

100%
ORGANIC



Green Wedding

NACHHALTIG HEIRATEN



HOCHZEITSPAUSCHALE - ALLES INKLUSIVE

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, Diehmen bei Bautzen;
BIO-BÄCKEREI SCHNEIDER, Zittau

BÜFFET

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

- ♥ Festtagsuppe / vegane Gemüsesuppe
BIO-ENDERHOF, Vierkirchen; ÖKOHOF Wobst, Mittelherwigsdorf
- ♥ Nudelsalat/Gemüse-/Blattsalate
BIO-ENDERHOF, Vierkirchen
- ♥ ein Gemüse - drei tolle Zubereitungen
BIO-ENDERHOF, Vierkirchen
- ♥ Käse-/Schinkenbrett
BIO-FLEISCHEREI MÖRL, Diehmen bei Bautzen
- ♥ Brot-Auswahl / Butterrosen
BIO-BÄCKEREI SCHNEIDER, Zittau
- ♥ Steakstreifen vom Angus/Simmenthaler Rind zubereitet vor den Augen ihrer Gäste mit unserer Flying Kitchen
ÖKOHOF FAM.WOBST, Mittelherwigsdorf,
Bio-Fleischerei Mörl, Diehmen bei Bautzen
- ♥ gebratenes Lausitzer Fischfilet
TEICHWIRTSCHAFT RINGPFEL, Königswartha

- ♥ Ofen-Hähnchen vom Bruderhuhn
BIO-ENDERHOF, Vierkirchen
- ♥ Rinderbraten in Rotweinsauce
ÖKOHOF WOBST, Mittelherwigsdorf; BIO-FLEISCHEREI MÖRL, Diehmen bei Bautzen
- ♥ Gemüsebeilagen der Saison
Sättigungsbeilagen: (Stupperle*, Nudeln, Kartoffelgratin, Quinoa-Bratlinge, gebackene Kartoffelspalten)
BIO-ENDERHOF, Vierkirchen
- ♥ veganer Pilzbraten/ Rote Bete-Steak
BIO-ENDERHOF, Vierkirchen
- ♥ Schokoladen-Pops
- ♥ Obstplatte mit exotischen Früchten
- ♥ Cremespeisen-Variationen

Kostenübersicht

INKLUSIVE

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

BUCHBAR...

- ♥ ab 30 Personen · 89 € / p. P.
- ♥ ab 50 Personen · 86 € / 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 94,00 € ist ab 40 Gästen unser Geschenk an Sie.

Green Wedding

NACHHALTIG HEIRATEN



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.

*ggf. 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.

♥ 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 (wir) 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 Schlachtteile. 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)

♥ VERBOTEN

Jedes Konfetti aus NICHT kompostierbarem Material. (Alternativ: Reinigungskosten 50 €)

♥ 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.