

Ihre Hochzeitspauschale

In unserer Hochzeitspauschale sind folgende Leistungen enthalten:



Sektempfang vor Ort

Kaffeetrinken inklusive Kuchen

Abendbuffet

auf Wunsch gern auch Menü (dieses für maximal 20 Personen)

Blumenarrangements (Brautstrauß, Herrengesteck und Tischblumen)

Getränkepauschale ab **18:00 Uhr** inklusive:

Fassbier, Hefeweizen, alkoholfreie Biere

verschiedene Weine

Sekt

Mineralwasser und diverse alkoholfreie Getränke

2 Sorten Spirituosen nach Absprache mit Ihnen

Nach den 6 Stunden berechnen wir eine weiterführende Pauschale

von 7,00 € pro Person/Stunde

Preis pro Person: 131,00 €

(Extras werden separat berechnet)

Ab 2:00 Uhr berechnen wir 25,00 € Servicepauschale pro Mitarbeiter

Kinder von 0 bis 6 Jahre sind kostenfrei

Kinder von 7 bis 12 Jahre zahlen den halben Preis

Kinder ab 12 Jahren zahlen den vollen Preis

Kosten außerhalb unserer Pauschale

Die Pauschale ist individuell nach Ihren Wünschen anpassbar. Getränke und Speisen die nicht mit in der genannten Pauschale inbegriffen sind, werden nach Verzehr berechnet.

Unsere Pauschale ist auf 6 Stunden begrenzt. Sie beginnt um 18:00 Uhr und endet um 00:00 Uhr. Vorher erfolgt die Getränkeabrechnung nach Verbrauch. Danach berechnen wir eine weiterführende Pauschale von 5,00 € pro Person/Stunde

Baumstammsägen:	15,00 €
Poltercontainer:	70,00 €
Feuerwerk:	nur nach Vorlage der Genehmigung des Amtes Britz-Chorin-Oderberg
Getränke:	Gern können Sie spezielle Getränke mitbringen, in diesem Fall berechnen wir Korkgeld
	Flasche Wein/Sekt 10,00 €
	Flasche Spirituose 25,00 €
Kuchen:	wenn Sie eigenen Kuchen mitbringen möchten berechnen wir Ihnen 3,00 € pro Gedeck
Blumen:	sind in der Pauschale berechnet
	Bei Sonderbestellungen entstehen zusätzliche Kosten in Absprache mit der Floristin.



Für jeden anderen Anlass können die Blumen natürlich auch separat bestellt werden.

Mitnahme von Speisen

Sie haben die vielen Köstlichkeiten nicht ganz geschafft?

Gern können Sie Buffetreste mitnehmen. Diese Verpackungsmaterialien können wir nicht zur Verfügung stellen, diese müssen Sie dann selbst mitbringen.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir für Speisen die unser Haus verlassen **keine Haftung** übernehmen.

Änderung der Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

1. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % muss spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Die genaue Personenzahl benötigt das Hotel 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn. Diese gilt als Berechnungsgrundlage.
2. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
3. Das Veranstaltungsende gilt bis maximal 02.00 Uhr als vereinbart. Ausnahmen bedürfen der vorherigen Absprache mit dem Hotel.

Was ist bei uns möglich?

Im Kloster Chorin können Sie sowohl Standesamtlich und Kirchlich heiraten.

Fußläufig vom Kloster Chorin entfernt liegt unsere denkmalgeschützte Fachwerkscheune.

In dieser bieten wir Ihnen 120 Sitzplätze auf zwei Ebenen und ausreichend Platz für Ihren Tanz.

Gern können Sie auch die Freifläche direkt am See für Spiel und Spaß nutzen. Dieser gesamte Bereich steht Ihnen dann exklusiv zur Verfügung



Kloster Chorin



Alte Klosterschänke

Woran sollten Sie denken ?

Bitte geben Sie Ihren Gästen eine Anfahrtsskizze zum Veranstaltungsort weiter.

Bezahlen Sie den Klostereintritt für die Gäste und die Fotoerlaubnis, dann dürfen Sie und Ihre Gäste auch gern zu den Fotos im Kloster Chorin bleiben.

Bieten Sie Ihre Gäste Unterhaltung während Sie Ihre Fotos machen (Führungen im Kloster). Diese können vorher bei der Klosterverwaltung bestellt werden.

Nach kurzem Fußweg kommen Sie zur ersten Stärkung

Stoßen Sie in Ruhe mit Ihren Gästen an, gern auch auf der Wiese am See

Vielleicht können Sie in der Zeit schon den Baumstamm zersägen?

Ihre symbolischen Ringe schmieden?

einfach nur die Zeit mit Ihren Gästen verbringen?

Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung Ihres Tages

ALTE KLOSTERSCHÄNKE CHORIN

Unsere Übernachtungsmöglichkeiten auf der gegenüberliegenden Seeseite



Im Hotel „Haus Chorin“ befinden sich Doppelzimmer sowie Einzelzimmer in unterschiedlichen Kategorien.

Die Gäste können entscheiden ob Sie die Nacht im Hauptgebäude oder in unseren Gästehäusern verbringen.

Eine weitere Möglichkeit zur Übernachtung bietet unsere Ferienwohnung direkt neben der „Alten Klosterschänke“.

Die unmittelbare Nähe zum Restaurant bietet Familien mit Kleinkindern die Möglichkeit der Übernachtung inklusive Babyphone-Empfang.

Eine Preisaufstellung ist bei Anfrage möglich!

Ortsansässige Partner:

Torten & Kuchen:	Bäckerei Wiese	03334 38 24 48
Frisuren:	Anne Genowski	0162 23 11 594
Fotos:	Stefanie Heider www.jorineundjoringel.de	0176 63 10 55 75
	Doreen Masuch www.doreenmasuchfotografie.de	0162 44 54 517
Feuerwerk:	Ordnungsamt	03334 45 760
Standesamt:	Frau Trettin	03334 45 76 34
Kirche:	Pfarrer Lorenz	033362 70 808
Blumen und Gestecke:	Ulrike Krombholz	0162 48 08 789

ALTE KLOSTERSCHÄNKE CHORIN

Buffet 1

Brokkoli-Creme-Suppe

gebackener Schweinekrustenbraten auf Ananaskraut

gebratenes Zanderfilet auf lila Kartoffelstampf

pikante Hähnchenbrust in Tomatensoße

bunte Gemüsevariationen der Saison

Rosmarinkartoffeln, Wildreisrisotto

frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings,

gebratene Anti Pasti (Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika und Knoblauch)

Hackfleischbällchen, Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

kleine Aufschnitt- und Käseplatte

Brot und Buttervariation

Lavendel Panna Cotta, weiße Schokoladencreme mit Minze,
kleiner bunter Obstkorb

Buffet 2

Brandenburger Kartoffelsuppe mit Würstchen

gebackener Wildrücken in Thymiansoße,
pikant gefülltes Schweinefilet in eigener Soße,

Lachsfilet im Spinat-Kartoffelmantel,
panierter Blumenkohl, Mandel-Brokkoli und Schwarzwurzeln
Tomatenpolenta, Petersilienkartoffeln und Risi Bisi

frische bunte Salatbar mit verschiedenen Dressings

Karotten-Orangen-Salat, Kirschtomatensalat,

halbe Eier mit Cremefüllung

kleine Aufschnitt- und Käseplatte

Brot und Buttervariation

Orangencreme mit Himbeermark,

Kirschgütze mit Vanillesoße

kleiner Obstkorb der Saison

Buffet 3

Kürbis-Ingwer-Suppe

Kalbsrollbraten in Apfel-Thymiansoße,
paniertes Rotbarschfilet auf Paprika-Lauch-Gemüse,
gegrilltes Maispouardenbrust an Rieslingsoße,
Honigkarotten, grüne Bohnen im Speckmantel,
Salzkartoffeln, Butterreis

frische bunte Salatbar mit verschiedenen Dressings
Schopskasalat mit Feta, Gurkensalat mit saurer Sahne,

Hackfleischbällchen

kleine Aufschnitt- und Käseplatte
kleine Platte vom hausgebeiztem Lachs

Brot und Buttervariation

Bayrisch Creme mit Brombeeren
Limetten-Creme mit Kirschsoße
kleine Obstplatte

Buffet 4

Geflügelcremesuppe mit grünen Erbsen

Putenrollbraten an Rosmarinsoße,
gefüllter Schweinebraten (mit Trockenobst) in eigener Soße,
Lachsfilet auf Blattspinat im Blätterteig,
buntes Grillgemüse, Blumenkohl,
Süßkartoffelstampf, Petersilienkartoffeln

Frische bunte Salatbar mit verschiedenen Dressings,
Nudelsalat mit Vinaigrette,
grüner Kartoffelsalat

Kleine Aufschnitt- und Käseplatte

Brot und Buttervariation

Crème Brûlée

Duett von dunkler und weißer Schokoladencreme

Hochzeits-Buffer

Altmärkische Hochzeitssuppe

Honigglacierter Schweinekrustenbraten in Altbierjus,
gebackene Putenbrust im Kräutermantel,
gegrilltes Lachsfilet an Zitronengrassoße,
grüner Spargel, Romanescoröschen, gebuttertes Karottenduett,
gebackene Rosmarinkartoffeln, Reisvariation

frische bunte Salatbar mit verschiedenen Dressings,
Brandenburger Käsesalat, Fenchelsalat,
Eier mit Cremefüllung und Kaviar

kleine Aufschnitt- und Käseplatte
kleine Platte mit hausgebeiztem Lachsfilet und Forellenfilet

Brot und Buttervariation

Creme Caramel, Mousse au Chocolate,
Fingerfood Obstplatte

Buffet 6

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

gebackene Spanferkelkeule in Schwarzbiersoße,
Hähnchengeschnetzeltes nach Züricher Art,
Schweinefilet im Spinat-Schinken-Mantel,
bunte Gemüseplatte der Saison,
Kartoffelrösti, Kräuterrisotto, Ofenkartoffeln

frische bunte Salatbar mit verschiedenen Dressings,
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum,
Brandenburger Kartoffelsalat

kleine Aufschnitt- und Käseplatte

Brot und Buttervariation

Beerengrütze mit Vanillesoße, Schokoladenpudding,
kleiner bunter Obstkorb