



---

# EURE HOCHZEITSFEIER

Deutsch-russisch

Im Kurhaus Bad Fallingbostal

---



POTPOURRI – DIE EVENTGASTRONOMIE IM KURHAUS

Sebastian-Kneipp-Platz 1

29683 Bad Fallingbostal

Tel. 05162-902988

E-Mail: [info@potpourri-fallingbostal.de](mailto:info@potpourri-fallingbostal.de)

[www.potpourri-fallingbostal.de](http://www.potpourri-fallingbostal.de)

Liebes Brautpaar,

Im Potpourri – die Eventgastronomie im Kurhaus stehen Ihnen unterschiedliche Räumlichkeiten zur Verfügung, um Euren großen Tag zu einem Erfolg werden zu lassen - immer in stilvoller Ambiente und mit herzlichem Service!

Wir sind sehr flexibel und wir gestalten Eure Veranstaltung gerne nach Euren Wünschen. Die nachfolgenden Informationen sollen Euch einen Überblick geben und die wichtigsten Fragen beantworten, die erfahrungsgemäß oft zu Beginn einer Planung auftreten.

Eine Feier ist mit vielen Kosten verbunden. Damit Ihr stets alle Kosten im Überblick behaltet, erstellen wir Euch gerne ein Pauschalangebot, welches individuell gestaltet werden kann.

Sprecht uns an. Wir beraten Euch gerne!

Wir würden uns sehr freuen, Eure Veranstaltung ausrichten zu dürfen und wünschen Euch alles Gute, viel Erfolg und hoffentlich bis bald im Kurhaus in Bad Fallingb.!

Eure Familie Behnke und das gesamte Team

## *Empfangssnack*

Wir bieten zum Empfang Fingerfood und Canapés, die als **Flying Service** angeboten werden.

### *Fingerfood (5 Teile pro Person):*

- Parmaschinken, Crissini Stick
- Tomaten-Mozzarella am Spieß, Pesto
- Tandoori-Hähnchenspieße mit süß-saurer Chilisauce
- Honigmelone im Schinkenkleid
- Crepinette vom Räucherlachs im Kräutermantel mit Senf-Dill-Honig Sauce
- Gemüse-Antipasti mit Pesto
- Zweierlei Pesto, Baguette

**Preis pro Person 10 Euro inkl. MwSt.**

### Oder

### *Canapés (2 Stck. pro Person):*

- Räucherlachs
- Gravedlachs
- Matjestatar auf Pumpernickel
- geräucherte Forelle
- Eismeerkrabben
- rohem Schinken
- gekochtem Schinken
- Salami
- Roastbeef
- Brie-Käse
- Tomate, Mozzarella und Pesto

3 Sorten stehen zur Auswahl.

**Preis pro Person 5 Euro inkl. MwSt.**

### Oder

### *Zweierlei Pesto*

hausgemachtes Pesto von getrockneter Tomate und Petersilie  
Baguette

**Preis pro Person 3 Euro inkl. MwSt.**

## *Hochzeitspaket deutsch-russisch*

Buchbar ab 60 Personen

### *Leistungen*

- Veranstaltungskernzeit von 8 Stunden
- Sektempfang
- Getränkepauschale Classic
- Kalt-warmes Buffet Classic
- Couvert, bestehend aus Porzellan, Bestecken, hochwertige Zellstoff-Servietten
- Runde oder Eckige Dinner-Tische
- Stehtische zum Empfang und über den Abend
- Eindecken der Gästetische
- Bereitstellung von Design-Multifunktionstische | Buffetfläche
- Individuelle und professionelle Vorbereitung und Durchführung Eurer Traumhochzeit
- Engagiertes Service-Fachpersonal inkl. Serviceleiter-in
- Grundbeschallung
- Kostenfreie Parkplätze, kostenloses WLAN

**60 bis 100 vollzahlende Pers.**

**100 Euro p.P.**

**101 bis 150 vollzahlende Pers.**

**95 Euro p.P.**

**151 bis 200 vollzahlende Pers.**

**90 Euro p.P.**

### *Getränkepauschale*

Unsere Pauschalen verstehen sich über 8 Stunden all inklusive aus dem Angebot vom Empfang beginnend. Sollte die Feier etwas länger dauern: kein Problem.

Verlängerungsstunden (über 8 Stunden hinaus) bieten wir Euch, ebenfalls pauschal und somit klar definierbar – wie folgt an:

#### **Zusätzliche Veranstaltungsstunde**

**5,00 € p.P.**

inkl. weitere Getränke, Serviceteam, Folgekosten.

(Ausgehend von der ursprünglich gemeldeten Teilnehmerzahl - verlängerbar bis maximal 04:00 Uhr)

- Marken-Softgetränke (Cola, Sprite, Fanta, Mezzo, Cola Light, Apfelschorle, Apfel- und Orangensaft, Wasser)
- Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Energie Drink
- Bier-König Pilsener und Alster (vom Fass)
- Benediktiner Hefe, Dunkel und Alkoholfrei aus der Flasche serviert
- Sekt, Rot-, Rosé- und Weißwein
- Weinbrand (Metaxa), Whisky, Wodka, Havanna Club, Gin, Obstler, Jägermeister
- Filter Kaffee und Premium-Teeauswahl

Aus unserem reichhaltigen Angebot könnt Ihr Euch Euer eigenes, individuelles Buffet zusammenstellen. Auf den folgenden Seiten findet Ihr viele mögliche Komponenten einzeln aufgeführt. Angefangen bei den Vorspeisen-Variationen über die Hauptgerichte und Beilagen, bis hin zum krönenden Abschluss, dem Dessert.

### *Suppen (am Tisch serviert):*

1. Niedersächsische Hochzeitssuppe
2. Flädlesuppe - Rindersuppe mit Pfannkuchen Streifen
3. Champignoncremesuppe
4. Hummercremesuppe
5. Hausgemachte Nudelsuppe mit Hühnerbouillon
6. Gulaschsuppe
7. Borschtsch
8. Soljanka
9. Tomatencremesuppe (vegan)
10. Kürbiscreme (Herbst)
11. Spargelcreme mit frischem Spargel (Frühling)
12. Kartoffelsuppe mit Speck und frischen Kräutern

Zur Auswahl steht Euch **eine** Suppe.

### *Warme Gerichte vom Buffet:*

#### *Fisch*

1. Gebratene Pangasius Filets auf Gemüsestroh
2. Duett von Meerbarben Filets und Pangasius Schnecken in grüner Kräutersauce
3. Lachsfilet in Sahnesauce
4. Gebratenes Viktoriabarschfilet mit Meeresfrüchten, Krebsbuttersauce
5. Kabeljau im Kräuter-Ei Mantel mit Riesling-Kräutersauce
6. Forellenfilet gebraten mit Kräuterkruste
7. Gebratener Knurrhahn mit leichter Senfsauce

#### *Rind*

1. Roastbeef am Stück gebraten (gegen Aufpreis):
  - mit Kruste aus Tomate-Feta
  - mit Kräuterkruste
  - mit Pilzfarce im Blätterteigmantel
  - im Pfeffermantel
2. Rinderschmorbraten mit Silberzwiebeln und krossem Speck
3. Gesottener Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce
4. Rinderrouladen
5. Gefüllte Pfannkuchen (mit Rinderhackfleisch)

### *Schwein:*

1. Schweinebraten
2. Mediterraner Schweinerollbraten (gefüllt mit Kräutern)
3. Burgunderkrustenbraten
4. Krustenbraten
5. Kasseler Braten mit Thymian-Honig-Kruste
6. Schweinenacken-Steak
7. Schweinefilet gefüllt mit Fetakäse und getrockneten Tomaten
8. Schweinefilet im Stück gebraten
9. Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella gratiniert
10. Schweinefilet-Medallions im Serrano-Schinken-Mantel
11. Schweinerücken mit Pilzfarce im Blätterteigmantel
12. Kohlrouladen (gefüllt mit Hackfleisch und Reis)
13. Gefüllte Paprika (gefüllt mit Hackfleisch und Reis)
14. Манты mit Schmand

Gegen Aufpreis können wir Ihnen auch ein Spanferkel servieren.  
Für das Spanferkel berechnen wir **15,00 € pro Kilo**.

### *Lamm*

1. Lammragout
2. Lammkoteletts
3. Plow (mit Lamm, Rind, Schwein oder Geflügelfleisch)

### *Geflügel*

1. Gefüllter Putenbraten (mit Spinatfarce)
2. Poularden Brust gefüllt mit Blattspinat und Ricotta
3. Hähnchenbrust mit Basilikum im Bacon Mantel
4. Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Fetakäse
5. Hähnchenbrust mit Ananas und Pfirsich, Currysamtsauce
6. Hähnchenbrust Natur auf Gemüsestroh
7. Piccata Milanese von der Hähnchenbrust im Parmesan-Ei Mantel
8. Marinierte Ente, eingelegt mit Apfelstückchen
9. Krosse Heideente auf asiatischen Gemüsenudeln

### *Vegetarisch*

1. Kartoffelrösti mit mediterranem Gemüse, gebackener Öl Rauke und Parmesanspänen
2. Vegetarische Gemüselasagne mit Tomaten-Sahnesauce und Mozzarellakäse
3. Tagliatelle mit mediterranem Gemüse, gebackener Öl Rauke und frischen Parmesanhobeln
4. Karotten-Brokkoli Flan im Blätterteigmantel mit Holländischer Sauce und Zuckerschotengemüse

Zur Auswahl stehen Euch **fünf** Hauptgerichte.

---

### *Saucen*

1. Rahmsauce (zum Fleisch)
2. Barolo Sauce (zum Fleisch)
3. Portweinsauce (zum Fleisch)
4. Madeirasauce (zum Fleisch)
5. Champignonsauce (zum Fleisch)
6. Zwiebelsauce (zum Fleisch)
7. Thymian-Knoblauchsauce (zum Fleisch)
8. Pfefferrahmsauce (zum Fleisch)
9. Kräutersauce (zum Fisch)
10. Weißweinsauce (zum Fisch)
11. Meerrettichsauce (zum Fleisch)
12. Zitronen-Buttersauce (zum Fisch)
13. Tomaten-Basilikumsauce (zum Fleisch)
14. Gorgonzolasauce (zum Fleisch)
15. Paprikasauce (zum Fleisch)
16. Pesto Sauce (zum Fleisch und Fisch)
17. Schokoladen-Chili-Sauce (zum Wildfleisch)
18. Sauce Béarnaise (zum Fleisch)
19. Sauce Hollandaise (zum Fleisch und Gemüse)

### *Gemüse:*

1. Gemüse Variation
2. Spargel-Lauch-Ragout
3. Zucchini-Tomaten-Gemüse
4. Tomaten-Lauchgemüse
5. Mediterranes Gemüse mit Champignons, Zucchini, roter Paprika, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch
6. Gemüse-Ratatouille

### *Sättigungsbeilagen:*

7. Salzkartoffeln mit Butter und frischen Kräutern
8. Kartoffelgratin
9. Kartoffel-Lauchgratin
10. Semmel- oder Kartoffelknödel
11. Kroketten
12. Rosmarinkartoffeln
13. Röstinchen
14. Bratkartoffeln
15. Bouillonkartoffeln
16. Bandnudeln
17. Spätzle in der Butter
18. Butterreis

Zur Auswahl stehen Euch **vier** Gemüse- und Sättigungsbeilagen.

### *Salate:*

1. Mediterraner Nudelsalat
2. Weißkohlsalat (mariniert)
3. Apfel-Rotkraut-Salat
4. Olivje (russische Art)
5. Winigret (russische Art)
6. Pilzsalat
7. Möhrensalat (koreanische Art, scharf)
8. Karotten-Orangen-Salat
9. Salat He (Möhren, Rindfleisch, scharf)
10. Geflügelsalat (mit Curry)
11. Schichtsalat mit Granat
12. Chips Salat
13. Thunfischsalat
14. Matjes Salat (Schuba)
15. Meeresfrüchtesalat
16. Frischer Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico
17. Gurken-Salat mit Knoblauch und Dill
18. Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
19. Koreanischer Glasnudelsalat
20. Auberginensalat
21. Rohkostsalate | Blattsalate | zweierlei Dressing

Zur Auswahl stehen Euch **sechs** Salate.

### *Kalte Platten mit Marinaden:*

1. Eingelegte Gurken (russische Art – Malossol.)
2. Eingelegte Pilze
3. Sauerkraut mit Karotten (russische Art)
4. Marinierte Tomaten (Malossol.)
5. Oliven schwarz/grün und Peperoni

Zur Auswahl stehen Euch **drei** Sorten.

### *Dessert:*

1. Obstplatte (zu Schokobrunnen)
2. Bayrische Creme
3. Mousse-Variation von zartbitter und weißer Schokolade
4. Himbeer-Baiser
5. Stracciatella-Creme
6. Panna Cotta
7. Crème brûlée
8. Grießflammerie mit Himbeerragout
9. Erdbeermascarpone

Zur Auswahl stehen Euch **drei** Desserts.

---



---

*Kalte Platten für das Abend-Buffet:*

1. Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten
2. Käse-Frucht-Spieße
3. Frischkäsekugeln verschiedene Sorten
4. Frische Gemüsesticks mit Kräuterdip
5. Gefüllte Weinblätter
6. Zucchinirollchen mit Fetakäse
7. Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
8. Fischplatten (Räucherlachs, Butterfisch geräuchert, Makrelen, Matjesfilet)
9. Lachs-Schaustück, Senf-Eicreme, Meeresalgen
10. Shrimps Cocktail
11. Meeresfrüchteplatte
12. Krustentiere Platte
13. Sushi Platte
14. Pfannkuchen-Lachsrollchen
15. Baguettescheiben mit Kaviar
16. Gefüllte Eier mit Kaviar (russische Art)
17. Gebratene Champignons
18. Tomaten-Mozzarella-Platte mit Balsamico
19. Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto
20. Auberginen mit Tomatenscheiben
21. Oliven, Peperoni, Schafskäse
22. Gemüse-Antipasti
23. Chinesische Frühlingssrollen
24. Argentinisches Roastbeef mit Sauce Tartar und Cornichons
25. Vitello tonnato mit Kapern und Thunfischsauce
26. Kasseler Schinken, geschnitten
27. Schweinespeck (Salo)
28. Mini-Schnitzel mit Senf
29. Party-Frikadellen
30. Hähnchenschenkel
31. Chicken Wings
32. Hähnchenmedaillons im Parmesan-Ei Mantel mit Kräuter-Dip
33. Kochschinkenrollchen mit Spargel

Zur Auswahl stehen Ihnen **7 Positionen**.

*Folgende Optionen können hinzu gebucht werden:*

- |                                         |             |
|-----------------------------------------|-------------|
| 1. Schokobrunnen, pauschal              | 60,00 €     |
| 2. Eiswagen, pro Person                 | 3,00 €      |
| 3. Candy Bar oder Salty Bar, pro Person | 3,00€       |
| 4. Geschnittes Obst und Gemüse          | ab 200,00 € |

## *Allgemeine Fragen und Informationen*

### **Wird eine Raummiete fällig?**

Wir berechnen für den Raum der Feierlichkeit ab dem Umsatz von min. 5.000 € im Festsaal und 1.500 € im Restaurant keine Raummiete. Lediglich eine Reinigungspauschale für den Festsaal für erhöhte Endreinigung (wachsen und moppen) in Höhe von 180,00 Euro wird in Rechnung gestellt.

### **Wie lange darf gefeiert werden?**

Sofern nicht anders vereinbart endet die Veranstaltung spätestens um 04:00 Uhr, der letzte Getränkeausschank wird um 03:45 Uhr abgefragt.

### **Müssen wir uns Zeitgleich mit der Buchung für ein Buffet oder Menü entscheiden?**

Nein, die Entscheidung wird bei den weiteren Detailgesprächen getroffen.

### **Ab wieviel Personen kann ich ein Buffet bestellen?**

Ab 40 Personen bieten wir auch verschiedene Buffets an. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

### **Wann wird das Buffet abgebaut?**

Das Buffet bleibt in der Regel zwei bis drei Stunden stehen. Auf Wunsch lassen wir kalte Speisen sowie Nachspeisen gerne länger stehen.

### **Ist es möglich bei einem Buffet die Vorspeise trotzdem zu Beginn zu servieren?**

Kombinationen aus Menü und Buffet sind grundsätzlich möglich. Hierzu beraten wir Sie gerne bei einem Detailgespräch.

### **Wenn ich die Auswahl an Speisen reduziere, reduziert sich dann auch der Preis?**

Nein. Die produzierte Menge an Speisen für den gleichen Preis bleibt gleich, sie wird nur mengenmäßig auf die Anzahl der Speisen umgelegt.

### **Ich bin Allergiker, bzw. habe Unverträglichkeiten - was nun?**

Bitte sagen Sie uns Bescheid, wir nehmen darauf Rücksicht und finden eine Alternative.

### **Zahlen Kinder bei Ihnen den vollen Preis?**

Kinder unter 3 Jahren laden wir beim Buchen der Pauschale gerne ein. Kinder unter 12 Jahren zahlen im Falle einer Getränkepauschale und Buffet 50 Prozent des Preises. Kinder ab 12 Jahren zählen als volle Person.

### **Wie werden die Musiker berechnet?**

Für den Verzehr der Musiker oder sonstiger Akteure berechnen wir eine Pauschale von 30,00 € je Person (Speisen & Getränke)

### **Ich möchte meinen eigenen Wein oder Schnaps mitbringen, geht das?**

Gerne können Sie ihren eigenen Wein oder Schnaps anliefern, wir berechnen 15,00 Euro Korkgeld pro Flasche.

### **Dürfen wir unsere Hochzeitstorte bei einem Konditor unserer Wahl bestellen?**

Selbstverständlich können Sie Ihre Torte gerne selbst mitbringen oder liefern lassen. Wir berechnen Ihnen ein Gabelgeld für die Bereitstellung von Tellern, Besteck und das Schneiden der Torte in Höhe von 1,50 € pro Person.

### **Ist das Servicepersonal im Preis enthalten?**

Buchen Sie bei uns eine Pauschale ist das Personal im Zeitraum der Pauschale enthalten. Für jede Stunde außerhalb der Pauschale oder bei Buchung der Variante nach Verbrauch wird jede Servicekraft mit 34,- € inkl. 19 Prozent MwSt. pro angefangene Stunde berechnet.

### **Welche Zusatzleistungen werden noch angeboten?**

Auf Wunsch übernehmen wir die Raumgestaltung sowie Tischdekoration, Menükarten etc. Die Tischgestecke können wir nach Rücksprache mit Ihnen bezüglich der Farbe, Art etc. bei hiesigen Floristen bestellen. Die Kosten werden von uns ausgelegt und Ihnen anschließend in Rechnung gestellt.

### **Müssen wir eine Anzahlung leisten?**

Sobald Sie sich entschieden haben bei uns zu feiern, werden wir Ihnen eine Reservierungsbestätigung sowie einen Bankettvertrag mit den besprochenen Eckpunkten wie z.B. Datum, Personenzahl usw. zuschicken.

Im Rahmen der verbindlichen Buchung bitten wir um eine Anzahlung von 200,-. Mit dem Eingang der Anzahlung ist der Termin verbindlich reserviert.

Wir behalten uns vor, 4 Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 50 Prozent der Auftragssumme zu berechnen.

### **Wann wird der Restbetrag fällig?**

In der Woche nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie per E-Mail die Endabrechnung, welche Sie innerhalb von 7 Tagen bequem überweisen können.

### **Wann benötigen Sie die endgültige Personenzahl?**

Die endgültige Personenzahl benötigen wir spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsdatum.

### **Wo können unsere Gäste übernachten?**

Eine Liste der umliegenden Hotels haben wir für Sie auf unserer Website unter dem Menüpunkt „Partner und Links“ bereitgestellt.

### **Auf unserer Feier sind gehbehinderte Gäste, gibt es da Einschränkungen?**

Sowohl die Eingänge als auch alle Räume und die Terrasse sind ebenerdig und stellen somit kein Hindernis dar. Ein Behinderten WC ist ebenfalls vorhanden.

## *Die wichtigsten Leistungen auf einen Blick*

<b>Raummiete Festsaal</b>	Bei Umsatz unter 5.000 €	500,00 €
<b>Reinigungspauschale Festsaal</b>	Bei Umsatz von min. 5.000 €	180,00 €
<b>Speisen und Getränkepauschale</b>	Pro Person	Ab 85,00 €
<b>Tisch-/Buffetwäsche</b>	Pauschal	Auf Nachfrage
<b>Menü- &amp; Tischkarten</b>	Pro Stück	Ab 5,00 €
<b>Raumdeko</b>	Pauschal	Auf Nachfrage
<b>Brauttisch mit Hintergrund</b>	Im Festsaal	300,00 €
<b>Stuhl Hussen</b>	Pro Stuhl	3,00 €
<b>5-armige Kandelaber</b>	Pro Stück	15,00 €
<b>Candybar</b>	Pro Person	3,00 €
<b>VIP Teppich Weiß 20 m lang</b>	Im Festsaal	150,00 €
<b>Trockeneis-Effekte</b>	Für Abendbuffet	60,00 €
<b>Nebelmaschine</b>	Für Hochzeitstanz	75,00 €
<b>Beamer inkl. Leinwand</b>	Im Festsaal	80,00 €
<b>Veranstaltungstechnik</b>	Im Innen- & Außenbereich	Auf Nachfrage
<b>Hauseigener DJ</b>	Inkl. Technik	Auf Nachfrage
<b>Miete Pavillon</b>	Für die freie Trauung	100,00 €
<b>Deko Pavillon</b>	Pauschal	Auf Nachfrage