

GREEN WEDDING

NACHHALTIG HOCHZEITEN



HOCHZEITSPAUSCHALE - ALLES INKLUSIVE 2021/22

SEKTEMPFANG



im Innenhof auf dem Beckenberg mit einem:

- ♥ Glas **Hugo** / optional alkoholfrei

KAFFEEGEDECK

anschließend servieren wir Ihnen:

- ♥ einen der besten **Bio-Kaffees** der Welt
KAFFEERÖSTEREI EBERSBACH
- ♥ bunte Kuchenauswahl*
*OHNE HOCHZEITSTORTE
- ♥ Dreierlei Baguette (**Käse/Salami/Schinken**)
BIO-FLEISCHEREI MÖRL, BEI BAUTZEN
- ♥ Mini-Gemüse-**Quiche** (herzhafter Kuchen)
GÄRTNEREI MEYRICH, ZITTAU

BÜFFET

zum Abend überraschen Sie ihre Gäste mit einem der nachhaltigsten Büffets der Oberlausitz:

- ♥ Grillgemüse der Saison in Kräuter-Öl
GÄRTNEREI MEYRICH, ZITTAU
- ♥ **Nudelsalat/Gemüse-/Blattsalate**
GÄRTNEREI MEYRICH, ZITTAU
- ♥ ein Gemüse in drei Variationen
GÄRTNEREI MEYRICH, ZITTAU
- ♥ Räucherbrett 1 (**Käse/Schinken/Fisch**)
BIO-FLEISCHEREI MÖRL, BEI BAUTZEN
- ♥ Brot-/Baguette-Auswahl / **Butterrosen**
BÄCKEREI STOLLE, KOTTMAR OT EIBAU
- ♥ Oberlausitzer Festtagsuppe
ÖKOHOFF FAM.WOBST, MITTELHERWIGSDORF
- ♥ **Schmorgerichte** (Rouladen, Braten)
ÖKOHOFF FAM.WOBST, MITTELHERWIGSDORF
- ♥ Steakstreifen vom **Rumpsteak**
zubereitet vor den Augen ihrer Gäste
mit unserer Flying Kitchen
ÖKOHOFF FAM.WOBST, MITTELHERWIGSDORF

- ♥ Freiland-Hühnchen (Dreierlei)
BERGHÄUSERHOF FAM.ZELYK, BERNSTADT
- ♥ Gemüsebeilagen der Saison
GÄRTNEREI MEYRICH, ZITTAU
- ♥ Sättigungsbeilagen (Stupperle*,
Nudeln, Couscous, gebackene
Kartoffelspalten)
GÄRTNEREI MEYRICH, ZITTAU
- ♥ veganer **Pilzbraten**
GÄRTNEREI MEYRICH, ZITTAU
- ♥ **Schokoladen-Pops**
- ♥ Obstplatte mit exotischen **Früchten**
- ♥ **Cremespeisen**-Variationen

MITTERNACHTSSNACK

zur Mitternacht (ca. 23 Uhr) krönen Sie mit ihren Gästen den Tag mit einer:

- ♥ bunten Eisplatte - brennend serviert
MILCH- UDN EISBAR, KOTTMAR OT EIBAU

INKLUSIVE

aller alkoholfreien Getränke, **Kaffee**,
Weine, **Flaschen-** und Fassbiere
EXKLUSIVE: SPIRITUOSEN, COCKTAILS, ETC.

BUCHBAR...

ab 30 Personen · 73,95 € / p. P.
ab 50 Personen · 70,95 € / p. P.
Kinder bis 3 Jahre · kostenfrei
Kinder bis 12 Jahre · 50 % Rabatt

GESCHENK...

Die Nacht der Nächte in unserem
"Hochzeitszimmer" inkl. öko-regionalem
Frühstück im Wert von 80,00 € ist ab 40
Gästen unser Geschenk an Sie.

GREEN WEDDING

NACHHALTIG HOCHZEITEN



FRAGEN + ANTWORTEN + EXTRAS + FAKTEN

♥ DEKORATION



Wir passen alles ihren Wünschen an oder Sie organisieren es selbst.

Wir verwenden wieder verwendbare Stoffservietten, Kerzen ohne Aluminium (keine Teelichter), sonstige Dekorationen bestehen aus Naturmaterialien (kein Plastik).

♥ DJ/MUSIK

Wir stellen gern den Kontakt zwischen Ihnen und den besten DJs der Region her. Alles weitere ist dann ihre Verhandlungssache. Gern können Sie auch selbst die Musik organisieren.

♥ BÜFFET

Das Büffet bleibt ca. 2 Stunden für Sie und ihre Gäste aufgebaut. Danach verpacken wir alles in kompostierbare Einwegverpackungen oder in die von ihnen bereitgestellten Behälter.

♥ RECHNUNG

Ohne Vorauszahlung können Sie am nächsten Tag via Kartenzahlung* oder in Bar bezahlen.

*KARTENLIMIT MIT DER BANK ABKLÄREN

♥ WIELANGE

Sie können bei uns feiern so lange Sie möchten, ab 1 Uhr berechnen wir allerdings 150 €* für jede angefangene Stunde. Weil auch wir mit unserem Personal "haushalten" müssen.

*GILT AB 01.01.2022

♥ SONSTIGE KOSTEN

Es fallen keine zusätzlichen Kosten für Raummiete, Servietten oder Dekorationen an! Außer wir vereinbaren zusätzliche Extras bei unserer gemeinsamen Absprache.

♥ EXTRAS

Wir wäre es mit etwas Nachhaltigem:

- Saatbomben-Konfetti (50 Gramm kompostierbares Konfetti mit Saatgut von bis zu 24 heimischen (Wild-)Pflanzenarten. Bunt, bio, vegan, produziert in einer deutschen Manufaktur - 20 €
- Sie pflanzen einen Baum auf dem Beckenberg inkl. Naturlehrpfad-Tafel (auf Wunsch mit ihren Namen) - 150 €

♥ WISSENSWERTES

Ihr Büffet entsteht nach den SLOW-FOOD Kriterien, das bedeutet dass wir z.B. nur ganze Tiere (Huhn) verarbeiten, beim Rind verwenden wir nicht nur die Filetstücke, sondern auch die Knochen und andere weniger beliebte Schlachteile. Neben dem Fleisch verarbeiten wir auch "krummes" Gemüse, Obst mit kleinen Naturmakeln und vieles weitere mehr. Wir wissen wo unsere Produkte herkommen, entstehen oder wachsen. Außerdem verzichten wir auf jegliche Geschmacksverstärker, Industriezucker oder Konservierungsmittel.

Kurzum: regional - saisonal - biologisch und das bereits seit Firmengründung 2001. (biozertifiziert seit 2013)

♥ NOCH FRAGEN?

Kein Problem, wir sind für Sie da. Gern erstellen wir auch ihre Wunschpauschale! Teilen Sie uns dazu einfach ihre Wünsche via:

- Email: info@beckenbergbaude.de
- Tel.: 03586 387673
- persönlich: (nach vorheriger Terminvereinbarung, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben) mit.