

Brunns GARTEN

Restaurant·Café·Biergarten



HOCHZEIT

BANKETMAPPE

2023



LIEBES BRAUTPAAR!

Wir freuen uns über Ihr Interesse, diesen besonderen Tag bei uns feiern zu wollen. Durch sein historisches Ambiente mit einzigartigen Räumlichkeiten und die Lage inmitten der wunderschönen Bremer Schweiz bietet **BrunsgARTEN** den perfekten Rahmen für „den schönsten Tag im Leben“.

Wir wissen um die besondere Bedeutung privater Feste und behandeln sie mit der entsprechenden Aufmerksamkeit. Bei uns gibt es keine Angebote von der Stange, sondern eine persönliche Beratung und Umsetzung mit viel Engagement und Herzblut. Egal, ob Sie klein und fein in unserer Diele mit maximal 20 Personen feiern möchten, oder rauschend und groß mit Saal, Wintergarten und Terrasse mit Platz für 130 Gäste – Ihre Feier wird wunderschön...versprochen!

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Angebote rund um das Thema „Hochzeit“ vor. Dieses dient als Leitfaden und ist selbstverständlich nach Ihren Wünschen und Vorlieben gestaltbar. Gerne beraten wir Sie bezüglich Dekoration, kulinarischem Angebot, Getränkeauswahl, Musik, Hochzeitsfotos und vielem, vielem mehr.....

Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin mit der Veranstaltungsplanung vom **BrunsgARTEN**:
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Catharina Willim
&
Sharon Stühning

kontakt@brunsgarten.de
Tel: 0421 | 622 644





PLANUNGSSCHRITTE zum perfekten Event

TERMINANFRAGE

Fragen Sie frühzeitig und unverbindlich Ihren Wunschtermin an
kontakt@brunsgarten.de
0421 / 622 644

LOCATION-BESICHTIGUNG

Wir zeigen Ihnen unserer Räumlichkeiten, führen ein individuelles Vorgespräch und reservieren Ihr Wunschdatum ► Dauer max. 1,5 Std.

TERMINBESTÄTIGUNG

Nach der Auftragserteilung senden wir Ihnen die offizielle Terminbestätigung

PLANUNGSGESPRÄCH

Ca. 2-4 Monate vor der geplanten Veranstaltung treffen wir uns noch einmal vor Ort um die näheren Details, wie Menü, Getränkeauswahl, Aufbau, Bestuhlung, Tischplan und Dekoration zu besprechen ► Dauer max. 1,5 Std.
Danach erhalten Sie ihr ganz persönliches finales Angebot.

FEINABSTIMMUNG

10 Tage vor dem Event benötigen wir alle finalen Daten (Personenzahl) und Informationen.

SORGLOS FEIERN & GENIESSEN!





FREIE TRAUUNG im Sommergarten

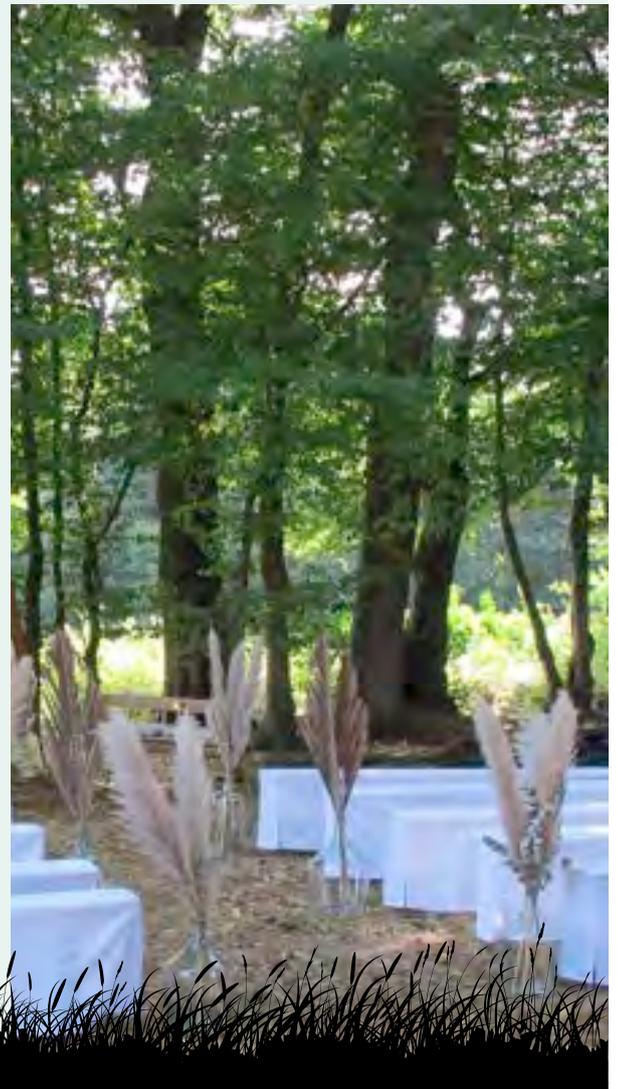
Wir freuen uns sehr, dass wir den vielen Wünsche nach freien Trauungen nachkommen können. In unserem Sommergarten haben wir den perfekten Ort dafür direkt vor der Haustür. Unter dem Dach wunderschöner alter Bäume können sich Paare hier das Ja-Wort geben.

Wir sorgen natürlich für das entsprechende „Drumherum“ und bereiten die Grundausrüstung vor. Ihre Gäste finden auf weißen Stühlen Platz und ein rustikaler Trau-Bogen steht für die feierliche Zeremonie bereit.

Sie wünschen sich einen opulenten Blumenschmuck, Girlanden in den Bäumen oder flatternde Bänder im Wind? Sie brauchen eine Sängerin und einen Freiredner für die Zeremonie? Sprechen Sie uns an! Wir kümmern uns gerne um Ihre Wünsche oder vermitteln die passenden Dienstleister, denn es ist IHR TAG und alles soll für Sie perfekt sein.

INFORMATIONEN

Nutzungsdauer Trauzeremonie	1,5 Std.
Sitzplätze maximal	65
Bereitstellungsgebühr inkl. Auf- und Abbau für Bänke und Trau-Bogen	€ 295,00





Hochzeitspauschale „PURE LIEBE“

Die „Grundausstattung“ für eine perfekte Hochzeit liefert Ihnen unsere Hochzeitspauschale „PURE LIEBE“. Sie beinhaltet alles, was an diesem Tag nicht fehlen darf.

EMPFANG

Begrüßt werden Sie und Ihre Gäste mit spritzigem Prosecco. Gern reichen wir auch wahlweise Saft und Mineralwasser. In dem für Sie reservierten Terrassenbereich sind Sitzmöbel und Stehtische aufgebaut, so dass Sie Ihre Gäste in Seelenruhe begrüßen können.

Zum Empfang reichen wir:

Prosecco frizzante

- mit Orangensaft, Rhabarbersaft oder Cranberrysaft
- Mineralwasser oder Tonic Water

Gern servieren wir auch kleine, herzhaft Köstlichkeiten (Fingerfood) gegen einen geringen Aufpreis. Sprechen Sie uns hierzu einfach an.





Hochzeitspauschale „PURE LIEBE“

DEKORATION

Wenn Sie alle Gäste begrüßt haben, Geschenke und Glückwünsche überreicht wurden, geht die Feier nun über in den Saal und den Wintergarten.

Hier erwarten Sie eingedeckte Tische, entsprechend Ihrer Sitzordnung mit: weißen Tischdecken (auf Wunsch) und Stoffservietten, unserer **Bruns**GARTEN Menükarte, silbernen Kerzenständern und individuellem Blumenschmuck. Weiterer Tischschmuck, wie Gastgeschenke, Namensschilder usw. werden von Ihnen organisiert und können gern einige Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingelagert werden. Wir dekorieren diese dann für Sie mit.





Hochzeitspauschale „PURE LIEBE“

GETRÄNKE

Jetzt kann das Abendessen beginnen. Lassen Sie sich kulinarisch von unserem Team verwöhnen. Dazu reichen wir den von uns empfohlenen Wein und natürlich die Getränke des Abends.

Genießen Sie die Gespräche mit all Ihren Freunden, Bekannten und Verwandten in einer tollen Atmosphäre, dazu leichte Hintergrundmusik und überall einen fantastischen Blick in unseren Garten.

Getränke des Abends im Rahmen der Pauschale:

Prickelndes: Prosecco, trocken

Weine: Weiß- und Rotwein, trocken

Bier: Haake Beck, Beck's blue,
Franziskaner Weizenbier,
Weizen alkoholfrei

Spirituosen: z.B. BACARDI Rum, Vodka,
Gin, Obstler, Ramazotti

- die Spirituosen-Auswahl
(maximal 5 Spirituosen) kann
ganz nach Ihren Wünschen
zusammengestellt werden -

Softgetränke: Coca Cola, Fanta, Sprite,
diverse Säfte, Bitter Lemon,
Tonic Water, Mineralwasser

Heißgetränke: Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee

Natürlich gehen wir auch gerne auf Ihre Wünsche bei der Getränkeauswahl ein. Cocktails, wie z.B. Lillet oder Caipirinha sind nicht in der Pauschale inkludiert.





Hochzeitspauschale „PURE LIEBE“

4-GANG-MENÜS zur Auswahl

Menü 1

*Feldsalat mit Himbeervinaigrette
und gegrillten Hähnchenbruststreifen,
dazu geröstete Walnüsse und Sprossen*

*

*Curry-Kokossuppe mit frischen Kräutern
und gerösteten Kokosraspeln*

*

*Sesam-Lachsfilet auf Rahmspinat
und Thymiankartoffeln*

*

Dunkle Mousse au chocolate mit Vanillesauce



Menü 2

*Antipasti Auswahl mit Ciabatta
- auf dem Tisch serviert -*

*

*Tomatencremesuppe
mit Mozzarella und Pesto*

*

*Pouardenbrust-Supreme
mit Ratatouille Gemüse und Salbei-Gnocchis*

*

Mousse von der Tonkabohne mit Waldfruchtsauce



Menü 3

*Tranchen vom Räucherlachs
an Kartoffelpuffer
mit Dill-Schmand und Wildkräutersalat*

*

*Bremer Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen, Gemüsejulienne und Petersilie*

*

*Tafelspitz aus dem Ofen
mit Bratensauce und Rahmwirsing, dazu Röstitaler*

*

Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne





Hochzeitspauschale „PURE LIEBE“

HOCHZEITS-BUFFET

Suppe

*Norddeutsche Hochzeitssuppe
- in der Tasse serviert -*

*

Vorspeisen

*Matjesfilet mit Zwiebelringen
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer- Meerrettich
Kleine Frikadellen mit Sweet-Chili-Sauce
Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven und roten Zwiebeln
Tomate mit Mozzarella und Basilikum*

*

Hauptgänge

*Rosa gebratenes Roastbeef
mit Rahmwirsing, Möhrchen und Kartoffelgratin*

*Lachstranche
mit Dillsauce, Blattspinat und Bandnudeln*

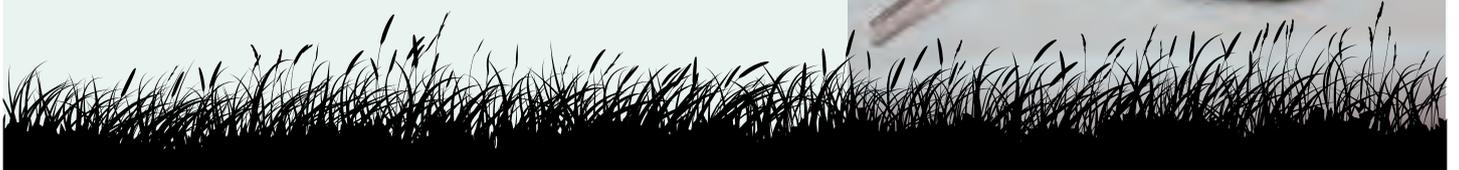
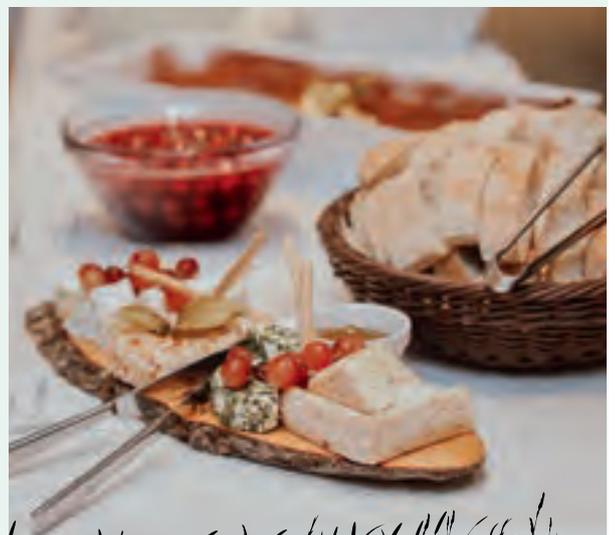
*Provenzalische Hähnchenbrust
mit mediterranem Gemüse
und Thymiankartoffeln*

*

Desserts

*Beerenkompott mit Vanillesauce
Crème brûlée
Zitronenmousse
Salat von frischen Früchten*

Käseauswahl





Hochzeitspauschale „PURE LIEBE“

GRILL-BUFFET

Vorspeisen

*Sommerliche Blattsalate
mit Himbeervinaigrette, Garnele und frischen Früchten*

-serviert-

*Antipasti-Auswahl
Tomate-Mozzarella-Rucola-Salat
Italienischer Nudelsalat mit Paprika Lauch und Oliven
Melone mit Serranoschinken*

*



Hauptgänge vom Grill

*Rinderhüftsteak, Schweinerückensteak,
Salbeihähnchen, Garnelenspieß, Bratwurst,
Lachs auf der Haut mit Knoblauch gebraten*

*



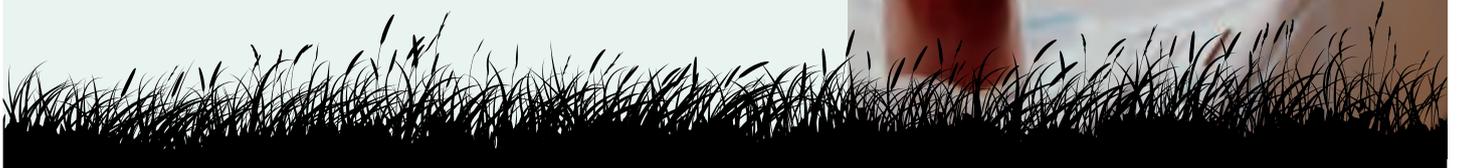
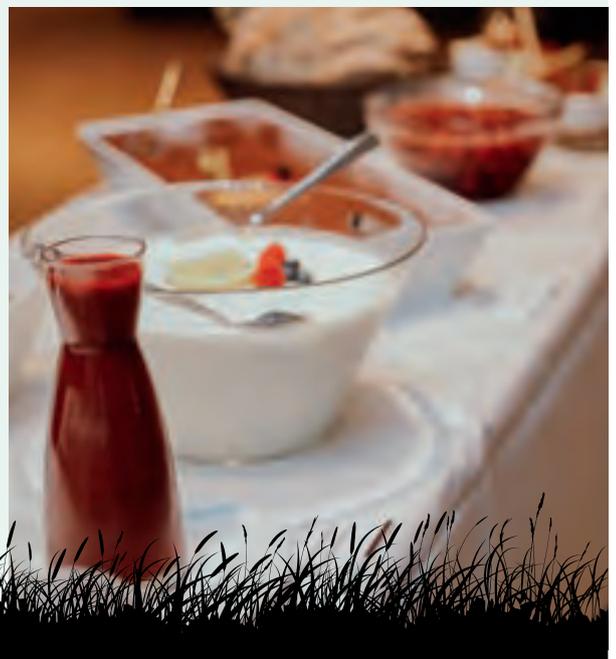
Beilagen

*Röstkartoffeln, Kartoffelsalat, Krautsalat
Grillgemüse, Champignons, Ofentomaten,
div. Grillsaucen & Dips,
Brotkorb, Kräuterbutter*

*

Dessert

*Crème brûlée
Tiramisu
Mousse au chocolate
Salat von frischen Früchten
Käseauswahl mit Feigensenf und Grissini*





Hochzeitspauschale „PURE LIEBE“

MITTERNACHTS-SNACK

Die Musik wird ein wenig lauter und Sie geben als Brautpaar die Tanzfläche mit einem Eröffnungstanz frei. Es wird getanzt, gelacht und dieser besondere Anlass mit ausgelassener Stimmung gefeiert.

Da macht sich der kleine Hunger für Zwischendurch bemerkbar und die „guten Geister“ haben bereits das Mitternachtsbuffet aufgebaut.

Ob Currywurst oder klassisch Gulaschsuppe, wählen Sie Ihren gewünschten Mitternachtsimbiss aus unseren Vorschlägen aus:

★ *Currywurststragout mit Baguette*

★ *Gulaschsuppe*

★ *Käseplatte mit Feigensenf und Grissini*

★ *Chili con Carne*

★ *Flammkuchenröllchen / klassisch & vegetarisch*

Nichts für Sie dabei?
Kein Problem, wir sind natürlich für alle Wünsche offen und gemeinsam mit unserem Küchenchef finden wir bestimmt das Passende für Sie und Ihre Gäste.





Hochzeitspauschale „PURE LIEBE“

PAUSCHALPREIS

Der Pauschalpreis pro Person beträgt **€ 119,50**
(gültig bis 31.12.2023)

Der angegebene Pauschalpreis gilt für die Dauer von 8 Stunden.

Nach Ablauf der Pauschale (bis maximal 03:00 Uhr):

Möglichkeit A /// Erweiterung der Getränkepauschale

€ 10,00 pro gemeldete Person / pro angefangene Stunde.

Möglichkeit B /// Getränke werden nach Verzehr berechnet.

Zusätzlich wird hier eine Servicepauschale in Höhe von € 25,00 pro anwesender Servicekraft / pro angefangener Stunde berechnet.

Kinder bis 6 Jahre	kostenfrei
von 7-12 Jahre	€ 35,00 pro Kind
von 13-16 Jahre	€ 50,00 pro Kind





Herzensempfehlung HOCHZEITSTORTEN

Das Highlight der Feier, die Hochzeitstorte! Wann wird sie gereicht?
Zum Dessert oder mit einem Feuerwerk um Mitternacht?

Wir empfehlen Ihnen die Torte aus unserer hauseigenen Konditorei.

Mehrstöckiger Traum in weiß oder trendiger Naked Cake mit echten Blumen oder lieber doch die fruchtige Herzform? Die Braut liebt Erdbeercreme und Stracciatella und der Bräutigam Schokoladencreme mit Eierlikör? Kein Problem! Die Tortenfüllung kann pro Etage unterschiedlich sein und mit Marzipan, oder Fondant verkleidet werden.

Echte Rosen oder doch lieber zum Vernaschen aus Marzipan? Das klassische Brautpaar „on Top“ oder die ganze Torte so bunt wie ein Regenbogen? So individuell wie das Paar und jede Hochzeit, genauso vielfältig sind die Möglichkeiten. Wie wäre es den statt Torte mit einer Donutwall oder einer Eisbombe? Cake Pops und Cup Cakes als Gastgeschenk?

Egal was das Herz begehrt, die Konditorei in **Bruns**GARTEN hat immer ein offenes Ohr und freut sich auf die Ideen und Wünsche der Brautpaare. Lassen Sie sich (min. 3 Monate vor dem Hochzeitstermin) von unserer Konditorin beraten und Sie werden überrascht sein, was alles möglich ist. Nur bei der Qual der Wahl können wir Ihnen dann leider nicht behilflich sein.

(Die Hochzeitstorte ist kein Bestandteil der Pauschale)



Sie möchten die Hochzeitstorte selber mitbringen? Kein Problem, hier berechnen wir ein Gabelgeld.



Der direkte Kontakt zu unserer Konditorin
Silja Rademakers:

silja.rademakers@gmx.net





Herzensempfehlung FLORISTIK

Für die Tischdekoration im Rahmen der Pauschale wenden Sie sich gerne an unsere Floristin Frau Meyer-Bokelmann. In einem gemeinsamen Gespräch (ca. 4 Monate vor dem Hochzeitstermin) können Sie die Blumendekoration der Tische nach Ihren Wünschen und Vorstellungen planen.

Auch bei der Gestaltung des Brautstraußes, Ansteckern oder Haarschmuck* sind sie hier bei individueller und professioneller Beratung perfekt aufgehoben.



Sylvia Meyer-Bokelmann
Börderstraße 1
28717 Bremen
0421 – 631293

info@lesumer-blumenladen.de
www.lesumer-blumenladen.de

(*kein Bestandteil der Pauschale)





Herzensempfehlung TRAUREDNER:INNEN

Jörg Amrhein
0172 – 41 35 716
joergamrhein@gmx.de
www.joergamrhein.com



„Hochzeit wie ein Feuerwerk“
Claudia & Jörg Gerdawischke
0421 – 433 00 845
0174 – 336 17 88
hochzeit@claudia-gerdawischke.de
www.claudia-gerdawischke.de



„ausgesprochen-schön“
Anna Schwiers
0157 – 70598975
annaschwiers@gmail.com
www.ausgesprochenschoen.de



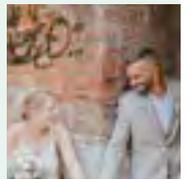
„Der Traumann“
Marco Niedergerke
0 152 – 339 325 04
info@der-traumann.de
www.der-traumann.de





Herzensempfehlung FOTOGRAFIE

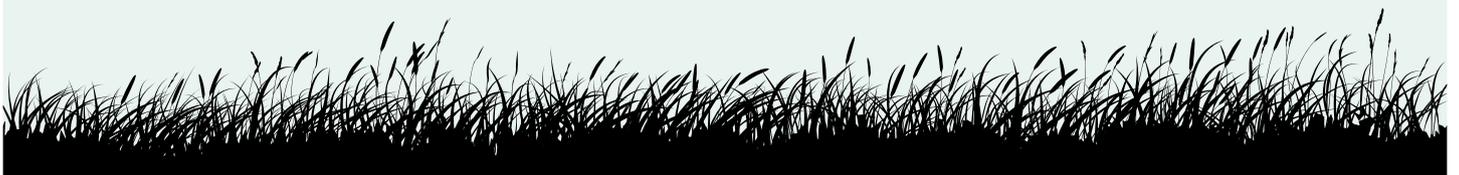
Blickwinkel
0172 - 4416511
info@blickwinkel-bremen.com
www-blickwinkel-bremen.com



Marvin Stellmach
0170 - 249 29 16
kontakt@herrstellmach.com
www.herrstellmach.com



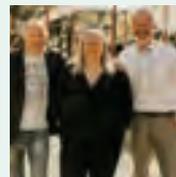
umami weddings
Wenzel Jakob Robert Stählin
0151-14141215
wenzel@umamiweddings.com
umamiweddings.com





Herzensempfehlung SÄNGERIN

Martina Groß
Sängerin für besondere Anlässe
0163-4804695
heartwithsoul@gmx.de
www.saengerin-martina-gross.de



Herzensempfehlung DJ & TECHNIK

Dj Axel Höfft
0172 - 4343205
hoefft@me.com
www.hfevents-bremen.de



EXTRAS:
Wedding Phone
(Audio Gästebuch)
&
Photo Box
&
Leuchtbuchstaben





Herzensempfehlung ÜBERNACHTEN

ATLANTIC

HOTEL Vegesack

ATLANTIC Hotel Vegesack / ARRANGEMENT: „Celebration 2023“

Verehrte Gäste von **BrunsgARTEN**,

gerne richten wir für Ihre Feier Zimmerkontingente bis zu einem Optionsdatum unter Ihrem Wunsch-Stichwort ein, unter dem sich die Gäste selbst einbuchen können.

Wir freuen uns darauf, Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen!

- 1x Hotelübernachtung im **Komfort-Einzelzimmer**
- 1x reichhaltiges Frühstücksbuffet
ab € 85 / Sonderpreis
- 1x Hotelübernachtung im **Komfort-Doppelzimmer**
- 1x reichhaltiges Frühstücksbuffet
ab € 114 / Sonderpreis
- 1x Hotelübernachtung im **Komfort-Doppelzimmer mit einem Zustellbett**
- 1x reichhaltiges Frühstücksbuffet
ab € 129 / Sonderpreis

KONTAKT

ATLANTIC Hotel Vegesack

Frau Bode (Hotelleitung)

Sagerstraße 20, 28757 Bremen

0421 – 6605-0

vegesack@atlantic-hotels.de

www.atlantic-hotels.de/hotel-vegesack-bremen/

Für größere Gruppen sind erweiterte Sonderkonditionen auf Anfrage möglich. Sonderpreise ab 20 Personen (Termine auf Anfrage)

Alle Preise zzgl. City-TAX-Bremen:
€ 3,80 pro Einzelzimmer / pro Nacht
€ 4,80 pro Doppelzimmer / pro Nacht
€ 5,10 pro Dreibettzimmer / pro Nacht

Parken: Tiefgarage € 12 / pro Nacht /// Parkplatz € 8 / pro Nacht

