



# HEIRATEN

AUSSERGEWÖHNLICHE  
MOMENTE 2025



*Familie Ahmann*

und das gesamte Team vom Hotel & Restaurant Gut Altona



# HEIRATEN 2025

Dieser Moment, den man lange schon vor Augen hat, bevor ein kleines Wort alles perfekt macht. Den besten Ort für diesen Augenblick finden Sie bei uns.

Wie schön, dass Ihnen unser Hotel und unsere Gutsanlage zusagen. Wir würden uns daher sehr freuen, Ihre Feier für Sie ausrichten zu dürfen.

In dieser Broschüre möchten wir Ihnen gerne einen Einblick in unser Haus, unsere Leistungen und unterschiedlichen Räumlichkeiten geben.

Wir freuen uns auf ein Kennenlernen mit Ihnen!

*Familie Ahmann*

und das gesamte Team vom Hotel & Restaurant Gut Altona

# Inhaltsverzeichnis

## 1. UNSERE RÄUMLICHKEITEN

- DIE FESTSCHEUNE
- DER SAAL
- DER WINTERGARTEN

## 2. TRAUUNGEN

- GUTSGARTEN
- MÜHLE

## 3. SPEISEVORSCHLÄGE

- GUT ALTONA - BUFFET

## 4. GETRÄNKEPAUSCHALEN

## 5. ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN

## 6. ZIMMERKONTINGENTE



# Unsere Räumlichkeiten

Auf unserer Gutsanlage stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Gerne richten wir sowohl Feierlichkeiten im kleineren Rahmen, als auch für bis zu 250 Personen aus. Sie können bis 4:00 Uhr ausgelassen bei uns feiern.



## Die Festscheune

- Unsere rustikale Festscheune ist ca. 400 m<sup>2</sup> groß und verfügt über einen Außenbereich, den Sie gerne mitbenutzen dürfen
- Nutzungszeitraum: Von Mitte April bis Mitte Oktober
- Planen Sie Ihre Feier gerne mit einer Personenzahl von 120-199 Gästen.
- Wir arbeiten hauptsächlich mit runden Tischen in zwei verschiedenen Größen (8-9 Personen oder 10-11 Personen)

Bitte teilen Sie uns spätestens eine Woche vor Ihrer Feier die genaue Personenzahl und den Tischplan mit. Danach rechnen wir mit der angegebenen Zahl.

Folgende Kosten können zusätzlich zur vereinbarten Pauschale auftreten:

- Ab 02:00 Uhr wird eine Nachzuschlag von 350,00 € pro Stunde berechnet  
(Dies gilt auch ohne Getränkepauschale)  
Stuhlhussen berechnen wir mit 4,50 € pro Stück  
Raumbereitstellungskosten von 2200,00 €  
Mindestumsatz von 18.000,00 €
- Ihren Empfang richten wir gerne im Außenbereich im Flexzelt an der Scheune aus
- In der Scheune sind lediglich Buffets umsetzbar, da die Küche räumlich nicht angebunden ist
- Wir arbeiten in der Scheune mit einer 10 Stunden Getränkepauschale

### **Inklusivleistung**

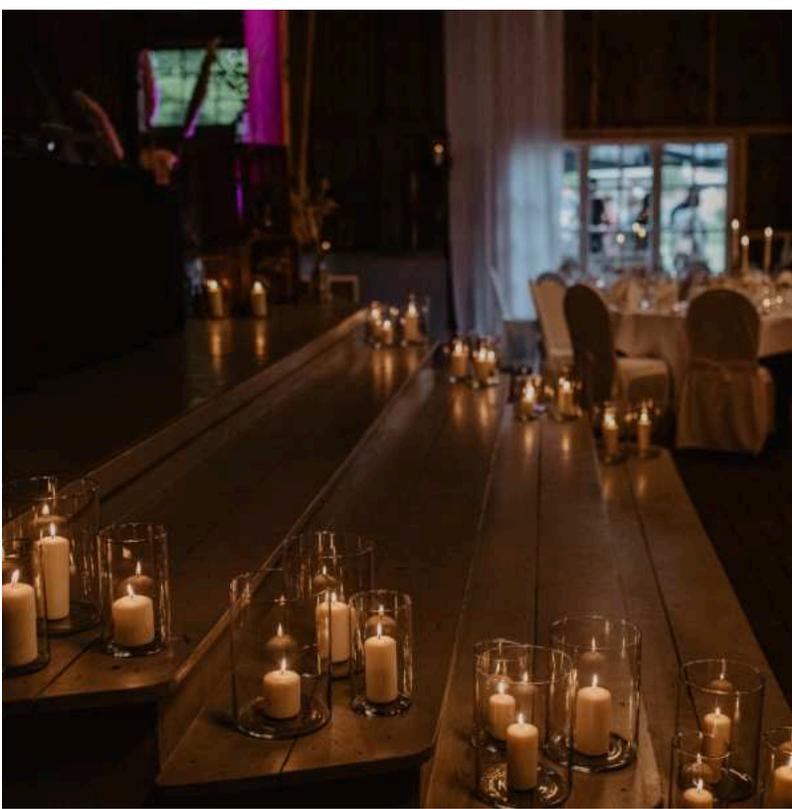
Tisch & Stühle, Tischordnung  
nach Ihren Wünschen  
Tischwäsche & Servietten  
Nutzung des Außenbereichs  
exklusives Personal für Ihre  
Feier  
persönliche Betreuung für Ihre  
Feier  
Energiekosten & Endreinigung

Im Falle einer Stornierung ist dies bis 10 Monate vor dem Termin kostenlos möglich. Danach erlauben wir uns, eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30 % des zu erwartenden Umsatzes zu berechnen.

# DIE FESTE SCHEUNE



# DIE FESTECHENE



# Der Saal

- Unser Festsaal ist im komplett geöffneten Zustand ca. 360 m<sup>2</sup> groß, kann aber durch variabel einziehbare Wände in insgesamt drei Einheiten mit jeweils ca. 120 m<sup>2</sup> aufgeteilt werden.
- Dadurch ist der Saal für Feiern von 80- 250 Personen geeignet
- Wir arbeiten hauptsächlich mit runden Tischen in zwei verschiedenen Größen (8-9 Personen oder 10-11 Personen), aber auch festliche Tafeln oder Tischreihen sind möglich
- Ihren Empfang richten wir gerne auf der Terrasse für Sie aus

Bitte teilen Sie uns spätestens eine Woche vor Ihrer Feier die genaue Personenzahl und den Tischplan mit.

Folgende Kosten können zusätzlich zur vereinbarten Pauschale auftreten:

- Ab 02:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 350,00 € pro Stunde berechnet  
(Dies gilt auch ohne Getränkepauschale)
- Stuhlhussen berechnen wir mit 4,50 € pro Stück
- Raumbereitstellungskosten von 1090,00 €
- Mindestumsatz in den Monaten April bis einschließlich September von 14.000,00 €

Im Falle einer Stornierung ist dies bis 10 Monate vor dem Termin kostenlos möglich. Danach erlauben wir uns, eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30 % des zu erwartenden Umsatzes zu berechnen.



## **Inklusivleistung**

Tisch & Stühle, Tischordnung  
nach Ihren Wünschen  
Tischwäsche & Servietten  
Nutzung des Außenbereichs  
exklusives Personal für Ihre  
Feier  
persönliche Betreuung für Ihre  
Feier  
Energiekosten & Endreinigung

# DER SAAL





## Der Wintergarten

- Unser Wintergarten ist 150 m<sup>2</sup> groß und bietet Platz für bis zu 85 Gäste, dann jedoch ohne Tanzfläche
- Wir arbeiten in diesem Raum mit eckigen Tischen, gerne in Form von Tafeln oder Blöcken (runde Tische sind leider nicht möglich)
- Die Bestuhlung besteht aus Korbstühlen
- Ihren Empfang richten wir gerne draußen auf der Terrasse (wenn das Wetter es erlaubt) oder im Raum aus

Bitte teilen Sie uns eine Woche vor Ihrer Feier die genaue Personenzahl und den Tischplan mit.

### FOLGENDE KOSTEN KÖNNEN ZUSÄTZLICH ZUR VEREINBARTEN PAUSCHALE AUFTRETEN:

- Ab 02:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 350,00 € berechnet  
(Dies gilt auch ohne Getränkepauschale)
- Raumbereitstellungskosten 700,00€
- Mindestumsatz in den Monaten Mai bis einschließlich September von 8.000,00 €

Im Falle einer Stornierung ist dies bis 10 Monate vor dem Termin kostenlos möglich. Danach erlauben wir uns, eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30 % des zu erwartenden Umsatzes zu berechnen.

# DER WINTERGARTEN





## Trauungen

Sie träumen davon, Ihre Trauung unter freiem Himmel stattfinden zu lassen? Das Gut Altona verfügt über eine weitläufige Grünanlage, die eine geeignete Kulisse für Ihre Trauung bietet.

## Gutsgarten

Unser rückwärtig gelegener Gutsgarten bietet den perfekten Rahmen für Ihre persönliche Zeremonie.

Am Waldrand befindet sich ein Park mit altem Baumbestand, in dem Sie und Ihre Gäste ungestört sind. Im Anschluss können Sie hier gerne Ihren Sektempfang auf der nahe gelegenen Terrasse stattfinden lassen.

ZU DER TRAUUNG STELLEN WIR IHNEN:

- 16 mit Hussen bezogene Bänke
- Trautisch
- 2 Stühle mit Hussen
- Stromkabel
- für 60 Personen zur Verfügung

Falls Sie dem Wettergott nicht trauen, können wir unser Standesamt in der alten Wassermühle oder den Pferdestall für Sie dazu buchen.

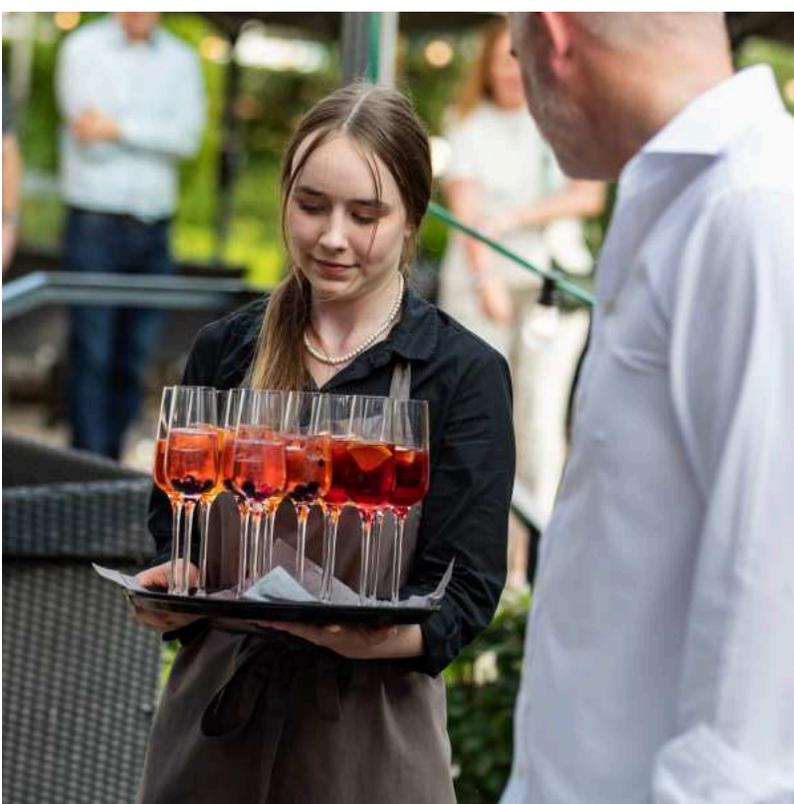
Sollte Ihre Gesellschaft größer sein, kann auch ein Zelt aufgebaut werden, das wir anmieten würden und die Kosten an Sie weitergeben.

Eine weitere Option ist es, unseren Wintergarten bei Verfügbarkeit für Ihre Trauung zu nutzen, hier berechnen wir eine zusätzliche Raummiete von 700,00 €.

Eine frühzeitige verbindliche Reservierung für den Wintergarten ist notwendig.

Wir berechnen 490,00 € für die Nutzung der freien Traufläche.

# OUTDOOR EMPFANG



# Mühle

Unser offizielles Standesamt ist das älteste Bauwerk der Gutsanlage.

Es liegt direkt am Mühlbach und besticht durch den Charme seiner 400 Jahre alten Geschichte.

Im Innenbereich lassen noch viele alte Merkmale den Charakter der Wassermühle erkennen.

In der oberen Etage, zwischen gemütlichen alten Balken, können Sie zusammen mit Ihren Gästen Platz nehmen.

- Im Anschluss bietet sich ein Empfang im Erdgeschoss unserer Mühle an
- Da die Mühle größtenteils im Originalzustand belassen wurde, sind zwischen den einzelnen Ebenen einige Treppenstufen, die leider nicht umgangen werden können
- Für eine Trauung können wir Ihnen gerne unsere Informationsbroschüre zur Wassermühle mitgeben
- Hier finden bis zu 60 Personen Platz

Wir berechnen 250,00 € (inkl. Blumenstrauß und Kerzen).



## Speisenvorschläge

Zu einer gelungenen Feier gehört selbstverständlich ein Essen, das noch lange in Erinnerung bleibt. Gerne bereitet unser Küchenteam, um Küchenchef Georg Schumacher, Ihnen dieses zu. Hierbei stehen Ihnen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung.

Von einem komplett aufgebauten Buffet, über eine gemischte Variante mit servierter Vor- und Nachspeise und dem Hauptgang als Buffet, zu einem festlich am Tisch eingesetzten Menü.

Gerne können Sie sich auch von der Qualität unserer Küche überzeugen, indem Sie vorab zum Essen zu uns kommen.

Unsere regelmäßig wechselnde á la carte - Speisekarte bietet hier eine große Auswahl.



# Gut Altona - Buffet 2025

ab 50 Personen

## Hochzeitsuppe oder Saisonale Suppe

\*\*\*

### Kalte Speisen

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto,  
Italienische Antipasti-Platte,  
Gebratene Riesengarnele auf Wakame Salat im Weckglas,  
Mini Caesar Salat im Weckglas  
New Style Beef Carpaccio mit rauchiger Marinade und Wildkräutern,  
Lachs-Carpaccio auf Rucola mit Honig Senf Sauce  
Feldsalat mit Roter Bete, kandierten Walnüssen und Birnenspalten im Weckglas  
Große Salatauswahl mit Blattsalaten  
Tomaten, Möhren, Gurken, Mais, Mini Mozzarella, Oliven, Eiern, Thunfisch,  
Tomatensalat,  
Gurkensalat mit Essig Oel, Fetawürfel, Couscoussalat, Croûtons,  
3 verschiedenen Dressings und einem Brotkorb mit 3 verschiedenen Baguettes

### Warme Speisen

Roastbeef vom norddeutschen Weiderind am Buffet tranchiert  
oder  
Sanft geschmorte Ochsenbäckchen in Schmorbraten Sauce  
Gebratenes Fjordlachsfilet auf Rote Bete Süßkartoffelpüree  
Schweinefilet im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert  
oder  
Gebratene Kikok-Hähnchenbrust  
Gemüseauswahl bestehend aus Mandel-Brokkoli,  
Blumenkohl mit Zwiebackbröseln und geröstetem Wurzelgemüse  
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln  
Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, bunter Paprika,  
roten Zwiebeln und Kartoffelspalten (vegan)  
Pfefferrahmsauce, Safransauce und vegane Kräutersauce

### Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeerfruchtspiegel  
Zweierlei Mousse au Chocolat (weiß und dunkel)  
Mango Mousse (vegan)

**79,90€**

Für Kinder berechnen wir:  
0-4 Jahre kostenfrei, 5-10 Jahre -> 25 %, 11-13  
Jahre -> 50 %, ab 14 Jahre Vollzahler

(Bitte teilen Sie uns bei der Angabe der Personen das Alter der Kinder zum Zeitpunkt der  
Feier mit)

# Gut Altona - Buffet 2025

ab 50 Personen

## Inklusive 10 Stunden Getränkepauschale

Folgende Getränke sind im Angebot enthalten:

Empfangsgetränk - bitte wählen Sie maximal drei Getränke aus: Sekt, Hugo, Lillet, Aperol Spritz, Gin-Fizz, Mallorquinischer Wermuth, Prosecco, alkoholfreie Variante

Hausweine: Gut Altona Edition Rot, Weiß, Rosé

Haake Beck Bier vom Fass, Weizenbier Benediktiner

Sekt, alkoholfreier Prosecco von Jörg Geiger

Energy, alkoholfreie Getränke und Tafelwasser

Absolut Wodka, Springer, Jack Daniels, Havana Club 3, Bacardi, Bombay Sapphire Gin, bunte Schnäpse, Ramazzotti, Obstler, Baileys, Jägermeister, Sambuca

Filterkaffee

Unsere Getränkepauschale beginnt mit dem Servieren des Empfangsgetränks.

Alle weiteren Getränke werden, nach Ablauf der Pauschalen, nach Verzehr berechnet.

---

## Getränkepauschale 79,00€

Für Kinder berechnen wir:

0-4 Jahre kostenfrei, 5-10 Jahre -> 25 %, 11-13 Jahre -> 50 %, 14- 15 Jahre 75%

ab 16 Jahre Vollzahler

(bitte teilen Sie uns bei der Angabe der Personen, das Alter der Kinder zum Zeitpunkt der Feier mit)

Personenstornierungen, die bis zu einer Woche vor der Veranstaltung erfolgen, bleiben kostenfrei. Kurzfristige Stornierungen werden mit 80 % des gebuchten Getränke- und Speisenumsatzes pro Person berechnet.

Der Mindestumsatz bleibt hiervon unberührt.

# SPREISEN



# DESSERTS



# Getränkepauschalen

für Gruppen ab 8 Personen

Wählen Sie sich die passende Getränkepauschale zu Ihrer Feier aus.

Folgende Getränke sind im Angebot enthalten:

- Empfangsgetränk - bitte wählen Sie maximal drei Getränke aus: Sekt, Hugo, Lillet, Aperol Spritz, Gin-Fizz, Mallorquinischer Wermuth, Prosecco, alkoholfreie Variante
- Hausweine: Gut Altona Edition Rot, Weiß, Rosé
- Haake Beck Bier vom Fass, Weizenbier Benediktiner
- Sekt, alkoholfreier Prosecco von Jörg Geiger
- Energy, alkoholfreie Getränke und Tafelwasser
- Absolut Wodka, Springer, Jack Daniels, Havana Club 3, Bacardi, Bombay Sapphire Gin, bunte Schnäpse, Ramazzotti, Obstler, Baileys, Jägermeister, Sambuca
- Filterkaffee (nur bei 10 Stunden inklusive) wird mit 200€ berechnet

Unsere Getränkepauschalen beginnen mit dem Servieren des Empfangsgetränks.



Getränkepauschale "Standard" 10 Stunden 79,00 €;  
Getränkepauschale "Standard" 6 Stunden 64,00 €;  
Getränkepauschale "Standard" 4 Stunden 49,00 €

Diese Pauschale enthält alle oben aufgeführten Getränke

---

Getränkepauschale "Midi" 10 Stunden 74,00 €;  
Getränkepauschale "Midi" 6 Stunden 59,00 €;  
Getränkepauschale "Midi" 4 Stunden 44,00 €;

Diese Pauschale enthält keine hochprozentigen Spirituosen dafür Weine, Prosecco, Sekt, Bier, die drei gewählten Empfangsgetränke und alkoholfreie Getränke

---

Getränkepauschale für Kinder und Jugendliche  
unter 4 Jahre kostenfrei, 25 % -> 5 - 10 Jahre,  
50 % -> 10 - 15 Jahre, ab 16 Jahre Vollzahler

Wir möchten Sie bitten, sich für eine einheitliche Pauschale während Ihrer Feier zu entscheiden. (Ausnahme: zusätzlich gebuchte Getränkepauschalen für Kinder und Jugendliche).

Das Kombinieren mit weiteren Pauschalen im Anschluss an eine 10 Stunden - Pauschale ist möglich.

Alle weiteren Getränke werden, nach Ablauf der Pauschalen, nach Verzehr berechnet.

## Zusätzliche Leistungen

Gestalten Sie Ihre Feier noch individueller! Wir können Ihnen folgende dazu buchbare Leistungen gerne anbieten, denn beim Gut Altona sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt!



**Ginbar** \_\_\_\_\_ **350,00 €**

Bereitstellung und Ausstattung der Bar mit verschiedenen Garnituren, Gläsern, Eis & Tonics ohne Gin

**Candybarwagen** \_\_\_\_\_ **0,00 €**

ohne Süßigkeiten und Gläser

**Currywurst mit Baguette** (auch als vegane Alternative möglich)  
**als Mitternachtsimbiss** \_\_\_\_\_ **7,50€**

**Internationale Käseauswahl**  
**als Mitternachtsimbiss** \_\_\_\_\_ **9,90€**  
mit Baguette und Butter  
pro Person

**Salami und Schinkenplatte**  
**als Mitternachtsimbiss** \_\_\_\_\_ **9,90 €**  
mit Baguette und Butter  
pro Person

**Chilli con carne (oder sin carne) als Mitternachtsimbiss** \_\_\_\_\_ **7,50 €**  
mit Baguette  
pro Person

**Leinwand** \_\_\_\_\_ **50,00 €**

**Beamer** \_\_\_\_\_ **50,00 €**



# Fingerfood und Snacks

Vielleicht hatten einige ihrer Gäste eine lange Anreise und sind bereits hungrig. Hierfür ist unsere Lösung der "Empfang mit Fingerfood".



# Fingerfood und Snacks

Vielleicht hatten einige ihrer Gäste eine lange Anreise und sind bereits hungrig. Hierfür ist unsere Lösung der "Empfang mit Fingerfood".

## Fleisch & Fisch

# FINGERFOOD



### Mett

Frisches Zwiebelmett,  
leicht gesalzen mit  
Zwiebel-Creme



### Roastbeef

Rosa Roastbeef mit  
Bratkartoffeln und  
Remoulade



### Vitello Tonnato

Sous - vide gegarter  
Kalbs-Tafelspitz  
deutscher Qualität  
und Thunfisch-Creme



### Matjes

mit Rauchmatjes  
Remoulade und  
Bratkartoffeln



### Lachs

Norwegischer BIO-  
Lachs, trocken  
gesalzen  
kalt geräuchert auf  
einer Lachsmousse  
mit chinesischer  
Gurke.

Preise:

Einzelpreis: 4,50 €

Empfangs-Pauschale: 13,50 €

Vegetarisch & Vegan

# FEINGEREFOOD



## Tomate - Mozzarella

Selbst getrocknete Kirschtomaten mit Basilikum-Parmesan Reggiano-Mandel-Pesto und mini Mozzarella



## Ratatouille

Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Oliven in Tomatengelee auf einer Pilzcreme



## Bergkäse

Österreichischer Bergkäse aus Rohmilch, getrockneten Pflaumen und Pumpernickel



## Falafel mit Dip

vegan  
Orientalische Falaffelnocke mit Dip.

Preise:

Einzelpreis: 4,50 €

Empfangs-Pauschale: 13,50 €

# SPECIALS



# SPECIALS



## Dienstleister

Sollten Sie für Ihre Feier weitere Ausstattung wünschen, wie z.B. Fotoboxen, können wir gerne den Kontakt zu einem naheliegenden Verleih für Sie aufnehmen.

Über die Jahre durften wir viele großartige Dienstleister, von Traurednern bis hin zu DJ's und viele mehr, kennenlernen.

Diese wollen wir Ihnen nun wärmstens empfehlen.

Für Ihre Dienstleister würden wir den Menüpreis plus eine Getränkepauschale von 15,00 € pro Person berechnen.

### Unsere Empfehlung für Dekoration und Floristik:



## Struktur Werk

Jennifer Haverkamp

T: 04432 - 246

M: 01 62 - 77 47 806

[info@struktur-werk.de](mailto:info@struktur-werk.de)  
[www.struktur-werk.de](http://www.struktur-werk.de)

# Dienstleister

Unsere Empfehlung für DJ's:



## DJ Two4Beats

Christian Reuner &  
Daniel Obuch

T: 01512 7052786

info@two4beats.de  
www.two4beats.de



## DJ Flo

Florian Gräwert

T: 01622401588

graewert@gmx.de



## DJ Harmi

Harm-Aike  
Hollmann

T: 015259750013

# Dienstleister

Unsere Empfehlung für freie Trauredner:



## Bilinguale freie Trauredenerin

Lilly Kürten

T: 01632556690

[lillykuerten@web.de](mailto:lillykuerten@web.de)

[www.lillykuerten.de](http://www.lillykuerten.de)



## Freie Trauredenerin Redenreise

Liane Wodtke

T: 0172 30 68 24 7

[www.redensreise.de](http://www.redensreise.de)



## Trauredner und Sänger

Dominik Schulz

T: 0171 5270369

[dominikschulz@gmx.de](mailto:dominikschulz@gmx.de)

[www.trauredner-freie-trauung.de/](http://www.trauredner-freie-trauung.de/)

# Dienstleister

Unsere Empfehlung für Hochzeitsfotografen:



## Hochzeitsfotografie

Vera Döpcke

T: 01748762230

[info@veradoepcke.de](mailto:info@veradoepcke.de)

[www.veradoepcke.de](http://www.veradoepcke.de)



## Hochzeitsfotografie

Nouvelle Studio  
Alexandra Gor

[alex.photography@gmail.com](mailto:alex.photography@gmail.com)

[info@nouvellestudio.de](mailto:info@nouvellestudio.de)

[www.nouvellestudio.de/](http://www.nouvellestudio.de/)

# Dienstleister

Unsere Empfehlung für Konditoren:



**Vanilla Instinct**

Mona Warnecke  
Kelly Alpers

T: 04292-4716546

[order@vanillainstinct.de](mailto:order@vanillainstinct.de)

[www.vanillainstinct.de](http://www.vanillainstinct.de)



**Madame Orange**

Heike Kahnt

T: 0157 545 472 49

[backen@madameorange.de](mailto:backen@madameorange.de)

[www.madameorange.de](http://www.madameorange.de)



## Zimmerkontingente

Eine Feier soll in allen Zügen genossen werden. Dazu gehört auch, keinen langen Heimweg zu haben.

Unser Hotel verfügt insgesamt über 87 individuell eingerichtete Zimmer in unterschiedlichen Kategorien. Diese befinden sich hauptsächlich in unseren umliegenden Gästehäusern. Das Landhaus, Zollhaus, die Remise, Alte Diele und das Gutshaus laden für die Nacht herzlich ein. Unser Haupthaus verfügt ebenfalls über fünf Zimmer.

Zur Übernachtung können wir Ihnen und Ihren Gästen gerne ein Zimmerkontingent eröffnen, aus welchem Zimmer gebucht werden können.

Bitte beachten Sie, dass unsere Zimmeranzahl begrenzt ist, aus diesem Grund bitten wir Sie, frühzeitig Ihr entsprechendes Kontingent zu reservieren.

Preislich erhalten Ihre Gäste unsere vergünstigte Bankett-Rate.

Allen Gästen, die ein Zimmer aus Ihrem reservierten Kontingent in Anspruch nehmen, wird ein Rabatt von 5,00 € pro Person auf den Gesamtpreis des Zimmers gewährt.

Für Sie, als Brautpaar, ist eine Übernachtung in unserem Haus in der Nacht der Hochzeit kostenfrei.

Am nächsten Morgen können Sie mit Ihren Übernachtungsgästen gerne gemeinsam in unserem Restaurant frühstücken.

# HIER ENTSTEHEN EMOTIONEN



---

# FAQ

## **Ist eine standesamtliche Trauung auch im Freien möglich?**

- Stelle Sie diese Frage bitte einmal den Standesbeamten der Gemeinde Dötlingen.

## **Müssen wir das Standesamt getrennt nochmal kontaktieren? Ansprechpartner?**

- Das Standesamt muss extra kontaktiert werden.
- In unserer Mühle ist das Standesamt Dötlingen für standesamtliche Trauungen zuständig.
- <https://www.doetlingen.de/portal/seiten/standesamt-900000109-25250.html>

**Hier die Kontaktdaten:**  
Standesamt DötlingenRathaus,  
Zimmer EG 07 // EG  
Hauptstraße 26  
27801 Neerstedt  
Telefon: 04432 950-120  
Telefax: 04432 950-100  
E-Mail:  
standesamt@doetlingen.de

## **Ist eine Anzahlung erforderlich?**

- Nein, es ist keine Anzahlung erforderlich, nur die Unterschrift eines Vertrags ist erforderlich.
- Im Fall einer Stornierung ist diese bis 10 Monate vor dem Termin kostenlos möglich.
- Danach erlauben wir uns, eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30 % des zu erwartenden Umsatzes zu berechnen.

---

# FAQ

## **Kann das Buffet individuell angepasst werden mit beispielsweise kleinen Ständen mit einer Burgerbar oder einer Pizzabar statt einem klassischen Menü?**

- Bei dem Buffet in der Banketmappe handelt es sich um ein Beispiel, das gerne angepasst werden kann. Bei diesen konkreten Vorstellungen, empfehle ich ein persönliches Gespräch/Telefonat mit unseren Eventmanagern.

## **Können besondere Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt werden (z.B. Laktoseintoleranz, Lebensmittelallergien)?**

- Ja, diese können berücksichtigt werden.
- Wichtig ist, dass sie uns vorab bei der Absprache des Essens mitgeteilt werden.

## **Gibt es Unterhaltungsmöglichkeiten für Kinder, falls ja, welche?**

- Wir bieten keine speziellen Unterhaltungsmöglichkeiten für Kinder an.
- Einige Hochzeiten haben zum Beispiel einen Mal-/Spieltisch für die Kinder eingeplant.
- Es gibt die Möglichkeit über externe Dienstleister ein Unterhaltungsprogramm für Kinder zu organisieren.

## **Wird ein Mitternachtssnack angeboten?**

- Ja, wir haben eine Auswahl dazu auf Seite 20 aufgelistet.

## **Können Hochzeitstorten gekühlt werden bis zum Anschneiden?**

- Ja, dies ist kein Problem.

---

# FAQ

## **Steht Dekoration zum Ausleihen zur Verfügung?**

- Wir bieten als zusätzliche Dekoration im Saal und in der Scheune, cremefarbene Stuhlhussen an (4,50€ das Stück).
- Ebenfalls bieten wir eine Ginbar an (350,00 € inkl. Bereitstellung und Ausstattung der Bar mit verschiedenen Garnituren, Gläsern, Eis & Tonics ohne Gin).
- Wir stellen einen Candybarwagen ohne Süßigkeiten und Gläsern (0,00 €) bereit.
- Wir stellen goldene 5-armige Kerzenständer 80cm hoch (20,00€ pro Stück).
- Zurzeit sind in der Scheune die Lichterketten, die über der Tanzfläche hängen und die Teelichter die am Rand verteilt sind inklusive.

## **Fertigen Sie auch unkonventionelle Torten an (z.B. Mehrstöckige Donuts gestapelt und oben eine kleine Rundtorte zum Anschneiden)?**

- Dies bieten wir leider nicht an.
- Fragen Sie dazu die von uns empfohlenen Konditoren.

## **Ist das benötigte Equipment für einen DJ/oder eine Band vorhanden?**

- Das Equipment wird grundsätzlich vom DJ oder der Band mitgebracht.

## **Gibt es einen Beamer und eine Leinwand?**

- Ein Beamer und eine Leinwand können für jeweils 50,00 € gebucht werden.

## **Bis wann muss der Abbau erfolgen?**

- Der Abbau sollte am Sonntag erfolgen (nach Absprache ist auch Montag möglich).

---

# FAQ

## **Wie lauten die Check-in und Check-out Zeiten?**

- Der Check-In ist aktuell ab 15:00 Uhr möglich und der Check-Out bis 11 Uhr.

## **Ab wann darf die Scheune dekoriert werden?**

- Die Scheune kann am Morgen der Hochzeit dekoriert werden.

## **Dürfen selbst gebackene Kuchen, Desserts, Candy Bars oder Ähnliches mitgebracht werden?**

- Ja, das kann gerne gemacht werden.
- Wir berechnen dann ein Gabelgeld pro Person.

## **Sind Hunde in der Scheune erlaubt?**

- Ja, Hunde sind in unserer Scheune, in unseren Erdgeschosszimmern und in einem Teil von unserem Restaurant erlaubt.
- Wir bitten darum Hunde auf dem Gelände an der Leine zu führen.



**Lernt uns doch jetzt schon besser auf Social Media kennen!**



Alle Angaben sind ausschließlich für 2025 gültig. Wir behalten uns Änderungen vor.  
Es gelten die Preise wie in unseren Angeboten nach der Absprache angegeben.

Tel.: 04431-9500  
veranstaltungen@gut-altona.de | www.gut-altona.de  
Wildeshauser Straße 34, 27801 Dötlingen