

Hochzeitsmappe

Liebes Brautpaar,

Sie planen Ihren großen Tag und möchten ihn für sich und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Im Folgenden möchten wir Ihnen Anregungen geben, in welcher Form wir Sie und Ihre Gäste an Ihrem großen Tag verwöhnen könnten.

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

Viel Spaß bei Auswahl und Inspiration wünschen Ihnen

Juliane Syring und das Fliederhof-Team



Arrangements

Arrangement „Königslieder“

– gültig von 13 Uhr bis 3 Uhr –

- Sektempfang mit Getränken & Kanapees
- „Ländliche Kaffeetafel“ – 3 Sorten Kuchen Ihrer Wahl, dazu Schlagsahne
 - und unbegrenzten Ausschank an Filterkaffee und Tee
 - Ihr individuelles Hochzeitsbuffet
- Mitternachtsimbiss mit zwei Komponenten nach Wahl
 - Alle Getränke unserer Getränkekarte
 - Tischwäsche, Personal und Grundmobiliar

ab 120 Euro pro Person

Arrangement „Perlenlieder“

– gültig von 17 Uhr bis 3 Uhr –

- Sektempfang mit Getränken & Kanapees
 - Ihr individuelles Hochzeitsbuffet
- Mitternachtsimbiss mit zwei Komponenten nach Wahl
 - Alle Getränke unserer Getränkekarte
 - Tischwäsche, Personal und Grundmobiliar

ab 90 Euro pro Person

Arrangement „Samtlieder“

– gültig von 17 Uhr bis 24 Uhr –

- Sektempfang mit Getränken & Kanapees
 - Ihr individuelles Hochzeitsbuffet
 - Alle Getränke unserer Getränkekarte
- Tischwäsche, Personal und Grundmobiliar

ab 70 Euro pro Person

Arrangement für unsere Fliederkinder

Für unsere Fliederkinder haben wir uns etwas Besonderes ausgedacht.

Für Kinder von 4 bis 10 Jahren berechnen wir pauschal 15 Euro pro Kind,
für Kinder von 11 bis 14 Jahren berechnen wir pauschal 25 Euro pro Kind.

Darin enthalten sind:

- Kuchen und Kakao am Nachmittag
- Softgetränke, Wasser und Saftschorlen
- das Abendessen

Kinder bis 3 Jahre werden bei uns kostenlos bewirtet.

Saalmiete

„Arrangement Königslieder“

Saal- und Hofmiete: 1500 Euro

Nutzungsdauer: am Veranstaltungstag ganztägig und am Folgetag bis 11 Uhr,
die Zimmerbuchung ist verpflichtend

Arrangement „Perlenlieder“

Saal- und Hofmiete: 750 Euro

Nutzungsdauer: am Veranstaltungstag ab 17 Uhr und Folgetag bis 11 Uhr,
die Zimmerbuchung ist verpflichtend

Arrangement „Samtlieder“

Saal- und Hofmiete: 500 Euro

Nutzungsdauer: am Veranstaltungstag ab 17 Uhr und bis 0 Uhr
die Zimmerbuchung ist verpflichtend

Im von Ihnen gewählten Arrangement stehen Ihnen Hof, Hofgarten mit
Spielplatz und Wiese sowie Gasträume und Weinkeller zur Verfügung.

In den Monaten Februar, März und Oktober nutzen Sie unseren Saal
für Ihre Veranstaltung mietfrei.

Empfang

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste auf unserer großen Wiese an Stehtischen mit fruchtigem Fliederblüten-Secco, trockenem Sekt, Mineralwasser und Säften.

Gern reichen wir Ihnen und Ihrer Gesellschaft kleine oder größere Köstlichkeiten zum Empfang.

Bitte wählen Sie aus unserem Angebot:

Variante 1: Verschiedene Kanapees

Wir reichen Ihnen eine Variation von Kanapees nach Wahl des Küchenchefs.

Der Empfang mit Getränken und Kanapees ist in unseren Arrangements inkludiert.

Variante 2: Mittagsimbiss „für jeden Geschmack“ als Buffet

- Suppenauswahl: Tomatensuppe, Champignoncremesuppe, Karottensuppe
 - oder erfrischender Frucht- oder Gurkenkaltschale
 - Mini Quiches in zwei Sorten
 - Ceasar Salad mit Parmesan und Croutons
- Frische Penne mit Basilikumpesto & Cherry Tomaten und Sauce Bolognese
 - Obstsalat mit Vanillesauce

Aufpreis zum Arrangement: 12,50 Euro pro Person



Ländliche Kaffeetafel

Für den Nachmittag empfehlen wir unseren duftenden Kuchen aus der Fliederhofbäckerei sowie frisch gebrühten Filterkaffee.

Dazu empfangen wir Sie an einer langen Festtafel
– eingedeckt mit nostalgischem Kaffeegeschirr –
in unserem idyllischen Hofgarten.

Für die Auswahl einer geeigneten Konditorei zum Herstellen Ihrer Hochzeitstorte stehen wir Ihnen gern beratend zur Seite.

Wählen Sie aus folgendem Kuchenangebot drei Sorten aus,
die wir Ihnen auf der Tafel anrichten dürfen.

- Hefekuchen vom Blech mit Obst der Saison
- Rhababer-, Stachelbeer- oder Waldbeerkuchen mit Baiser
 - Käsekuchen, auf Wunsch mit Mandarinen
 - Joghurtschnitte mit Früchten der Saison
 - Mini Lemontarte
 - Mini Walnusstarte
 - Windbeutel mit Erdbeersahne

Die Kaffeetafel ist Bestandteil unseres Arrangements „Königslieder“.

Eisgenuss

Auf Ihren Wunsch erfrischen wir Sie und Ihre kleinen und großen Gäste mit Eisspezialitäten von unserem Eistresen unter dem Hoftor.

Ob feine Milcheisorten oder fruchtige Sorbets –
probieren Sie sich durch unser Sortiment.

Aufpreis zum Arrangement: 1,50 Euro pro Eiskugel



Festessen

Je nach Größe Ihrer Gesellschaft bieten wir Ihnen ein Menü oder Buffet an.

Feine Menüs für Ihre kleine Gesellschaft

Für bis zu 30 Erwachsene servieren wir Ihnen ein mehrgängiges Menü und bitten Sie, sich für Ihre Auswahl unsere Vorschläge in den folgenden Buffets anzusehen.

Gern sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung und Auswahl behilflich.

Ihr Hochzeitsbuffet – ab 30 Personen

Im Folgenden finden Sie unsere Auswahl an Einzelkomponenten, aus denen Sie sich Ihr individuelles Buffet zusammenstellen können.

Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack aus unseren Vorschlägen 4 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 4 Desserts aus.

Für das Standardbuffet in diesem Umfang berechnen wir unabhängig von Ihrer Auswahl 35 Euro pro Person.

Darf es ein bisschen mehr sein?
Wählen Sie Ihren 4. oder 5. Hauptgang
zu einem Aufpreis von 5 Euro pro Person.

Sie suchen das ganz Besondere?
Beachten Sie unsere aufpreispflichtigen Spezialitäten.

Gern stehen wir Ihnen bei Ihrer Auswahl beratend zur Seite.

Vorspeisen

Bitte wählen Sie aus unserer Auswahl Ihre vier Favoriten aus.

Suppen:

- feine Erbsensuppe mit Minze und Joghurt
- Hochzeitssuppe mit Gemüse und Eierstich
 - Karottensuppe mit Ingwer
- Cremesuppe der Saison z.B. Spargelsuppe, Kürbissuppe, Pfifferlingsuppe
 - Tomatensuppe mit Basilikum und Croutons
 - geeiste Gurken- oder Melonensuppe

Salate:

- Auswahl an Blattsalaten mit Joghurt- und Preiselbeerdressing
 - Rohkostsalate vom Weiß- und Rotkohl
- Tomatensalat mit kleinen Mozzarellakugeln und Basilikum Pesto
 - klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise
 - mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten
 - Ceasar Salad mit Croutons, Parmesan und Sardellen
- Feldsalat mit Cherrytomaten, Picandou und Balsamico Dressing
- sommerlicher Avocado Salat mit Mango, Büffelmozzarella und Pinienkernen
 - Salat Nicoise mit Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Sardellen und Oliven

Raffinierte Starter:

- mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern mariniertes und gebratenes Gemüse
 - zarte Scheiben vom Roastbeef mit Meerrettichcreme
 - Auswahl von luftgetrockneten Schinken und Salamis mit sauer eingelegten Gemüsen
 - geräucherte Forellenfilets vom Fischer Brauße mit Rote Beete-Meerrettichmousse
- Quiche Lorraine mit Speck, Lauch, Comté und Kräuterdip

Zu Ihren Vorspeisen stellen wir Ihnen eine Auswahl von Broten mit Butter und Kräuterquark. Das Brot wird von Tante Marion aus Dobbrikow in ihrem Holzbackofen gebacken.

Hauptgänge

Bitte wählen Sie aus unserer Auswahl an Fleisch- und Fischgerichten, vegetarischen Speisen und gegrillten Komponenten Ihre drei Favoriten aus.

Hauptgänge mit Fleisch:

- gebratene Schweinemedallions auf Waldpilzrahm, mit saisonaler Gemüseauswahl und Schupfnudeln
 - französische Maispoularde in einer Sauce mit getrockneten Tomaten, Ratatouille und Kartoffelgratin
- Kalbsgeschnetzeltes in Sherryrahmsauce, mit Romanesco und Bandnudeln
 - Schweinebraten vom Saalower Kräuterschwein mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
 - Boeuf bourgignon - in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Speckbohnen und Kartoffelstampf
- Perlhuhn Brust „supreme“ mit Babyspinat, Limetten Risotto und Riesling Sauce
 - gebratene Entenbrust mit geschmortem Chicorée, Thymiankartoffeln und Orangenjus
- Stückener Wildragout mit Wirsing, Preiselbeeren und Semmelknödeln

Hauptgänge mit Fleisch

(aufpreispflichtig und buchbar für die Gesamtgästepersonenanzahl):

- Kalbsrückensteaks auf sautierten Waldpilzen, Portweinjus und Dauphine Kartoffeln
 - 3,50 Euro Aufpreis pro Gast -
 - rosa gebratener Lammrücken mit Senf-Kräuter-Kruste, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
 - 4,00 Euro Aufpreis pro Gast -
- Beelitzer Spargel mit kleinen Kalbsschnitzeln, Petersilienkartoffeln dazu Sauce Hollandaise und Semmelbutter
 - 5,00 Euro Aufpreis pro Gast -
- am Stück gegartes und am Buffet tranchiertes Entrecote mit Ofengemüse und mediterrane Kartoffelecken
 - 3,50 Euro Aufpreis pro Gast -

Hauptgänge mit Fisch:

- gebratenes Lachsfilet auf Fenchel-Tomatengemüse, mit Basmati Reis und Safransauce
- Doraden Filets auf Rahmspinat und Rote Beete Risotto
 - Zanderfilets mit Kartoffelkruste auf Bohnenragout
 - Kabeljaufilet auf tomatisiertem Sommergemüse und gebratene Kräuterpolenta
- Gedünsteter Rotbarsch auf Schmorgurken, Butterkartoffeln und Dillsauce

Hauptgänge mit Fisch

(aufpreispflichtig und buchbar für die Gesamtgästeinzahl):

- Wolfsbarsch auf Pfifferlings-Tomatengemüse und Kräuter-Linguini
- 3,00 Euro Aufpreis pro Gast -
- gebratener Heilbutt mit grünem Spargel und Zitronen-Thymian Risotto
- 4,00 Euro Aufpreis pro Gast -
- mediterrane Garnelenpfanne mit Gemüse und gebratenem Basmatireis
- 3,50 Euro Aufpreis pro Gast -

Vegetarische Hauptgänge:

- Gefüllte Süßkartoffel mit Quinoa und Gemüse
 - Vegetarische Gemüselasagne
- Waldpilzragout mit Ricotta-Polenta Plätzchen
 - Blumenkohl-Gemüsecurry mit Basmatireis
- Falafel-Bällchen auf Linsen mit Minze-Joghurtsauce mit Rucola Pesto, Cherrytomaten und Parmesan

Hauptgänge vom Grill:

- marinierte Schweinenackensteaks
- Bratwurst vom Saalower Kräuterschwein
 - mediterranes Lachsfilet
 - Gemüsespieße mit Grillkäse

dazu servieren wir Ihnen folgende Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln
- Süßkartoffelpommes
- mediterranes Gemüse
- gebratene Maiskolben mit Kräuterbutter

Spezialitäten vom Grill

(aufpreispflichtig und buchbar für die Gesamtgästepersonenanzahl):

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| • Gegrilltes Rumpsteak | 3,00 Euro Aufpreis pro Gast |
| • marinierte, gegrillte Lammkoteletts | 3,50 Euro Aufpreis pro Gast |
| • gegrillte Garnelenspieße | 2,50 Euro Aufpreis pro Gast |
| • gegrillte Schwertfischsteaks | 3,00 Euro Aufpreis pro Gast |

Desserts

Bitte wählen Sie aus unserer Auswahl Ihre vier Favoriten aus.

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladen-Ingwermousse
- Tonkabohnen-Panna Cotta mit Ananasragout
 - klassisches Tiramisu
- Buttermilchmousse mit Erdbeeren
- Mini-Zitronentarte mit Baiser Haube
- Joghurtschnitte mit Fruchtcreme
 - Kirsch-Käsekuchen im Glas
 - Himbeer-Mascarponecreme
 - Nougatcreme mit Baileys
- internationale Käseauswahl mit Frucht Chutney und Käsecracker
 - Zitronencreme mit Buttermilch
 - frischer Obstsalat



Mitternachtsbuffet

Zu vorgerückter Stunde bestücken wir Ihr Buffet erneut entsprechend Ihrer Auswahl.

Bitte wählen Sie aus den folgenden Gerichten Ihre beiden Favoriten:

- Gulaschsuppe
- Chili con carne
- Currywurst mit Pommes
- Bouletten und kleine Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat
 - Quiche Lorraine mit Kräuterdip
 - Fleischklößchen in feuriger Tomatensauce

Zum Mitternachtsimbiss reichen wir Ihnen eine kleine Brotauswahl mit Butter und stellen Filterkaffee dazu.

Das Mitternachtsbuffet ist Bestandteil unserer Arrangements „Königslieder“ und „Perlenlieder“.



Unsere Getränkekarte für Ihre Veranstaltung

Aperitifs

Fliederblüten Secco – unser Hausaperitif	0,75 l
Rotkäppchen Sekt, trocken	0,75 l

Biere

– vom Fass –

Fläminger Pilsener vom Fass	0,3 l
Radler (Bier mit Zitronenlimonade)	0,3 l

Weine

Unser weißer Hauswein: 2018 Duttweiler Kreuzberg Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Syring-Lingenfelder Pfalz, Deutschland	1,0 l
---	-------

Unser roter Hauswein: 2018 Blauer Portugieser Qualitätswein Weingut Syring-Lingenfelder Pfalz, Deutschland	0,75 l
---	--------

Mineralwasser

Lichtenauer Mineralwasser Medium	0,75 l
Lichtenauer Mineralwasser Pur	0,75 l

Erfrischungsgetränke

Bad Liebenwerda Hollerblütenbrause	0,2 l
verschiedene Säfte	0,2 l
Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Holunder, Rhabarber	
Saftschorle	0,2 l
Vita Cola „Original“	0,2 l
Vita Cola „zuckerfrei“	0,2 l
Zitronenlimonade	0,2 l
Orangenlimonade	0,2 l

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Kanne Filterkaffee
Espresso
Cappuccino

Glas Ronnefeldt Tee
Darjeeling, Assam, Red Berries, Refreshing Mint, Bergkräuter

Digestifs

– Spirituosen –

Bailey´s Irish Cream	2 cl
Zinnaer Klosterbruder	2 cl
Malteseerkreuz Aquavit	2 cl
Williams Birnenbrand	2 cl
Ramazotti	5 cl

– Longdrinks mit 4 cl Spirituosen –

Gin Tonic	0,2 l
Cuba libre	0,2 l
Aperol Spritz	0,2 l
Lillet Wild Berry	0,2 l

Ihre erweiterte Getränkekarte

Zusätzlich zu oben aufgeführter, in Ihrem Arrangement inkludierter Standardgetränkeauswahl, bieten wir Ihnen an, ein breiteres Getränkeangebot für Ihre Veranstaltung aufzubuchen.

Weine

– weiß –

2017 Kirweiler Mandelberg Weißburgunder Kabinett, halbtrocken Weingut Syring-Lingenfelder Pfalz, Deutschland	0,75 l	18,80 Euro
---	--------	------------

2018 Kirweiler Mandelberg Grauburgunder, trocken Weingut Syring-Lingenfelder Pfalz, Deutschland	0,75 l	22,30 Euro
--	--------	------------

2016 „La Grande Allée“ Chardonnay Weingut Haute Vallée Languedoc-Roussillon, Frankreich	0,75 l	21,70 Euro
--	--------	------------

– rosé –

2018 Duttweiler Pfaffengrund Rosé Qualitätswein, feinherb Weingut Syring-Lingenfelder Pfalz, Deutschland	1,0 l	17,20 Euro
---	-------	------------



Ihre erweiterte Getränkekarte

Zusätzlich zu oben aufgeführter, in Ihrem Arrangement inkludierter Standardgetränkeauswahl, bieten wir Ihnen an, ein breiteres Getränkeangebot für Ihre Veranstaltung aufzubuchen.

Weine

– rot –

2016 Rioja Onice Bodega Heredat DOC, Rioja, Spanien	0,75 l	27,30 Euro
2017 Pintada Touriga nacional, Aragonez und Trincadeira Quinta da Plansel, Portugal	0,75 l	30,80 Euro
2016 Duttweiler Kreuzberg Spätburgunder, Qualitätswein, trocken, – im Holzfass gereift – Weingut Syring _ Lingenfelder, Pfalz	0,75 l	22,80 Euro

Biere

– aus der Flasche –

Erdinger Hefeweizen	0,5 l	4,50 Euro
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	4,50 Euro
Schwarzbier „Märkischer Landmann“	0,5 l	4,50 Euro
Berliner Weiße mit Schuss (rot oder grün)	0,33 l	3,50 Euro

Der Innen- und Außenbereich des Fliederhofs – eine Vielzahl von Möglichkeiten

Der Saal

Angrenzend an unseren Hofgarten – untergebracht im historischen Stallgebäude – befindet sich unser Saal.
Ganz im Stil des Fliederhofs – offen und freundlich – feiern Sie hier mit Ihrer Gesellschaft bis zu 80 Personen und haben dabei alles unter einem Dach:
Ihr Buffet, den Tanzbereich und die Abend-Bar.
Wenn sich der Tag dem Ende neigt und wir Sie bereits mit Empfang, Kaffeetrinken, Eis- und Kuchengenuss und erfrischenden Getränken verwöhnen durften, bitten wir Sie nun am Abendessen herein in unseren Festsaal.
Hier haben wir eine Vielzahl von gestalterischen Möglichkeiten und möblieren den Hauptraum gerne nach Ihren Vorstellungen. Runde Tische, Tafeln oder Tischgruppen – wir stehen Ihnen gern beratend zur Seite.

Der Hofgarten

Von alten Mauern eingefasst, das Storchennest auf dem Dach, fernab vom Trubel lädt unser idyllischer Innenhof zum Feiern, Verweilen und Genießen ein.
Auch 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 bei schönem Wetter Ihre Tafel für das Kaffeetrinken decken.
Bis zum Beginn des abendlichen Festessens im Saal bedienen wir Sie und Ihre Gesellschaft mit Getränken von unserer Bar im Hofgarten.

Das Restaurant

Unser Restaurant verfügt über zwei Bereiche:
Der ebenerdig gelegene Raum ist zur Straße hin ausgerichtet und bietet Platz für kleine Gesellschaften bis 20 Personen. In diesem Raum ist eine lange Tafel für Ihre Gesellschaft ebenso denkbar wie Tischgruppen von 4-6 Personen.
Die angeschlossene Terrasse lädt dazu ein, den Aperitif draußen einzunehmen und sich später bei einem Gläschen am Stehtisch zum Gespräch zu treffen.

Der höher gelegene Raum auf der Empore bietet Platz für bis zu 18 Personen. Gern platzieren wir Ihre Gesellschaft hier an einer Tafel oder an Tischgruppen.
In diesem Raum sind Sie separiert von anderen Gästen und feiern ganz für sich.

Der Weinkeller

Vom Restaurant aus über eine schmale Treppe zu erreichen befindet sich der Weinkeller des Hauses. 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.

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

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.

Für Ihre standesamtliche Trauung empfehlen wir Ihnen gerne die umliegenden Standesämter.

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, klassisch mit Stühlen in Sitzreihen oder urig auf arrangierten Strohbällen, welche sich auch hervorragend als Dekoration nutzen lassen.

Preis für die zusätzliche Möblierung: 100 Euro

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 Windlichter. Romantisch gestaltete Menü- und Getränkekarten werden mit einem Inlay, entsprechend Ihrer Auswahl, versehen und ebenfalls auf Ihren Tischen arrangiert.

Preis pro Ensemble aus Vase, Kerze und Menü- und Getränkekarten: 8,50 Euro

Möblierung und Stuhlhussen

Je nachdem, wie viele Gäste Sie erwarten und welche Art von Hochzeitsfeier Sie bevorzugen, beraten wir Sie gerne bezüglich einer geeigneten Tafelform.

Zum hauseigenen Inventar gehören zwei Stuhlmodelle und lange, rechteckige Tische.

Gerne geben wir den Stühlen mit weißen Hussen einen eleganten Touch, was wir Ihnen mit 2,50 Euro pro Stuhl berechnen.

Vermittlung eines DJs

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

Feuerschalen

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

Bereitstellungskosten und Holz-Nachlegen für 4 Stunden: 40 Euro

Technisches Equipment

Wir stellen Ihnen für Ihre Feier Beamer, Leinwand und Lautsprecherboxen bereit und organisieren den Auf- und Abbau entsprechend Ihrer Planung.

Bereitstellungskosten: 150 Euro

Übernachtungen

Wir verfügen über drei Doppelzimmer im Fliederhof. Sollten Sie mehr Gäste unterbringen, nennen wir Ihnen gerne weitere Übernachtungsmöglichkeiten in Stücken und Umgebung. Zum Frühstück erwarten wir Sie gern wieder gemeinsam bei uns.

Übernachtung im Doppelzimmer 70,- Euro pro Nacht

Fliederhof-Frühstück

Kommen Sie doch nach durchtanzter Nacht wieder bei uns zusammen und lassen Sie den vergangenen Tag bei frischen Brötchen, hausgemachten Marmeladen und einer schönen Tasse Kaffee Revue passieren.

Wir begrüßen Sie am Folgetag Ihrer Veranstaltung von 9 bis 11 Uhr bei uns im Restaurant

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



Liebes Brautpaar,

nun hoffen wir, Ihnen einen Eindruck von unserem Angebot gegeben zu haben, Ihren schönsten Tag in Fliederweiß bei uns zu feiern.

Wir freuen uns sehr auf Ihre Planung mit uns!

Ihre Juliane Syring und das Team vom Fliederhof

