



Heiraten im Hotel Im Schützenhof in Jever

» Liebes Hochzeitspaar,

was könnte zu einem Fest der Liebe besser passen, als eine Traumhochzeit am Meer mit Sand unter den Füßen und einer faszinierenden Naturlandschaft und eine anschließende Feier mit viel norddeutschem Charme und Gemütlichkeit in der herrlichen Umgebung Frieslands?

Im Hotel Im Schützenhof bieten wir Ihnen nicht nur den perfekten Rahmen für den „Schönsten Tag Ihres Lebens“ sondern unterstützen Sie auch gerne bei Ihren Vorbereitungen.

Bei uns finden Sie wunderschöne Räumlichkeiten für Feste bis zu 500 Gästen. Ein Dinner mit Ihren Lieben in unserem Restaurant „Zitronengras“, ausgelassenes Feiern mit Familie und Freunden in unserem traditionellen, großen Saal oder einfach nur ein Essen im kleinen Rahmen. Unser Küchenchef kreiert für Sie das beste saisonale Menü und unser Serviceteam lässt keine Wünsche offen. Im Sommer bietet Ihnen unser großzügiger Biergarten zusätzlich die Möglichkeit für Empfänge im Freien.

Damit Ihre Hochzeit für Sie ein unvergessliches Erlebnis wird, haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. In der Vorbereitungszeit gibt es eine Menge Dinge, die zu beachten und zu erledigen sind. Wir helfen Ihnen gerne bei Ihren Vorbereitungen und möchten Sie hierbei gerne unterstützen und selbstverständlich auch an Ihrem „großen Tag“ persönlich betreuen.

Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns eine eMail an: info@schuetzenhof-jever.de um einen individuellen Termin zu vereinbaren. «

HOCHZEIT



Im Schützenhof Hochzeit - Service

» Hochzeit - dieser Tag ist ein Höhepunkt in Ihrem Leben.

Damit es eine richtige Traumhochzeit wird, an die sie gerne zurückdenken, hilft Ihnen dieser Terminplan.

Zwölf bis sechs Monate vorher

Termine festlegen. Wo und in welchem Rahmen soll die Hochzeit stattfinden? Kleine oder große Feier? Nur Standesamt oder mit Kirche? Erstellen sie eine vorläufige Gästeliste, wer darf auf keinen Fall fehlen? Kostenplan aufstellen. Trauzeugen auswählen (volljährig und geschäftsfähig). Ort der Feierlichkeiten auswählen und buchen. Musik/Unterhaltungskünstler buchen für Hochzeit und Polterabend. Sollten Sie niemanden kennen, fragen Sie im Lokal Ihrer Wahl nach. Die Gastronomen haben durch Ihre Erfahrung eine Auswahl an guten Musikern.

Sechs Monate vorher

Anmeldung beim Standesamt, ggf. bei der Kirche. Welche Papiere brauchen Sie und Ihre Trauzeugen? Termin im gewählten Lokal absprechen, Besprechungstermin für den Ablauf, das Essen, den Empfang vereinbaren. Eventuell ein Probeessen ausmachen. Termin mit dem Fotografen festlegen. Hochzeitsfahrzeuge, z.B. Kutsche oder Limousine organisieren. Brautkleider anprobieren, manche Hersteller haben lange Lieferzeiten. Einladungen entwerfen und Angebote von Druckereien einholen oder selbst Entwürfe erstellen. Es ist oft günstiger, wenn Sie Tischkarten und Danksagungen gleich mit bestellen. Flitterwochen buchen, Reisepässe notwendig?

PLANUNG



Fünf Monate vorher

Das Brautkleid bestellen, Accessoires aussuchen (z.B. Schleier, Schuhe, Dessous und ganz wichtig: die Ringe!). Gästeliste überprüfen, Einladungen mit der Bitte um Antwort und, bei auswärtigen Gästen mit Anreisebeschreibung verschicken. Hochzeitsanzug für den Bräutigam aussuchen und bestellen.

Drei bis vier Monate vorher

Traugespräch mit dem Pfarrer führen. Lieder und Trauspruch aussuchen. Fürbittengebete. Texthefte. Falls gewünscht: Hochzeitstisch im Fachhandel (Porzellan, Gläser, Dekoration) besprechen. Termin mit dem Friseur absprechen, Probefrisur, Make-up. Hotelzimmer für auswärtige Gäste vormerken lassen. Soll es nach dem Standesamt eine Bewirtung geben? Tische bestellen, Essen aussuchen.

Ein bis zwei Monate vorher

Blumenschmuck bestellen: Brautstrauß, Reversanstecker, Sträuße für die Trauzeugen, Autoschmuck, Tischdekoration, Körbe für Blumenkinder. Hochzeitstorte bestellen. Polterabend organisieren und Nachbarn und Freunde informieren, Räumlichkeiten buchen (gerne sind wir Ihnen behilflich und übernehmen die Bewirtung). Friseurtermin für den Bräutigam. Falls gewünscht Babysitter organisieren, evtl. auch für auswärtige Gäste.

Noch ein bis zwei Wochen

Gästeliste überprüfen. Haben sich alle angemeldet? Den Veranstalter über die genaue Gästezahl informieren. Tischordnung festlegen, eventuell Tischkarten schreiben. Unbedingt Hochzeitsschuhe einlaufen! Zeitungsanzeige aufgeben, evtl. gleich eine Anzeige als Danksagung mitbestellen. Soll es auf dem Standesamt Sekt geben? Evtl. Trauzeugen um Organisation bitten.

PLANUNG



Der letzte Tag vor dem großen Ereignis

Koffer packen für die Hochzeitsreise. Tischkarten im Restaurant abgeben bzw. auf den Tischen verteilen. Ringe und Papiere bereitlegen oder einem Trauzeugen übergeben, damit sie nicht vergessen werden.

Wir wünschen Ihnen eine gelungene Feier, an die Sie sich gern erinnern und viele glückliche Jahre. «

Checkliste in Kurzform

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Anfahrtsbeschreibung | <input type="checkbox"/> Hochzeitskutsche |
| <input type="checkbox"/> Anzeige in der Zeitung | <input type="checkbox"/> Hochzeitswagen |
| <input type="checkbox"/> Antwortkarten | <input type="checkbox"/> Hotelzimmer |
| <input type="checkbox"/> Autoblumenschmuck | <input type="checkbox"/> Hochzeitstorte |
| <input type="checkbox"/> Anzug für den Bräutigam | <input type="checkbox"/> Blumendeko Saal |
| <input type="checkbox"/> Aufgebot | <input type="checkbox"/> Kirche, Pastorengespräch |
| <input type="checkbox"/> Blumendeko Kirche | <input type="checkbox"/> Babysitter |
| <input type="checkbox"/> Brautkleid | <input type="checkbox"/> Musik Polterabend, Hochzeit |
| <input type="checkbox"/> Brautstrauß | <input type="checkbox"/> Sekt fürs Standesamt |
| <input type="checkbox"/> Blumen für Trauzeugen | <input type="checkbox"/> Geschenkeliste |
| <input type="checkbox"/> DJ | <input type="checkbox"/> Tischkarten |
| <input type="checkbox"/> Danksagungskarten | <input type="checkbox"/> Tischplan |
| <input type="checkbox"/> Danksagungsanzeige | <input type="checkbox"/> Trauzeugen |
| <input type="checkbox"/> Einladungen | |
| <input type="checkbox"/> Eheringe | |
| <input type="checkbox"/> Essen nach dem Standesamt | |
| <input type="checkbox"/> Fotograf | |
| <input type="checkbox"/> Friseur | |
| <input type="checkbox"/> Flitterwochen | |
| <input type="checkbox"/> Gästeunterbringung | |

PLANUNG



Ihr Hochzeitsessen

» Man sagt, Liebe geht durch den Magen. Dies sollte vor allem bei Ihrem Hochzeitsmenü zutreffen, mit dem unser Küchenchef Stephan Eden Sie und Ihre Gäste verzaubern wird. Natürlich sind wir Ihnen auch bei der Auswahl der erlesenen Tropfen passend zu Ihrem Menü behilflich.

Und auch zur späteren Stunde sollen Ihre Gäste kein Hungergefühl verspüren. Wir servieren Ihnen nach Absprache gerne einen Mitternachtssnack. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir beraten Sie gerne.

Hier haben wir für Sie einige Hochzeitsarrangements zusammengestellt. Sekt, Bommerlunder, drei erlesene Tischweine, Fernet, Bier vom Faß, Weinbrand, Alkoholfreie Getränke, Whisky, Korn, Roter, Saurer, Bacardi, Malteser und vieles mehr. Festliche Dekoration Ihrer Tische in der Wunschfarbe (keine Blumengestecke), sind in allen Komplettangeboten enthalten. Selbstverständlich kreiert unser Küchenteam auch Ihr individuelles Menü ganz nach Ihren Wünschen. «

Traditionelles Hochzeitsarrangement

Zum Empfang
Sekt, Orangensaft, Sherry

Menü
Friesische Hochzeitssuppe

Variationen aus Rinder- und Schweinebraten und Putenbrust mit gebratenen Champignons, große Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kroketten und kräftige Sauce
Rote Grütze mit Vanilleeis

Mitternachtsbüffet

Variationen von Räucherfischen, kleine Frikadellen und Hähnchenschenkel,
Käseauswahl vom Brett mit Früchten, Brotauswahl, Partykörbchen, verschiedene
Saucen und Butter

SPEISEN



Das Galahochzeitsbuffet

Zum Empfang
Kir Royal, Orangensaft, Sherry

Buffet

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Blätterteighaube, Eierstich und Gemüsestreifen, abgeschmeckt mit Sherry und Rosmarin, Ochsenroastbeef am Knochen gegrillt dazu Kartoffel-Steinpilzgratin und Wirsing in Trüffelrahm, Tranchen vom Wildlachs auf gebratenem frischen Gemüse und bunten Bandnudeln

Verschieden marinierte Gemüse (Paprika, Champignons, Zucchini, Auberginen, Artischocken), Tomat-Mozarella und Vitello-Tonnato (Kalbfleisch in Tunfischsauce), ganzer pochiertes Lachs, Auswahl an hausgeräucherten und gebeizten Fischen, Matjes, Sauerfisch, Scampis, Flusskrebse und grüne Muscheln in Knoblauchdip und Chilisauce, Medaillons vom Rind und Schwein, Tranchen von der Lammkeule, Auswahl an frischen und marinierten Salaten, Brotkorb und Partybrötchen, diverse Dips, Saucen und Butter, Mousse von brauner und weißer Schokolade, Obstsalat

Mitternachtsbuffet

Das Buffet wird wieder aufgefrischt und neu eröffnet, dazu gibt es Kaffee und Tee

Das Landhochzeitsbuffet

Zum Empfang
Sekt, Orangensaft, Jever Pils 0,1 l

Buffet

Broccolicreme mit Mandelschaum, Kasselerbraten im Blätterteig, Spießbraten, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Wirsing in Rahm und buntes Gemüse,

Große Auswahl an Räucherfischen (Räucherlachs, Gravedlachs, Makrelen), Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen, Roastbeef, verschiedene Schinken, Käseauswahl vom Brett mit frischen Früchten, diverse frische und marinierte Salate (Bauern-, Nudel-, Kartoffel-, Krautsalat und einige mehr), Brotkorb und Partybrötchen, verschiedene Saucen und Butter, Rote Grütze mit Vanillesauce
Sahnepudding mit Früchten

Mitternachtsbuffet

Das Buffet wird wieder aufgefrischt und wird neu eröffnet, zusätzlich gibt es Kaffee und Tee.

SPEISEN



Selbstverständlich sind auch andere Variationen als Pauschale möglich. Hier ein paar Beispiele für Themenbuffets, Suppen, Vorspeisen, Hauptgänge oder Desserts.

Buffets in jeder Form und Farbe!

Ob italienisch, französisch oder fernöstlich, ob Osso Bucco oder Sushi, Candle-light-Dinner oder Spanferkel. Sprechen Sie uns an, wir machen alles möglich!

Hier ein paar Vorschläge zur individuellen Zusammenstellung:

Suppen Französische Bouillabaise, Hooksier Krabbensuppe, Thailändische Currysuppe, Steckrübenrahm mit Rauchaal.

Vorspeisen Seezungenlachsroulade auf Blattsalat mit Senfdillsauce, Ragout Fin von Huhn und Kalb im Blätterteigkissen, kleine Auswahl an Sushi mit Ingwer und Wasabi, geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich-Preißelbersahne.

Hauptgerichte Rinderfilet, Schweinefilet, Kalbsrücken, Lammkeule, Lamm-carree, Spanferkel oder Grillvariationen.

Desserts Frittierte Milch, Tiramisu, Pralinenparfait oder Eis mit Heiß und vieles mehr.

Hochzeitstorte Rechteckig, Vierstöckig oder ganz nach Ihren Wünschen.

Feiern Sie Ihren Polterabend bei uns bis 23.00 Uhr in unserem schönen Biergarten oder im Haus bis in die Morgenstunden.

Wir freuen uns auf Sie!

Andrea Schrovenwever, Stephan Eden
und Ihr Schützenhofteam

SPEISEN