

Gasthaus Kempermann
Familie Kerstin & Ralf Kempermann e. K.
Hauptstraße 59, 26197 Großenkneten
Tel: 0 44 35 / 97 000; Fax: 0 44 35 / 56 63
www.kempermann.com



HRA 140 542; Amtsgericht Oldenburg

Sehr geehrte Damen und Herren, liebes Brautpaar,

schön, dass Sie bei der Ausrichtung Ihrer Feier an uns gedacht haben!

Gern würden wir diese in unserem Lokal ausrichten. Wir sind uns sicher, dass unsere Räumlichkeiten dafür den geeigneten Rahmen bieten!

In der Anlage finden sie verschiedene Hochzeitspauschalen.

Die in der Anlage aufgeführten Varianten zeigen einige von diversen Möglichkeiten auf. Gern können wir in einem persönlichen Gespräch ihr individuelles Büfett besprechen und dabei die Vorschläge ergänzen oder ändern.

Wir würden uns freuen, wieder von Ihnen zu hören.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom Gasthaus Kempermann &
Kerstin und Ralf Kempermann

PS

Unser Motto: „**Echt lecker! Echt regional!**“

Wir bieten wir euch Fleisch, Gemüse, Ost und Salat von besonderer Qualität aus Betrieben unserer Region an



2023-1

Hochzeitspauschale 01 „Rustikal“

Suppe am Tisch serviert:

Großenkneiter Hochzeitssuppe

Vorspeisen & Salate:

Gurkensalat in Dillrahm

Tomatensalat in Essig-Öl

Möhrensalat

Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings

Hausdressing und Kräutervinaigrette

Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Saftig gegarter Spießbraten vom Schwein auf gebratenen Zwiebeln

Putenrollbraten in Kräuterrahmsauce

Geschmorrter Rinderbraten in Rinderjuis (+ 1,- €) oder

hausgemachte Rinderrouladen (+ 2,-€)

Pfefferrahmsauce

Bratensauce

Kräuterrahmsauce

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Knusprig frittierte Kartoffelkroketten

Bunte Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl

Sauce Hollandaise

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Saucen und Streuseln

Herrenspeise und fruchtige Bayrisch Creme

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe

ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter

Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 78,50 € Ab 110 Pers.: 76,50 € Ab 160 Pers.: 74,50 €

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



2023-1

Hochzeitspauschale 02 „Klassik“

Suppe am Tisch serviert:

Großenkneiter Hochzeitssuppe

Vorspeisen & Salate:

Gurkensalat in Dillrahm

Tomatensalat in Essig-Öl

Möhrensalat

Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings

Hausdressing und Kräutervinaigrette

Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Schweinefilet im Speckmantel auf gebratenen Zwiebeln

Hausgemachte Rinderrouladen in Rinderjus

Hähnchenbrustfilet Toskana in fruchtiger Tomatensauce

Pfefferrahmsauce

Champignonrahmsauce

Bratensoße

Bratkartoffeln

Schwenkkartoffeln

Knusprig frittierte Kartoffelkroketten

Bunte Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl

Sauce Hollandaise

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Saucen und Streuseln

Traubiges Tiramisu

Herrenspeise

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe

ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter

Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 81,50 € Ab 110 Pers.: 79,50 € Ab 160 Pers.: 77,50 €

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



2023-1

Hochzeitspauschale 03 „Dolce Vita“

Vorspeisen & Salate:

Hausgemachte Anti-Pasti Auswahl (Zucchini, Auberginen,
Paprika, Karotten und Zwiebeln
Tomaten-Mozzarellakugeln in Basilikum Pesto
Räucherlachs gerollt mit Frischkäsecrémé
Knusprige Bruschetta (geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Knoblauch)
Italienischer Gurkensalat mit Oliven
Bohnen-Rosmarin Salat
Bunte Platte mit Schafskäse, Mais und Kidneybohnen
Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings
Hausdressing und Kräutervinaigrette
Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Tomatensauce
Schweinefilet im Speckmantel auf Zuccinigemüse
Saltimbocca vom Schweinerücken in Weißweinsauce
Kräuterrahmsauce
Tomatensauce
Weißweinsauce
Rosmarinkartoffeln
Gnocchi in Butter geschwenkt
Knusprig frittierte Kartoffelkroketten
Mediterranes Pfannengemüse
Broccoli mit gerösteten Mandelblättchen

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Saucen und Streuseln
Hausgemachtes Tiramisu
Mouse au chocolat

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe
ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter
Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 82,50 € Ab 110 Pers.: 80,50 € Ab 160 Pers.: 78,50 €

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



2022-2

Hochzeitspauschale 04 „Exklusiv“

Suppe am Tisch serviert:

Großenkneiter Hochzeitssuppe

Vorspeisen & Salate:

Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings
Hausdressing und Kräutervinaigrette
Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Schweinemedallions in Zitronenpfeffermantel
Frisch gegrillte kleine Rumpsteaks
Hähnchenbrustfilet auf einem Tomaten-Zwiebel-Bett
Pfeffersauce
Rotwein-Zwiebel-Sauce
Sauce Bernaise
Bratkartoffeln
Knusprige Kartoffelspalten
Kartoffelgratin
Bunte Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren und Blumenkohl
Speckbohnen,
Pfifferlingen und gebratene Zwiebeln

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Saucen und Streuseln
Himbeertraum
Traubiges Tiramisu

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe
ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter
Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 84,50 € Ab 110 Pers.: 82,50 € Ab 160 Pers.: 80,50 €

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



2022-2

Hochzeitspauschale 05 „Tirol“

Suppe am Tisch serviert:

Flädle-Suppe

Vorspeisen & Salate:

Bayrische Schinkenplatte

Verschiedene Obazter

Bayrischer Wurstsalat

Radi- Salat

Kartoffel- Gurken- Salat

Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten

Gegrillter Leberkäs

Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Zwiebeln

Zwiebelsauce

Speckstippe

Pfeffersauce

Kartoffelstampf

Bratkartoffeln

Hausgemachtes Sauerkraut

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Saucen und Streuseln

Bayrisch Creme

Kaiserschmarrn

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe

ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter

Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 82,50 €

Ab 110 Pers.: 80,50 €

Ab 160 Pers.: 78,50 €

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



Ist Ihr Lieblingsgericht bei unseren Menüvorschlägen nicht dabei? Finden Sie hier eine kleine Auswahl möglicher Gerichte für Ihre Feier:

(Teilweise gegen Zuschlag)

Suppen:

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage
Cremesuppe aus einem Gemüse Ihrer Wahl

Vorspeisenbüfett

Lachstatar auf Pumpernickel
Honigmelone mit Schinken
Olivenpaste auf Baguette
Caprese mit Basilikum und Olivenöl garniert
Bruschetta

Hauptgang:

Saftig gebratener Gyrosbraten mit gebratenen Zwiebeln
Hähnchenbrustfilet in Tortilla-Panade
Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle

Fisch:

Zanderfilet auf Paprikalauchgemüse
Lachsfilet auf Blattspinat
Rotbarschfilet auf Julienne Gemüse

Vegetarische Alternativen:

Mediterrane Nudelpfanne
Knusprig Panierte Gemüseschnitzel
Knusprige Kartoffel-Möhrentaler
Kartoffelpuffer
Kaiserschmarrn

Kinderbüfett

Chicken Nuggets mit Kroketten
Spaghetti Bolognese
Spaghetti mit Tomatensoße
Kartoffelpuffer
Kaiserschmarren

Dessert:

Exotisches Fruchtragout	+ 1,00 €
Obstsalat in Melone serviert	+ 2,50 €
Schokobrunnen mit Obstspießen	+ 2,50 €
Heiße Früchte (Kirschen, Himbeeren oder Pflaumen)	+ 1,50 €
Eistorte (statt Eis Box)	+ 2,50 €
Schwarzwälder-Kirschtraum	+ 1,00 €



... und irgendwann nach Mitternacht

Suppen etc. wie angeboten plus:

Currywurstpfanne mit Brot	+ 2,50 €
Currywurstpfanne mit Pommes	+ 3,50 €
Käseplatte mit verschiedenen Sorten Brot	+ 2,00 €
Räucherfischplatte	+ 2,50 €
Pizza	+ 2,00 €

Großes Mitternachtsbüfett (statt Suppe)

+ 8,00 €

Currywurstpfanne,
kleine Hähnchen- und Schweineschnitzel,
kleine hausgemachte Frikadellen
Räucherfischplatte mit Forelle, Lachs und Matjes,
Käseplatte
Ofenfrisches Baguette sowie verschiedene Brotsorten,
Rührei und Bratkartoffeln

Fehlt Ihnen etwas? Sprechen Sie uns an!

Weitere Upgrades für Ihre Hochzeit:

Stuhl Husse	4,50 € pro Husse
Verlängerungsstunde	3,00 € pro angemeldete Person

Unter dem Motto „**Echt lecker! Echt regional!**“ bieten wir euch Fleisch von besonderer Qualität aus regionalen Betrieben an. Wir beziehen unser Geflügelfleisch Großteils vom Hof Mahlstedt (Hespenbusch) und unsere Schweineschnitzel vom Haschenbroker Landschwein vom Hof Deye sowie das weitere Fleisch von Erzeugern aus dem Landkreis Oldenburg und dem Oldenburger Münsterland. Gleiches gilt für die Schlachtung und die Weiterverarbeitung. Unser Obst und Gemüse kommt vom Hof Lüske aus Höltinghausen.

Somit sind in der Produktionskette kurze Wege gewährleistet.



Der wirklich fast alles Inklusivpreis enthält folgende Getränke:

Zum Empfang:	Sekt Hausmarke oder Prosecco, Ponybier und Orangensaft
Weißwein:	Liebingswein Nr. 4, Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen, ein frischer, fruchtiger und mineralischer Weißburgunder oder Loeff weißer Burgunder, QbA Qualitätswein, trocken
Rose:	Liebingswein Nr. 4, Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen, ein saftig fruchtiger frischer Rose
Rotwein:	Liebingswein Nr. 4, Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen, ein vollmundiger Dornfelder mit kräftigen Aromen von Sauerkirsche und Brombeere oder Loeff Dornfelder Trocken, Pfalz, QbA Qualitätswein, Trocken Weitere oder andere Weine möglich
Bier vom Fass:	Ols oder König Pilsener
Flaschenbier:	König Pilsener Alkoholfrei, Erdinger Weizen Hell-, Dunkel- und Alkoholfrei
Softdrinks	Cola, Fanta, Sprite, Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser still und prickelnd, Energy Drink, Bitter Lemon, Tonic, etc.
Spirituosen:	Berentzen Weizenkorn, Steinfrucht, Green Power, Berliner Luft Prinz „Feiner Hausschnaps Marille“ und Prinz „Obstschnaps“, Havana Club, Bacardi, Vodka Gorbatschow und Gin Weinbrand Springer Urvater und Mariacron Whiskey Jim Beam und Ballantines Malteser Aquavit, Fernet Branca und Menta, Jägermeister, Ramazotti Kaffee und Tee von der Kaffeetheke

Auch bei der Getränkeauswahl richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen. Finden Sie hier eine Auswahl an Getränken die Sie zusätzlich bestellen können.

(Ein Austausch ist hier in der Regel nicht möglich!)

- Hugo + 1,00 €
- Aperol Spritz oder Lillet Wildberry + 2,50 €
- Osborne Veterano + 1,50 €
- Jubiläums Aquavit + 1,00 €
- Hausbrand Marille + 2,00 €
- Hubertustropfen + 1,50 €
- Kümmerling + 2,00 €
- Short Cocktail Theke + 2,50 €
- Big Cocktail Theke + 5,00 €
 - z. B. mit Sex on the Beach, Pina Colada, Tequila Sunrise, Cuba Libre



Unser Haus:

- Hotel mit 24 Zimmern plus 2 Gästehäuser mit 4 Zimmern in Hausnähe
- Das Hochzeitszimmer ist für das Brautpaar kostenlos
- Großer Festsaal „Altholz trifft Moderne“
 - Rustikale Altholz- und Backsteinwände
 - Luftfilter-/ Klimaanlage: Auch im Sommer angenehme Temperaturen
 - Modernes Trennwandsystem
 - Für jede Personenzahl die richtige Raumgröße
 - Immer ein abgeschlossener Raum
 - Modernes LED-Lichtsystem
 - Der Saal erstrahlt in Ihren Farben, egal, ob Blau, Rot, Grün oder Gelb, es sind (fast) alle Farben möglich
- Großer Festgarten direkt am Saal gelegen mit Hochzeitsbank
 - Blick vom Saal in den grünen Garten
 - Empfang gerne auch im Festgarten möglich
 - Luftaufnahme von unserem Balkon von der gesamten Gesellschaft möglich
- Ihr Büfett platzieren wir nach ihren Wünschen in der Almhütte, im Skikeller, in der Veranda oder mittig im Saal

Gern unterstützen wir sie bei der Planung ihrer Feier auch bei den Vorbereitungen, z. B.:

- Musik: Band oder DJ
- Tischschmuck
- Dekoration Saal
- Stuhl Hussen
- Fotograf
- Video
- Hochzeitstorte

Markt 6 in Großenkneten

Sie möchten in rustikaler Atmosphäre feiern? Die dafür geeigneten Räumlichkeiten bietet Ihnen unsere Partyscheune am Markt 6 in Großenkneten. Gern zeigen wir Ihnen auch diese Räumlichkeiten



2022-2

Hochzeitsspauschale 06 „Spezial“

Suppe am Tisch serviert:

Großenkneiter Hochzeitssuppe

Vorspeisen & Salate:

Gurkensalat in Dillrahm

Tomatensalat in Essig-Öl

Möhrensalat

Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings

Hausdressing und Kräutervinaigrette

Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Hähnchenbrustfilet in Kräuterrahmsauce

Pfeffersauce

Balkansauce

Kräuterrahmsauce

Knusprig frittierte Kartoffelkroketten

Bratkartoffeln

Reis

Bunte Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl

Sauce Hollandaise

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Saucen und Streuseln

Heiße Kirschen

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe

ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter

Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 78,50 € Ab 110 Pers.: 76,50 € Ab 160 Pers.: 74,50 €

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



Eure Checkliste für eine entspannte Planung für euren großen Tag:

Zeitpunkt:	Was?	Erledigt:
1 Jahr vorher	Termin vereinbaren	
	Location reservieren (Kirche, Standesamt, Saal)	
	DJ buchen	
	Gästeliste erstellen	
	Save the Date Karten verschicken	
	Fotograf buchen	
	Trauzeugenwahl	
6 Monate vorher	Brautkleid und Anzug kaufen	
	Ringe aussuchen	
	Friseurtermin buchen	
	Einladungen versenden	
	Geschenkliste erstellen	
	Zimmer für Hochzeitsgäste reservieren	
	Deko planen (Florist)	
3 Monate vorher	Extras planen und buchen (Fotobox, Candybar)	
	Termin zur Menüauswahl vereinbaren	
	Kleidung abholen	
	Rücksprache mit Trauredner	
	Konditorwahl für die Torte	
2 Wochen vorher	Sitzplan erstellen	
	Menü Kontrolle	
Am großen Tag	JA sagen!	
	Essen	
	Feiern	