen und Eierstich
- Hauptgänge: ◦ Gebratene Medaillons vom Kalb -rosa- mit grünen Bohnen und Thymiankartoffeln
 ◦ Perlhuhnbrust mit Morchelrahm, glasiertem Gemüse und Tagliatelle
 ◦ Gebratener Kabeljau auf Babyspinatblättern mit Safranrisotto
 ◦ Vegetarische Gemüselasagne
- Dessert: ◦ Orangencreme mit Mascarpone und Grand Marnier
 ◦ Mousse au chocolate
 ◦ Käseauswahl vom Brett

40 Euro pro Person



Unsere Getränkeauswahl für Ihre Veranstaltung,

Aperitifs

Fliederblüten Secco – unser Hausaperitif	0,75 l	18,00 Euro
Sekt, trocken	0,75 l	16,00 Euro
Saisonale Früchtebowle	0,2 l	3,50 Euro

Biere

Radeberger Pilsner vom Fass	0,3 l	2,50 Euro
Radler (Bier mit Sprite)	0,3 l	2,50 Euro
Erdinger Hefeweizen, hell, kristall und alkoholfrei	0,5 l	3,80 Euro
Berliner Weiße mit Schuss (rot oder grün)	0,33 l	2,40 Euro

Weine -weiß-

2016 Kirrweiler Mandelberg Weißburgunder Kabinett, halbtrocken Weingut Syring – Lingenfelder Pfalz, Deutschland	0,75 l	17,10 Euro
<i>Unser weißer Hauswein:</i> 2016 Duttweiler Kreuzberg Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Syring - Lingenfelder Pfalz, Deutschland	1,0 l	15,60 Euro

Weine -rot-

<i>Unser roter Hauswein:</i> 2016 Blauer Portugieser Qualitätswein Weingut Syring-Lingenfelder Pfalz, Deutschland	0,75 l	13,70 Euro
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	------------



Erfrischungsgetränke

Lichtenauer Mineralwasser Medium	0,75 l	4,90 Euro
Lichtenauer Mineralwasser Pur	0,75 l	4,90 Euro
Lichtenauer Tonic Water	0,25 l	2,10 Euro
Lichtenauer Bitter Lemon	0,25 l	2,10 Euro
Bad Liebenwerder Hollerblütenbrause	0,2 l	1,90 Euro
verschiedene Säfte	0,2 l	2,10 Euro
Saftschorle	0,2 l	2,10 Euro
Coca Cola / Fanta / Sprite / Coca Cola light	0,2 l	1,90 Euro

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Kanne Filterkaffee		8,50 Euro
Espresso		1,90 Euro
Espresso, doppelt		3,20 Euro
Cappuccino		2,60 Euro
Milchkaffee		3,10 Euro
Latte Macchiato		3,60 Euro
Heiße Schokolade		2,40 Euro
Glas Ronnefeldt Tee		2,90 Euro

Digestifs

Bailey´s Irish Cream	2 cl	2,50 Euro
Zinnaer Klosterbruder	2 cl	3,50 Euro
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,60 Euro
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,40 Euro
Williams Birnenbrand	2 cl	3,50 Euro
Ramazotti	5 cl	4,90 Euro
Vodka Moskovskaja	2 cl	2,50 Euro
Grappa Nonino	2 cl	4,30 Euro
Longdrinks	0,2 l	5,50 Euro
Gin Tonic, Cuba libre (...)		



Arrangement „Feiern und Schlemmen bis in den Morgen“
(14:00 Uhr bis 02:00 Uhr *oder* 12 Stunden)

Unser Arrangement lässt keine Wünsche offen und beinhaltet folgende bereits beschriebene Offerten:

- feierlicher Sektempfang
- Kaffee und Kuchen
- unser rustikales Grillbufett
- Mitternachtsimbiss mit Käse
- Rabatt auf Ihre Zimmerbuchung in unserem Haus in Höhe von 10 %
- Fackeln und Feuerschalen
- Menü- und Getränkearten
- Hussenbezug

Dieses Angebot beinhaltet desweiteren den Genuss unseres weißen und roten Hausweines, Radeberger Pilsner vom Fass, sämtliche nichtalkoholische Erfrischungsgetränke, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie alle aufgeführten Spirituosen und Long Drinks für die Dauer Ihrer Veranstaltung bis maximal 02:00 Uhr.

110 Euro pro Person

Arrangement „Feiern und Schlemmen“
(14:00 Uhr bis 02:00 Uhr *oder* 12 Stunden)

Unser Arrangement lässt keine Wünsche offen und beinhaltet folgende bereits beschriebene Offerten:

- feierlicher Sektempfang
- Kaffee und Kuchen
- unser rustikales Grillbufett
- Rabatt auf Ihre Zimmerbuchung in unserem Haus in Höhe von 10 %
- Fackeln und Feuerschalen
- Menü- und Getränkearten
- Hussenbezug

Dieses Angebot beinhaltet desweiteren den Genuss unseres weißen und roten Hausweines, Radeberger Pilsner vom Fass, sämtliche nichtalkoholische Erfrischungsgetränke und Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure für die Dauer Ihrer Veranstaltung.

92 Euro pro Person



Getränkearrangement 1 (14:00 Uhr bis 02:00 Uhr)

Unser Getränkearrangement beinhaltet:

- Sektempfang
- Kaffee und Tee
- Hauswein weiß und rot
- Radeberger Pilsner vom Fass
- sämtliche nichtalkoholische Erfrischungsgetränke und Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- alle aufgeführten Spirituosen und Long Drinks

40 Euro pro Person

Getränkearrangement 2 (14:00 Uhr bis 02:00 Uhr)

Unser Getränkearrangement beinhaltet:

- Sektempfang
- Kaffee und Tee
- Hauswein weiß und rot
- Radeberger Pilsner vom Fass
- sämtliche nichtalkoholische Erfrischungsgetränke und Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

30 Euro pro Person



Stückener Dorfstraße 21
14552 Michendorf
OT Stücken

Tel.: 033 204 - 62 900
E-Mail: info@fliederhof-syring.de
www.fliederhof-syring.de



Eine Vielzahl von Möglichkeiten im Innen- und Außenbereich

Das Restaurant

Unser Restaurant verfügt über zwei Bereiche:

Der ebenerdig gelegene Raum ist zur Straße hin ausgerichtet und bietet Platz für kleine Gesellschaften bis 22 Personen. In diesem Raum ist eine lange Tafel für Ihre Gesellschaft ebenso denkbar wie Tischgruppen von 4 bis 6 Personen. Die angeschlossene Terrasse lädt dazu ein, den Aperitif draußen einzunehmen und sich später bei einem Gläschen am Stehtisch zum Gespräch zurückzuziehen.

Der höher gelegene Raum auf der Empore bietet Platz für bis zu 20 Personen. Wir können Ihre Gesellschaft hier an einer Tafel *oder* zwei nebeneinanderliegenden Tafeln platzieren; auch hier sind Tischgruppen möglich. In diesem Raum sind Sie separiert von anderen Gästen und feiern ganz für sich. Gern können Sie natürlich *beide* Räume für Ihre Feierlichkeit nutzen; damit steht Ihnen dann Platz für bis zu 45 Personen zur Verfügung.

Der Weinkeller

Vom Restaurant aus über eine schmale Treppe zu erreichen befindet sich der Weinkeller des Hauses im Keller. In diesem gemütlichen, rustikal gestalteten Raum finden bis zu 10 Personen an einer Tafel Platz. Zwischen gut gefüllten Weinregalen, illuminiert vom Schein vieler Kerzen, lässt es sich hier hervorragend speisen und feiern – ideal für eine kleine, persönliche Runde.

Das Hoftor

Unter unserem gemütlichen Hoftor finden Sie idealerweise alles vor, was Sie zum Feiern brauchen. Hier steht Ihr Buffet regen- und windgeschützt, hier finden Sie unsere Bar und es wird getanzt. Natürlich können wir Ihre Gesellschaft bis 30 Personen auch gerne hier platzieren. Im Freien und überdacht können Sie hier gemütlich sitzen, wenn das es das Wetter mal nicht so gut mit Ihnen meint.

Der Hofgarten

Von alten Mauern eingefasst, das Storchennest auf dem Dach, fernab vom Trubel: Unser idyllischer Innenhof lädt zum Feiern, Verweilen und Genießen ein. Ganz besonders Ihre kleinen Gäste werden sich bei uns wohlfühlen – sei es beim Trampolinspringen, Kaninchen streicheln, Buddeln im Sandkasten oder Ballspielen im weichen Gras.

Unser Hof verfügt über einen gepflasterten Bereich, auf dem wir vornehmlich Ihre Gesellschaft bis zu einer Stärke von 80 Personen platzieren. Hier ist alles möglich: Tafeln, Tischgruppen, Stehempfänge – wir freuen uns auf Ihre Ideen und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

Ab einer Gästeanzahl von 50 Personen blocken wir Ihnen unseren Hofgarten exklusiv für Ihre Gesellschaft.



Schon daran gedacht...?

Im Folgenden führen wir noch einige Programmpunkte an, die Sie vielleicht noch nicht bedacht haben, Ihre Feierlichkeit aber noch abrunden könnten.

Ihre Trauung

Für Ihre standesamtliche Trauung empfehlen wir Ihnen gerne aus guter Erfahrung das Standesamt in Beelitz. Wir haben schon viele glückliche Brautpaare aus der Zeremonie von Frau Harnack bei uns empfangen. In Stücken, fußläufig fünf Minuten vom Fliederhof entfernt, haben wir eine wunderschöne alte Kirche, in der Sie sich trauen lassen können. Gerne vermitteln wir Ihnen den Kontakt zur Pfarrerin.

Freie Trauung

Oder ganz individuell: Geben Sie sich doch in unserem idyllischen Hofgarten unterm Himmelszelt in einer freien Trauung das Ja-Wort. Wir gruppieren Sie dazu mit Ihren maximal 30 Gästen im Rondell unseres Hofes.

Liebevolle Dekoration

Gern dekorieren wir Ihre Tische und Tafeln mit kleinen Vasen, die wir mit den Blüten und Blättern unseres Hofes befüllen. Dazu stellen wir bei Einbruch der Dunkelheit ein Windlicht.

Mobiliar

Je nachdem, wie viele Gäste Sie erwarten und welche Art von Feier Sie bevorzugen, beraten wir Sie gerne bezüglich einer geeigneten Tafelform. Ob Sie alle Gäste um sich herum platziert haben möchten oder Tischgruppen bevorzugen – wir möchten Ihre Vorstellungen gerne realisieren. Zum hauseigenen Inventar gehören zwei Stuhlmodelle und lange, rechteckige Tische. Gerne geben wir den Stühlen mit weißen Husen einen eleganten Touch, was wir Ihnen mit 2,50 Euro pro Stuhl berechnen.

Menü- und Getränkekarten

Wir decken Ihre Tische gern mit Menü- und Getränkekarten entsprechend Ihrer Auswahl ein.

Kinderbetreuung

Damit es auch Ihren kleinsten Gästen an nichts fehlt, stellen wir Ihnen gern jemanden zur Seite, der auf Ihrer Feier das Geschichten-Erzählen, Malen und Basteln übernimmt.



Vermittlung eines DJs

Wir vermitteln gerne Kontakte zu DJs, die auf Ihrer Feier für die richtige Stimmung sorgen.

Fackeln und Feuerschalen

Warmes Licht und sanftes Knistern taucht den Hof im Schein des Feuers in eine ganz besondere Stimmung. Zum Einbruch der Dunkelheit befeuern wir auf Ihren Wunsch im Innenhof Feuerschalen und zünden Fackeln an.

Bereitstellungskosten: 40 Euro

Mitternachtsbuffet

Wer viel feiert, bekommt auch bald wieder Appetit! Zu vorgerückter Stunde bestücken wir Ihr Buffet erneut und diesmal mit einem kräftigen Eintopf, in der Wahl Soljanka oder Kartoffelsuppe, knackigen Wiener Würstchen, frischem Brot und Brötchen, einer feinen Käseauswahl vom Brett und frischem Blechkuchen, zu dem wir duftenden Kaffee reichen.

15 Euro pro Person

Soll die Auswahl etwas kleiner sein, bestücken wir Ihr mitternächtliches Buffet mit der Käseauswahl vom Brett und Brot, frischem Blechkuchen und duftendem Kaffee.

11 Euro pro Person

Übernachtungen

Wir verfügen über drei Doppelzimmer im Fliederhof. Wenn Sie mehr Gäste unterbringen möchten, nennen wir Ihnen gerne weitere Übernachtungsmöglichkeiten in Stücken und Umgebung. Zum Frühstück können Sie gerne wieder bei uns zusammenkommen.

Übernachtung im Doppelzimmer 60,- Euro pro Nacht

Fliederhof-Frühstück

Wie schön ist es, nach durchtanzter Nacht, wieder zusammen zukommen? Den vergangenen Tag Revue passieren zu lassen, bei frischen Brötchen, hausgemachten Marmeladen und einer schönen Tasse Kaffee. Gerne bei Sonnenschein auch in unserem FliederHofgarten.

Frühstück für Sie und Ihre Gäste 8,50 Euro pro Person

Schlechtwettervariante

Wir besitzen ein Großraumzelt mit den Maßen 9 x 13 Metern, welches wir mit zusätzlichen Seitenwänden ausstatten und über dem gepflasterten Bereich unseres Hofes aufstellen können.

Bereitstellungskosten Festzelt 250,- Euro



Fliederhof

café · restaurant · pension

Wir hoffen, es ist uns gelungen, Ihnen einen Eindruck von unserem Angebot zu geben.
Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Ihren besonderen Tag in unserem Fliederhof ausrichten dürfen
und sichern Ihnen schon heute große Sorgfalt und Individualität zu.

*Ihre Juliane Syring
und das gesamte Fliederhof-Team*



Stückener Dorfstraße 21
14552 Michendorf
OT Stücken

Tel.: 033 204 - 62 900
E-Mail: info@fliederhof-syring.de
www.fliederhof-syring.de



Fliederhof

café · restaurant · pension

Wir freuen uns auf Ihre Hochzeit!

