



## Hochzeitspauschalen 2022

(gültig ab Mai 22)

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



## Hochzeitspauschale 01 „Rustikal“

### Suppe am Tisch serviert:

Großenknetener 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

Geschmorter Rinderbraten in Rinderjus (+ 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.: 71,50 €    Ab 110 Pers.: 70,50 €    Ab 160 Pers.: 69,50 €**

inkl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

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



## Hochzeitsspauschale 02 „Klassik“

### Suppe am Tisch serviert:

Großenknetener 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.: 74,50 €    Ab 110 Pers.: 73,50 €    Ab 160 Pers.: 72,50 €**

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

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



## 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.: 75,50 €    Ab 110 Pers.: 74,50 €    Ab 160 Pers.: 73,50 €**  
incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)  
Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



## Hochzeitspauschale 04 „Exklusiv“

### Suppe am Tisch serviert:

Großenknetener 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.: 77,50 €    Ab 110 Pers.: 76,50 €    Ab 160 Pers.: 75,50 €**

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

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



## Hochzeitspauschale 05 „Tirol“

### Suppe am Tisch serviert:

Flädle-Suppe

### Vorspeisen & Salate:

Bayrische Schinkenplatte

Obazter und Liptauer

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.: 75,50 €    Ab 110 Pers.: 74,50 €    Ab 160 Pers.: 73,50 €**

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

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



## Hochzeitspauschale 06 „Spezial“

### Suppe am Tisch serviert:

Großenknetter 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.: 70,50 €    Ab 110 Pers.: 69,50 €    Ab 160 Pers.: 68,50 €**

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  
 Kaiserschmarrn

**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	+ 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 Hussen	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:

<b>Zum Empfang:</b>	Sekt Hausmarke oder Prosecco, Ponybier und Orangensaft
<b>Weißwein:</b>	Lieblingswein Nr. 4, Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen, ein frischer, fruchtiger und mineralischer Weißburgunder oder Loeff weißer Burgunder, QbA Qualitätswein, trocken
<b>Rose:</b>	Lieblingswein Nr. 4, Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen, saftig fruchtiger frischer Rose
<b>Rotwein:</b>	Lieblingswein 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
<b>Bier vom Fass:</b>	Ols oder König Pilsener
<b>Flaschenbier:</b>	König Pilsener Alkoholfrei, Erdinger Weizen Hell-, Dunkel- und Alkoholfrei
<b>Softdrinks</b>	Cola, Fanta, Sprite, Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser still und prickelnd, Energy Drink, Bitter Lemon, Bitter Lemon, etc.
<b>Spirituosen:</b>	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



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	Brutkleid 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	