



Heiraten auf Gut Pronstorf

*Sagen Sie „JA“ zur herrschaftlichen
Gutsanlage mit unserem persönlichen Service
und den verschiedenen Locations –
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
- 04 *Festlicher Empfang nach Ihrer Trauung*
So geht es weiter – Unsere Standards
- 05 *Fingerfood*
Herzhaftes Snacks für gute Stimmung
- 06 *Ihr Hochzeitsfest – Unsere Standards*
Die Pauschalen und Vorsaisonangebote
- 08 *Unser Menübaukasten*
Die Kombinationen macht es individuell
- 12 *Mitternachtsfood*
Wenn der Appetit wiederkommt
- 13 *Vegan Menü/Buffer*
Eine erlesene Auswahl – auch für nicht-Veganer
- 14 *Zimmerpreise*
Genießen Sie die Ruhe nach den Feierlichkeiten
- 15 *Hofplan*
Wo wollen Sie feiern?
- 17 *Häufige Fragen ...*
... und unsere Antworten



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

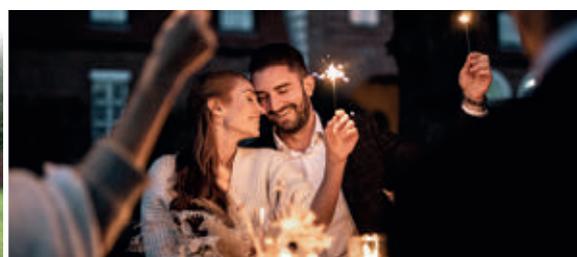


NEUER PFERDESTALL
VON 50 BIS 200 PERSONEN

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

**Sommerlich Heiraten unter
dem Pavillon** mit Hochzeitstorte
und Selbstgebackenen Blech-
kuchen aus der Gutshofküche

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





Hier bleiben keine Wünsche offen. Verschaffen Sie sich einen Überblick und wählen Sie individuell aus. Unser Team berät Sie jederzeit, nimmt Ihre Wünsche auf und erstellt ein persönliches Angebot für Ihre Traumhochzeit.

Standesamtlich & Freie Trauungen auf Gut Pronstorf



**TRAUUNG IM Torhausspeicher
AUF GUT PRONSTORF**
(bis 40 Personen) 480,00 €

**TRAUUNG IM Pavillion
AUF GUT PRONSTORF**
(Personenanzahl variabel) ab 500,00 €

**TRAUUNG IM Kutschstall
AUF GUT PRONSTORF**
(Personenanzahl variabel) ab 800,00 €

**TRAUUNG IM Kuhstall
AUF GUT PRONSTORF**
(Personenanzahl variabel) Preis auf Anfrage

AUSSTATTUNG UND LEISTUNGEN

- Blumenstrauß und Kerzen auf dem Trautisch
- Stühle oder Bänke mit weißen Hussens. Equipment in weiß oder nach Ihren Wünschen
- 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



Festlicher Empfang nach Ihrer Trauung

FESTLICHER EMPFANG – UNSERE STANDARDS

- | | |
|--|---------------|
| ▪ Bereitstellung und Herrichten der Lokation Ihrer Wahl | 15,00 € p. P. |
| ▪ Servicepauschale | 10,00 € p. P. |
| ▪ Getränke nach Wahl und Abrechnung oder wählen Sie eine Pauschale | |
| ▪ Mögen Sie Fingerfood oder lieber etwas Süßes zum Empfang anbieten? | |

Getränkepauschalen

GETRÄNKEPAUSCHALE FESTLICHER EMPFANG FÜR MAXIMAL 2 STUNDEN

danach Abrechnung nach Verbrauch

- Sekt oder Prosecco der Hausmarke
- Begrüßungsgetränk Ihrer Wahl
- Mini-Flensburger 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 25,00 €

GETRÄNKEPAUSCHALE FESTLICHER EMPFANG FÜR MAXIMAL 3 STUNDEN

danach Abrechnung nach Verbrauch

pro Person 35,00 €

Lassen Sie sich von unserem Service Team verwöhnen...





Fingerfood



KLASSIKER

▪ Tomate Mozzarella Spieß mit Pesto	3 €
▪ Schafskäse mit Peperonata und Oliven	3 €
▪ Frischer Kräuter Crêpes mit Frischkäse	3 €
▪ Mini Quiche klassisch/vegetarisch	4 €
▪ Datteln im Speckmantel (je 3 Stück)	3 €
▪ Mariniertes Satè Hähnchenspieß mit Sesam	4 €
▪ Mini Schnitzel am Spieß	4 €
▪ Mini Pastrami Sandwich	4 €
▪ Graved Lachs auf Salzcracker	3 €
▪ Crêpinette mit Räucherlachs und Frischkäse	3 €
▪ Tatar vom Fisch auf Rösti oder Würzbrot	4 €

HERZHAFTES & ANDERES

▪ Butter-Laugenbrezel	3 €
▪ Gebackene Reisbällchen mit Kräutern und Parmesan	3 €
▪ Mariniertes Rinderfilet am Spieß	5 €
▪ Garnelen auf Römerherzen	5 €
▪ Mini Piccata von der Hähnchenbrust	5 €
▪ Rote Beete Macarons mit Meerrettichfrischkäse	3 €
▪ Frischkäsepraline mit Kräuterblüten	3 €

KÖSTLICH RUSTIKAL

▪ Echte Pronstorfer Stulle mit diversen Toppings	3 €
▪ Feine Gutsherren Frikadelle nach Art des Hauses	3 €
▪ Verschiedene ofenfrische Fischbrötchen	4 €
▪ Kalbhaxen Cube im Wasabimantel	4 €

SAISONALE SUPPEN SHOTS ZU JE 4 EURO PRO PERSON

▪ Karotten Orangen Shot
▪ Tomaten Basilikum Shot
▪ Zitronengras Kokos Shot
▪ Rote Beete mit Kokos Shot
▪ Hummer Shot
▪ Spargel und Kürbis Shot auf Anfrage

SÜSSES AUS DER GUTSHOF KONDITOREI

Hochzeitstorten als:

- Hausgemachte Rund – oder Herztorte mit Beeren der Saison
- Zwei oder Dreistöckig in Ihrem Design (Schichten nach Ihrer Wahl)
- Pronstorfer Blechkuchen mit Obst und Butterstreusel (saisonal)
- Tartelettes mit Früchten und Crème Pâtissière
- Petit Four in verschiedenen Sorten



Ihr Hochzeitsfest – Unsere Standards

AB 170 EURO PRO PERSON FÜR IHREN GESAMTEN ABEND* AUF DEM GUT INKLUSIVE:

- Drei oder Vier -Gang-Menü oder -Buffet Ihrer Wahl
- Ein Amuse bouche aus der Küche und ein Mitternachtssnack Ihrer Wahl
- Die Basis-Getränkepauschale plus unserem umfangreichen Service bis 2 Uhr
- Raumbereitstellungskosten mit unserem kompletten Equipment eingedeckt
- Aufbau und Herrichten der Räumlichkeiten nach Ihren Wünschen

** die Basispauschale gilt bis 2 Uhr und kann auf Anfrage verlängert werden*

*Nutzen Sie unseren Vorsaison-Preis
(November und Januar bis Ende März):
ab 155 Euro pro Person für den
gesamten Abend.*

KREIEREN SIE IHR EIGENES FEST:

- Menü oder Buffet aus der Gutshofküche
- Dekoration und Design
- Ausstattung und Mobiliar
- Hochzeitsfotografie
- DJ und vieles mehr ...

*Wir beraten Sie, stellen Ihnen Dienstleister zur Seite
und unterstützen Sie in Ihrer Hochzeitsplanung.*



BASIS-GETRÄNKEPAUSCHALE OHNE SPIRITUOSEN / LONGDRINKS BIS 2 UHR

danach Abrechnung nach Verbrauch (Pauschale beginnt mit dem Einzug in Ihre Location)

- Biere vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreie Biere
- Weine (Rot / Weiß) entsprechend unserer Bankettweinauswahl
- Sekt / Crémant (Natur / Rosé) entsprechend unserer Bankettauswahl
- Softgetränke, Säfte, Schorlen und Mineralwasser
- Buffet mit Filterkaffee und Tee

(Spirituosen werden separat abgerechnet)

in allen Standardangeboten enthalten

GETRÄNKEPAUSCHALE ALL-INKLUSIVE BIS 2 UHR

*Danach Abrechnung nach Verbrauch
(Pauschale beginnt mit dem Einzug
in Ihre Location)*

- Alles Inhalte der Basispauschale
- Spirituosen und Longdrinks nach Wahl

Aufpreis pro Person 30,00 €

GETRÄNKEPAUSCHALE ALL-INKLUSIVE OPEN-END

*Danach Abrechnung nach Verbrauch
(Pauschale beginnt mit dem Einzug
in Ihre Location)*

- Alles Inhalte der Basispauschale
- Spirituosen und Longdrinks nach Wahl

Aufpreis pro Person 40,00 €

**FEIERN OPEN-END
(NACH 2 UHR)**
*Service-Bereitstellung pro
Stunde gegen Aufpreis*



*Unser Chefkoch
Ulrich Carl
und sein Team
empfiehlt:*

Unser Menübaukasten

VORSPEISEN KALT

- Gin Tonic Lachs mit Gurkenkresse, eingelegter Gurke und Gurkengel
- Vitello Tonato mit Thunfischcreme, Parmesanspänen, frittierten Kapern und Wilddrauke
- Knusprige Garnelen in Tempurategie mit Mango-Limettensauce und Wakame
- Gebeizter Rinderrücken mit gebratenen Kräuterseitlingen und Wildkräutersalat
- Roulade vom Maisgeflügel mit Kräuter-Tapenade und Zartweizensalat
- Angebratene hausgebeizte Lachsforelle mit Würzblüten, Honig-Dill-Sauce, Buchweizenblinis und Salatspitzen
- Beef Tatar auf Rote Beete-Carpaccio und Saurer Sahne und Pflücksalaten
- Gratiniertes Holsteiner Ziegenkäse mit Ringelbeete, Honigessig und Feldsalat
- Tatar von Avocado und grünem Apfel mit Chili, Limette und Ingwer (Vegan)
- Gemischte Sushi Auswahl vom Chefkoch kreiert
- Marinierte bunte Tomaten mit Buratta, Papayapfeffer, Basilikumöl und Röstbrot –Vegetarisch

SUPPEN

- Pronstorfer Hochzeitssuppe
- Tomatenconsommé mit Orangenfilets, Tomaten und Basilikum
- Aufgeschäumtes Tobinambursüppchen mit Ostseedorsch und Speckknusper
- Karotten-Ingwersuppe mit gebratenen Garnelenschwänzen
- Pronstorfer Ministrone nach Art des Hauses
- Geeiste Melonensuppe mit Minze und Eismeergarnelen
- Aufgeschäumte Büsumer Krabbensuppe mit Kräuter Croutons
- Leichte weiße Tomatensuppe mit Basilikum und krossen Chips
- Petersilienwurzel Suppe mit krossem Pancetta
- Essenz vom heimischen Reh mit frischen Waldpilzen





ZWISCHENGERICHTE

- Geflämmte Jakobsmuscheln auf Petersilienwurzelcreme mit Vogelmiere
- Pochiertes Landei auf Blattspinat mit getrüffeltem Kartoffelschaum
- Bärlauchrisotto mit gebratenem Lammfilet und Salzmelde
- Hummerravioli mit Krustentierschaum auf Kerbelwurzelmousseline
- Gepoppter Sussländer Schweinebauch mit Kartoffel-Meerrettichstampf und karamellisierten Steckrüben
- Pronstorfer Kraut-Fleckerl mit geräucherter Entenbrust

FISCHGERICHTE

- Krosse Zanderschnitte auf Gemüselinsen mit knusprigen Kartoffelcroûtons
- Ostsee-Kabeljau mit Speckstreifen auf cremigem Waldpilzrisotto
- Confiertes Lachsforellenfilet in Schalottenbutter auf cremigem Fregola Sarda
- Fjord-Lachsmedaillons in Sauerampfer creme auf Rieslingraupen mit Ofentomaten
- Norddeutscher Pannfisch mit Pommery-Senf sauce und Bratkartoffeln
- Gebratener Steinbeißer mit Nordseekrabben auf jungem Kohlrabi und Dillkartoffeln
- Rotbarbenfilet mit Artischocken-Olivenragout und Meersalzkartoffeln





FLEISCHGERICHTE

- Rosa gebratenes Holsteiner Roastbeef mit Langpfefferjus, Pastinakenpüree und Gemüse aus dem Guthofgarten
- Rinderlende von der Holsteiner Färsche mit Sauce Bèarnaise mit Kartoffelgratin und Gemüsekörbchen
- Rinderfilet mit Schalotten-Portweinsauce, Kartoffelbaumkuchen, Ofentomaten und Speckbohnen
- Flanksteak (Bavette) mit Pfefferkruste, Kartoffelgratin und frischem Pfannengemüse
- Geschmortes Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit glasierten Schalotten, getrüffeltem Selleriepüree
- Niedertemperatur gegartes Kalbs Entrecôte mit Sauce Choron, Annakartoffeln und Sommergemüse
- „Surf & Turf“ Filetsteak mit gebratenen Scampischwänzen, grünem Spargel und Kartoffeltörtchen
- Perlhuhnbrust in Wildkräuter-Chartreuserahm mit Kartoffelgnocchi und Salbeimöhren
- Kokländer Butterhähnchen aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Rahmwirsing
- Filet Wellington mit frischen Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin
- Aromatisches Eichelschwein in Kaffeebutter gebraten mit Ratatouilletomaten und Rosmarinkartoffeln
- Wiener Schnitzel mit warmen Kartoffel-Gurkensalat und Kopfsalatherzen

VEGETARISCH

- Aromatischer Ofensellerie mit Selleriecreme, Haselnüssen, Haselnuss Öl und Wildkräutern
- Pronstorfer Gemüsegarten mit Rote Beetetörtchen und Ziegenkäse
- Pronstorfer Gemüsegarten –Vegan- Hausgemachter Kartoffelstampf mit Gemüse, Aromaten, Sprossen und Knusper
- Steinpilzravioli in Trüffelrahm mit Ofentomaten und Wildrauke
- Gebratene Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Serviettenknödel
- Frisch gerührtes Risotto mit Pattinson Kürbis, Chicorée und Belper Knolle
- Gebackene Humusbällchen mit Kräuterjoghurt auf Currylinsen
- Gemüsestrudelsäckchen auf zweierlei Paprikacreme
- Gebratener grüner Spargel mit Parmesan und Tomatengnocchi





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
- Panna Cotta mit Beeren und Bauernhofeis im Knuspermantel
- Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste und Waldbeeren in der Orangenhippe
- Topfenknödel im Knuspermantel mit Beerenröster und Vanilleeis
- Chocolate Nemesis mit Orangenragout und Zitronenmelisse

Sie möchten Probieren?

*Wir laden Sie zu unseren jährlich stattfindenden
Probeessen verbunden mit einer Weinprobe
Anfang jeder Saison ein.*



Mitternachtsfood



MITTERNACHTSSNACK

- Pronstorfer Currywurst mit Sauce und Brot
- Dänische Hotdogs zum Selbermachen
- Miniburger zum Selbermachen
- Minidöner (Kalb / Geflügel/Falafel) zum Selbermachen
- Thüringer Rostbratwürstel mit Sauerkraut und Senf
- Gemischte Dips mit Brot und Gemüsesticks
- Fish and Chips
- Pulled pork mit Beilagen

MITTERNACHTSBUFFET

- Käseplatte mit Hart- und Weichkäse aus der Backenholzter Meierei
- Pronstorfer Vesper
- Geräucherte Fischplatte
- Antipasti Variation

* alle Platten werden mit Pronstorfer Krustibrot, Gemüse und Dips serviert

MITTERNACHTSBOWL

- Maissuppe mit karamellisiertem Popcorn
- Pronstorfer klassische Hochzeitssuppe
- Chili con/sin Carne
- Geflügelcurry mit kleinen Gemüse und Duftreis
- Phosuppe mit/ohne Rindfleisch und Reisnudeln

MITTERNACHTSKLASSIKER

- Herzhafte Gulaschsuppe mit Baguette
- DDR Soljanka
- Ragout fin mit Käse und Worcestersauce





Vegan Menü/Buffet



FINGERFOOD

- Maisfalafel am Spieß
- Avocado-Tomaten-Satè mit Basilikum
- Knusprige Gemüsechips
- Tortilla-Röllchen mit Spinatcouscous
- Süßkartoffeltaler mit Sour Cream, 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

BUFFET VEGAN

- Naanbrot mit Auberginencreme-, weißer Bohnencreme und Humus
- Frische Antipasti von gebratenen Gemüsen und Pilzen
- Gefüllte Weizenwraps mit Römersalat, Bulgur, Tomaten und veganer Sour Cream
- Veganer Thunfischsalat mit Peperonata, Mais und Oliven
- Gefüllte Avocado mit Waldpilzsalsa

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-Kaffeekuchen

- Sellerie-Birnensalat mit Würzjoghurt und Walnüssen
- Vegane Pho-Suppe mit Gemüsestreifen, Ingwer, Lauchzwiebeln und Reismudeln
- Aromatisches Gemüsecurry mit Bananenchips, Sojasprossen und Basmatireis
- Knusprige Kichererbsen-Laiberl auf gebratenen Wokgemüsen mit süß-saurer Sauce
- Vegane Dessertvariation im Miniweckglas

Das Gut verfügt über 22 Zimmer und bis zu 60 Schlafkapazitäten



PREIS PRO DOPPELZIMMER UND NACHT

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insgesamt 15 Zimmer (davon 6 mit Kinderempore) Übernachtung im Doppelzimmer, inkl. Frühstück 	Kategorie I	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insgesamt 6 Zimmer (davon 2 mit Kinderempore) Übernachtung im Doppelzimmer, inkl. Frühstück 	Kategorie II	190,00 €

PREIS PRO EINZELZIMMER UND NACHT

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insgesamt 15 Zimmer Übernachtung im Einzelzimmer, inkl. Frühstück 	Kategorie I	140,00 €
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insgesamt 6 Zimmer Übernachtung im Einzelzimmer, inkl. Frühstück 	Kategorie II	160,00 €

KINDERPREISE

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Übernachtung Kind 1–3 Jahre 	0,00 €
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Übernachtung Kind 4–7 Jahre, inkl. Frühstück 	20,00 €
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Übernachtung Kind 8–12 Jahre, inkl. Frühstück 	30,00 €

AUFBETTUNG BEI MEHRFACHBELEGUNG DER EMPORE-ZIMMER

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufbettung pro Person / Nacht, inkl. Frühstück 	50,00 €
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hund 	20,00 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Stand Frühjahr 2021 / Gute Events Pronstorf
Parken auf dem Gutsgelände ist inkl. des Zimmerpreises.

BEI KOMPLETT-
BUCHUNG ALLER
HOTELZIMMER
REDUZIERT SICH
DER ZIMMERPREIS
AUF JE 150 €







Impressionen





Häufige Fragen – unsere Antworten

Ist unser Wunschtermin noch buchbar?

→ Nutzen Sie unser Kontaktformular – wir antworten Ihnen schnellstmöglich.

Wie lange kann ich meinen Wunschtermin optionieren?

→ Wir optionieren Ihren Termin 10 Tage nach Angebotserstellung.

Welche Räume können wir nutzen?

→ In Abhängigkeit Ihrer Personenanzahl können wir Ihnen folgende Räume vorschlagen:

- Der Kutschstall (OG und UG)
 - Neuer Pferdestall
 - Der Kuhstall
 - Der Torhauspeicher
-

Als Highlight können wir Ihnen unseren Pavillon, verschiedene Grünflächen und Terrassen anbieten.

Kann ich mir die Räumlichkeiten auch persönlich anschauen?

→ Bitte vereinbaren Sie jederzeit mit uns einen persönlichen Besichtigungstermin – Wir freuen uns auf Sie.

Wer plant den zeitlichen Ablauf und unterstützt mich bei der Durchführung?

→ Wir erstellen im Rahmen des Angebotes Ihren persönlichen Ablauf und stehen Ihnen während der Veranstaltung / Feier umfänglich zur Verfügung. Buchen Sie unseren Service – wir gestalten und unterstützen Sie gern. Nutzen Sie unsere jahrelange Erfahrung und unser Netzwerk.

Besteht eine Übernachtungsmöglichkeit?

→ Sie können in unseren stilvoll eingerichteten Zimmern übernachten. Die Zimmerpreise sind inklusive Frühstück auf der Tenne kalkuliert.





Wie viele Gäste können bei Ihnen übernachten?

- Das Pronstorfer Torhaus verfügt über 22 Zimmer und mit der Nutzung der 8 Empore-Zimmer können Sie bis zu 60 Schlafgelegenheiten erhalten. Wenn sie das gesamte Hotel buchen, kostet jedes Zimmer 150 Euro die Nacht inklusive reichhaltigem Frühstück.

Gibt es ein Catering vor Ort?

- Unser Chefkoch mit seinem Team steht Ihnen für jede gebuchte Veranstaltung zur Seite und kreiert mit seinem Team Ihr Wunschmenü / Buffet.

Können wir auch nur die Räumlichkeiten mieten?

- Eine Anmietung ist grundsätzlich möglich – bitte sprechen Sie uns an, wir kalkulieren Ihnen einen Preis.

Gibt es eine Sperrstunde?

- Nein, gibt es nicht. Unsere Basispauschale ist bis 2 Uhr kalkuliert, darüber hinaus berechnen wir Ihnen pro Stunde den benötigten Service bis zum natürlichen Ende Ihrer Feier.

Können wir unsere eigenen Getränke oder Torten mitbringen?

- Wenn Sie Ihre eigenen Getränke mitbringen möchten, kalkulieren wir Ihnen pro Person unsere Getränkepauschalen oder Sie erhalten ein übliches Korkgeld zzgl. Serviceaufwand.
- Das Gleiche gilt für Ihre Hochzeitstorte – Hier berechnen wir Ihnen ein Tellergeld pro Person.

Wann werden Details wie Menü, Getränke, Dekoration und persönliche Wünsche besprochen?

- Wir beraten Sie jederzeit persönlich oder telefonisch, empfehlen aber die Details in der Tiefe zu unseren jährlich stattfindenden Probeessen zu besprechen.

Was kostet uns die Hochzeit oder Fest?

- Unsere Standardpreise und die Pauschalen stellen einen kalkulatorischen Richtwert für Sie dar. Gern erstellen wir Ihnen ein persönliches Angebot, wenn unsere Standards Ihren Vorstellungen entsprechen.





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



Gute Events Pronstorf steht Ihnen in allen Fragen beratend zur Seite und bietet viele Möglichkeiten Ihren großen Tag für Sie unvergesslich zu machen. Sprechen Sie uns jederzeit an.

Wir freuen uns auf Sie!

GUT PRONSTORF LOHNT SICH