HOCHZEITEN

Indoor & Outdoor
Alleinige Hausnutzung
Feiern in der Kaminhalle

Landsitzhotel
Peterhof

INHALTE

1. Dein Hochzeits-Hotel für Mindful Weddings
   - Der Peterhof
   - Die Zimmer
2. Konditionen
   - Übernachtungspreise
   - Pauschalen
3. Hochzeitspauschalen
4. Buffet- und Getränkeauswahl
5. Inspirationen
6. Möglicher Ablauf
   - Planung
   - Tischpläne
7. Kontakt

DER PETERHOF

Mit seiner besonderen Architektur, den alten Balken sowie kunstvollen Durch- und Einblicken, Winkeln und sonnenbeschienenen Plätzen ist der Peterhof mehr als nur ein Hotel. Durch seine 400-jährige Historie ist er ein wahres Kleinod unter Reet in idyllischer Alleinlage und ein Erlebnis für alle Sinne. Der stilvolle Gutshof ist ein wunderbar romantisches Refugium und der perfekte Ort für unvergessliche Feiern aller Art.

Mit bis zu 120 Gästen kannst Du hier die schönsten Tage Deines Lebens verbringen.

- Freitags ab 50 Personen (Vollzahler)
- Samstags ab 60 Personen (Vollzahler).
- Mindestabnahme von 10 Zimmern.
- Bei Sonderwünschen sprecht uns an.

Das Besondere :

- Zu Deiner Feier gehört der Peterhof nur euch und euren Gästen - exklusiv!
- Bei uns sind sowohl standesamtliche (bitte mit dem Amt abklären) als auch kirchliche und freie Trauungen möglich.

DIE ZIMMER

Unsere Zimmer sind allesamt liebevoll und individuell gestaltet und fügen sich nahtlos in die besondere Atmosphäre des Peterhofes ein.

Zur Ausstattung gehören standardmäßig ein Flachbild-schirm-TV, ein Schreibtisch, kostenfreies WLAN sowie ein Kosmetikspiegel und ein Fön im Bad.

Sie bieten euch Blicke in die Weite der Marsch und auf wunder-schöne Sonnenuntergänge am Stördeich.

Wir haben insgesamt 19 Zimmer: 12 im Haupt- und 7 im Gästehaus, sodass knapp 50 Personen bei uns übernachten können.

DIE ÜBERNACHTUNGSPREISE

- EZ inkl. Frühstück ..... 89,00 EUR
- DZ zur Einzelnutzung inkl. Frühstük ..... 95,00 EUR
- DZ inkl. Frühstück ..... 140,00 EUR
- DZ Suite inkl. Frühstück ..... 150,00 EUR
- Aufbettung für Kinder (3-10 Jahre) inkl. Frühstück ..... 27,50 EUR
- Zimmerbelegung ab 3 Erwachsenen, inkl. Frühstück ..... 55,00 EUR p.P.

- Der Frühstücksanteil ..... 10,00 EUR p.P
- Kinder von 10-15 Jahre ..... 30,00 EUR p.P.

Bitte teilt uns mit, ob eure Gäste Selbstzahler sind oder ob ihr als Gastgeber die Kosten übernehmt.

- Die Zimmerverteilung erfolgt grundsätzlich durch euch.
- Die Zimmer stehen standardmäßig **ab 16.00 Uhr des Hochzeitstages bis 11:00 Uhr am Folgetag** zur Verfügung.
- Die Braut hat bis zu 3 Stunden vor der Trauung Zutritt (**ab 14:00 Uhr, Trauung 17:00 Uhr**) zum Haus. Davon **abweichende Wünsche sind mit Kosten** verbunden.

DIE ZIMMERLISTE*

Feier von: **Datum:**

Zimmer	Zimmername (Anzahl Schlafmöglichkeiten)	Lage	Gästename (Vorname, Zuname)	Kommentar Anzahl Pers., Alter Kinder
1	Harmonie (1)	HH EG außen		
2	Dornröschen (2)	HH EG außen		
3a	Kleiner Prinz (2+2)	HH EG		Hinter dem DJ, besser keine kleinen Kinder
3	Stilblüten (2 +1)	HH EG		
4	Sternkieker (2 + 2)	HH OG		
5	Carpe Diem (2 + 2)	HH OG		
6	Himmel und Erde (2 + 2 + 2)	HH OG		
7	Regenbogen (2)	HH OG		Gegenüber DJ, besser keine Kinder
8	Freude (2)	HH OG		
9	Honigblüte (2)	HH OG		
10	Blütenbläser (2 + 2)	GH EG		
11	Horizonte (2 + 2)	GH EG		
12	Sommergarten (2 + 2)	GH EG		
13	Vogelnest (2 +1)	GH OG		
14	Glück (2)	GH OG		
15	Sonne (2 + 2)	GH OG		
16	Morgenröte (2)	HH OG		
17	Rapsblüte (2)	HH UG außen		
18	Gartenblick (1)	GH EG		
	Maximal 56 Frühstücksgäste insgesamt			
				HH - Haupthaus, GH - Gästehaus
* Babybettchen/Reisebetten bitte selber mitbringen				Suite

*wird euch als Excel Tabelle bereit gestellt, zum Eintragen der Namen und Anzahl

TRAUMHOCHZEIT

DIE HOCHZEITS-PAUSCHALEN

Alle Pauschalen enthalten regulär:

- Beratende Begleitung in der Planungs- und Vorbereitungs phase
- Hausnutzung und **Check-In der Gäste ab 16:00 Uhr** mit Trau ung um 17:00 **Uhr bis zum Check-Out um 11:00 Uhr**
- Auf- und Abbau Trauungszere-monie inkl. Bestuhlung, **lediglich draußen** berechnen wir **500,- € zusätzlich**
- Nutzung des Kamins in der Halle – aus Sicherheitsgrün-den wird ab 00.00 Uhr kein Holz mehr nachgelegt
- Festlich gedeckte Tische mit Servietten und Stuhlhussen (ohne Blumendeko)
- Endreinigung

STANDARD 199,00 € p.P.

- Getränke ab 17:30 Uhr bis 03:00 Uhr morgens:
  - Wasser, Softdrinks, Säfte
  - Wein und Sekt nach Auswahl
  - Bier und Weizen
  - 2 Sorten Digestif nach dem Essen
  - 2 Sorten Longdrinks an der Bar
- Sektempfang mit 1 Sorte Finger-Food
- 1x Kaffee- und Teebuffet
- Abendbuffet nach Auswahl:
  - 7 Vorspeisen (davon 2 Fleisch o. Fischvarianten) (Standard)
  - Kartoffelbrot und Basilikum-Dip
  - 2 Hauptgerichte (Standard)
  - 2 Desserts (Standard)
- Mitternächtliche Käseplatte oder Currywurst mit Brot
- exklusive Kaffeespezialitäten

- Kinder von **2-10 Jahren** zahlen **1/3** der Pauschale
- Kinder/Jugendliche von **10-16 Jahre**, sowie **Dienstleister** (wie Fotograf oder DJ) zahlen ½ der Pauschale

PREMIUM 209,00 € p.P.

- Getränke ab 17:30 Uhr bis 03:00 Uhr morgens:
  - Wasser, Softdrinks, Säfte
  - Wein und Sekt nach Auswahl
  - Bier und Weizen
  - 2 Sorten Digestif nach dem Essen
  - 2 Sorten Longdrinks an der Bar
- Sektempfang mit 1 Sorte Finger-Food
- 1x Kaffee- und Teebuffet
- Abendbuffet nach Auswahl:
  - 8 Vorspeisen (davon 3 Fleisch o. Fischvarianten) (Standard/Premium)
  - Kartoffelbrot und Basilikum-Dip
  - 2 Hauptgerichte (Standard/Premium)
  - 2 Desserts (Standard/Premium)
- Mitternächtliche Käseplatte oder Currywurst mit Brot
- exklusive Kaffeespezialitäten

- **Ab 03:00 Uhr** berechnen wir **600,00 EUR pro Stunde** für den Betrieb der Bar/Kaminhalle und das Personal, **bis max. 4:00 Uhr** möglich.
- Zusätzliches Fingerfood – ab 2,00 EUR p.P., zusätzliche Vorspeise – ab 3,- EUR p.P. zusätzlicher Hauptgang – ab 5,00 EUR p.P., zusätzliches Dessert – ab 3,00 EUR p.P.

SPEISEN UND GETRÄNKE

Im Folgenden könnt ihr eure Buffet- und Getränkeauswahl treffen. Je nach gewählten Gerichten und euren persönlichen Vorlieben wählen wir gemeinsam mit euch jeweils einen Weiß- und einen Rotwein als passende Essensbegleiter aus.

Alle weiteren Getränke wie Biere und Softdrinks sind in der gewählten Pauschale enthalten.

PRE-EVENT: UNSER PERSÖNLICHER TIPP

Besucht gerne unser jährliches Pre-Event zu Beginn des Jahres (Ende Januar/Anfang Februar). In entspannter Atmosphäre könnt ihr einen wunderschönen Abend verbringen, andere Brautpaare kennenlernen, euch austauschen und unsere Räumlichkeiten noch einmal ganz in Ruhe erleben.

Bei einer Auswahl an Getränken und Buffetspeisen bekommt ihr ein echtes Gefühl für euren großen Tag und klärt dabei ganz nebenbei viele Fragen zur Planung und Organisation bereits im Voraus.

Ein Abend, der Sicherheit gibt, inspiriert und Vorfreude schafft.

TRAUMHOCHZEIT

FINGERFOOD VORSCHLÄGE

Kleine Köstlichkeiten mit großer Wirkung: frisch serviert, liebevoll zubereitet und einfach köstlich.

Der perfekte Start in euren Sekt-empfang nach der Trauung – drinnen oder draußen.

STANDARD

- Walnussbrot oder Kartoffel-brot mit Kräuterfrischkäse
- Walnussbrot oder Kartoffel-brot mit Hummus
- Walnussbrot oder Kartoffel-brot mit Frischkäse und Lachs
- Pflaume im Speckmantel
- Eingelegte Mozzarellakugeln mit Datteltomaten

PREMIUM

- Garnelenspieße in Kräutermarinade
- Garnelenspieße in Limettesauce & Chilichutney
- Elsässer Flammkuchenpralinen
- Mini Beef-Burger mit klassischen Toppings

TRAUMHOCHZEIT

BUFFET VORSPEISEN

Lasst euch von unserem Küchenteam verwöhnen.

Ob Allergien, Unverträglichkeiten oder spezielle Wünsche – wir gehen flexibel auf alles ein.

STANDARD

Salate

- Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamico-Dressing
- Caesar-Salat mit Parmesanspänen
- Hirtensalat mit Oliven, Gurke, Tomate, Paprika und Schafskäse
- Möhrensalat mit Orangenfilets und Walnusskernen
- Asiatischer Nudelsalat mit Gemüsestreifen
- Smashed potatoe salad
- Couscoussalat mit Kichererbsen
- Hähnchen-Curry-Salat mit Avocado und Beeren

Fleisch und Geflügel

- Geräucherte Putenbrust mit feiner hausgemachter Gourmetremoulade
- Rinderhackbällchen mit Rosmarin und Schafskäse auf Tomatensauce

Fisch

- Gemischte Fischplatte
- Lachsröllchen

Antipasti

- Lauwarme Kirschtomaten auf Mozzarella mit italienischen Kräutern und Balsamico-Vinaigraitte
- Oliven in Knoblauch-Rosmarin-Marinade
- Rote-Bete-Carpaccio mit Schafskäse, Ruccola und Granatapfelkernen

Mediterran

- Gegrillte Auberginen mit Kräutersauce
- Rote Paprikastreifen geröstet mit Knoblauch mariniert
- Focaccia aus dem Ofen - mediteran belegt

Käse

- Quiche mit Ziegenkäse
- Schafskäse mit Trauben und Walnusskernen
- Brokkoli auf Gorgonzolasauce mit Tomatenwürfeln

Warme und kalte Snacks

- Blumenkohl-Röschen im Teigmantel mit Limetten-Dipp
- Wraps mit Gemüsefüllung (vegetarisch)
- Süßkartoffelchips mit Guacamole

BUFFET VORSPEISEN

Lasst euch von unserem Küchenteam verwöhnen.

Ob Allergien, Unverträglichkeiten oder spezielle Wünsche – wir gehen flexibel auf alles ein.

PREMIUM

Salate

- Feldsalat mit gebratenen Pilzen und Parmesanspänen
- Bunte Blattsalate mit Hähnchenbruststreifen
- Babyspinat-Salat mit karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing
- Panzanella - toskanischer Brot salat aus geröstetem Ciabatta mit gegrilltem Antipastigemüse, Büffelmoz-zarella und hausgemachtem Basilikumpesto

Fisch

- Garnelensalat mit Orangen-filets und Fenchel

Fleisch und Geflügel

- Barbarie Entenbrust in Balsamico Vinaigrette
- Rinderhackbällchen mit gerösteten Pinienkernen
- Vitello Tonnato (Kalbsfleisch hauchdünne Scheiben mit Kapernsauce)

Mediterran

- Gegrillte Auberginenröllchen mit Mozzarella gefüllt auf Tomatensauce

BUFFET HAUPTSPEISEN

Unsere Hauptspeisen werden von uns frisch zubereitet: mit viel Liebe zum Detail, besten Zutaten und echter Leidenschaft für gutes Essen.

STANDARD

Hauptgerichte vom Huhn

- Hähnchenbrustfilets mit Tomate Kräutersauce und Wildreis
- Hähnchenbrust mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin und Blattspinat
- Hähnchenbrust im Serranoschinkenmantel mit Perlzwiebelsauce und katalanischen Kartoffeln

Pasta-Buffet

- 4 verschiedene Pastagerichte

  Bei Auswahl dieses Menüs ist kein weiterer Hauptgang wählbar.

Vom Grill

(Inkl. Beilagen nach Absprache*)

- Schweinefilet
- Peterhofkrustbraten vom Schwein
- Hähnchenbrustfilet mariniert
- Braten von der Putenbrust

Vegetarisch

- Mediterranes Gemüse (Beilage)
- Gebackene Süßkartoffeln gefüllt mit Tomaten
- Zucchinischiffchen gefüllt mit Couscous
- Gemüsebratlinge
- Gemüselasagne
- Reispfanne Gemüse und Couscous mit Grilltomaten

PREMIUM

Fleisch

- Holsteiner Lammkeule mit Kräuterkruste, Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln
- Barbarie Entenbrust mit Sesam-Honig Kruste, Schmortomaten und Kartoffelgratin
- Roastbeef mit Kräuerkruste Kartoffelgratin und Schmortomaten

Vom Grill

(Inkl. Beilagen nach Absprache*)

Fleisch

- Lammfilet/Rücken (Tagespreis)
- Ribeye
- Entrecôte
- Rumpsteak

Fisch*

- Norwegisches Lachsfilet auf Gemüsebett

***ihr könnt zu jedem Hauptgericht eure Sättigungsbeilage & Gemüsebeilage individuell wählen!**

Sättigungsbeilagen

- Wildreis
- Kartoffelgratin
- katalanische Kartoffeln
- Rosmarinkartoffeln

Gemüsebeilagen

- Blattspinat
- Prinzessbohnen
- Schmortomaten
- Mediteranes Gemüse

TRAUMHOCHZEIT

DESSERT VORSCHLÄGE

Süße Genussmomente für euren großen Tag: kleine Desserts, die mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden und eure Gaumen höher schlagen lässt.

STANDARD

- Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
- Hausgemachter Obstsalat
- Frische Beerengrütze mit Vanillesauce
- Verschleiertes Bauernmädchen Apfelkompott auf Löffelbiskuit unter Mascarponehaube
- Pfirsich mit Portwein, Thymian-Honig und geschichtetem Limonen-Joghurt

PREMIUM

- Tiramisu
- Mascarponecreme mit frischen Früchten
- Buttermilchmousse mit Orangenfilets
- Buttermilchmousse mit Erdbeer- Carpaccio (Saison)
- Quarkmoussee mit Mango und Orangenfilets an beschwipster Aprikosensauce
- Rizogalo - Griechische Milchreis mit Zwetschge

PROSECCO & WEINE

Prosecco
DOC Treviso Frizzante

Frsich, lebendig und feinperlig mit fruchtigen Noten. Angenhem leicht und ideal als Aperitif zum Anstoßen.

Von Winning
Weißer Burgunder
Trocken

Trocken, elegant und ausgewogen mit feiner Frucht. Ein sehr harmonischer Weißwein, der vielen Geschmäckern gefällt.

Juwel
Weisserburgunder

Hofmann
Grauer Burgunder
Trocken

Ein frischer, lebhafter Wein. Cremig mit Aromen von Melone und Banane.

Austernfischer
Cuvée Weiß

Eine spritzige Cuvée aus Kerner- und Silvanertrauben. Kulinarisch, frisch und trocken.

Juwel
Grauburgunder

Austernfischer Spätburgunder Rosé

Lebendiger Roséwein mit zarter, brillanter Rosenblattfarbe. Duftet verführerisch nach Veilchen und reifen Himbeeren. Am Gaumen frisch und spritzig.

Passo del Cardinale Primitivo di Manduria 2022

Vollmundiger Primitivo aus dem sonnenverwöhnten Apulien. Samtig und weich mit Brombeeren, Gewürzen und Kaffeenoten.

Juwel Riesling

Merlot Rotwein

In der Nase Brombeere, Kirsche und Johannisbeere. Dicht und weich mit komplexer Frucht am Gaumen, würzig, mild mit samtweichen Tannin.

Sartori Villa Mura Merlot Veneto

Ein eleganter und samtiger Rotwein mit einem fruchtigen Bukett roter Früchte und einer leichten Kräuternote.

Juwel Rosé

GETRÄNKE ÜBERSICHT

Die Getränke für die Bar könnt ihr im Folgenden ganz nach euren Wünschen auswählen. Gerne dürft ihr darüber hinaus auch eigene Getränke in ausreichender Menge mitbringen.

Bitte sprecht uns hierzu vorab an, damit wir die Getränke gegebenenfalls kühlstellen und entsprechend lagern können.

Mineralwasser
(alles enthalten)

- still
- feinperlig

Softdrinks
(alles enthalten)

- Cola, Cola Light,
  Cola Zero, Fanta, Sprite
- Apfelschorle
- Orangensaft
- Apfelsaft

Bier
(alles enthalten)

- Dithmarscher Pilsner Flasche, 0,33l
- Dithmarscher Lemon, 0,33l
- Dithmarscher alkoholfrei, 0,33 l
- Weizen, 0,5 l
- Weizen alkoholfrei, 0,5 l

Digestif
(bitte 2 auswählen)

- Jägermeister
- Jubiläumsaquavit
- Sambuca
- Baileys auf Eis
- Ouzo
- Grappa
- Berliner Luft

Longdrinks
(bitte 2 auswählen)

- Gin Tonic
- Cuba Libre
- Whiskey Cola
- Korn Cola
- Aperol Spritz
- Lillet Wild Berry

EUCH GEFÄLLT DER PETERHOF?

Selbstverständlich stehen wir euch während der gesamten Planung zur Seite.
Auf den folgenden Seiten findet ihr Inspirationen und hilfreiche Anregungen für eure weitere Planung sowie eine Auswahl an Dienstleistern, die wir euch gerne empfehlen können.

Ihr habt zudem die Möglichkeit, in der Nebensaison die offenen Peterhof-Tage zu nutzen.
Die Termine werden rechtzeitig auf unseren Kanälen bekannt gegeben.

Vor Ort habt ihr die Möglichkeit, euch die Räumlichkeiten anzuschauen, Fragen zu stellen oder euch für eure weitere Planung mit anderen Brautpaaren auszutauschen.

DIE NÄCHSTEN SCHRITTE...

- Sprecht euren Wunschtermin gerne im Vorfeld mit uns ab – danach kann die Vereinbarung erfolgen.
- Solltet ihr eine standesamtliche Trauung in Betracht ziehen, empfehlen wir, vorab Kontakt mit dem Bürgermeister von Hodorf aufzunehmen, um die Durchführbarkeit abzustimmen. Eine standesamtliche Trauung ist ausschließlich im Innenbereich möglich.
- Sobald ihr uns die ausgefüllte und unterschriebene Vereinbarung zugesendet und das Reservierungsentgelt in Höhe von 1.000,00 EUR überwiesen habt, prüfen wir eure Buchung. Der Termin gilt erst als fest gebucht, wenn ihr die gegengezeichnete Vereinbarung von uns zurückerhaltet.
- Gemeinsam besprechen wir eure genauen Vorstellungen, Wünsche und Möglichkeiten für eure Hochzeit sowie die grobe Gästeanzahl.
- Bitte trefft eure Speisenauswahl und sendet uns eure Entscheidung vier Wochen vor der Veranstaltung zu.
- Ca. 4–6 Wochen vor der Hochzeit treffen wir uns zu einer Detailabsprache.

- Vier Wochen vor der Hochzeit sendet ihr uns bitte die ausgefüllte Zimmerliste zu (Excel-Datei; unsere Vorlage darf dabei nicht verändert werden).
- Zehn Tage vor eurem Hochzeitstermin teilt ihr uns bitte die finale Gästeanzahl mit. Diese gilt als Abrechnungsgrundlage.
- Bitte sendet uns außerdem euren Sitzplan zu und leistet eine Anzahlung in Höhe von zwei Dritteln der zu erwartenden Gesamtkosten. Den entsprechenden Betrag berechnen wir für euch im Voraus.

KONTAKT STANDESAMT HODORF

Standesbeamter (Bürgermeister von Hodorf)

Herr Christian Schneider

0170/4830624

gemeinde-hodorf@gmx.de

HOCHZEITSPARTNER|INNEN EMPFEHLUNGEN

FOTOGRAFIE:

Canan
canan.memories

Mariella Schulze
mariellas_
fotostudio_hamburg

VIDEOGRAFIE:

Hasan Ari
nordlicht.hochzeits-
videos

DJ/MUSIK:

Jörn Rave
04892-214 75 81 oder
0175-8984390
nordflairevents

Tobi Willemeit
tobias.willemeit
01708108058
T.willemeit@gmx.de
tobiaswillemeit.de

SÄNGER:INNEN:

Marina
saengerinmarina

Frederike Witte
livemusic_riki

TRAUREDNER:INNEN

Anke Scheer,
Glücksmomentever-
stärkerin

Lilly
lilly_redet

Janine Rhode
alohamoments_by_
janine

BLUMEN/DEKO

Bluma - Floristik und
Gartengestaltung
bluma_itzehoe
04821 403302

Moira - Atelie Itezhoe
moira.floraldesign

Malien Gravert
maliens.werkstatt

TORTEN/GEBÄCK

Eisblume Marnerdeich

Lisas KleeneKondi
lisaskleenekondi

Fräulein Kontor
fraeuleinkontor

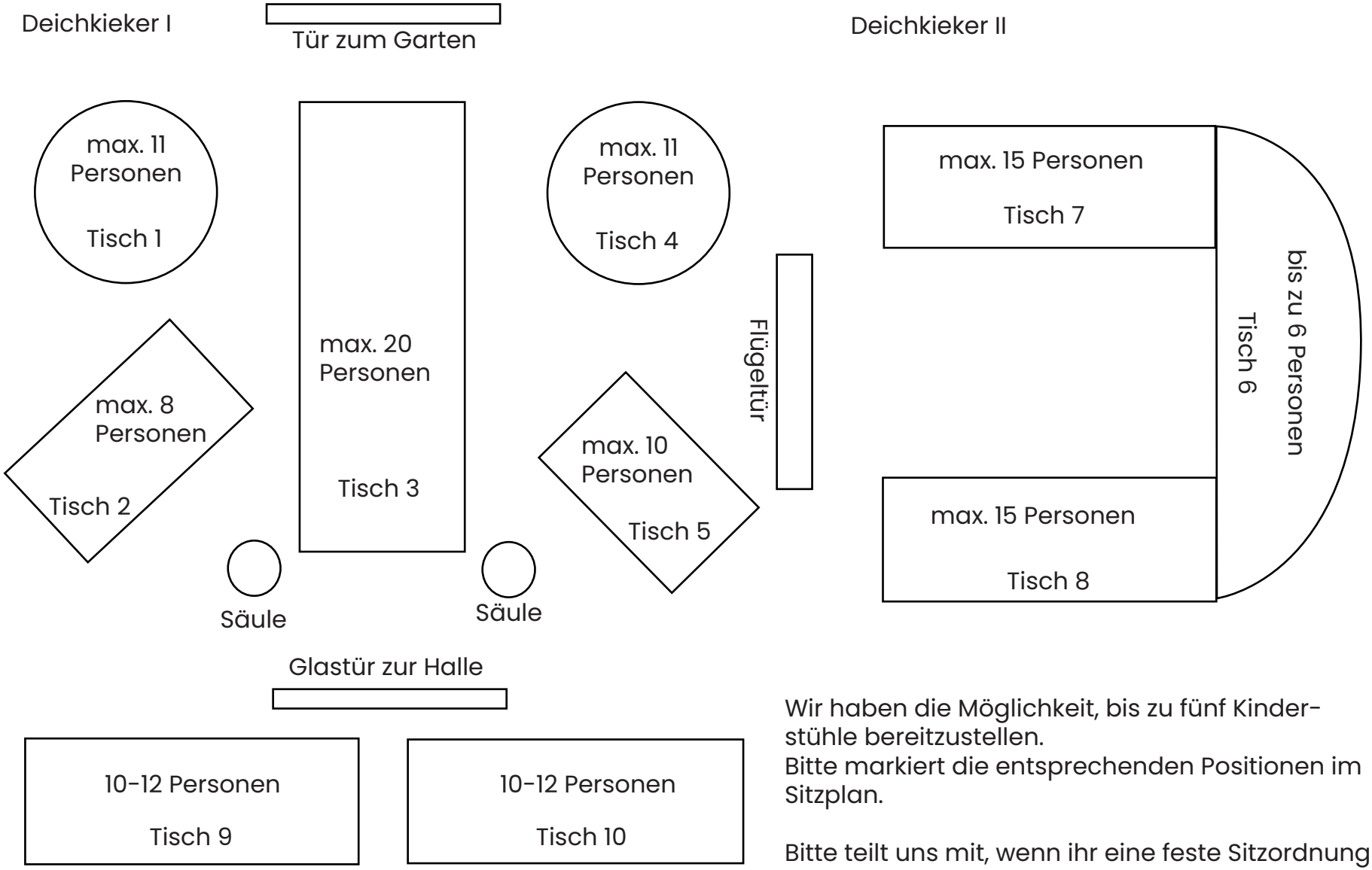
INSPIRATION

Den genauen Ablauf des Tages (wer kommt wann von wo, zu welcher Zeit, Musik etc.) stimmen wir im Vorgespräch etwa vier Wochen vorher detailliert mit euch ab, damit an eurem besonderen Tag alles reibungslos verläuft.

MÖGLICHER ABLAUF...

• **Ab 14:00 Uhr**	Anreise der Braut mit Stylistin und Trauzeugen (alternativ kann das Styling vorab zu Hause oder beim Friseur erfolgen).
• **Ab 16:00 Uhr**	Check-In der Gäste
• **17:00 – 17:45 Uhr**	Trauung
• **17:45 – 19:00 Uhr**	Sektempfang mit Fingerfood, Entgegen-nahme der Glückwünsche, Fotoshooting, Gruppenfotos, Torte/Kuchen und Kaffee
• **19.00 – 21:00 Uhr**	Platznehmen am Tisch, offizielle Begrüßung durch das Brautpaar, Getränkeservice am Tisch, Eröffnungsrede zum Buffet
• **21.00 Uhr**	Eröffnungstanz
• **00:00 Uhr**	Mitternachtssnack und weiter Spaß haben bis 3.00 Ihr
• **09:00 – 11:00 Uhr**	Gemeinsames Frühstück am Folgetag
• **11:00 Uhr**	Check-Out der Gäste

FÜR EURE WEITERE PLANUNG



Wir haben die Möglichkeit, bis zu fünf Kinderstühle bereitzustellen.
Bitte markiert die entsprechenden Positionen im Sitzplan.

Bitte teilt uns mit, wenn ihr eine feste Sitzordnung

DIE TISCHMASSE

Deichkieker I

- 8er-Tafel: 1,60 m x 0,8 m
- 12er-Tafel: ca. 3,20 m x 0,8 m
- 20er-Tafel: ca. 5,60-6,40 m x 0,8 m
- Runder Tisch: 1,60 m Durchmesser
- 10er-Tafel: 2,20 m x 0,8 m

Deichkieker II

- U-Tisch: 2,90 m
- Seitentische je: 3,20 m x 0,8 m

CHECKLISTE

18-12 Monate vorher:

- Termin (und Alternativtermin – falls der Wunsch termin in der Wunsch-Location bereits vergeben ist) festlegen.
- Ungefähre Personenzahl festlegen
- passende Location besichtigen und buchen
- Trauzeugen festlegen
- Save the Date versenden– damit alle Gäste sich frühzeitig den Termin freihalten können
- DJ buchen
- Fotograf buchen

12-6 Monate vorher:

- Stil/Thema für die Hochzeit festlegen
- Brautkleid aussuchen
- Unterlagen für das Standesamt zusammenstellen
- Einladungskarten versenden

6-3 Monate vorher:

- Eheringe aussuchen – Gravur nicht vergessen
- Anzug für den Bräutigam aussuchen
- Aufgebot bestellen
- Accessoires und Brautschuhe aussuchen
- Hochzeitsdeko aussuchen

3 Monate vorher:

- Ablaufplan erstellen und mit Trauzeugen/Zeremonienmeistern absprechen
- Tanzkurs oder Tanzstunden nehmen

8 Wochen vorher:

- Hochzeitstorte bestellen
- Haare und Make-Up beauftragen
- Blumenschmuck, Tischdeko und Brautstrauß bestellen

4 Wochen vorher:

- Brautschuhe täglich einlaufen
- Probefrisur machen lassen
- Gespräch mit DJ und Fotograf
- Anprobe und Anpassen Brautkleid
- Gästeanzahl (grob) und Zimmerliste an die Location melden

1 Woche vorher:

- Termine von allen Dienstleistern noch einmal bestätigen lassen
- Aktuellen Ablaufplan an alle Beteiligten versenden
- Finale Anprobe Brautkleid

WICHTIGE HINWEISE

Liebes Brautpaar,

ihr dürft den Peterhof exklusiv nutzen und ihn ganz nach euren Vorstellungen und Wünschen gestalten. Damit sich alle wohlfühlen und der besondere Charme des Hauses erhalten bleibt, gibt es jedoch einige Dinge, die erlaubt sind, und ein paar, die wir leider nicht umsetzen können.

Bei Fragen oder Unsicherheiten sprecht uns jederzeit gerne an – wir finden gemeinsam eine schöne Lösung.

Do's

- Fast alles ist möglich – solange es sich um keine bleibenden Veränderungen handelt und es mit dem Peterhof-Team abgesprochen ist.
- alle Dekorationen etc. müssen rückstandslos wieder entfernt werden können (bis zum Check-out um 11.00)

Dont's

- kein offenes Feuer verwenden
- keine Wunderkerzen abbrennen
- Kein Feuerwerk im gesamten Dorfgebiet Hodorf
- Keine echten Blütenblätter im Haus streuen
- Kein Reis werfen
- Keine Seifenblasen im Haus verwenden

KONTAKT

Ihr erreicht uns unter:

Landsitzhotel und Seminarium Peterhof GmbH

Dorfstraße 23 – 25569 Hodorf

Tel.: 04821 - 403010

E-Mail: info@landsitzhotel.de

www.landsitzhotel.de

Ansprechpartner:

Alexandra

Samira

@LANDSITZHOTEL_PETERHOF

Hier erhältst Du regelmäßig Neuigkeiten rund um den Peterhof und um die Hochzeiten.