



Heiraten auf Gut Pronstorf

*Sagen Sie „JA“ zu der herrschaftlichen
Gutsanlage mit unserem persönlichen Service
und den verschiedenen Locations
zum feiern – von elegant klassisch bis hin
zur rustikalen Gutshofscheune.*

Glanzvoll feiern auf einem einzigartigen Gut

Gestalten Sie den schönsten Tag Ihres Lebens nach Ihren individuellen Wünschen. Wir beraten und unterstützen Sie gern bei den Hochzeitsvorbereitungen! Übernachten Sie im stilvollen Ambiente unserer exklusiv eingerichteten Zimmer.



Inhaltsverzeichnis



- 02** *Standesamtliche Hochzeit und mehr ...*
Räumlichkeiten für jede Größe in herrschaftlicher Gutshof-Atmosphäre
- 03** *Standesamtliche & freie Trauungen*
Locations, Ausstattungen und Preise
- 05** *Fingerfood*
Herzhafte Snacks für gute Stimmung
- 06** *Das Hochzeitsklassiker-Menue 2021*
Bewährtes von unserem Chefkoch perfektioniert
- 08** *Menue 2021*
Von der Vorspeise zum Dessert – hier bleiben keine Wünsche offen
- 13** *Vegan Menü/Büffet*
Eine erlesene Auswahl – auch für nicht-Veganer
- 14** *Mitternachtssnack*
Wenn der Appetit wiederkommt
- 16** *Getränkepauschalen 2021*
Kompakte Genusspakete – für den klaren Überblick
- 18** *Getränkekarte 2021*
Große Auswahl – inklusive Weinempfehlungen
- 24** *Zimmerpreise*
Genießen Sie die Ruhe nach den Feierlichkeiten
- 25** *Hofplan*
Wo wollen Sie feiern?
- 26** *Checkliste-Brautpaare*
Woran Sie denken sollten



Standesamtliche Hochzeit und mehr ...

*Das Standesamt für jede Größe in herrschaftlicher
Gutshof-Atmosphäre mit Empfang und festlichem Hochzeitsdinner*



DER TORHAUSSPEICHER
VON 2 BIS 40 PERSONEN



DIE TORHAUSTENNE
VON 2 BIS 30 PERSONEN



DER KUTSCHSTALL OG
VON 15 BIS 60 PERSONEN



DER KUTSCHSTALL UG
VON 30 BIS 100 PERSONEN



DIE KUHSTALLSCHEUNE OG
VON 50 BIS 300 PERSONEN

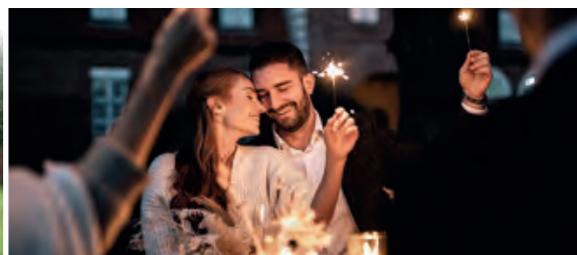


NEUER PFERDESTALL
VON 50 BIS 200 PERSONEN

Freie Trauung auf den Gutshofwiesen mit „Sekt und Selters“ und Pronstorfer Fingerfoods

Sommerlich Heiraten unter dem Pavillon mit Hochzeitstorte und Selbstgebackenen Blechkuchen aus der Gutshofküche

Standesamtliche **Moonlight-Hochzeit** auf dem Gut mit Fackeln, Feuer und BBQ





Standesamtlich & frei heiraten auf Gut Pronstorf

<p>TRAUUNG IM <i>Torhausspeicher</i> AUF GUT PRONSTORF <i>(bis 40 Personen)</i> 450,00 €</p>
<p>TRAUUNG IM <i>Pavillion</i> AUF GUT PRONSTORF <i>(Personenanzahl variabel)</i> ab 500,00 €</p>
<p>TRAUUNG IM <i>Kutschstall</i> AUF GUT PRONSTORF <i>(Personenanzahl variabel)</i> Preis auf Anfrage</p>
<p>TRAUUNG IM <i>Kuhstall</i> AUF GUT PRONSTORF <i>(Personenanzahl variabel)</i> Preis auf Anfrage</p>

<p>AUSSTATTUNG UND LEISTUNGEN</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Blumenschmuck und Kerzen auf dem Trautisch ■ Trautisch mit Stühlen für Brautpaar und Standesbeamten / Redner ■ Stühle oder Bänke mit weißen Hussen ■ Zeitfenster eine Stunde ■ Auf- und Abbau, Herrichten nach Ihren Wünschen
--

Die Sondernutzungsgebühr bei der standesamtlichen Trauung ist nicht enthalten, da sie von der Gemeinde bei Aufgebot separat berechnet wird.

Auf Wunsch empfehlen wir Freie Trauredner – bitte sprechen Sie uns an.

KONTAKT KIRCHLICHE TRAUUNG:
 Kirchengemeinde Pronstorf
 Frau Andrea Behrens-Nier / Pastor Peter Lübbert
 An der Kirche
 23820 Pronstorf
 Tel.: 04553 734
 E-Mail: buero@kirche-pronstorf.de
 www.kirchengemeinde-pronstorf.de

KONTAKT STANDESAMTLICHE TRAUUNG:
 Frau Bettina Albert
 Moordiek 10
 23820 Diekhof
 Tel.: 04556 982 16
 Mobil: 0170 2237417
 E-Mail: balbert@t-online.de

Standesamtlich & frei heiraten auf Gut Pronstorf



TRAUUNG IM TORHAUSSPEICHER AUF GUT PRONSTORF

(bis 40 Personen)

- Blumenschmuck und Kerzen auf dem Trautisch
- Trautisch mit Stühlen für Brautpaar und Standesbeamten / Redner
- Stühle oder Bänke mit weißen Hussen

- Zeitfenster eine Stunde
- Auf- und Abbau, Herrichten nach Ihren Wünschen

450,00 €

TRAUUNG IM PAVILLION AUF GUT PRONSTORF

(Personenanzahl variabel)

- Blumenschmuck und Kerzen auf dem Trautisch
- Trautisch mit Stühlen für Brautpaar und Standesbeamten / Redner
- Stühle oder Bänke mit weißen Hussen
- Zeitfenster eine Stunde
- Auf- und Abbau, Herrichten nach Ihren Wünschen

ab 500,00 €

TRAUUNG IM KUTSCHSTALL AUF GUT PRONSTORF

(Personenanzahl variabel)

- Blumenschmuck und Kerzen auf dem Trautisch
- Trautisch mit Stühlen für Brautpaar und Standesbeamten / Redner
- Stühle oder Bänke mit weißen Hussen
- Zeitfenster eine Stunde
- Auf- und Abbau, Herrichten nach Ihren Wünschen

Preis auf Anfrage

TRAUUNG IM KUHSTALL AUF GUT PRONSTORF

(Personenanzahl variabel)

- Blumenschmuck und Kerzen auf dem Trautisch
- Trautisch mit Stühlen für Brautpaar und Standesbeamten / Redner
- Stühle oder Bänke mit weißen Hussen
- Zeitfenster eine Stunde
- Auf- und Abbau, Herrichten nach Ihren Wünschen

Preis auf Anfrage

TRAUUNG IM KUTSCHSTALL AUF GUT PRONSTORF

(Personenanzahl variabel)

- Blumenschmuck und Kerzen auf dem Trautisch
- Trautisch mit Stühlen für Brautpaar und Standesbeamten / Redner
- Stühle oder Bänke mit weißen Hussen
- Zeitfenster eine Stunde
- Auf- und Abbau, Herrichten nach Ihren Wünschen

Preis auf Anfrage



Fingerfood

MINITARTE

▪ Minitarte mit Speck	2,00 €
▪ Minitarte mit Tomate Mozarella, Olive, Basilikum	2,00 €
▪ Minitarte mit Krabben	3,50 €
▪ Minitarte mit Lachs	3,00 €

HERZHAFTES & ANDERES

▪ Köstliche Butter-Laugenbrezel	2,50 €
▪ Pronstorfer Stullen mit Schmalz und Kräutercreme	3,00 €
▪ Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto	2,50 €
▪ Datteln im Speckmantel	2,50 €
▪ Gebackene Reisbällchen mit Kräutern und Parmesan	2,00 €
▪ Gazpacho	2,00 €
▪ Honigmelone im Serranoschinkenmantel und Parmesanraspeln	3,00 €
▪ Kräuter-Crêpes mit Frischkäse	2,00 €
▪ Mini-Frikadelle	2,50 €
▪ Quiche Lorraine	3,50 €

KLEINE FISCHBRÖTCHEN

▪ Mini Fischbrötchen mit süß-saurem Bismarck Hering und roten Zwiebeln	3,00 €
▪ Mini Fischbrötchen mit süß-saurem Bratheringsfilet und roten Zwiebeln	3,00 €
▪ Mini Fischbrötchen mit herzhafter Fischfrikadelle und Remoulade	3,00 €
▪ Mini Fischbrötchen mit Norddeutschen Kräutermatjes und Zwiebelringen	3,00 €
▪ Mini Fischbrötchen mit kaltgeräuchertem Lachs und Sahne-Meerrettich	3,00 €

CANAPÉE

▪ Canapé Cambert mit Feige auf Pumpernickel	3,00 €
▪ Canapé Holsteiner Katenschinken mit Frucht auf Pumpernickel	3,00 €
▪ Canapé Lachstartar	3,00 €
▪ Canapé Ziegenkäse mit Feige auf Pumpernickel	3,00 €
▪ Canapé mit Tomaten-Mozzarella-Komposition	2,50 €

▪ Mini Saltimbocca	3,50 €
▪ Mini Corn-Dogs	2,80 €
▪ Pronstorfer Fischfrikadellchen	2,80 €
▪ Garnelen auf Römerherzen	4,50 €
▪ Geflügelleber Crème Brûlée	3,50 €
▪ Mini Piccata von der Hähnchenbrust	4,50 €
▪ Tomatencremesuppe mit Schmandbasilikum	2,50 €

NUR IM HERBST:

▪ Kürbiscrèmesüppchen mit feinem Kürbiskernöl	4,00 €
---	--------



Die Hochzeitsklassiker „Menu“ 2021



VORSPEISEN

- Thunfischtatar mit Avocado und Garnelenschwanz
- Vitello Tonnato mit Parmesanspänen, Minimozzarella und Antipasti
- Gebeizter Gratiniertes Ziegenkäse mit Pinienkernen und Wildkräutersalaten (Vegetarisch)
- Ofensellerie mit Haselnüssen, Kräuterblüten und Aromaten (Vegan)

SUPPEN

- Hummersüppchen mit Vanille und Nordmeergarnelen
- Holsteiner Hochzeitssuppe mit Griesklößchen, Eierstich, Pfannkuchenstreifen und Gemüse (auch vegetarisch möglich)
- Crema Prinzipessa Galanzine – vegane Karottensuppe mit Prosecco und veganer Sahne
- Erbsencremesuppe mit gebeiztem Lachs, Kresse und Kräuteröl
- Essenz vom Rindertafelspitz mit Kräuterseitlingen und Ravioli

ZWISCHENGERICHTE

- Cappelletti mit Spinatfüllung auf cremigen Linsenragout mit Knusperrauke und Lavendelblüten (Vegan)
- Konfierter Kabeljau in Schalottenbutter mit Ofentomaten und schwarzem Reis
- Labskaus von der Ente mit Wachtelspiegelei und Rote Beete Chips
- Geflämmte Jakobsmuschel und Scampischwanz auf Safranrisotto mit Zuckerschoten
- Zarter gepoppter Schweinebauch auf Selleriecreme und Quinoa





HAUPTGÄNGE

- Rosa gebratenes Rinderfilet von der Holsteiner Färsé mit Sauce Bernaise, gratinierten Kartoffeln und Gemüsekörbchen

- Aromatisches Eichelschwein in Kaffeebutter gebraten, aromatischer Ratatouilletomate und Rosmarinkartoffeln

- Niedertemperatur gegartes Kalbs-Entrecôte mit Sauce Choron, Kartoffelbaumkuchen und Sommergemüsen

- Zartes Jungbullens Roastbeef rosa gebraten mit Pfefferrahm, abgeschmelzten Spätzle und Speckbohnen

- Pronstorfer Gemüsegarten – hausgemachter Kartoffelstampf mit glasierten Gemüsen, Aromaten und Sprossen (vegan)

DESSERT

- Crème Brûlée mit frischen Waldbeeren in der Orangenhippe

- Passionsfrucht-Kokoscrème mit Himbeeren und Minze

- Variation von der Schokolade – Mousse Ganache Soufflé Erde

- Gratinierte Kokoscrème mit Früchte-Potpourri (Vegan)

- Panna Cotta mit Erdbeeren und Bauernhofeis im Knuspermantel



Unser Menü 2021



VORSPEISEN KALT

- Gin Tonic Lachs mit Gurkenkresse, eingelegter Gurke und Gurkengel
- Pronstorfer Tafelspitzsülze mit Meerrettichcreme und marinierten grünen Bohnen
- Johannisbeerholz gebeizter Rinderrücken mit Kürbischutney und gebratenen Kräuterseitlingen
- Wildkräutersalat mit Zitronenessigmarinade, gebratenen Scampischwänzen, Sauce Rouille und Foccacia
- Roulade vom Maisgeflügel mit Kräuter-Tapenade und Zartweizensalat
- Angebratener hausgebeizter Lachs mit Würzblüten, Honig-Dill-Sauce, Buchweizenblinis und Salatspitzen
- Beef Tatar mit Zucht-Kaviar, Rote Beete-Carpaccio und Saurer Sahne
- Gratiniertes Holsteiner Ziegenkäse mit Ringelbeete, Honigessig und Feldsalat
- Matjestatar mit Radieschen, Kräuterschmand und kleinen Kartoffelpuffern

SUPPEN

- Aufgeschäumtes Tobinambursüppchen mit Ostseedorsch, Speckknusper und Weintrauben
- Pronstorfer Hochzeitssuppe – kräftige Rinderconsommé mit Estragon-Quarkknocken, Fleischklöschen, Gemüseperlen und Eierstich
- Hamburger Aalsuppe mit Backpflaumen, Birnenspalten und Räucheraal
- Helgoländer Hummersüppchen mit Cognac und Vanille
- Kartoffel-Lauchsuppe mit knusprigem Entenspeck oder Büsumer Krabben
- Karotten-Ingwersuppe mit gebratenen Garnelenschwänzen
- Tomatenconsommé mit Orangenfilets, Tomaten und Basilikum
- Geeiste Melonensuppe mit Minze und Eismeergarnelen
- Pronstorfer „Bouillabaise“ von Ostseefischen mit kleinen Gemüsen und Safran
- Essenz vom heimischen Reh mit frischen Waldpilzen und Ravioli





ZWISCHENGERICHTE

- Labskaus von der Ente mit Wachtelspiegelei und Knusperbeete
- Geflämmte Jakobsmuscheln auf Petersilienwurzelsauce mit Vogelmilch
- Pochiertes Landei auf Blattspinat mit getrüffeltem Kartoffelschaum
- Bärlauchrisotto mit gebratenem Lammfilet und Salzmelde
- Pronstorfer Kraut-Fleckerl mit geräucherter Entenbrust
- Hummerravioli mit Krustentierschaum auf Kerbelwurzelmousseline
- Gepoppter Suszländer Schweinebauch mit Kartoffel-Meerrettichstampf und karamellisierten Steckrüben
- Gegrillter Oktopus auf Gemolata-Gemüse und Tomatenragout
- Gebratene Blutwurst mit karamellisierten Apfelspalten auf Kartoffelpüree
- Soft-Shell Krabben mit Avocado- und Piri-Piridip, Wakame und warmem Sushireis-Sockel

FISCHGERICHTE

- Krosse Zanderschnitte auf Safranlinsen mit knusprigen Kartoffelcroûtons
- Ostsee-Kabeljau mit Zitrusfrüchten auf rotem Reis
- Confiertes Lachsforellenfilet in Schalottenbutter auf cremigem Fregola
- Fjord-Lachsmedaillons à la Nage auf Rieslingraupen
- Knuspriges Schollenfilets mit Speckstippe und kleinen Petersilienkartoffeln
- Norddeutscher Pannfisch mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln
- Kotelett vom Seeteufel auf kleinem Ratatouille mit Rissolekartoffeln
- Gebratener Steinbeißer mit Nordseekrabben auf jungem Kohlrabi und Dillkartoffeln
- Rotbarbenfilet in Olivenöl gegart mit Artischockenwürfeln und Seebohnen auf Safranrisotto
- Steinbuttfilet mit Beurre Blanc, geschmolzenen Tomaten, Zuckerschoten und Wildreis





FLEISCHGERICHTE

- Kasser vom Salzwiesenlamm mit cremiger Polenta und Peperonatagemüse
- Rosa gebratenes Holsteiner Roastbeef mit Langpfefferjus, Pastinakenpüree und Gemüse aus dem Guthofgarten
- Angeräuchertes Kalbsentrecôte mit Sauce Bernaise , Gemüsekörbchen und kleinen Ofenkartoffeln
- Rinderfilet mit Schalotten-Portweinsauce, Kartoffelbaumkuchen, Ofentomaten und Speckbohnen
- Flanksteak (Bavette) mit Pfefferkruste, Kartoffelgratin und Pfannengemüse
- Rosa gebratene Hirschkalbskeule mit kaltgerührten Preiselbeeren, Ribiselteigtaschen und Spitzkohl
- Geschmortes Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit glasierten Schalotten, getrüffeltem Selleriepüree
- Perlhuhnbrust in Wildkräuter-Chartreuserahm mit Kartoffelgnocchi und Salbeimöhren
- Kokländer Butterhähnchen aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Rahmwirsing
- „Surf & Turf“ Filetsteak mit gebratenen Scampischwänzen, grünem Spargel und Kartoffeltörtchen

KLASSIKER

- Medaillons von Holsteiner Rind, Sattelschwein und Freilandpute mit Champignonrahm, überbackenen Kartoffeln und Gemüsepotpourri
- Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Kopfsalatherzen
- Boeuf à la mode mit geschmortem Wurzelgemüse, Heu- und Strohnudeln
- Sussländer Krustenbraten mit Winzerkraut und Bretzelknödel
- Aromatisches Chicken-Curry mit Wokgemüse und Jasmin Duftreis
- Aromatisches Wildragout aus heimischer Jagd mit Waldpilzen, Haselnussspätzle und Rosenkohl
- Heimischer Grünkohl mit Schinkenkochwurst, Schweinebacke, Kasseler, kleinen Röstkartoffel oder süßen Kartoffeln
- Vierländer Ente mit kräftiger Entenjus, Feigenrotkohl, glasierten Maronen und abgeschmelzten Kartoffelklößen
- Rindertafelspitz mit Rahmspinat, Apfelkren und knusprigen Rösti
- Pronstorfer Sonntagsbraten mit frischem Kartoffelstampf, hausgemachten Eierknöpfle und Gemüsen aus dem Gutshofgarten

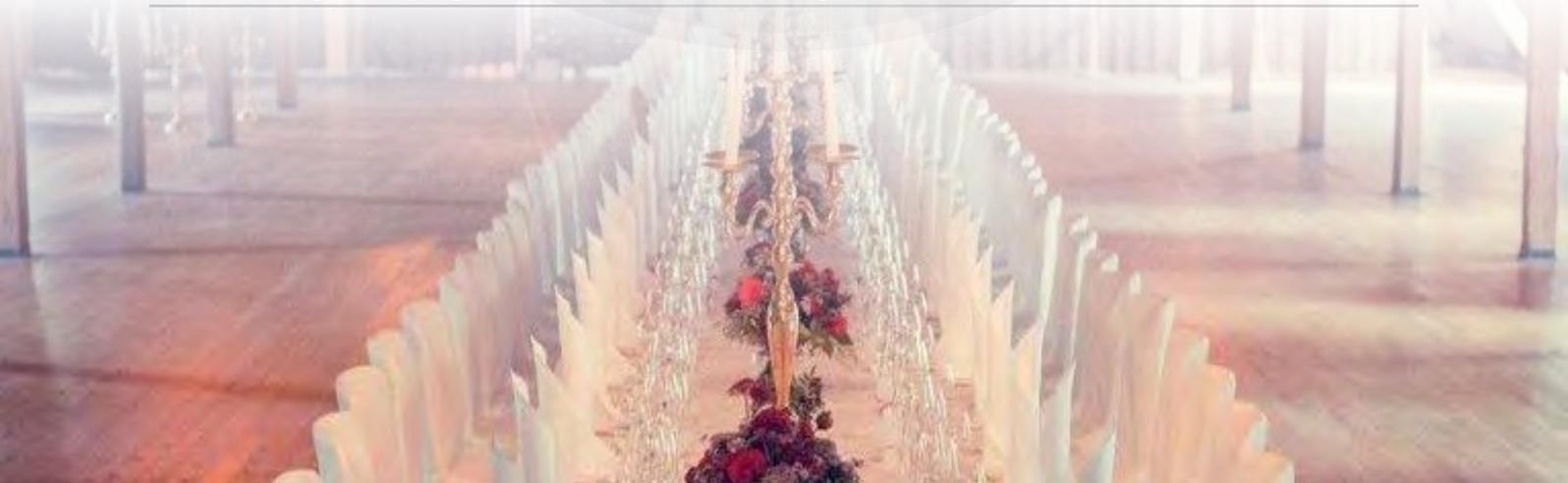


DESSERT

- Holsteiner Beerengrütze mit Milchrahmstrudel und Holunderblüten-Rahmeis
- Trilogie von der Schokolade als Mousse, Ganache, Törtchen und Erde
- Passionsfrucht-Kokoscrème mit frischen Beeren
- Gratiniertes Limettenparfait mit Minzfrüchten
- Kokos-Panna Cotta mit Himbeermark und Knuspersegel
- Variationen von der Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste
- Topfenknödel im Knuspermantel mit Beerenröster und Vanilleeis
- Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer und hausgemachtem Pandameis
- Chocolate Nemesis mit Orangenragout und Zitronenmelisse
- Crème Caramelle mit Cantuccini und Zitrusfrüchteallerlei

VEGETARISCH

- Aromatischer Ofensellerie mit Selleriecreme, Haselnüssen, Haselnußöl und Wildkräutern
- Pronstorfer Gemüsegarten mit Rote Beetetörtchen und Ziegenkäse
- Steinpilzravioli in Trüffelrahm mit Ofentomaten und Wilddrauke
- Schwarzer Reis mit gebratenen Pfannengemüsen und Strauchtomaten
- Gebratene Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Serviettenknödel
- Frisch gerührtes Risotto mit gebraten Patisson, geschmortem Chicorée und Belper Knolle
- Gebackene Humusbällchen mit Kräuterjoghurt auf Currylinsen
- Gemüsestrudelsäckchen auf zweierlei Paprikacreme
- Gefüllter Hokaido Kürbis mit Kartoffelespuma
- Gebratener grüner Spargel mit Parmesan und Tomatengnocchi





FINGERFOOD

KALT AUF SCHIEFERPLATTEN SERVIERT:

- Mariniertes Rinderfilet am Spieß
- Lachstatar auf Würzbrot
- Frischkäsepraline mit Kräuterblüten
- Graved Lachs auf Salzcracker mit Dillsenfauce
- Iberico und Alice auf Focacciasockel
- Crépinette mit Räucherlachs und Frischkäse
- Lammfilet mit Würzjoghurt am Spieß
- Kalbshaxen-Cubes in Wasabi-Nußmantel
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
- Spargelspitzen im Katenschinkenmantel
- Rote Beete Macarons mit Meerrettichfrischkäse
- Mini-Pastrami-Sandwich mit süßem Senf und Gewürzgurke

WARM IN DER KUPFERPFANNE GEREICHT:

- Lammfleischpflanzerl mit Meerrettich-Chimichurri
- Gebratene Garnelenschwänze mit pikantem Chilidip
- Geflügelsates mit Mangochutney
- Vegetarische Gemüsewraps
- Kleine Berner Würstchen im Speckmantel
- Backhendl mit Kräuterdip
- Hausgemachte Spinat-Quiche-Ecken
- Polentataler mit Falafelbällchen
- Kaninchenrücken mit Würzaprikosen
- Gefüllter Truthahnrücken mit Salbei und Holsteiner Schinken

SAISONALE SUPPEN-SHOTS AUS DEM REAGENZGLAS GEREICHT

- Krabbensüppchen
- Kürbissuppe
- Kartoffelsuppe
- Sellerierahmsuppe
- Zitronengras-Kokossuppe
- Kopfsalatsüppchen
- und viele mehr



Vegan Menü/Büffet

FINGERFOOD

- Maisfalafel am Spieß
- Avocado-Tomaten-Satè mit Basilikum
- Knusprige Gemüsechips
- Tortilla-Röllchen mit Spinatcouscous
- Süßkartoffeltaler mit Sourcream, Granatapfel und schwarzem Sesam

EINGESETZT

- Naanbrot mit Auberginen-, weiße Bohnencreme und Humus

VORSPEISEN

- Avocado-Apfel Tatar mit Chili, Limette und Ingwer
- Wildkräutersalat mit Grapefruitfilets, Pekannüssen, Cherrytomaten und Röstbrotscheiben in weißer Balsamico Vinaigrette
- Couscous mit Petersiliensalsa, Granatapfelkernen, Knusperrauke und Sesamsauce

SUPPEN

- Crema Prinzipessa Galanzine – vegane Karottensuppe mit Prosecco und veganer Sahne
- Klare Tomatenessenz mit gefüllten fagotti und Basilikum
- Süßkartoffelsuppe mit Knusperchips

ZWISCHENGERICHTE

- Cappelletti mit Spinatfüllung auf cremigen Linsenragout mit Knusperrauke und Lavendelblüten
- Waldpilzrisotto mit Wildkräutern und Ofentomaten
- Fregola Sarda mit jungen Erbsen, Minze und Erbsensprossen

HAUPTGÄNGE

- Pronstorfer Gemüsegarten – hausgemachter Kartoffelstampf mit glasierten Gemüsen, Aromaten und Sprossen
- Ofensellerie im Pankomantel mit Haselnüssen dazu Selleriepüree und gebratene Kräuterseitlinge
- No-Meat-Bällchen auf Gemüse Bulgur mit Cashewkerncremè

DESSERT

- Gratinierte Kokoscreme mit Früchte-Potpourri
- Vegane Panna cotta mit Erdbeeren Crowley
- Vegane Mousse auch Chocolat mit frischen Waldbeeren

KUCHEN

- Bratapfel-Streuselkuchen
- Bananenkuchen mit Schokocrumble
- Karamell-Kaffeekekuchen

BUFFET VEGAN

- Naanbrot mit Auberginen-, weiße Bohnencreme und Humus
- Frische Antipasti von gebratenen Gemüsen und Pilzen
- Gefüllte Weizenwraps mit Römersalat, Bulgur, Tomaten und veganer Sourcream
- Veganer Tunfischsalat mit Peperonata, Mais und Oliven
- Gefüllte Avocados mit Waldpilzsalsa
- Sellerie-Birnensalat mit Würzjoghurt und Walnüssen
- Vegane Pho-Suppe mit Gemüsestreifen, Ingwer Lauchzwiebeln und Reismudeln
- Aromatisches Gemüsecurry mit Bananchips, Sojasprossen und Basmatireis
- Knusprige Kichererbsen-Laiberl auf gebratenen Wokgemüsen mit süß-saurer Sauce
- Vegane Dessertvariation im Miniweckglas



Mitternachtsfood

JE SNACK 7,90 EURO PRO PERSON

- Pronstorfer Currywurst mit Sauce und Brot
- Chili con Carne mit Brot
- Gelb aufgeschäumte Maissuppe mit karamellisiertem Popcorn
- Pronstorfer Hochzeitssuppe – Klassisch
- Dänische Hotdogs zum Selbermachen
- Miniburger zum Selbermachen
- Minidöner (Kalb / Geflügel) zum Selbermachen
- Thüringer Rostbratwürstel mit Sauerkraut und Senf
- Gemischte Dips mit Brot und Gemüsesticks

AUF PLATTEN ANGERICHTET

- Käseplatte mit Hart- und Weichkäse aus der Region
- Wurst- und Käseplatte aus der Region
- Geräucherte Fischplatte mit Minibrötchen
- Mix aus Käse, Wurst und Räucherfisch

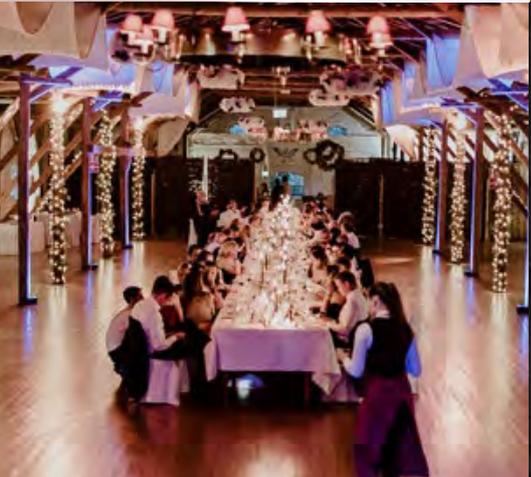
IN DER BOWL

- Geflügelcurry mit Reis
- Gemüsecurry mit Reis (vegetarisch)
- Geräucherte Fischplatte mit Minibrötchen
- Scharfes Reisfleisch mit Sour Creme





Impressionen





Getränkepauschalen 2021

(A) GETRÄNKEPAUSCHALE FESTLICHER EMPFANG FÜR MAXIMAL 2 STUNDEN

danach Abrechnung nach Verbrauch

- Sekt oder Prosecco der Hausmarke
- Begrüßungsgetränk Ihrer Wahl
- Miniflensburger Pils in 0,2 l Gläsern
- Softgetränke, Säfte, Schorlen und Mineralwasser
- Buffet mit Filterkaffee und Tee

*(eine vorherige Auswahl der Getränke wird abgestimmt,
Spirituosen werden gesondert abgerechnet)*

pro Person 23,00 €

(B) GETRÄNKEPAUSCHALE FESTLICHER EMPFANG FÜR MAXIMAL 3 STUNDEN

danach Abrechnung nach Verbrauch

- Sekt oder Prosecco der Hausmarke
- Begrüßungsgetränk Ihrer Wahl
- Miniflensburger Pils in 0,2 l Gläsern
- Softgetränke, Säfte, Schorlen und Mineralwasser
- Buffet mit Filterkaffee und Tee

*(eine vorherige Auswahl der Getränke wird abgestimmt,
Spirituosen werden gesondert abgerechnet)*

pro Person 30,00 €





**Ⓒ BASIS PAUSCHALE
GETRÄNKEPAUSCHALE OHNE SPIRITUOSEN /
OHNE LONGDRINKS BIS 2 UHR**

- Bier (eine Sorte) vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier
- Weine und Sekt entsprechend unserer Bankettweinauswahl
- Softgetränke, Säfte, Schorlen und Mineralwasser
- Buffet mit Filterkaffee und Tee

(Spirituosen werden gesondert abgerechnet)

in allen Standardangeboten enthalten

Ⓓ GETRÄNKEPAUSCHALE OHNE LONGDRINKS BIS 2 UHR

- Bier vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier
- Weine und Sekt entsprechend unserer Bankettweinauswahl
- Softgetränke, Säfte, Schorlen und Mineralwasser
- Buffet mit Filterkaffee und Tee
- 1 Digestif (4 cl) z. B. Jubiläumsaquavit, Grappa di Prosecco, Obstbrände

Abrechnung gegen Aufpreis

Ⓔ GETRÄNKEPAUSCHALE ALL-INKLUSIVE BIS 2 UHR

danach Abrechnung nach Verbrauch

- Bier vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier
- Weine und Sekt entsprechend unserer Bankettweinauswahl
- Softgetränke, Säfte, Schorlen und Mineralwasser
- Buffet mit Filterkaffee und Tee
- 1 Digestif (4 cl) z. B. Jubiläumsaquavit, Grappa di Prosecco, Obstbrände
- **2 Spirituosen 4 cl oder 2 Longdrinks** pro angemeldete Person

(danach Abrechnung nach Verbrauch)

Abrechnung gegen Aufpreis

Ⓕ KINDERGETRÄNKEPAUSCHALE

- für Softdrinks, Säfte, Mineralwasser

15,00 €



Getränkemkarte 2021

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		Einzelpreis
▪ Sankt Michaelis Feinperlig/Naturell	0,3 l	2,60 €
▪ Sankt Michaelis Feinperlig – Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,90 €
▪ Coca Cola/Coca Cola light / Fanta/Sprite/Spezi	0,3 l	3,30 €
▪ Cranberry Saftschorle	0,3 l	3,60 €
▪ Rhababer Saftschorle	0,3 l	3,60 €
▪ Apfelsaft klar	0,3 l	3,60 €
▪ Saftschorle	0,3 l	3,60 €
▪ Orangensaft	0,3 l	3,60 €
▪ Schweppes Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic Water	0,2 l	3,90 €

HEISSE GETRÄNKE

▪ Cappuccino		3,60 €
▪ Latte Macchiato		3,90 €
▪ Milchkaffee		3,90 €
▪ Tasse Meinl Kaffee		3,00 €
▪ Bodum-Kännchen Meinl Kaffee		4,60 €
▪ Espresso		2,30 €
▪ Espresso doppelt		3,50 €
▪ Espresso Macchiato		3,00 €
▪ Glas Tee nach Wahl		2,90 €
▪ Bodum-Kännchen Tee nach Wahl		3,80 €
▪ Tasse Kakao		3,90 €





BIER

▪ Flensburger Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50 €
▪ Flensburger Pils vom Fass	0,3 l	3,50 €
▪ Alsterwasser	0,3 l	3,50 €
▪ Schneider Hefeweizen	Fl. 0,5 l	4,50 €
▪ Schneider Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,50 €
▪ Schöffelhofer Hefeweizen	Fl. 0,5 l	4,50 €
▪ Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,50 €

APERITIF/LONGDRINK

Einzelpreis

▪ Sherry Mendez medium dry	5,0 cl	5,50 €
▪ Martini Rot & Weiß	5,0 cl	5,50 €
▪ Cuba Libre	0,3 cl	9,50 €
▪ Campari Orange	0,3 l	9,50 €
▪ Campari Soda	0,3 l	9,50 €
▪ Pimms No 1 Cup	0,3 l	9,50 €
▪ Wodka Lemon (Absolut)	0,3 l	9,50 €
▪ Gin Tonic	0,3 l	9,50 €
▪ Whisky Cola	0,3 l	9,50 €
▪ Lillet blanc auf Prosecco	0,1 l	7,50 €
▪ Lillet Wildberry mit Früchten	0,2 l	9,00 €
▪ Pronstorfer Hugo	0,1 l	7,50 €
▪ Aperol Spritz	0,2 l	9,00 €

DIGESTIF

▪ Baileys	4,0 cl	5,90 €
▪ Sambuca	4,0 cl	4,00 €
▪ Remy Martin VSOP	4,0 cl	12,00 €
▪ Helbing Kümmel	2,0 cl	4,00 €
▪ Calem Tawny Port	2,0 cl	4,90 €
▪ Aalborg Jubiläums-Aquavit	2,0 cl	4,90 €
▪ Oldesloer Korn	2,0 cl	3,00 €
▪ Ramazzotti	4,0 cl	5,90 €
▪ Single Malt Whisky Tallisker	4,0 cl	12,00 €
▪ Tullamore Dew Irish Whiskey	4,0 cl	12,00 €
▪ Wodka Absolut	4,0 cl	5,90 €
▪ Obstbrand Framboise, Boeckel, Elsass	2,0 cl	5,50 €
▪ Grappa di Prosecco, Villa Sandi	2,0 cl	4,00 €
▪ Poire Williams, Boeckel, Elsass	2,0 cl	5,50 €

PROSECCO/SEKT/CHAMPAGNER

Einzelpreis

▪ Champagne Pierre Gimonnet 1. Cru Brut	Fl. 0,75 l	85,00
▪ Champagner „Alexandre Bonnet“ Brut Grande Réserve	Fl. 0,75 l	80,00
▪ Champagner „Alexandre Bonnet“ Brut Grande Réserve	0,1l	12,00
▪ Grand Cuvée 1531 de Aimery Crémant de Limoux	Fl. 0,75 l	45,00
▪ Grand Cuvée 1531 de Aimery Crémant de Limoux	0,1l	8,50
▪ Grand Cuvée 1531 de Aimery Crémant de Limoux Rosé	Fl. 0,75 l	45,00
▪ Grand Cuvée 1531 de Aimery Crémant de Limoux Rosé	0,1l	8,50
▪ Crémant d'Alsace Brut „Bestheim“	Fl. 0,75 l	45,00
▪ Crémant d'Alsace Brut „Bestheim“	0,1l	8,50
▪ „Ca' del Cino“ Prosecco DOC Frizzante Valdo	Fl. 0,75 l	29,00
▪ „Ca' del Cino“ Prosecco DOC Frizzante	0,1l	6,50
▪ Prinz von Hessen Sekt Brut Johannisberg im Rheingau	Fl. 0,75 l	38,00
▪ Prinz Hessen Sekt rosè Johannisberg im Rheingau	0,1l	6,50
▪ Prinz Hessen Sekt rosè Johannisberg im Rheingau	Fl. 0,75 l	38,00
▪ Prinz von Hessen Sekt Brut natur	0,1l	6,50
▪ Strauch Sekt blanc BIO alkoholfrei Manufaktur Strauch Osthofen	Fl. 0,75 l	34,00
▪ Strauch Sekt blanc BIO alkoholfrei	0,1l	6,00
▪ Strauch Sekt rosè BIO alkoholfrei Manufaktur Strauch Osthofen	Fl. 0,75 l	34,00
▪ Strauch Sekt rosè BIO alkoholfrei	0,1l	6,00





Wir empfehlen unsere Weine

ROTWEINE

(Flasche 0,75l Euro 30,00 / Glas 0,2l Euro 8,50)

▪ **2017 Malbec „Leval“ Pays dOc IGP, Südfrankreich**

Schöne, rubinrote Farbe mit dichter Struktur. In der Nase intensiv mit vielfältigen Andeutungen von reifen Schwarzen Johannisbeeren und grünem Pfeffer. Am Gaumen vollmundig, äußerst weich mit milden und saftigen Tanninen. (100 % Malbec)

▪ **2018 Primitivo di Manduria „Costarossa“, Surani, Apullien Italien**

Aufgrund seiner leichten Süße in Kombination mit der vorhandenen Säure und der leichten Gewürznoten im Abgang eignet sich der Primitivo perfekt als Begleiter zu Rind und Wild. Der Primitivo di Manduria Costarossa wird bereits für die malolaktische Gärung in Barriques gelegt und reift dort für zwölf Monate und nach der Abfüllung für weitere vier Monate in der Flasche. Das Resultat sind aromatische Komplexität und enorme Vollmundigkeit. (100 % Primitivo)

▪ **2016 Chianti „Da Vinci“ DOCG, Chianti Cerreto Guidi Italien (Cuvèe)**

Der Duft ist geprägt von würzigen, fruchtigen Noten mit schwarzem Pfeffer, Kirsche und weiteren frischen, roten Früchten. Im Geschmack zeigt er sich duftig und üppig mit geschmeidigem Tannin Charakter. Insgesamt ausgewogen und intensiv mit vorzüglichem Abgang und fruchtigem Nachgeschmack. (Merlot & Sangiovese)

▪ **2016 Rioja „Cautivo“ Crianza DOCA, Rioja Sierra Cantabria, Spanien**

Helles Kirschrot in der Farbe. In der Nase Aromen von schwarzen Beeren mit Noten von Gewürzen, Zimt und Leder. Am Gaumen fruchtig, vollmundig und fein ausbalanciert mit bleibendem Nachhall. Ein wunderbarer Begleiter zu Gerichten mit rotem Fleisch, Gemüse-Aufläufen und spanischem Käse. (100 % Tempranillo)

▪ **2016 Tempranillo – Syrah „Gran Sello“, Castilla la Mancha, Spanien (Cuvèe)**

Der Gran Sello Tempranillo Syrah ist einer der jüngeren Rotweine, der mit leckerer schwarzer Beerenfrucht, Pflaumen und leicht pikanten Aromen aufwartet. Saftig mit sanften Tanninen am Gaumen, sehr rund und unkompliziert, und einem mittellangen Nachgeschmack. Obwohl eher ein junger Wein, bietet er doch genug Intensität, um zu geröstetem und gegrilltem Fleisch zu passen. Aber auch zu Pasta sowie zu mittelkräftigem und länger gereiftem Käse passt die Rotwein-Cuvée. (70 % Tempranillo, 30 % Syrah)

ROTWEIN MIT AUFPREIS

(Flasche 0,75l Euro 38,00)

▪ **2016 Bordeaux Supérieur Château Pierrail, Bordeaux, Saint Emilion Frankreich (Cuvèe)**

Die Cuvée aus präsentiert sich in einem tiefdunklen Kleid mit violetten Reflexen. Noten von Cassis, Brombeeren und eine feine Würze entwickeln sich im Glas. Am Gaumen zeigt er eine harmonische Barriquenote mit einem langen und sehr samtigen Nachhall. Aufgrund seiner fruchtbetonten, weichen Art ist der „Pierrail“ ein Rotwein, der auch „Nicht-Bordeaux-Trinker“ überzeugt. (85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon)



ROSÈWEINE

(Flasche 0,75l Euro 30,00 / Glas 0,2l Euro 8,50)

▪ 2018 Spätburgunder Rosé „Eichstetter Herrenbuck“, Kiefer Baden, Deutschland

Der Spätburgunder Rosé trocken vom Weingut Kiefer ist ein trockener Wein mit feinen Fruchtaromen. Die Vulkangesteinsböden des Kaiserstuhls speichern in besonderer Weise die Sonnenwärme und geben diese in der Nacht an die Reben ab. Aus den Kellern des renommierten Weingut Kiefer stammt dieser lebhaft Rosé, der eine feine aromatische Struktur mit Anklängen an Himbeeren und Schattenmorellen entwickelt.

▪ 2018 Spätburgunder Rosé „Rosa Munde“, Wegner Pfalz, Deutschland

Nach dem Schwenken eröffnet sich ein komplexes Bukett mit Aromen von Granatapfel, frischen Kirschen, Rhabarber, Orangenschale, weißen Blüten und Kräuternoten. Der Wein ist trocken ausgebaut, wirkt aber durch die saftige Frucht nicht spröde. Moderat frische Säure, mittelkräftig im Körper und mit 13 Prozent Alkohol kann dieser gehaltvolle wie verspielte Rosé viele Sommergerichte begleiten.

WEISSWEINE

(Flasche 0,75l Euro 30,00 / Glas 0,2l Euro 8,50)

▪ 2018 Cirò Bianco „Mare Chiaro“ DOC, Greco Bianco Ippolito 1845, Kalabrien Süditalien

Der Mare Chiaro ist ein reinsortiger Greco Bianco, der in unmittelbarer Nähe des ionischen Meeres wächst. Der Wein präsentiert sich strohgelb mit grünlichen Reflexen, der Duft ist geprägt von tropischen Früchten und von Birne und Pfirsich. Ein frischer, blumiger Weißwein mit einem angenehm mineralischen Abgang. Ein perfekter Begleiter zu gegrilltem Fisch und zu weißem Fleisch.

▪ 2018 Grauburgunder trocken von Heger „Oktav“ Baden, Deutschland

Der Heger Oktav Grauburgunder hat einen einladenden Duft nach Kompott von reifen gelben Birnen, kandierten Zitronen und einer ganz dezenten Kopfnote nach feinem Blütenhonig. Saftig und rund ist der Heger Oktav Grauburgunder in der Ansprache. Am Gaumen entwickelt sich ein frisches Aroma von tropischen Früchten, der Körper hat feinen Schliff und wird zum Finish hin zunehmend frischer und damit angenehm animierend. Der Heger Oktav Grauburgunder ist geschmeidig und harmonisch im Stil, aber durchaus auch mit balancierendem Rückgrat.

▪ 2018 Grauburgunder Wachenheimer Königswingert, Wegner Königsbach Pfalz, Deutschland

In der Nase entfalten sich Barriquearomen wie Buttertoast, einem Hauch Vanille und leicht rauchigen Noten, begleitet vom fruchtigen Duft saftiger Birnen und Galia- Melonen sowie den typisch nussigen Komponenten. Im Mund setzt sich fort was der Duft verspricht: die delikate voluminöse Frucht Aromatik, perfekt eingerahmt in feinwürzige Holznoten, wird getragen von einem wohlbalancierten Süße- Säure- Verhältnis.



■ **2018 Sauvignon Blanc AOC, Domaine de la Chaise, Loire Frankreich**

Der Sauvignon Blanc leuchtet gelb mit einem zarten rosagrünen Reflex im Glas. Frische grüne Gräser, vegetabile Aromen und zitrische Früchte bestimmen das Bukett. Am Gaumen ist dieser Sauvignon Blanc knackig-frisch mit sortentypischen Aromen von grüner Paprika, Heu und Stachelbeeren sowie ein wenig Pampelmuse und einer herrlichen leichten Fruchtsäure.

■ **2018 Weißburgunder & Chardonnay „Aufwind“, Thomas Hensel, Pfalz, Deutschland (Cuvée)**

Der Weißburgunder Chardonnay von Thomas Hensel ist ein wunderbar eleganter, vielseitiger Wein mit perfekt ausgewogener Süße-Säure-Balance. Anfangs zarte florale Noten vom Weißburgunder, dann folgen opulente Aromen vom Chardonnay, die an frische Bananen erinnern. Auch im Mund spürt man das perfekte Zusammenspiel von guter Struktur und Frische, verbunden mit einer saftigen, reifen Frucht und einem ausgewogenen Zusammenspiel von Süße und Säure. (60 % Weißburgunder, 40 % Chardonnay)

■ **2018 Riesling trocken „Prinz von Hessen“ Rheingau, Deutschland**

Der Prinz von Hessen Riesling trocken liegt in einer zarten, hellgelben Farbe im Glas und schmeichelt dem Auge mit leicht grünlichen Reflexen. Auch die Nase kommt nicht zu kurz: ein verführerischer Cocktail aus süßen Pfirsichen, Marillen, Melone und einem Spritzer Zitrusfrucht ergießt sich im Bukett. Geschmacklich hat uns dieser Ausnahme-Riesling mit seinem wunderbaren Charakter, einer belebenden Fruchtsäure-Struktur und seiner fruchtbetonten Art vollends überzeugt. Feingliedrig, charmant und von einer beeindruckenden Länge ist der Prinz von Hessen Riesling ein wahres Genuss-Erlebnis!

■ **2017 Trebbiano die Lugana „Cento Filari“ DOP, Venetien, Italien**

Lugana für den anspruchsvollen Weißwein-Liebhaber. Die Trauben für den Cesari Lugana Cento Filari stammen vom namensgebenden elf Hektar großen Weinberg in den Ortschaften Peschiera del Garda und Pozzolengo am südlichen Ufer des Gardasees.

Das Gut verfügt über 21 Zimmer / maximal 58 Schlafgelegenheiten

PREIS PRO DOPPELZIMMER UND NACHT

▪ Insgesamt 15 Zimmer (davon 6 mit Kinderempore) Übernachtung im Doppelzimmer, inkl. Frühstück	<i>Kategorie I</i>	170,00 €
▪ Insgesamt 6 Zimmer (davon 2 mit Kinderempore) Übernachtung im Doppelzimmer, inkl. Frühstück	<i>Kategorie II</i>	190,00 €

PREIS PRO EINZELZIMMER UND NACHT

▪ Insgesamt 15 Zimmer Übernachtung im Einzelzimmer, inkl. Frühstück	<i>Kategorie I</i>	140,00 €
▪ Insgesamt 6 Zimmer Übernachtung im Einzelzimmer, inkl. Frühstück	<i>Kategorie II</i>	160,00 €

KINDERPREISE

▪ Übernachtung Kind bis 3 Jahre	0,00 €
▪ Übernachtung Kind 4-6 Jahre, inkl. Frühstück	20,00 €
▪ Übernachtung Kind 7-15 Jahre, inkl. Frühstück	30,00 €

AUFBETTUNG BEI MEHRFACHBELEGUNG DER EMPORE-ZIMMER

▪ Aufbettung pro Person / Nacht, inkl. Frühstück	50,00 €
▪ Hund	20,00 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Stand Januar 2020 / Gute Events Pronstorf
Parken auf dem Gutsgelände ist inkl. des Zimmerpreises.





Checkliste für Brautpaare

1) WIE SOLL MEIN HOCHZEITSFEST AUSSEHEN?

- Hochzeitsdatum bereits bekannt? Am: _____ oder Wunschmonat: _____
- Je nach Wetterlage nach Möglichkeit: drinnen draußen beides
- Wie viele Gäste möchte ich zum Hochzeitsfest einladen?

Anzahl:

- Welches Budget haben wir?

ca.

- Soll es einen festlichen Empfang vor dem Hochzeitsfest geben?

Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
-----------------------------	-------------------------------
- Wollen wir Kinder zulassen?

Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
-----------------------------	-------------------------------
- Welchen Kleidungsstil wünschen wir uns?

2) DIE TRAUFRAGE STELLEN

- Wie möchte ich heiraten? standesamtlich kirchlich freie Trauung
- Wie viele Gäste nehmen an der Trauung teil?

Anzahl:

- Gibt es danach einen Empfang? – mit und ohne Geschenke?

Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
-----------------------------	-------------------------------
- Wo findet dieser Empfang statt? Kirche Standesamt Location: _____
- Soll es ein „Get Together“ geben? (Polterabend, Begrüßungsabend)

Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
-----------------------------	-------------------------------
- Sollen die Gäste übernachten? Oder soll ein Shuttleservice organisiert werden?

Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
-----------------------------	-------------------------------
- Wer zahlt die Übernachtung oder den Shuttle? Wir Selbstzahler

3) LOCATION

- Land Stadt
- Runtische Tafel Gemischt
- Draußen Drinnen
- See Wald Terrasse
- Hochzeitsfest und Unterbringung in einer Location: Ja Nein
- Raum- und Sitzplan: Ja Nein
- Kinderstühle Babysitter

4) DEKORATION

- Papeterie: Layout gleichbleibend? Gleicher Stil für „Save the date“ Karten, Menü- und Sitzkarten Ja Nein
- Einheitliche Dekoration? Jede Location – vom Begrüßungsabend über Empfang und Hochzeitsdiner Ja Nein
- Wer übernimmt diese Aufgabe? Gut Pronstorf Ich selbst externer Lieferant





5) BENÖTIGTE DIENSTLEISTER

DJ Floristen Trauredner Musiker Fahrer Dekorateur Fotografen

6) ESSEN

▪ Büfett (freie Wahl für die Gäste) Menü (Essen wird den Gästen vorgegeben)

▪ Wie viele Gänge? Anzahl: Kombiniertes Büfett: Ja Nein

▪ Unverträglichkeiten der Gäste: Glutenfrei Vegan Vegetarisch

▪ Gibt es eine Hochzeitstorte: Ja Nein

▪ Eigene Ideen: Candybar Donutbar Sonstiges:

7) GETRÄNKE

▪ Getränkepauschale Abrechnung auf Gesamtrechnung

▪ Besondere Wünsche?

▪ Bestimmte Longdrinks gewünscht?

▪ Kaffeespezialitäten anbieten? Ja Nein

▪ Welche Weine? Sekt: Ja Nein Bier: Ja Nein

8) PERSÖNLICHE GESTALTUNG

▪ Wer Sind die Trauzeugen:

1)

2)

▪ Welche Aufgaben sollen sie übernehmen?

▪ Wer will / soll eine Rede halten?

▪ Präsentation? Ja Nein

▪ Besondere Extras: Brautauto
(z. B. Oldtimer) Tauben Sonstiges:

▪ Musikauswahl in Abstimmung mit dem DJ
Sonstiges:

▪ Eröffnungstanz: Ja Nein

Vater-Tochter-Tanz: Ja Nein

▪ Fotobox: Ja Nein



ZURÜCK ZUM INHALT



INFO@GUTE-EVENTS-PRONSTORF.DE
*Kontakt-
informationen*
TELEFON:
04553 - 99 59 500
WWW.GUTE-EVENTS-PRONSTORF.DE



Das Gut Pronstorf steht Ihnen in all diesen Fragen beratend zur Seite und bietet selbst viele Möglichkeiten Ihren großen Tag für Sie unvergesslich zu machen. Sprechen Sie uns jederzeit an.

Wir freuen uns auf Sie!

GUT PRONSTORF LOHNT SICH

PRONSTORFER HOTEL UND EVENT GMBH LINDENSTRASSE 5 ■ 23820 PRONSTORF ■ TEL. 04553 - 99 59 500
INFO@GUTE-EVENTS-PRONSTORF.DE ■ WWW.GUTPRONSTORF.DE