



Zur Kutscherscheune **Bankettmappe**

Liebe Gäste,

wir heißen Sie bei uns auf Gut Groß Zecher herzlich Willkommen.

In unserem Restaurant & Café „Zur Kutscherscheune“ vereinen sich alle Aspekte der Nachhaltigkeit in der regionalen Küche. Wild aus eigener Jagd, je nach Fang des Gutsfischers frischer Fisch aus dem Schaalsee und das Mehl für unsere Teige stammt von unserem Acker.

Unsere Torten und Kuchen werden täglich frisch gebacken. Das Weizenmehl „Schaalseekorn“ wird von unseren Ackerflächen gewonnen und in der Bardowicker Mühle gemahlen. Die Früchte stammen von der Himbeerplantage Wulff aus Seedorf und die Bio-Milch aus der Gläsernen Molkerei in Dechow. Weitere Informationen zum Thema Nachhaltigkeit finden Sie unter www.gutgrosszecher.de/natur/nachhaltigkeit.

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Menü- und Buffetauswahl unseres Küchenchefs. Gerne servieren wir Ihnen ein Menü bereits ab 8 Personen. Brunch und Buffet offerieren wir Ihnen ab 25 Personen.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, informieren Sie uns bereits im Voraus. Dann gehen wir gern auf Ihre Bedürfnisse ein. Bitte beachten Sie, dass es trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich zu Kreuzkontaminationen kommen kann.

Für alle Fragen zur Organisation und Planung stehen wir Ihnen nach vorheriger Terminabsprache gerne persönlich zur Verfügung.

Hannelore von Witzendorff und das Team der Kutscherscheune

Gut Groß Zecher
Zur Kutscherscheune
Lindenallee 15
23883 Groß Zecher

T 04545 – 851401 20
geniessen@gutgrosszecher.de
www.gutgrosszecher.de



Inhaltsübersicht

LIEBE GÄSTE	1
INHALTSÜBERSICHT	2
EMPFANG	3
TRAUUNG AM SCHAALSEE	3
GETRÄNKEPAUSCHALEN	4
GRUNDPAUSCHALE.....	4
KLASSIKPAUSCHALE	4
VERLÄNGERUNG DER GETRÄNKEPAUSCHALE	4
MINDESTUMSATZ	4
TISCHORDNUNG	5
DEKORATION	5
BLUMEN	5
BAUKASTEN-MENÜ	6
VORSPEISEN.....	6
SUPPEN.....	7
HAUPTGÄNGE	8
DESSERTS	10
BUFFETS	11
SCHAALSEE BUFFET	11
GUTSHOF BUFFET	12
MEDITERRANES BUFFET	13
GRILL BUFFET.....	14
BRUNCH BUFFET.....	15
SNACKS / MITTERNACHTSIMBISS	16
KAFFEE UND KUCHEN	17
TORTEN	17
KUCHEN	17
GETRÄNKE	17
„KUTSCHER-GEDECK“	17
HOCHZEITSTORTE.....	18
ÜBERNACHTUNG	19
ZIMMER	19
INSPEKTORHAUS	19
FRÜHSTÜCK	19
RAHMENPROGRAMM FÜR IHRE FEIER	20
AKTIVITÄTEN	20
FRISEURIN	20
FOTOGRAF:IN	20
KIRCHLICHE, STANDESAMTLICHE ODER FREIE TRAUUNG	21
DISCJOCKEYS	20
DEKORATION.....	21
KONTAKT	22



Empfang

Empfang im Sommer auf der Seeterrasse oder direkt am See mit einem Begrüßungsgetränk, wie z.B.

Schaalsecocktail

alkoholfreier Blue Curacao und Ananassaft werden mit Bernard Massard Jahrgangssekt oder Mineralwasser aufgefüllt und mit einem Früchtespieß garniert

€ 7,50

Sekt-Empfang

mit Jahrgangssekt oder Prosecco und Orangensaft

€ 6,00

Im Winter können wir gern den Empfang am Feuerkorb vor dem Haupteingang ausrichten

Apfelpunsch ohne Alkohol

€ 6,00

oder

Apfelpunsch mit 2cl Calvados

€ 7,00

Der Empfang wird pro Person berechnet und ist in keiner Getränkepauschale enthalten.

Traung am Schaalsee

Zu Ihrer Hochzeit setzen wir gerne eine freie Traung auf unserer Wiese direkt am Schaalsee um.

Für den Auf- und Abbau berechnen wir einmalig 250,00 €. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir keine eingetragene Außenstelle des Standesamtes sind.



Getränkepauschalen

Anbei finden Sie unsere Getränkepauschalen für Ihre Feierlichkeit. Gerne können Sie hier die zu Ihnen passende Pauschale auswählen. Sollten Sie zusätzliche Wünsche haben, teilen Sie uns diese gern mit.

Ab 60 Personen steht Ihnen der Gastraum exklusiv für Ihre geschlossene Gesellschaft zur Verfügung, dabei rechnen wir nur nach Getränkepauschalen ab.

Grundpauschale

Die Grundpauschale umfasst Heißgetränke, Mineralwasser, Softgetränke (Coca-Cola Produkte, Schweppes, Säfte und Schorlen), verschiedene Biere, ausgesuchte Weine und Jahrgangssekt.

von 15:00 bis 2:00 Uhr – 11 Stunden – € 86,00 pro Person

von 18:00 bis 2:00 Uhr – 8 Stunden – € 62,50 pro Person

Kinder von 5-15 Jahren – € 30,00 pro Kind

Kinder von 0-4 Jahren – kostenfrei

Klassikpauschale

Die Klassikpauschale umfasst zusätzlich zur Grundpauschale zwei Spirituosen und zwei Longdrinks, z.B. Aquavit, Jägermeister, Gin, Rum oder Whisky

von 15:00 bis 2:00 Uhr – 11 Stunden – € 102,50 pro Person

von 18:00 bis 2:00 Uhr – 8 Stunden – € 74,50 pro Person

Kinder von 5-15 Jahren – € 30,00 pro Kind

Kinder von 0-4 Jahren – kostenfrei

Verlängerung der Getränkepauschale

Nach Ablauf der gewählten Getränkepauschale können Sie diese flexibel stundenweise bis maximal 4:00 Uhr verlängern.

Pro Stunde wird ein Pauschalpreis von 300,00 € berechnet.

Mindestumsatz

Für Hochzeiten und Veranstaltungen, die nach 00:00 Uhr enden, wird ein Mindestumsatz von 10.000,00 € (ohne Zimmerumsatz und Dekoration) vorausgesetzt. Wenn dieser nicht erreicht wird, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir den Differenzbetrag als Raummiete in Rechnung stellen müssen.



Tischordnung

Für den Empfang Ihrer Gäste reservieren wir Ihnen bei gutem Wetter gern unsere Seeterrasse. Selbstverständlich kann auf Ihren Wunsch der Empfang auch direkt am Wasser stattfinden. Bei schlechtem Wetter finden der Sektempfang und das Kaffeetrinken in unserer rustikalen Scheune oder auf der Galerie statt, da der Gastraum für das Abendessen vorbereitet wird.

Im Gastraum sind 6 ehemalige Pferdeboxen vorhanden, wodurch die Möglichkeiten der Bestuhlungsformen begrenzt sind. In jeder Box kann eine 10er Tafel bereitgestellt und in der Mitte des Gastraumes eine weitere Tafel und/oder ein Buffet aufgebaut werden, sodass bis zu 80 Personen im Gastraum Platz finden.

Bei herrlichem Sommerwetter kann das Essen, nach vorheriger Absprache, auch auf der Seeterrasse stattfinden.

Zum Tanz, im Anschluss an das Abendessen, werden die Tische aus der Mitte des Gastraumes entfernt, sodass Sie ausreichend Platz zur Verfügung haben.

Ab 18:00 Uhr ist der Gastraum dann als geschlossene Gesellschaft reserviert. A la carte – Gäste werden tagsüber bei schönem Wetter auf dem Weg vor der Kutscherscheune bedient.

Dekoration

Gerne dekorieren wir die Tische mit Tischläufern und Servietten der Fa. Duni. Pro Tafel berechnen wir 5 €.

Alternativ stellen wir Ihnen cremefarbene Stofftischdecken (3,50 € pro Pers.) und/oder Stoffservietten (1,50 € pro Pers.) mit Blumenmuster für Ihre Feierlichkeit bereit.

Zudem erstellen wir Ihnen gern dem Anlass entsprechende Menü- und Getränkearten (3,00 € pro Stück).

Blumen

Wir arbeiten mit der Floristin [Anke von der Mehden](#) aus Ratzeburg zusammen, bei der Sie direkt den Blumenschmuck aussuchen und zu uns liefern lassen können.

blumen@ankevondermehden.de
Tel.: 04541-868229

Selbstverständlich können Sie die Blumen auch selbst organisieren.



Baukasten-Menü

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü zusammen.
Ob drei, vier oder fünf Gänge. Die Entscheidung liegt ganz bei Ihnen.
Gern stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung beratend zur Seite.

Ein Menü servieren wir Ihnen bereits ab 8 Personen.
Auf besondere Wünsche gehen wir gerne nach Absprache ein.

Vorspeisen

Fisch aus dem Schaalsee -saisonal-
Geräuchertes Edelmaränenfilet
an süßsaurem Rettich-Apfelsalat mit Himbeer-Balsamico
€ 16,50

Räucherforelle mit Rote Bete und Meerrettich,
Friséesalat und Orangendressing
€ 16,50

Fleisch
Vitello Tonnato
mit Kapern und getrockneten Tomaten
€ 16,40

Vegetarisch
Zweierlei von der Tomate mit Burrata,
Balsamico, Rucola und Basilikumpesto
€ 15,60



Suppen

Fisch

Fischsuppe
mit verschiedenen Fischfilets und Gemüse
€ 9,50

Fleisch

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich und Gemüsestreifen
€ 9,50

Vegetarisch

Champignoncremesuppe
mit Brotcroûtons und Sahnehaube
€ 8,50

Pastinakencremesuppe
mit Kräuterpesto und Kresse
€ 7,50

Vegan

Cremsuppe von Karotte, Ingwer und Vanille
€ 7,50

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
€ 8,50



Hauptgänge

Fisch

Spinat-Risotto mit gebratenem Zander
und kräftiger Parmesansauce
€ 24,50

Saiblingsfilet an Butter-Weißwein-Sauce
Spitzkohl und jungen Kartoffeln
€ 26,50

Gebratenes vom Wolfsbarschfilet auf Limonen-Sauce
mit Wurzelgemüse und glasierten Kartoffeln
€ 23,50

Kabeljaufilet auf Dinkelrisotto,
Wurzelgemüse und Sanddornsauce
€ 24,50

Schwein

Tranchen vom „Landuro Schweinerücken“ mit Pilzragout
Blumenkohlröschen & glasierten Kartoffeln
€ 26,50

Schweinefiletmedaillons auf Blattspinat und Pfifferlingsragout
mit Käse überbacken, Chiantijus und Schupfnudeln
€ 27,50

Rind

Rinderfilet von der Holsteiner Färs
auf Portweinsauce mit Butterwirsing, glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
€ 41,00

Tranchen vom Rinderrücken
mit Barolojus, glasiertem Gemüse und Macaire-Kartoffeln
€ 32,50

Zweierlei vom Rind
mit Wurzelgemüse aus dem Ofen und getrüffeltem Röstkartoffeln
€ 36,50



Geflügel

Hähnchenbrust an Estragon-Pfefferjus,
mit Wurzelgemüse und Grana Padano-Polenta
€ 23,50

Überglänzte Barbarie-Entenbrust
mit Aprikosen-Rosmarinjus, Gemüseragout und Schupfnudeln
€ 27,50

Maishähnchenbrust
auf Thymian-Risotto mit Lauch und Pilzen
€ 24,50

Lamm

Rosa gebratene Lammnuss
mit mediterranem Gemüse, an Barolosauce und Schupfnudeln
€ 27,50

Kalb

Geschmorte Kalbsbäckchen mit kräftiger Spätburgundersauce,
glasiertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 31,50

Rosa gebratener Kalbsrücken an Portweinjus,
mit geröstetem grünem Spargel, Petersiliencreme und Macaire-Kartoffeln
€ 29,50

Vegetarisch

Spinatknödel
mit Zuckerschoten, Dörrtomaten
und Tomaten-Kapern-Olivensauce
€ 19,50

Wirsinglasagne
mit pikanter Tomatensauce
€ 19,50

Vegan

Strudel gefüllt mit Gemüse der Saison,
auf Erbsenpüree an Estragon-Kurkuma-Sauce
€ 20,80



Desserts

Crème Brûlée
mit Früchten der Saison, dazu Sorbet
€ 9,50

Mousse au Chocolat
mit Grappa-Rosinen und Früchten
€ 10,50

Holsteiner Beerengrütze mit Vanillesauce
€ 8,50

Apfelcrumble
mit Karamellschaum und Eis
€ 8,50

Tiramisu mit Früchten der Saison
€ 10,50

Fruchtsalat
mit Ananasschaum und Sorbet
€ 8,50



Buffets

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Buffetvorschläge unseres Küchenchefs.
Gerne servieren wir Ihnen ein Buffet ab 25 Personen.
Auf besondere Wünsche gehen wir gerne nach Absprache ein.

Schaalsee Buffet

Suppe

Fisch-Cremesuppe mit Kräuter-Croûtons

Kalte Speisen

gebeizter Lachs

Variation vom Rauchfisch mit Rote Bete-Meerrettich
rosa gebratener Wildschweintrüben mit Cumberland-Sauce

Gurkensalat mit Schmand und frischem Dill

Rote-Bete-Apfel-Salat

hausgemachtes Baguette, Bio Emmerbrot
und Butter

Warme Speisen

gebratenes aus dem Schaalsee auf einem Bett von roten Linsen
gefüllte Maispouletbrust an Estragon-Pfeffer-Sauce
Teigtaschen gefüllt mit Pilzen in Käse-Tomatensauce

Beilagen

glasiertes Gemüse der Saison

Schupfnudeln

Butterkartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Birnenkompott

Apfel-Crumble mit Äpfeln aus dem Gutsgarten

Preis pro Person
€ 58,00



Gutshof Buffet

Suppe

Wirsing-Kartoffelcremesuppe mit Speck

Kalte Speisen

hausgemachtes mageres Sauerfleisch vom Wild
Serrano-Schinken mit Melone
Matjesfilet mit Hausfrauensoße

bunter Gartensalat mit Kräutervinaigrette
hausgemachtes Baguette, Bio Emmerbrot
und Butter

Warme Speisen

Zweierlei vom Wild:
Geschmorte Wildschweinkeule mit Pilzen
Tranchen vom Wildschweintrücken
Preiselbeerjus
Saiblingsfilet auf Kohlrabi-Kartoffel-Lauchragout
Spinatknödel an Kräutersauce

Beilagen

Wurzelgemüse
glasierte Kartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Milchreis an Apfelkompott
mit Äpfeln aus dem Gutsgarten

Preis pro Person
€ 63,00



Mediterranes Buffet

Suppe

Paprikacremesuppe mit Basilikum

Kalte Speisen

Antipasti „classico“

Peperonata, Auberginenröllchen, Zucchini in Balsamico

Serrano- und Parmaschinken mit süßer Melone

Vitello Tonnato mit Kapernfrüchten

„Caprese“ Salat mit Strauchtomaten, Mozzarella, altem Balsamico und Pesto
hausgemachtes Baguette, Bio Emmerbrot,
Ciabatta und Butter

Warme Speisen

Saltimbocca vom Kalb mit Weißwein, Kapern und Schalotten

Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Kapernsauce

Tortellini mit Ricotta Füllung

Beilagen

mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Dessert

hausgemachtes Tiramisu

Pistazien Panna Cotta mit Orangenkompott

Preis pro Person

€ 59,50



Grill Buffet

Salate

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Caprese
Bauernsalat

Fleischauswahl (bitte 3 Sorten auswählen)

Hüftsteaks
Marinierte Schweinenackensteaks
Hähnchen mit Kräutermarinade
Spare Ribs
Bratwurst und Schinkenwurst

Fisch

Fischfilets und Garnelen in Aioli-Senf-Sauce

Beilagen

Kartoffel Wedges
Kartoffel mit Sour Cream
buntes Grillgemüse
gratinierte gefüllte Tomaten

Saucen

Tzatziki, Barbecuesauce,
Senf, Ketchup

Dessert

Honig- und Wassermelone
Mascarpone-Creme mit Früchten der Saison

Preis pro Person
€ 66,00



Brunch Buffet

Suppe

Blumenkohl-Curry-Suppe

Kalte Speisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Räucherforelle im Ganzen mit Preiselbeer-Mayonnaise
Tomate Mozzarella mit Basilikummarinade
gemischte Käseplatte mit Käse vom Hamfelder Hof
Wildkräutersalat mit verschiedenen Dressings
Rohkostsalat

Warme Speisen

Tranche vom Schweinefilet in Heu gegart mit Rosmarin-Pfeffersauce
Gemüsestrudel mit Erbsenpüree
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin
Rührei und Frühstücksspeck

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse

Preis pro Person

€ 51,50



Snacks / Mitternachtsimbiss

Die Preise gelten pro Portion oder pro Person.

Kalte Speisen

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
pro Person € 6,20

Tomate-Mozzarella-Spieß
pro Stück € 3,30

Käseplatte

Käse vom Hamfelder Hof mit Oliven und Weintrauben
pro Person € 10,70

Holsteiner Tapas

auf hausgemachten Mini-Brötchen, Baguette oder Pumpernickel
mit Matjestatar pro Stück € 3,50
mit Rohschinken pro Stück € 3,50
mit Schnittlauchcreme pro Stück € 2,80

Minifrikadellen und Kartoffelsalat
pro Person € 7,80

Warme Speisen

Gulaschsuppe mit hausgemachtem Baguette
pro Person € 9,00

Kartoffelsuppe mit hausgemachtem Baguette
pro Person € 8,50

Currywurst in Currysauce mit hausgemachtem Baguette
pro Person € 8,00



Kaffee und Kuchen

Unsere Konditorin bereitet Ihnen gerne Ihre Lieblingstorte oder Ihren Lieblingskuchen aus unserem Sortiment zu, wie zum Beispiel:

Torten

Kutschertorte (Schmand-Mandarinen mit Orangensahnebällchen)
Baiser-Torten mit Stachelbeeren oder Früchten der Saison
Schwarzwälder-Kirschtorte mit oder ohne Eierlikör
Marzipan-Nusstorte mit dunklem Nussboden
€ 52,00 pro Torte

Himbeer-Krümel-Torte
€ 65,00 pro Blech

Kuchen

Quark-Streuselkuchen (mit Mandarinen, Kirschen oder Himbeeren)
Apfel- oder Kirschstreuselkuchen
Hefekuchen
€ 40,00 pro Blech

Getränke

Kanne Kaffee (8 Tassen)
€ 20,80 pro Kanne

Kaffee- und Teespezialitäten ab € 3,20

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet und auf die Gesamtrechnung gebucht.

„Kutscher-Gedeck“

Ein Stück Torte pro Person und Filterkaffee, Tee und heiße Schokolade „satt“
€ 11,50 pro Person

zusätzlich ein Stück Blechkuchen pro Person
€ 12,50 pro Person

Kaffeespezialitäten, z.B. Cappuccino, Latte Macchiato usw.
werden nach Verbrauch berechnet und auf die Gesamtrechnung gebucht.



Hochzeitstorte

Gerne bereiten wir Ihre Lieblingstorte auch als mehrstöckige Hochzeitstorte zu.

3-stöckig (bis 60 Personen)
ab € 250,00

4-stöckig (bis 80 Personen)
ab € 300,00

Himbeerherz (bis 60 Personen)
ab € 180





Übernachtung

Zimmer

Unsere Ferienzimmer sind an einen Mindestaufenthalt von 2 Nächten, über ausgewählte Feiertage 3 Nächte, gebunden.

Turmzimmer	pro Nacht € 160,00
Doppelzimmer (in 3 von 4 Zimmern ist eine Schlafcouch zur Aufbettung vorhanden)	pro Zimmer und Nacht ab € 95,00
Aufbettung	pro Person € 25,00
Babybett	pro Bett € 10,00
2 Schlafböden mit insgesamt 6 Betten (je 3 Betten)	pro Person € 25,00
Dachboden / Galerie oberhalb des Gastraumes (Schlafsack und Luftmatratze sind mitzubringen, Platz für ca. 20 Personen)	pro Person € 10,00

Inspektorhaus

Das denkmalgeschützte Gebäude mit großzügiger Außenanlage und privatem Badesteg steht Ihnen zur alleinigen Verfügung. Die 10 Doppelzimmer sind modern und mit nachhaltigen Materialien eingerichtet.

Es gilt eine Mindestbuchung von 7 Zimmern für 2 Nächte (über ausgewählte Feiertage 3 Nächte). Die Nebensaison ist von Oktober-April.

Hauptsaison und Feiertage	pro Zimmer und Nacht € 145,00
Nebensaison (ausgewählte Feiertage ausgenommen)	pro Zimmer und Nacht € 125,00
Grund- und Reinigungspauschale	einmalig € 500,00
Küchennutzungspauschale (bei tatsächlicher Nutzung)	einmalig € 250,00
Nutzung des Kaffeevollautomaten (inkl. Bohnen und Reinigung)	pro Tag € 50,00

Frühstück

Auf Wunsch kann ein reichhaltiges Frühstücksbuffet dazu gebucht werden.

Erwachsene	pro Person € 18,50
Kinder von 5-12 Jahren	pro Kind € 9,50



Rahmenprogramm für Ihre Feier

Aktivitäten

Kanu- und Fahrradverleih
Lothar Krebs, Kanu Center, Tel. 04501-412, www.kanu-center.de

Schaalseetour Personenschiffahrt
Klaus Kuntoff, Tel.: 038851-25311, E-Mail: kuntoffk@aol.com

EXEO e.V.
Telefon: 0451-5040308, www.exeo.de

Traute Tockhorn-Kruckow
Telefon: 0172-6035587, www.walderlebnis-welt.de

Friseurin

Ilona Kurz, Bahnhofstr. 17, 19246 Zarrentin
Tel.: 038851-80822

Fotograf:in

Fotostudio Baumert
Tel.: 038852-50576, www.fotografie-baumert.de

Bildreich Fotografie
Silke Roschewski-Müller, Tel.: 04542-853996, www.bildreich-fotografie.de

Foto Friedrich Ratzeburg
Tel.: 04541-3170, www.foto-friedrich-ratzeburg.de

AnsgardSfotografie
Frau Ansgard Freya Bock, Mobil: 0172 9709097, www.ansgardsfotografie.de

Oliver Döbeling, Telefon: 0152 08576146

Discjockeys

Mobile Discothek, Andre Ludewig
Tel.: 0381-29329794, Mobil: 0162-8613717, www.mv-entertainment.de

Jan Dietz
Tel.: 0451-596767, www.tanzschule-dietz.de



Dekoration

Anke von der Mehden

Tel.: 04541 868229, blumen@ankevondermehden.de

Kirchliche, Standesamtliche oder freie Trauung

Seedorf

Groß Zecher gehört zur Kirchengemeinde Seedorf.
Die dazugehörige Kirche ist idyllisch am Schaalsee gelegen.

Telefonnummer Pastorat Seedorf: 04545-450

Telefonnummer Pastorat Mustin: 04546-459

Zuständiges Standesamt: Amt Lauenburgische Seen

Telefonnummer Frau Raben-Johns: 04541-8002 24

Zarrentin

Telefonnummer des Pastorats der
Nachbargemeinde Zarrentin: 038851-25751

Zuständiges Standesamt: Amt Zarrentin

Telefonnummer Frau Baum: 038851-838 302

Gudow

Gudower Backhaus, Tel. 04547-669 Frau Meyer

Zuständiges Standesamt: Amt Büchen

Telefonnummer Frau Fehr: 04155-8009-231

Freie Trauungen

Susanne Ulke, Hamburg

Telefonnummer: 040-7013071, www.susanne-ulke.de



Kontakt

Wir freuen uns, Sie bald bei uns zu begrüßen und Ihnen einen unvergesslichen Tag zu bereiten.

Bei Fragen und Wünschen nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf!

E-Mail: geniessen@gutgrosszecher.de

Tel.: 04545-851401 20

www.gutgrosszecher.de/gut-essen/feierlichkeiten