



# GROSSE MOMENTE GENIESSEN

RASTEDÉ  
**MEYEREI**  
EVENTS. FEIERN. TAGUNGEN.

  
**ZUM ZOLLHAUS**  
H \* O \* T \* E \* L

  
**St. Georg**  
Event. Location. Rastede

**Meyr's**  
RESTAURANT | BAR | CAFÉ

# EIN HERZLICHES „MOIN“ AUS RASTEDE

Ob Konfirmation, Taufe, Geburtstag oder Firmenfeier – wir freuen uns, Ihnen mit Rat und Tat bei Ihrem geplanten Event zur Seite stehen zu dürfen. Ihre Feier im Zollhaus, der Meyerei oder Scheune St. Georg bedeutet, dass wir Ihnen alles vorschlagen und Sie können entscheiden, welche Leistungen Sie möchten und welche nicht.

## Seien Sie Gast auf Ihrem Fest!

Bei jeder Feier gehen wir mit den höchsten Ansprüchen heran, denn Ihre Feier ist einmalig und soll ein ganz besonderer Moment in Ihrem Leben werden. Für einen ersten Überblick haben wir unsere Leistungen und Angebote für Sie zusammengestellt.

Natürlich passen wir unsere Vorschläge Ihren Wünschen individuell an, denn wir haben viele Ideen und aus diesen gestalten wir mit Ihnen gemeinsam Ihre ganz persönliche Feier.

Wie wäre z.B. eine Feier und das passende Buffet auf deftig bayrische Art, wie auf der Wiesn oder wir richten Ihnen ein Buffet ein, das zu einer unbeschwerteren Feier – wie sie auf Hamburgs heißester Meile stattfinden könnte – passt. Auch Kaffee und Kuchen auf einer unserer Terrassen ist möglich. Denken Sie auch an die Bespaßung der Jüngsten :-)

## Planen Sie Ihre Feier mit uns!

Damit Ihre Feier genauso perfekt wird, wie Sie es sich wünschen, laden wir Sie zu einem Detail- und Beratungsgespräch nach Terminvereinbarung herzlich ein.

Unsere drei Locations bieten Ihnen den Raum, ganz nach Ihren Vorstellungen zu feiern.

Unsere Angebote sind zur einheitlichen Wahl gedacht. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und gelten nur in Kombination als mind. 3-Gang-Menü. Aufgrund der aktuellen Lage und stetigen Preisschwankungen kann es unterjährig zu Preisanpassungen kommen.



# #classic



ZUM ZOLLHAUS  
H \* O \* T \* E \* L

Liebevoll, klimatisiert, mit  
lichtdurchflutetem Innenhof.

Hier bieten sich vielfältige  
Dekorationsmöglichkeiten für  
max. 120 Gäste – vom eleganten  
Dinnermenü bis hin zu St. Paulis  
heißester Meile.

Stuhlhussen » 4,00 € / Stuhl  
Runde Tische à 8 Pers. » inklusive  
Terrassenbestuhlung » inklusive  
Stehische innen u. außen » inklusive

Mietpreise etc. für 2026 sind abweichend, diese verraten wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch

## INHALT

Suppen, Fingerfood, Jahreszeiten .....	5
Vorspeisen .....	6
Hauptgänge .....	7
Desserts, Kuchen .....	8
Buffets .....	11 - 15
Getränkepauschale .....	14
Mitternachtssnack .....	15
Add Ons .....	16
Übernachten im Zollhaus .....	20



#urban

RASTEDE  
**MEYEREI**  
EVENTS. FEIERN. TAGUNGEN.

### Wenn es urban sein soll ...

Klimatisiert, urban, puristisch, neu und modern, finden bis zu 260 Gäste ihren Platz. Am angrenzenden Außenbereich mit Balkon, Terrasse und angelegtem Teich mit Steg findet Ihr Empfang gerne auch draußen statt – vielleicht sogar Ihre freie Trauung mit Ihnen und Ihrem Trauredner auf dem Steg – richtig in Szene gesetzt. Auch Ihrer Geburtstagsfeier und Ihrer Band bieten wir hier die richtige Bühne!

Mietkosten Erdgeschoss » 2.000,00 €  
Mietkosten Galerie » 700,00 €  
Stuhlhussen » 4,00 € / Stuhl  
Energiekostenpauschale » 200,00 €  
Runde Tische à 8 Pers., Terrassenbestuhlung,  
Stehische innen u. außen, Nutzung, Beschallung  
und Technik » inklusive  
Freie Trauung » 550,00 €



#vintage

  
**St. Georg**  
Event.Location.Rastede

### Verträumt im Vintage-Look

Hier heißt das Motto: vintage, bohème, verträumt, Prinzessin in der Kutsche, mit großer Außenterrasse und viel Grün. Die Scheune eignet sich auch fantastisch für eine zünftige Geburtstagsfeier im bayrischen Stil. Als Firma sind Sie auf der Suche nach einer Location, in der Sie Seminare, Workshops und Resilienz schulen möchten? Hier haben Sie die passende Location gefunden!

Mietkosten pro Tag » 1.487,50 €  
Energiekostenpauschale » 125,00 €  
Stuhlhussen » 4,00 € / Stuhl  
Servicepauschale » 7,50 € p.P.  
Runde Tische à 8 Pers. » inklusive  
Terrassenbestuhlung » inklusive  
Stehische innen u. außen » inklusive  
Freie Trauung » 550,00 €

Ganz gleich, für welche Location Sie sich entscheiden: genießen Sie Ihr Fest mit Familie und Freunden. Wir kümmern uns – mit Professionalität und Liebe zum Detail!

Ihre Gäste reisen schon am Tag vorher an? Wie wäre es mit einem Get-together in Meyrs Bar und Restaurant! Natürlich bieten wir Ihnen die Möglichkeit, ein Zimmerkontingent bei uns für Ihre Gäste zu reservieren (siehe Rückseite)

Für Fragen, weitere Informationen und Buchungen freuen wir uns auf Ihre Nachricht:

 04402 93810

 [info@zumzollhaus.de](mailto:info@zumzollhaus.de)

#traumlocation



Zum Auslöffeln

# SUPPEN

## Rinderkraftbrühe „Royal“

mit Eierstich, Gemüsejulienne  
und Fleischklößchen ..... 6,20 €

## Möhren-Orangensuppe (VEGI)

mit Ingwer und Honigsahne ..... 6,50 €

## Wildkräutersüppchen (VEGI)

mit karamellisierter Melone u. Zitronenöl ..... 6,90 €

## Süßkartoffel-Curry-Suppe

mit Garnele und Shiso-Kresse ..... 8,70 €

## Fruchtige Paprika-Tomatensuppe (VEGAN)

mit Basilikumpesto ..... 6,90 €



Zum Aufwärmen

# FINGERFOOD & GABELBISSEN

ab 10 Personen. Wir empfehlen eine Auswahl an drei Stücken pro Person.

## Mini-Schnitzel vom Schweinefilet

in Parmesan-Knuspermantel ..... 3,50 €

## Schweinefilet Tranche

mit Tomaten-Frischkäse-Salsa ..... 3,60 €

## Hähnchenspieß

mit Erdnuss-Chilimarina ..... 3,20 €

## Tomatenbruschetta (VEGI)

..... 3,50 €

## Albondigas – Spanische Hackbällchen

mit Datteln ..... 3,00 €

## Kleine Wraps

mit Lachs, Avocado-creme und Rucola ..... 3,20 €

## Tomate-Mozzarellaspieß

mit Basilikum und italienischer Salami ..... 3,50 €

## Forellen-Tatar

mit Gurke und Lauchzwiebel auf  
geröstetem Schwarzbrot, im Glas ..... 3,60 €

## Schafskäsewürfel (VEGI)

mit luftgetrockneten Tomaten  
und Pesto im Glas ..... 2,90 €

## Datteln im Speckmantel

..... 1,80 €

Kräutergarnele mit Knoblauchcreme ..... 3,90 €

Saison-Highlights

# JAHRES- ZEITEN

## Spargelcremesuppe (VEGI)

mit frischem Spargel und Schnittlauch ..... 6,90 €

## Pfifferlingrahmsuppe

mit Speckcroûtons ..... 8,20 €

## Hokkaido-Kürbissuppe (VEGI) auch (VEGAN) möglich

mit Mango und Kürbiskernöl verfeinert ..... 6,90 €

Echte Liebesgeschichten gehen nie zu Ende.  
(Marie Freifrau von Ebner-Eschenbach)



Annette Pundt  
Mobil: 0174 - 93 32 40 8  
E-Mail: annettepundt41@gmail.com

Zum Aufgabeln

# VORSPEISEN

## Die Trilogie

Eine geschmacklich abgestimmte Variation von einer kleinen Suppe und zwei kleinen Köstlichkeiten ..... 9,90 €

## Frische Pflücksalate VEGI

mit unserem Hausdressing, Tomaten, Gurke, Möhre, Parmesan, karamellisierten Nüssen und Knusperstange ..... 6,20 €

## Burrata VEGI

auf Tomaten-Potpourri mit roter Zwiebel und Olivenöl ..... 8,90 €

## „Kleiner Friesenteller“

Matjestatar, Aal und Stremellachs mit Preiselbeer-Meerrettichcreme, Feldsalat und Pumpernickel ..... 14,50 €

## Tomaten Bruschetta VEGI

3 Stück ..... 8,90 €

## Zanderfilet auf lauwarmem

Linsensalat mit Parmesanschaum ..... 12,90 €

## Gratinierter Ziegenkäse VEGI

auf Couscoussalat, frischen Feigen und Sesam ..... 9,90 €

## Vorspeisenvariation (ab 8 Personen)

Antipasti von frischem Gemüse, Tomaten-Bruschetta, Wrap mit Lachs und Avocadocreme, Serrano Schinken, italienische Salami, marinierte Schafskäsewürfel, Datteln im Speckmantel und ofenfrisches Brot mit Aioli ..... 14,20 €

## Hochzeitsfotograf Thomas Weber

International prämierte Hochzeitsfotos & Hochzeitsreportagen



[www.fotograf-thomas-weber.de](http://www.fotograf-thomas-weber.de)

Zum Anbeißen

# HAUPTGÄNGE

Tellergerichte inkl. Nachservice

## Zweierlei vom Rind

Rinderhüfte schonend gegart und Rinderbäckchen sanft geschmort an Portwein-Thymiansauce mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf ..... 26,90 €

## Schweinefilet mit getrockneter

Tomaten-Basilikumfüllung und Piccata Milanese von der Hähnchenbrust tomatisiertes Ratatouille-gemüse und Rosmarinkartoffeln ..... 25,90 €

## Geschmorte Bauernente

kross, in eigener Sauce mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit Semmelbröselbutter ..... 25,20 €

## Isländisches Lachsfilet und Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit Orangen-Weißweinsauce, Parmesanrisotto und Salatteller ..... 29,40 €

## Geschmorte Rehkeule und Entenbrust

„rosa gebraten“, kräftige Rotweinsauce, kandierte Trauben, hausgemachter Gewürzrotkohl und Kartoffelkroketten ..... 30,50 €

## Backschinken mit knuspriger Kruste, Meyrs

Dunkelbiersauce mit Möhren-Lauchgemüse und Kartoffelgratin ..... 20,90 €

## Roastbeef im Ganzen und rosa gegarter

Schweinerücken vom Strohschwein mit sautierten Champignons, Sauce Bearnaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin ..... 31,90 €

## Gegrillter Lammrücken und Kleine Lammschnitzel

aus der Lammhüfte in Meyrs Senfmarinade mit Thymianjus, Pfannengemüse und kleinen Kräuterkartoffeln ..... 33,40 €

## Rinderroulade in eigener Sauce, Schweinefilet

im Ganzen und Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons auf Platten serviert, klassische Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln und Kartoffelkroketten ..... 28,50 €

## Gemüselasagne VEGI

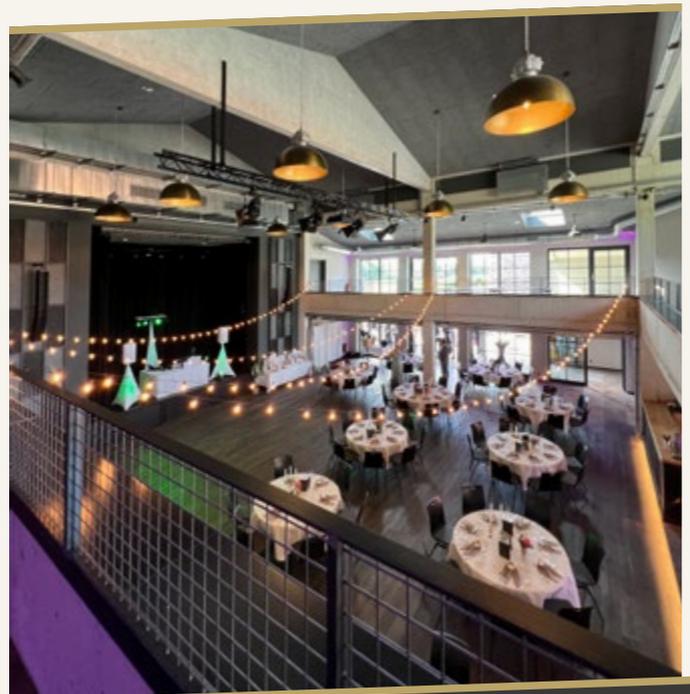
mit Spinat, mediterranem Gemüse und Tomatensauce ..... 14,90 €

## Falafel Burger VEGAN

mit knackigem Salat, Tomate, Avocado, fruchtigem Chutney, Sweet-Chili Sauce und Süßkartoffelpommes ..... 16,20 €

## Quinoa-Risotto VEGAN GLUTENFREI LACTOSEFREI

mit buntem Pfannengemüse und Wildkräutersalat ..... 14,90 €



## Zum Ausklingen

# DESSERT

- Mojtomousse**  
mit Mangoragout und Cassissorbet ..... 7,90 €
- Vanilleeis**  
mit warmen Kirschragout u. Eierlikör-Sahne ... 6,90 €
- Himbeer-Prosecco-Creme**  
mit Ananas-Kokosragout und Pistazieneis ..... 8,20 €
- Crème Brulée**  
mit saisonalen Früchten ..... 7,90 €
- Dreierlei von der Schokolade**  
Schokoladenmousse, Schokobrownie  
und weißes Schokoladeneis ..... 8,90 €
- Mango-Buttermilchcreme**  
mit Heidelbeerragout und Kokoseis ..... 7,90 €



 @photo.art.sh

## Zum Verwöhnen

# KUCHEN + TORTEN

frisch gebacken vom Bauernhofcafé

### Kuchen

- Käsekuchen oder Käsestreusel (rund) ..... 42,00 €  
Apfelstreusel **VEGAN** o. Apfelkuchen (rund) .. 42,00 €  
Aprikosenstreusel (rund) **VEGAN** ..... 42,00 €  
Butterkuchen ..... 38,00 €  
Saisonal:  
Rhabarberstreusel (rund) **VEGAN** ..... 42,00 €  
Zwetschgenstreusel (rund) **VEGAN** ..... 42,00 €  
Erdbeer- / Blaubeerkuchen (Blech) ..... 52,00 €  
Zwetschgen-Baiser (Blech) ..... 52,00 €  
Vierländer-Rhabarber (Blech) ..... 52,00 €

**Torten** ..... 50,00 € pro Torte (16 Stücke)

- Ammerländer Rum
  - Schokolade
  - Cappuccino
  - Stachelbeer-Baiser
  - Mandarinen-Baiser
  - Wein-Baiser
  - Mohn-Schmand
  - Maulwurfshügel
  - Hoftorte mit Eierlikör
  - Käsesahne
  - Preiselbeer-Sahne
  - Rhabarber-Baiser
  - Himbeer-Joghurt
- Saisonal:
- Erdbeer-Joghurt
  - Blaubeer-Joghurt
  - Erdbeer-Maulwurfshügel
  - Pflaumen-Baiser
  - Wintertorte m. Marzipan



Seit 1992

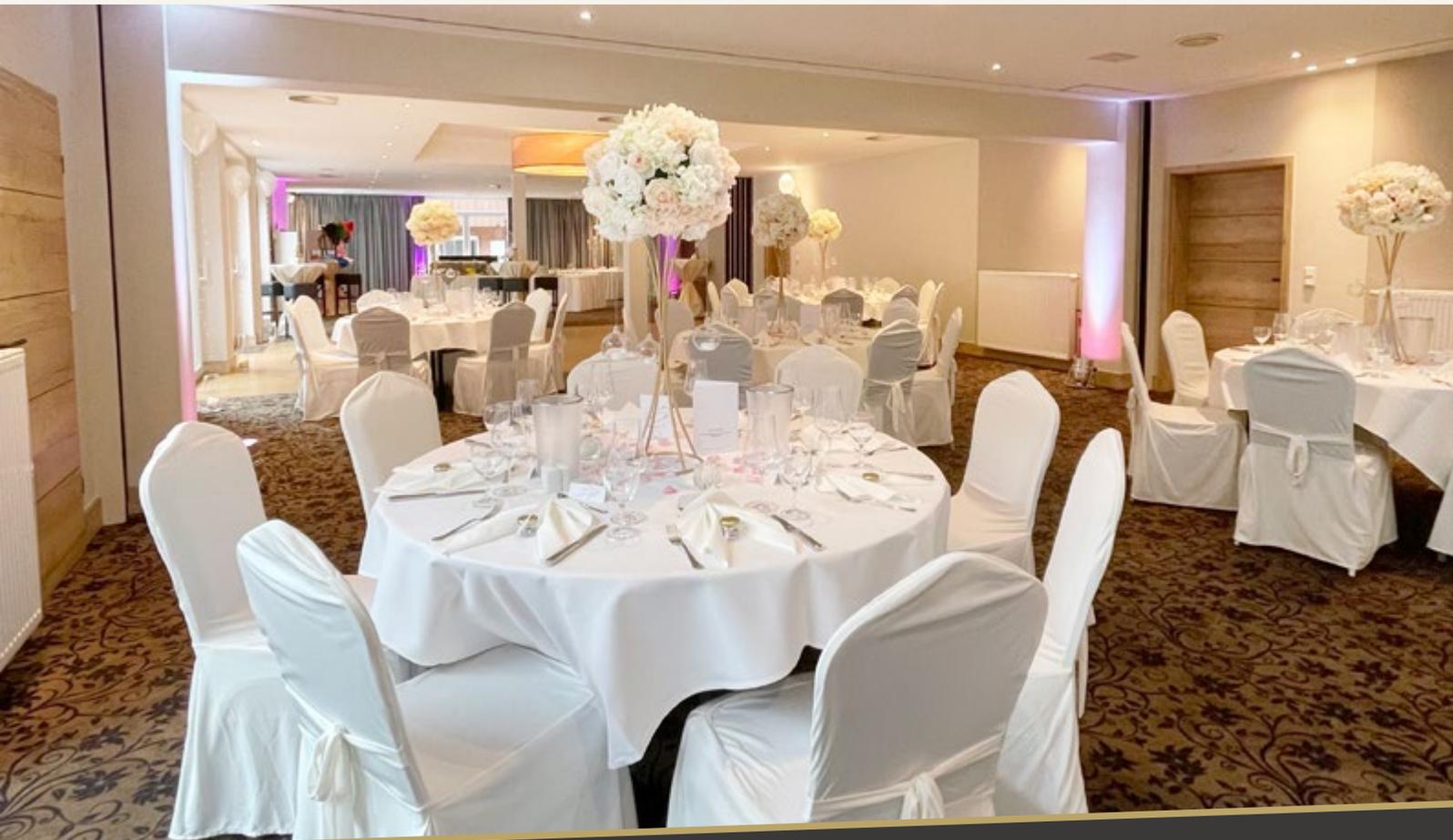
**BAUERNHOFCAFE JANßEN**

Pantinenweg 4, Rastede, 04402 83870, janssen-hof.de



# MODERNE & AUSSERGEWÖHNLICHE HOCHZEITSFOTOS

[www.hendrikmoedden.de](http://www.hendrikmoedden.de)



# Mit uns macht heiraten Spaß!

Damit der schönste Tag im Leben rundum perfekt wird, beraten wir dich ganz individuell. Denn du als Braut bist einzigartig, genauso wie dein Bräutigam, deine Hochzeit und deine Gäste. Genauso unverwechselbar soll deshalb auch deine Blumendekoration sein.

Du benötigst noch die passende Deko und möchtest die Sachen nicht kaufen? Bei uns kannst du alles, was dein Herz begehrt mieten. Von passenden Kerzenständern, Windlichtern, geschmackvollen Vasen, einen Traubogen bis hinzu liebevollen Accessoires.



Vereinbare einfach einen Termin mit uns. Ob klassisch, romantisch, exotisch, frech, fröhlich oder extravagant. Alles ist möglich und erlaubt ist, was dir gefällt.

 04222 80 51 823 [www.stilvoll-werkstatt.de](http://www.stilvoll-werkstatt.de)  



## Professionelle Hochzeitsdienstleistungen

- Dj-Services
- Ton- und Lichttechnik
- Fotospiegel und Hintergründe
- XXL Love-Buchstaben und Sonstiges

[www.party-compact.de](http://www.party-compact.de)  
Tel.: 0151/ 51064704  
E-Mail: [info@party-compact.de](mailto:info@party-compact.de)



**Party Compact** event group  
Ton- Lichttechnik | DJ-Service | Beratung und Planung

## Buffet ab 20 Personen

# KLEIBROK

### VORSPEISEN

**Auswahl an pflückfrischen Salaten** mit Tomate, Möhren, Gurke, karamellisierten Kernen und Hausdressing **(VEGI)**

**Klassischer Kartoffelsalat** mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Apfelmayonnaise **(VEGI)**

**Geräucherte Forellenfilets** auf Gurken-Avocado-Salat mit Gartenkresse

**Räucherlachs** auf mariniertem Blattspinat mit Preiselbeer- Meerrettichcreme

**Luftgetrockneter Schinken** mit zweierlei Melone und Grissini

### HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

**Sanft geschmorte Ochsenbacke** in Burgundersauce

**Schweinefilet** an Pfefferrahmsauce mit geschmorten Champignons

**Klassische Gemüseauswahl** mit Sauce Hollandaise nappiert **(VEGI)**

**Kartoffelgratin** **(VEGI)**

**Schwenkkartoffeln** mit frischen Kräutern und Knoblauch **(VEGAN)**

### BROT

**Brotauswahl** im Korb mit verschiedenen Buttersorten

### DESSERT

**Vanillecreme** mit Waldfruchtrougout und Tonkabohne verfeinert

**Heidelbeerquarkcreme** mit Mango-Topping und gerösteten Kürbiskernen

**Cremiges Eis** und Sorbet

39,90 € pro Person

## Buffet ab 20 Personen

# BBQ

### VORSPEISEN

**Antipasti** von frischem Gemüse, Fetakäse, gefüllt Champignons und Peppa Capes **(VEGI)**

**Cole Slaw Salat** **(VEGI)**

**Pulled Pork Salat** mit Mais, Radieschen, Möhre, frischer Petersilie in BBQ Marinade

**Rucola-Pfirsichsalat** mit Cherrytomaten u. Mozzarellakugeln **(VEGI)**

**Cremiger Nudelsalat** mit Mandarine, Paprika und Zuckererbsen **(VEGI)**

**Räucherlachs** mit Blattspinat und Meerrettichdip

**Luftgetrocknete Salami** und Serrano Schinken

### HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

**Hähnchenbrust** auf Maiskölbchen und geschmorter Paprika in Rahm

**Nackensteaks** in Kräutermarinade

**Bratwürstchen**

**Pasta** in Mascarponesauce mit Garnelen, Cherrytomaten und Rucola

**Rosmarinkartoffeln** **(VEGAN)**

**Bunte Gemüsepfanne** mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Zuckerschoten und roten Zwiebeln **(VEGAN)**

**Kartoffelgratin** **(VEGI)**

**Auswahl an Dips**

### BROT

**Brotspezialitäten** im Korb mit Buttervariationen

### DESSERT

**Schokoladen-Karamell-Mousse** mit Mangosauce

**Cremiges Eis** und Sorbet

**Frisches Obst**

44,90 € pro Person

Buffet ab 20 Personen

# MEDITERRAN

## VORSPEISEN

**Auswahl an pflückfrischen Blattsalaten** mit Mango, Avocado und Parmesandressing **(VEGI)**

**Luftgetrockneter Schinken** auf zweierlei Melone mit Papaya und Basilikum

**Cous Cous-Salat** mit Paprika, Gurke, Tomate, Petersilie und Kichererbse **(VEGAN)**

**Vitello Tonnato** mit feiner Thunfisch-Kapernsauce

**Antipasti** von frischem Gemüse und Fetakäse, gefüllte Champignons und Peppa Capes **(VEGI)**

**Mediterran gebeizter Lachs** mit Dijon-Senf-Honigsauce

**Tomaten-Balsamico-Salat** mit Büffel-Mozzarella und Pesto **(VEGI)**

**Pastasalat** mit getrockneten Tomaten, Rucola, gebratenen Champignons und Parmesanspäne **(VEGI)**

**Datteln** im Speckmantel

## HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

**Hähnchenbrustfilet** mit Kräutermarinade auf Tomaten-Schalottenragout mit Oregano

**Gegrillte Schweinemedallions** auf geschmorten Balsamico-Pilzen

**Pasta in Mascarponesauce** mit Garnelen, Cherrytomaten und Rucola

**Vegetarische Lasagne** mit Spinat und Ricotta **(VEGI)**

**Mediterran gewürztes Pfannengemüse** **(VEGAN)**

**Kräuterkartoffeln** **(VEGAN)**

**Tomaten-Kartoffelgratin** **(VEGI)**

## BROT

**Brotspezialitäten** im Korb mit verschiedenen Buttersorten

## DESSERT

**Panna Cotta** mit Fruchtピューree

**Tiramisu** mit Amarettini

**Cremiges Eis** und Sorbet

**Frisches Obst**

49,90 € pro Person



## Fotospiegel, Mirrorselfiebox...

DER ULTIMATIVE SPASSFAKTOR

Die etwas andere Fotobox. Unser Fotospiegel macht auch Eure Hochzeit zu etwas ganz besonderem.

www.party-compact.de  
Tel.: 0151/ 51064704  
E-Mail: info@party-compact.de



**Party Compact** event group  
Ton- Lichttechnik | DJ-Service | Beratung und Planung

## Grillbuffet ab 20 Personen

# SUMMERTIME

### VORSPEISEN

**Auswahl an pflückfrischen Salaten** mit Tomate, Möhren, Gurke, karamellisierten Kernen und Hausdressing **(VEGI)**

**Rosa gebratenes Roastbeef** mit Ruccola, Granatapfelkernen und Parmesan, dazu Kräutermayon

**Räucherlachsauswahl** und Lachspralinen auf mariniertem Blattspinat

**Antipasti** von frischem Gemüse, Fetakäse, gefüllte Champignons und Peppa Capes **(VEGI)**

**Luftgetrocknete Salami** und Serranoschinken

**Mangosalat** mit gerösteten Erdnüssen, Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella und Cashewkernen in Passionsfruchtvinaigrette **(VEGI)**

**Melonen-Gurkensalat** mit frischer Minze, Feta und Limetten-Honigdressing **(VEGI)**

### HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

**Entrecote**  
frisch vom Grill

**Hähnchenbrustfilet**  
auf fruchtigem Ananas-Mango-Chiliragout

**Gedünstetes Lachsfilet**  
auf geschmorten Gurken in Wasabi-Zitronensauce

**Schupfnudelpfanne**  
in Tomatensauce mit Paprika und Lauchzwiebeln **(VEGAN)**

**Raffiniert gewürzte Gemüseauswahl**  
von Möhren, Paprika, Auberginen, Zuckerschoten, roten Zwiebeln und Zucchini **(VEGAN)**

**Kartoffel-Kräutergratin** **(VEGI)**

**Kleine Knobikartoffeln**  
mit Olivenöl **(VEGAN)**

**Zweierlei Barbecue-Sauce**  
und Mango Relish

### BROT

**Brotspezialitäten** im Korb mit Buttervariationen

### DESSERT

**Mojitomousse**  
mit Erdbeersauce (Alkoholfrei)

**Mango-Buttermilchmousse**  
mit Heidelbeeren

**Cremiges Eis** und Sorbet

**Frisches Obst**

58,90 € pro Person



Geben Sie die Musik und den Ablauf Ihrer Veranstaltung in vertrauensvolle Hände eines Profis.

Über 30 Jahre Erfahrung, hunderte von zufriedenen Kunden, vertragliche Absicherung und ein persönliches Vorgespräch, garantieren Ihnen eine tolle Veranstaltung nach Ihren speziellen Wünschen. Ihr kompetenter Partner mit dem nötigen „Know-how“ und dem richtigen Fingerspitzengefühl, für alle Situationen rund um Ihre Veranstaltung.

Moderation und Animation in dem von Ihnen gewünschten

und abgesprochenen Rahmen gehören zur Gestaltung der Veranstaltung dazu. Ob Schlager, Oldies, Discofox, Rock, Soul, die aktuellen Charts oder Stimmungsmusik bestimmen Sie und Ihre Gäste.

Verschiedene Musik & Lichtpakete, Ambientebeleuchtung, Fotobox, XXL Love Letters, Bodennebel und auf Wunsch Drohnenbilder ... sorgen dafür, dass keine Wünsche offen bleiben.

Informationen und Preise »

[www.dj-charlie.de](http://www.dj-charlie.de)

Buffet ab 20 Personen

# MEYERS EXKLUSIVE

## VORSPEISEN

**Garnelen** in Kräutermarinade mit Zitronen-Mayonnaise

**Wassermelone-Feta-Salat** (VEGI) mit Minze und Avocado in Limetten Honig Dressing

**Marinierter Büffel-Mozzarella** mit Pesto, luftgetrockneten Tomaten, Oliven und Peperoni (VEGI)

**Parmaschinken** mit frischer Papaya und Birne, Basilikum und Grissini

**Antipastiauswahl** von frischem Gemüse mit altem Balsamico und Blütenhonig (VEGI)

**Auswahl an Räucherfischen** mit Aal, Nordseekrabben, Stremelachs-Pralinen und Räucherlachs mit zweierlei Saucen

**Carpaccio** vom Rinderfilet mit Gemüsesalsa und Limetten-Wasabicreme

## HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

**Langsam gegartes irisches Roastbeef** mit Kräuter-Parmesankruste und Trüffelsauce

**Schweinefilet** auf geschmorter Pilzauswahl

**Maispoularde** auf Curryfenchelgemüse

**Lachsfilet** auf Lauchgemüse in Weißwein-Parmesansauce

**Ratatouillegemüse** (VEGAN)

**Süßkartoffelgratin** mit Sesam (VEGI)

**Tortelini** mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomaten-paprikasauce (VEGI)

## BROT UND KÄSE

**Verschiedene Brotsorten** mit hausgemachten Dips und Buttervariationen

**Käseauswahl** mit Trauben und Meyrs Honigsenf

## DESSERT

**Profiterols** mit Schokofüllung

**Mousse au Chocolat**

**Himbeer-Proseccocreme**

**Cremiges Eis** und Sorbet

**Frisches Obst**

68,90 € pro Person

Zum Genießen

# GETRÄNKEPAUSCHALE

Die Getränkepauschale gilt ab 70 Personen für 9 Stunden z. B. 18:00 – 03:00 Uhr.

Außerhalb der Geltungsdauer der Pauschale (9 Stunden) wird der Verzehr nach Verbrauch abgerechnet, sowie zusätzlich 95,00 € pro angefangene halbe Stunde für das anwesende Personal.

Prosecco, Prisécco, (alkoholfrei), Lillet Wild Berry, Aperol Spritz, kleine Pils

Meyrs Weißweincuvée, trocken, Weingut Schales, Rheinhessen

Meyrs Rosé, Qualitätswein, trocken, Weingut Schales, Rheinhessen

Meyrs Rotweincuvée, trocken, Weingut Schales, Rheinhessen

Meyrs Hell und Dunkel vom Fass, Erdinger Weizen, auch alkoholfrei, Erdinger Radler

Mineralwasser, medium und still

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite

Thomas Henry Spicy Ginger und Tonic Water

Apfel- und Rhabarberschorle

Waldmeister-Shots, Maracuja-Shots, Kirsche-Shots, Berliner Luft, Prinz

Williams, Ramazzotti, Fior di Latte, Bacardi, Jägermeister, Whisky,

Osborne Veterano, Wodka, Bombay Gin, Havana Club, Moscow Mule

Café Creme, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Tee

49,50 € pro Person

Buffet ab 20 Personen

# WINTERZEIT

## VORSPEISEN

Auswahl von pflückfrischen Salaten mit Tomate und Möhren, karamellisierten Kernen und unserem Hausdressing (VEGI)

Ammerländer Gurkensalat mit Sauerrahm und frischem Dill (VEGI)

Rotkohlsalat mit Apfel, Orangen und Walnüssen (VEGI)

Rosa gebratenes Roastbeef auf Rote Betesalat mit Kräutermayonaise und Gartenkresse

## Räucherlachs

und geräucherte Forelle auf Apfel-Avocado-Allerlei mit Preiselbeer-Creme

## HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

Saftiger Schweinenacken mit Senfruste und Thymianjus

Keule von der Bauernente in Orangen-Rosmarinsauce

Rotbarschfilet auf geschmortem Chinakohl in Ingwer-Mascarponesauce

Gewürzrotkohl und Speck-Rosenkohl

Kartoffel-Kürbisgratin und Kartoffelklöße (VEGI)

## BROT

Brotspezialitäten im Korb mit Buttervariationen

## DESSERT

Zartschmelzendes Wintereis mit Spekulatius

Kaiserschmarrn mit warmen Punschkirschen

Marzipancreme mit Bratapfelragout

38,90 € pro Person



Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einem besonderen Genusserlebnis!

**HUNFELD WEIN**

HUNFELD WEIN GmbH · Hollener Straße 8 · 26215 Wiefelstede  
Telefon 04402 69 66 8-0 · Fax 04402 69 66 8-29 · info@hunfeld-wein.de  
hunfeld-wein.de

Zum Abschluss

# MITTERNACHTS-SNACKS

Grundlage für die Bestellmenge ist die gemeldete Gesamtanzahl der erwachsenen Gäste. Zur einheitlichen Wahl und nur in Verbindung mit einem Menü- oder Buffet und der Getränkepauschale.

Hot Dog Station .....	7,50 €
Currywurst mit Ofenbaguette .....	7,00 €
Chili con Carne mit Ofenbaguette .....	6,50 €
Käseauswahl mit Salzgebäck, fruchtigem Meyrs Honigsenf und Brotauswahl .....	6,50 €
Frische Brezn (1 Stl. + Buttervariationen) .....	3,50 €

Zum Individualisieren

# ADD ONS

Damit Ihre Feier noch individueller und besonders wird, bieten wir Ihnen hier die Möglichkeit verschiedene attraktive Optionen zu buchen:

## Candybar

Sie wollen Ihre Gäste während Ihrer Veranstaltung mit Süßem verwöhnen? Ab sofort bieten wir unsere Candybar im Vintage Look als Add On Option an. Was auf einer Hochzeit schon fast obligatorisch ist, stellt auch auf einem Firmenevent ein besonderes Highlight dar. Hier variieren wir gerne in der Auswahl der Süßigkeiten, um in der Farbe des Corporate Designs zu arbeiten. Über diese Sweets dürfen sich Ihre Gäste freuen:

- » Yoghurette
- » Marshmallow weiß und rosa
- » Katjes Joghurtgums
- » Milchgeister
- » leckere Minidonuts an der Donutwand
- » Weingummis
- » Brausetabletten und vieles mehr



Wir kümmern uns natürlich um den kompletten Aufbau und die Betreuung der Candybar während Ihrer Veranstaltung. Bereitstellungspauschale: Preis p. P.: 5,50 €

Wir zaubern für euch wunderschöne Torten, Cupcakes, Cakepops, Donuts und vieles mehr für einen unvergesslichen Tag



Ob klassische Fondanttorte, Naked Cake mit Blumen oder ein essbares 3D Kunstwerk – wir versüßen euch eure Hochzeit!



Lasst euch von uns beraten – wir freuen uns auf euch!

☎ (04402) 9890939  
Oldenburger Straße 249  
26180 Rastede

✉ kontakt@melea-cakedesign.de  
www.melea-cakedesign.de

📷 @melea\_cakedesign  
f Melea Cakedesign and more





- TRAUBOGEN
- LICHTERKETTEN
- SITZPLAN
- BAUMSCHEIBEN

IN DER KREATIVSTUBE MANSHOLT ERHALTET IHR  
DEKORATIONSELEMENTE AUS NATÜRLICHEN MATERIALIEN,  
DIE MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL SELBST GEBAUT WERDEN.

- KARTENHALTER
- VASEN
- HOLZKISTEN
- ZINKWANNEN

[aileen@kreativstube-mansholt.de](mailto:aileen@kreativstube-mansholt.de)

AILEEN MEINEN

[www.kreativstube-mansholt.de](http://www.kreativstube-mansholt.de)

## Verkuppelt – wir sorgen für perfekte Verbindungen

Wenn Sie auf der Suche nach witzigen oder schönen Dekorationsideen sind, Sie einen Fotografen mit Herz suchen oder noch den passenden DeeJay benötigen:

Hier empfehlen wir unsere Partner, mit denen wir über Jahre vertrauensvoll zusammenarbeiten und für die wir unsere „Hand ins Feuer“ legen.

Natürlich sind Sie in Ihrer Wahl frei. Weitere Informationen zu unseren Partnern und deren Leistungen finden Sie in den jeweiligen Anzeigen in dieser Broschüre.

**Allgemeine Geschäftsbedingungen der Zollhaus Rastede GmbH** für Feiern in der Meyerei Rastede, der Scheune St. Georg und im Hotel Zum Zollhaus.

Jeder Buchende/Veranstalter haftet gegenüber den Eigentümern für Schäden, die während der Feier am Gebäude des Eigentümers durch ihn verursacht werden. Der Buchende/Veranstalter hat Sorge dafür zu tragen, dass seine Gäste und Servicepartner Einrichtung und Räumlichkeiten pfleglich behandeln. Der Buchende/Veranstalter hat für Kosten, die durch Missachtung der Hausordnung bzw. Verstöße dagegen oder gegen die öffentliche Ordnung durch ihn selbst oder seine Gäste entstehen, voll einzustehen. Der Buchende/Veranstalter hat für Beschädigungen oder Verluste, die durch seine Gäste verursacht worden sind ebenso einzustehen, wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Mitgebrachte Gegenstände inklusive deren Verpackungsmüll sind nach Veranstaltungsende spätestens am Folgetag zu entfernen.

Sollten Sie Ihre Feier absagen müssen, werden wir natürlich versuchen, die gebuchten Veranstaltungsräume anderweitig zu vermieten. Da Feierlichkeiten aber oft eine längere Zeit im Voraus gebucht werden, ist es nicht immer möglich andere Veranstaltungen ersatzweise zu akquirieren.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Absagen folgende Ausfallgebühren erheben:

- 50% ab Buchung
- 80% ab 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn
- 100% ab 7 Tage vor Veranstaltung

Ab dann ist eine Stornierung nicht möglich; es fallen die kompletten, vertraglich vereinbarten Kosten an.

Die bei der Absprache angegebene Personenzahl (inkl. Dienstleister) gilt als verbindlich und bildet unsere Abrechnungsgrundlage.

Das Haus ist berechtigt vom Gast eine Vorauszahlung in Höhe von 50% des vertraglich vereinbarten Preises zu verlangen. Diese Depositumsomme hat der Gast, sofern keine gesonderte vertragliche Vereinbarung getroffen wurde, nach der finalen Absprache spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu leisten. Bei nicht fristgerechter Zahlung ist das Haus berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

Das Team vom Zollhaus mit seinen Service- und Dienstkräften übt gegenüber dem Buchenden/Veranstalter das alleinige Hausrecht aus. Ihren Anordnungen ist Folge zu leisten.



Hallo, ich bin DJ René de Rot professioneller Hochzeits- & Event-DJ aus Oldenburg.

#### Über mich:

Als Hochzeits- & Event-DJ bin ich seit über 25 Jahren in Oldenburg, Bremen und Niedersachsen im Einsatz. Ich begleite Euch vom ersten Kontakt bis zum Ende Eurer Hochzeitsparty mit sehr viel Leidenschaft, Know-how und Individualität. Dabei habe ich immer ein offenes Ohr für Eure Wünsche und stehe ich Euch mit meiner langjährigen Erfahrung jederzeit beratend zur Seite. Mein Ziel ist es Eure Traumbhochzeit in ein grandioses Fest zu verwandeln!

#### Eure Wunschmusik:

Als Allround-DJ fühle ich mich in fast allen Musikrichtungen zu Hause und Sorge somit für den perfekten Soundtrack zu Eurer Hochzeitsparty! Sehr gerne setze ich Eure Wunschtitel und die Eurer Gäste gekonnt zum richtigen Zeitpunkt ein, damit wir gemeinsam die Tanzfläche zum Beben bringen!



**XXL - LOVE  
BUCHSTABEN**



**AMBIENTE-  
BELEUCHTUNG**



**WEDDING  
MONOGRAMM**



**WHITE WEDDING  
DJ-TECHNIK**

Individuelle & einzigartige Highlights um Eure Hochzeitsparty mit dem richtigen Sound und effektvollem Licht in Szene zu setzen!

#### Das biete ich Euch:

- 100% Zuverlässigkeit
- Jahrelange Erfahrung: Über 750 grandiose durchgeführte Hochzeitspartys
- Großes Musikarchiv mit dem Know-how dieses passend einzusetzen
- Professionelles Equipment mit Backup aller wichtigen Komponenten
- Niveauvolle und dezente Moderation
- 100% positives Feedback von meinen Brautpaaren
- Vertragliche Absicherung
- ... und vieles mehr!

#### Kontakt:

### DJ René de Rot

Tel.: 0441 / 3990004

Web: [www.dj-rene.de](http://www.dj-rene.de)

eMail: [info@dj-rene.de](mailto:info@dj-rene.de)

FB: [www.facebook.de/dj.rene.de.rot](https://www.facebook.de/dj.rene.de.rot)

Insta: [www.instagram.com/dj\\_rene\\_de\\_rot](https://www.instagram.com/dj_rene_de_rot)





# ÜBERNACHTEN IM ZOLLHAUS

## Übernachtung im 4 Sterne Hotel Zum Zollhaus.

Die großzügig geschnittenen Zimmer und Suiten sind freundlich und komfortabel eingerichtet und bestechen durch das geschmackvolle, gemütliche Ambiente. Zur Ausstattung gehören ein helles Dusch- oder Wannenbad, Minibar, Safe, Boxspringbetten, Radio, Telefon, SAT-TV, Schreibtisch und Sitzecke.

- » Aufenthalt in Classic Zimmern inkl. Begrüßungsflasche Wasser, TV, Bad mit Dusche und WC.
- » Inkl. reichhaltigem Frühstück vom Buffet.
- » Inkl. Nutzung des Wellnessbereichs.
- » Als besonderen Service bieten wir unseren Gästen für Radwanderungen an, die Fahrräder in unserer Fahrradgarage sicher einzuschließen und E-Bikes aufzuladen. Einen Trockenraum bieten wir für Ihre Fahrradkleidung ebenfalls an.

## Wellness für Körper, Geist und Gaumen.

Genießen Sie täglich das reichhaltige Frühstücksbuffet. Im Restaurant „Meys“ werden Spezialitäten von einer monatlich wechselnden Speisekarte angeboten und die Bar verwöhnt Sie mit ausgewählten Drinks. Tagungs- und Veranstaltungsräume sind vorhanden.

In unserem Spa-Bereich kehren Sie ein in eine Welt der Ruhe und Entspannung und lassen den Alltag hinter sich. Es erwarten Sie Sauna, Dampfbad mit Lichttherapie, Whirlpool (4,00 €), Kneipp-Fußbad, Schwallbrause, Ruheraum und eine Sonnenterrasse.



## Der perfekte Standort für Naturliebhaber und Städtereisende.

Das Hotel Zum Zollhaus besticht durch seine verkehrsgünstige Lage nahe der A29 im ländlichen Rastede. Die Unterkunft befindet sich in einer grünen Region, umgeben von Gutshöfen und Moorlandschaften.

Die umliegenden Orte und Städte sowie die Nähe zu Nordseeküste und Inseln bieten abwechslungsreiche und attraktive Möglichkeiten für interessante Ausflugsfahrten und Tagestouren.

Zollhaus Rastede GmbH  
Kleibroker Straße 139  
26180 Rastede  
T. 04402 93810  
F. 04402 938119  
info@zumzollhaus.de  
www.zumzollhaus.de



ZUM ZOLLHAUS  
H \* O \* T \* E \* L

ANKOMMEN. AUSSPANNEN. ABSCHALTEN.