



GROSSE MOMENTE
GENIESSEN

RÄSTEDE
MEYEREI
EVENTS. FEIERN. TAGUNGEN.

 ZUM ZOLLHAUS
H * O * T * E * L

 St. Georg
Event.Location.Rastede


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 unbeschwerter 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
Stehtische innen u. außen » inklusive

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



RÄSTEDE
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 » 2.200,00 €

Mietkosten Galerie » 700,00 €

Stuhlhussen » 4,00 € / Stuhl

Energiekostenpauschale » 200,00 €

Runde Tische à 8 Pers., Terrassenbestuhlung, Stehtische 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, boheme, 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 » 1.600,00 €

Energiekostenpauschale » 200,00 €

Stuhlhussen » 4,50 € / Stuhl

Servicepauschale » 8,50 € p.P.

Runde Tische à 8 Pers. » inklusive

Terrassenbestuhlung » inklusive

Stehtische 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 Meyers 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

#traumlocation



Zum Auslöffeln

SUPPEN

Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich, Gemüsejulienné und Fleischklößchen	6,90 €
Möhren-Orangensuppe (VEGI) mit Ingwer und Honigsahne	6,90 €
Wildkräutersüppchen (VEGI) mit karamellisierter Melone u. Zitronenöl	7,20 €
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-Chilimarinade	3,50 €
Tomatenbruschetta (VEGI)	3,50 €
Albondigas – Spanische Hackbällchen mit Datteln	3,30 €
Kleine Wraps mit Lachs, Avocadocreme und Ruccola	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	3,20 €
Datteln im Speckmantel	1,80 €
Kräutergarnele mit Knoblauchcreme	4,20 €

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 €



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 6,90 €

Burrata VEGI

auf Tomaten-Potpourri mit roter Zwiebel und Olivenöl 9,50 €

„Kleiner Friesenteller“

Matjesticat, Aal und Stremellachs mit Preiselbeer-Meerrettichcreme, Feldsalat und Pumpernickel 16,50 €

Tomaten Bruschetta VEGI

3 Stück 9,90 €

Zanderfilet auf lauwarmem

Linsensalat mit Parmesanschaum 14,80 €

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 offenfrisches Brot mit Aioli 15,90 €



Hochzeitsfotograf
Thomas Weber
International prämierte Hochzeitsfotos aus Rastede

Entdecken Sie zeitlose und emotionale Hochzeitsreportagen im Blog unter www.hochzeitsfotograf-norddeutschland.com



Zum Anbeißen

HAUPTGÄNGE

Tellergerichte inkl. Nachservice

Zweierlei vom Rind

Rinderhüfte schonend gegart und Rinderbäckchen sanft geschmort an Portwein-Thymiansauce mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf 28,50 €

Schweinefilet mit getrockneter

Tomaten-Basilikumfüllung und Piccata Milanese von der Hähnchenbrust tomatisiertes Ratatouille-gemüse und Rosmarinkartoffeln 27,50 €

Geschmorte Bauernente

kross, in eigener Sauce mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit Semmelbröselbutter 27,50 €

Isländisches Lachsfilet und Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit Orangen-Weißweinsauce, Parmesanrisotto und Salatteller 30,20 €

Geschmorte Rehkeule und Entenbrust

„rosa gebraten“, kräftige Rotweinsauce, kandierte Trauben, hausgemachter Gewürzrotkohl und Kartoffelkroketten 32,90 €

Backschinken mit knuspriger Kruste, Meyrs

Dunkelbiersauce mit Möhren-Lauchgemüse und Kartoffelgratin 22,90 €

Roastbeef im Ganzen und rosa gegarter

Schweinerücken vom Strohschwein mit sautierten Champignons, Sauce Bearnaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin 32,90 €

Gegrillter Lammrücken und Kleine Lammschnitzel

aus der Lammhüfte in Meyrs Senfmarinade mit Thymianjus, Pfannengemüse und kleinen Kräuterkartoffeln 35,40 €

Rinderroulade in eigener Sauce, Schweinefilet

im Ganzen und Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons auf Platten serviert, klassische Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln und Kartoffelkroketten 29,90 €

Gemüselasagne VEGI

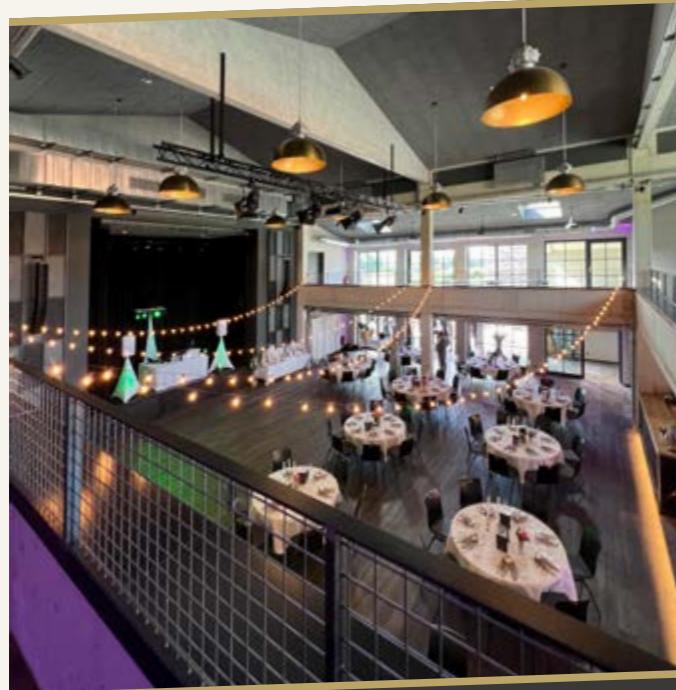
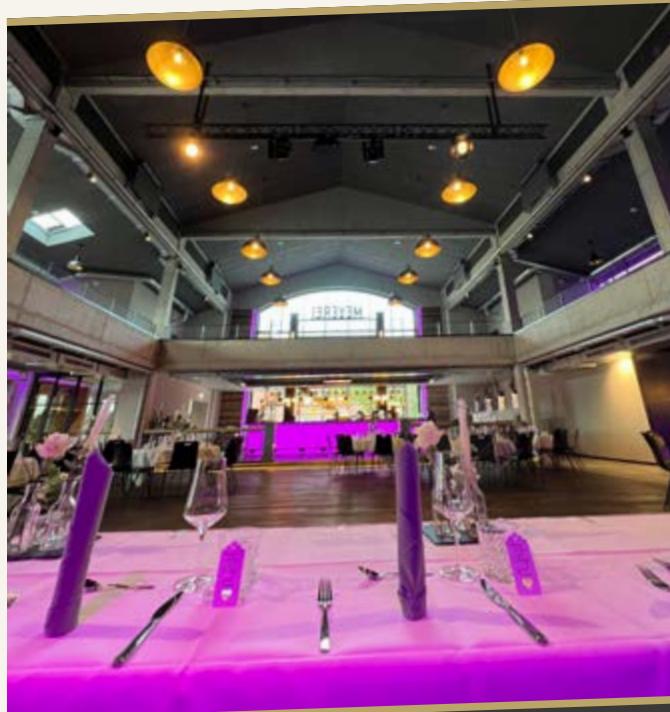
mit Spinat, mediterranem Gemüse und Tomatensauce 15,90 €

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 Verwöhnen

KUCHEN + TORTEN

frisch gebacken vom Bauernhofcafé

Kuchen

Käsekuchen oder Käsestreusel (rund)	48,50 €
Apfelstreusel (VEGAN) o. Apfelkuchen (rund) ..	48,50 €
Aprikosenstreusel (rund) (VEGAN)	48,50 €
Butterkuchen	40,00 €
Saisonal:	
Rhabarberstreusel (rund) (VEGAN)	48,50 €
Zwetschgenstreusel (rund) (VEGAN)	48,50 €
Erdbeer- / Blaubeerkuchen (Blech)	58,00 €
Zwetschgen-Baiser (Blech)	58,00 €
Vierländer-Rhabarber (Blech)	58,00 €

Torten 55,50 € 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



Zum Ausklingen

DESSERT

Mojitomousse

mit Mangoragout und Cassissorbet 7,90 €

Vanilleeis

mit warmen Kirschartigout und
Eierlikör-Sahne 6,90 €

Himbeer-Prosecco-Creme

mit Ananas-Kokosragout und
Pistazieneis 8,20 €

Crème Brûlée

mit saisonalen Früchten 7,90 €

Dreierlei von der Schokolade

Schokoladenmousse, Schokobrownie
und weißes Schokoladeneis 8,90 €

Mango-Buttermilchcreme

mit Heidelbeerragout und Kokoseis 7,90 €



Mit uns macht heiraten Spaß!

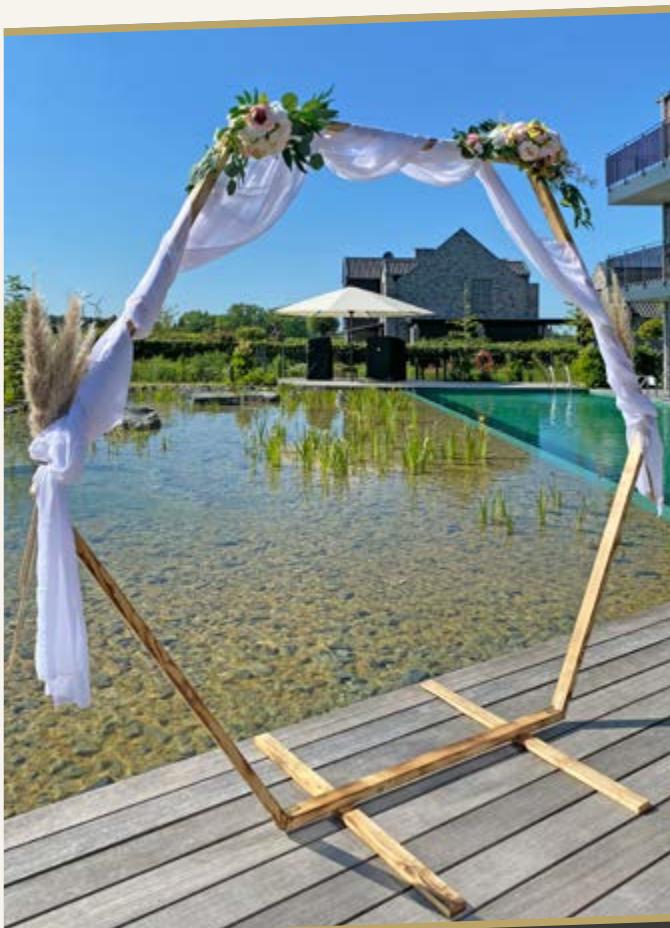
Damit der schönste Tag im Leben rundum perfekt wird, beraten wir dich ganz individuell. Denn du als Braut bist einzigartig, genauso wie dein Bräutigam, deine Hochzeit und deine Gäste. Genauso unverwechselbar soll deshalb auch deine Blumendekoration sein.

Du benötigst noch die passende Deko und möchtest die Sachen nicht kaufen? Bei uns kannst du alles, was dein Herz begeht 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



Buffet ab 20 Personen

KLEIBROK

40,90 € pro Person

VORSPEISEN

Auswahl an pflück-frischen Salaten mit Tomate, Möhren, Gurke, karamellisierten Kernen und Hausdressing **VEGAN**

Luftgetrockneter Schinken mit zweierlei Melone und Grissini
Kartoffel-Gurkensalat mit frischem Schnittlauch **VEGAN**

Geräucherte Forellenfilets auf cremigem Apfel-Sellerie-Salat mit bunter Kresse

Räucherlachs auf Blattspinat und Preiselbeer-Meerrettichcreme

HAUPTGÄNGE & BEILAGEN

Sanft geschmorte Ochsenbacke in Burgundersauce
Hähnchenbrust auf Lauchgemüse in Dijon-Senfrahm
Gebratenes Rotbarschfilet auf Schmorgurken in Dillsauce

Klassische Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise nappiert **VEGI**

Kartoffelgratin **VEGI**

Schwenkkartoffeln mit frischen Kräutern und Knoblauch **VEGAN**

BROTAUSWAHL

im Korb mit Buttervariationen **VEGI**

DESSERT

Süßer Grießpudding mit Beerensauce **VEGI**

Schokoladencreme mit Vanillesauce **VEGI**

Cremiges Eis **VEGI**

Sorbet **VEGAN**



Professionelle Hochzeitsdienstleistungen

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

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

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

Buffet ab 20 Personen

LANDLUST

45,90 € pro Person

VORSPEISEN

Frische Antipasti-Auswahl mit Feta, gefüllten Champignons und Peppadews VEGI

Cole Slaw Salat VEGI

Melonen-Feta-Salat mit Minze und Avocado im Limetten-Honig-Dressing VEGI

Kartoffelsalat mit Bacon-Crunch in Senfmarinade

Räucherlachs mit Blattspinat und Meerrettich-Dip

Cremiger Nudelsalat mit Mandarine, Paprika und Zuckererbsen VEGI

Gegrillte Hähnchen-Ananas-Spieße

Luftgetrocknete Salami & Serrano-Schinken

HAUPTGÄNGE & BEILAGEN

Hähnchenbrustfilet auf Maiskolben und geschmörter Paprika in Rahm

Krustenbraten vom Schwein, saftig gegart in Malzbiersauce

Bratwürstchen

Pasta mit Räucherlachs und Cherrytomaten in Zitronen-Dill-Sauce

Bunte Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Zuckerschoten, roten Zwiebeln und Möhren VEGAN

Kartoffelgratin VEGI

Kartoffelpalten mit Knoblauchöl und frischen Kräutern VEGAN

Dipbar
BBQ-Sauce VEGAN
Avocado-Creme VEGAN
Knoblauch-Dip VEGI

BROTSPEZIALITÄTEN

im Korb mit Buttervariationen VEGI

DESSERT

Vanille-Limettencreme mit gerösteten Haselnüssen VEGI

Schokoladenmousse mit Mangosauce und weißen Schokoladen-splittern VEGI

Cremiges Eis VEGI

Sorbet VEGAN

Frisches Obst & Früchte VEGAN



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 aktuellem 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

Buffet ab 20 Personen

MEDITERRAN

50,90 € pro Person

VORSPEISEN

Auswahl an pflück-frischen Blattsalaten mit Möhren, Tomaten und Gurken, dazu Hausdressing VEGAN

Luftgetrockneter Schinken

Schinken auf zweierlei Melone mit Papaya und Basilikum

Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Rucola, gebratenen Champignons und Parmesanspänen VEGI

Vitello Tonnato mit feiner Thunfisch-Kapernsauce

Mediterran gebeizter Lachs mit Dijon-Senf-Honig-Sauce

Antipasti vom frischen Gemüse mit Fetakäse, gefüllten Champignons und Peppadews VEGI

Tomaten-Balsamico-Salat mit Büffelmozzarella und Pesto VEGI

Datteln im Speckmantel

HAUPTGÄNGE & BEILAGEN

Hähnchenbrust im Parmesanmantel auf Tomaten-Schalottenragout

Gegrillte Schweinemedaillons auf geschmorten Balsamico-Champignons und Jus

Pasta mit Garnelen und Cherrytomaten in Zitronen-Knoblauch-Sauce

Vegetarische Lasagne mit Spinat und Ricotta VEGI

Rosmarinkartoffeln VEGAN

Tomaten-Kartoffelgratin VEGI

Mediterrane Gemüsepfanne VEGAN

BROTAUSWAHL

im Korb mit Buttervariationen VEGI

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtpüree VEGI

Tiramisu VEGI

Cremiges Eis VEGI

Sorbet VEGAN

Frisches Obst & Früchte VEGAN

JETZT TERMIN SICHERN

PURE EMOTIONEN,
ECHTE MOMENTE.

Euer Profi für ehrliche & authentische Hochzeitsfotos

WWW.HENDRIKMOEDDEN.DE

[WWW.HENDRIKMOEDDEN.DE](https://www.hendrikmoedden.de)

Grillbuffet ab 20 Personen

SUMMERTIME

59,90 € pro Person

VORSPEISEN

Auswahl an pflück-frischen Blattsalaten mit Möhren, Tomaten und Gurken, dazu Hausdressing VEGAN

Rosa gebratenes Roast-beef mit Pfirsichspalten, Rucola und Gartenkräuter-Mayonnaise

Räucherlachs auswahl mit Matjeshappen auf Apfel-Zwiebelsalat

Antipasti von mediterranem Gemüse mit Feta, gefüllten Champignons und Peppadews VEGI

Serrano-Schinken und luftgetrocknete Salami

Sommerlicher Mango-salat mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Cashewkernen in Passionsfrucht-Vinaigrette VEGI

Melonen-Feta-Salat mit Minze und Avocado im Limetten-Honig-Dressing VEGI

HAUPTGÄNGE & BEILAGEN

Kleine Rumpsteaks frisch vom Grill

Hähnchenbrustfilet auf fruchtiger Curry-Mangosauce

Zart gedünstetes Lachs-filet auf Schmorgurken in Wasabi-Limettensoße

Gnocchi in Tomaten-sauce mit gebratener Zucchini und Paprika

Bunte Gemüsepfanne mit Möhren, Paprika, Aubergine, Zuckerscho-ten, roten Zwiebeln und Zucchini VEGAN

Kartoffel-Bärlauchgratin VEGI

Kleine Knoblauchkartof-feln mit Olivenöl VEGAN

Dipbar
BBQ-Sauce VEGAN
Avocado-Creme VEGAN

Knoblauch-Dip VEGI

BROTAUSWAHL

im Korb mit Buttervariationen VEGI

DESSERT

Erdbeer-Limetten-Mousse mit Aprikosen-sauce VEGI

Cheesecake-Creme mit Himbeer-Fruchtpüree VEGI

Cremiges Eis VEGI
Sorbet VEGAN

Frisches Obst & Früchte VEGAN



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

Buffet ab 20 Personen

MEYRS EXCLU- SIVE

69,90 € pro Person

VORSPEISEN

Garnele in Kräuter-
marinade mit Zitronen-
Mayonnaise
Fruchtiger Rote-
Bete-Salat mit Apfel
und
Walnüssen auf einem
Bett aus Feldsalat

VEGAN

Marinierter Büffel-
mozzarella mit Pesto,
luftgetrockneten Toma-
ten, Oliven und Peperoni

VEGI

Parmaschinken mit
frischer Papaya, Birne,
Basilikum und Grissini

Antipasti-Auswahl
von frischem Gemüse
mit altem Balsamico
und Blütenhonig

VEGI

Auswahl an Räucher-
fischen Aal, Stremel-
lachs, Räucherlachs
und Nordseekrabben mit
zweierlei Saucen

Carpaccio vom
Rinderfilet mit Gemüse-
salsa und Limetten-
Wasabi-Creme

HAUPTGÄNGE & BEILAGEN

Langsam gegartes
Roastbeef mit Kräuter-
Parmesankruste und
Trüffelsauce

Schweinefilet auf
geschmorter Pilzaus-
wahl mit Thymianjus

Hähnchenbrustfilet auf
Curry-Fenchelgemüse

Lachsfilet auf Lauchge-
müse in Dijon-Senfrahm

Ratatouille-Gemüse

VEGAN

Süßkartoffelgratin **VEGI**

Tortellini mit Ricotta
und Spinat gefüllt in
Tomaten-Paprikasauce

VEGI

BROT & KÄSE

**Verschiedene Brotso-
ten** mit hausgemachten
Dips und Buttervaria-
tionen

VEGI

Käseauswahl mit
Trauben und Feigensenf

VEGI

DESSERT

Profiteroles mit
Schokofüllung

VEGI

Mousse au Chocolat

VEGI

Himbeer-Prosecco-
Creme

VEGI

Cremiges Eis

VEGI

Sorbet

VEGAN

Frisches Obst & Früchte

VEGAN



Zum Genießen

51,90 € pro Person

GETRÄNKE PAUSCHALE

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 abge-
rechnet, sowie zusätzlich 105€ pro angefangene
halbe Stunde für das anwesende Personal.

Aperitifs & Spritz

Prosecco, Prisecco,
(alkoholfrei), Lillet Wild
Berry, Aperol Spritz

Weine

Meyrs Weißwein –
trocken, Meyrs Rosé
Qualitätswein – trocken,
Meyrs Rotweincuvée

Biere & Weizen

Meyrs Hell und Dunkel
vom Fass, Alster, Pau-
laner Weizen, Paulaner
Alkoholfrei, Veltins 0,0%

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser – medi-
um und still, Coca-Cola,
Coca-Cola Zero, Fanta,
Sprite, Apfel- und Rha-
barberschorle, Eistee
Zitrone, Eistee Pfirsich,
Apfelsaft, Orangensaft

Erfrischungsgetränke
& Filler Spicy Ginger,
Tonic Water, Bitter
Lemon, Ginger Ale

Cocktails

Pornstar, Virgin Star (al-
koholfrei), Moscow Mule

Spirituosen & Shots

Waldmeister-Shot,
Maracuja-Shot, Kirsch-
Shot, Berliner Luft, Prinz
Hausschnaps, Ramaz-
zotti, Fior di Latte, Jäger-
meister, Whisky, Osbor-
ne Veterano, Wodka,
Bombay Gin, Havana
Club

Kaffee & Tee

Café Creme, Cappuc-
cino, Espresso, Latte
Macchiato, Tee

Buffet ab 20 Personen

WINTERZEIT

41,50 € pro Person

VORSPEISEN

Auswahl an Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Möhren, karamellisierten Kernen und Hausdressing **(VEGAN)**

Ammerländer Gurken-salat mit Sauerrahm und frischem Dill **(VEGI)**

Rotkohlsalat mit Apfel, Orange, Walnüssen und Feldsalat **(VEGAN)**

Rosa gebratenes Roast-beef auf Rote-Bete-Salat mit Kräuter-Mayonnaise

Räucherlachs und Forelle auf Apfel-Avocado-Allerlei mit Preiselbeercreme

HAUPTGÄNGE & BEILAGEN

Saftiger Schweine-nacken mit Senfkruste und Thymianjus

Keule von der Bauern-ente in Orangen-Rosmarinsauce

Gebratener Rotbarsch auf geschmortem Chinakohl in Ingwer-Mascarpone-Sauce

Gewürzrotkohl **(VEGAN)**

Rosenkohl **(VEGAN)**

Kartoffel-Kürbis-Gratin **(VEGI)**

Kartoffelklöße **(VEGI)**

BROTAUSWAHL

im Korb mit Buttervariationen **(VEGI)**

DESSERT

Zartschmelzendes Wintereis mit Spekulatius **(VEGI)**

Kaiserschmarrn mit warmen Punschkirschen **(VEGI)**

Marzipancreme mit Bratapfelragout **(VEGI)**



Zum Abschluss – Herzhaft & Deftig

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	7,90 €
Currywurst mit Ofenbaguette	7,50 €
Chili con Carne mit Ofenbaguette	6,90 €
Käseauswahl & Wurstknabbereien mit Salzgebäck, fruchtigem Senf und Brotauswahl	6,90 €
Pizzaschnecken (verschieden gefüllt, 4 Stück pro Person)	5,50 €

ARTOBALENO

MANUFAKTUR FÜR VISUELLES GLÜCK

LASST UNS EUER FEST ZJUM GLÜCKSMOMENT MACHEN!



Eure Liebe verdient ein Ambiente, das so einzigartig ist wie ihr!

Artobaleno steht für exklusive Hochzeits- und Eventfloristik in Oldenburg: modern, stilvoll und unvergesslich!

Als Manufaktur für visuelles Glück gestalten wir florale Konzepte voller Emotionen und Glücksmomente. Unser Anspruch dabei ist, jedes Fest zu einem Erlebnis zu machen, welches lange in Erinnerung bleibt. Mit unserem geschulten Blick für Ästhetik, hochwertigen Materialien und viel Liebe zum Detail entsteht so ein harmonisches Gesamtbild, das eure Persönlichkeit widerspiegelt!

WAS UNS AUSZEICHNET:

- INDIVIDUELLE DEKORATIONSKONZEPTE
- HOCHWERTIGE FLORISTIK & DEKORATION
- LEIDENSCHAFT & LIEBE ZUM DETAIL
- VERLÄSSLICHE UMSETZUNG MIT STIL

Wir freuen uns auf Euch!

www.artobaleno.com
E-Mail: hi@artobaleno.com
Tel: 0173 2454592

Zum Individualisieren ADD ONS

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

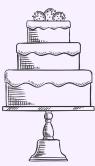
Candybar

Sie wollen Ihre Gäste während Ihrer Veranstaltung mit Süßem verwöhnen? Wir bieten Ihnen unsere Candybar 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. Über diese Sweets dürfen sich Ihre Gäste freuen:

- » Gummibärchen & Fruchtgummi
- » Marshmellow
- » Kaubonbons
- » verschiedene Schokoriegel
- » Salziges
- » Chips
- » leckere Minidonuts an der Donutwand
- » 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 €





Melea Cakedesign and more

Hochzeitstorten
Cupcakes
Cakepops
süße Kleinigkeiten

Tortenkunst
Macarons
Gastgeschenke
und vieles mehr



Lasst euren großen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis werden
– mit einer wunderschönen Hochzeitstorte oder einem
abwechslungsreichen Sweet Table!

Ob romantisch, elegant oder außergewöhnlich – wir gestalten
euer süßes Highlight ganz nach euren Vorstellungen.

📍 Oldenburger Straße 249, 26180 Rastede
📞 04402 / 9890939
✉ kontakt@melea-cakedesign.de
www.melea-cakedesign.de

📸 Mehr Inspiration auf Instagram: [melea_cakedesign](https://www.instagram.com/melea_cakedesign/)
oder Facebook: Melea Cakedesign and more





DJ RENÉ DE ROT

WEDDING & EVENT DJ

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 Traumhochzeit 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
- Niveaumolle 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

eMail: info@dj-rene.de

FB: www.facebook.de/dj.rene.de.rot

Insta: www.instagram.com/dj_rene_de_rot

DJ SÖNKE MANSHOLT

KONTAKT

WEBSITE: soenke-mansholt.de
MAIL: info@soenke-mansholt.de
INSTAGRAM: soenkemansholt

- **ÜBER 15 JAHRE ERFAHRUNG**
- **STILVOLL & MODERN**
- **MODERNSTE EVENTTECHNIK**
- **CLUBBIGE & GENERATIONSÜBERGREIFENDE DJ-SETS**

VORSTELLUNGSVIDEO 

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:

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.

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.

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 Depositsumme 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.



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 „Meyrs“ 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, Schwalbrause, 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