



HOTEL
GUT ALTONA
OLDENBURGER LAND
EST - 1888

HEIRATEN

AUSSERGEWÖHNLICHE
MOMENTE
2025



Familie Ahmann

und das gesamte Team vom Hotel & Restaurant Gut Altona



HEIRATEN 2025

Dieser Moment, den man lange schon vor Augen hat, bevor ein kleines Wort alles perfekt macht. Den besten Ort für diesen Augenblick finden Sie bei uns.

Wie schön, dass Ihnen unser Hotel und unsere Gutsanlage zusagen. Wir würden uns daher sehr freuen, Ihre Feier für Sie ausrichten zu dürfen.

In dieser Broschüre möchten wir Ihnen gerne einen Einblick in unser Haus, unsere Leistungen und unterschiedlichen Räumlichkeiten geben.

Wir freuen uns auf ein Kennenlernen mit Ihnen!

Familie Ahmann

und das gesamte Team vom Hotel & Restaurant Gut Altona

Inhaltsverzeichnis

1. UNSERE RÄUMLICHKEITEN

- DIE FESTSCHEUNE
- DER SAAL
- DER WINTERGARTEN

2. TRAUUNGEN

- GUTSGARTEN
- MÜHLE

3. SPEISEVORSCHLÄGE

- GUT ALTONA - BUFFET

4. GETRÄNKEPAUSCHALEN

5. ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN

6. ZIMMERKONTINGENTE



Unsere Räumlichkeiten

Auf unserer Gutsanlage stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Gerne richten wir sowohl Feierlichkeiten im kleineren Rahmen, als auch für bis zu 250 Personen aus. Sie können bis 4:00 Uhr ausgelassen bei uns feiern.



Die Festscheune

- Unsere rustikale Festscheune ist ca. 400 m² groß und verfügt über einen Außenbereich, den Sie gerne mitbenutzen dürfen
- Nutzungszeitraum: Von Mitte April bis Mitte Oktober
- Planen Sie Ihre Feier gerne mit einer Personenzahl von 120-199 Gästen.
- Wir arbeiten hauptsächlich mit runden Tischen in zwei verschiedenen Größen (8-9 Personen oder 10-11 Personen)

Bitte teilen Sie uns spätestens eine Woche vor Ihrer Feier die genaue Personenzahl und den Tischplan mit. Danach rechnen wir mit der angegebenen Zahl.

Folgende Kosten können zusätzlich zur vereinbarten Pauschale auftreten:

- Ab 02:00 Uhr wird eine Nachtzuschlag von 350,00 € pro Stunde berechnet (Dies gilt auch ohne Getränkepauschale)
 - Stuhlhussen berechnen wir mit 4,50 € pro Stück
 - Raumbereitstellungskosten von 2200,00 €
 - Mindestumsatz von 18.000,00 €
- Ihren Empfang richten wir gerne im Außenbereich auf der Wiese an der Scheune aus
- In der Scheune sind lediglich Buffets umsetzbar, da die Küche räumlich nicht angebunden ist
- Wir arbeiten in der Scheune mit einer 10 Stunden Getränkepauschale

Inklusivleistung

Tisch & Stühle, Tischordnung
nach Ihren Wünschen
Tischwäsche & Servietten
Nutzung des Außenbereichs
exklusives Personal für Ihre
Feier
persönliche Betreuung für Ihre
Feier
Energiekosten & Endreinigung

Im Falle einer Stornierung ist dies bis 10 Monate vor dem Termin kostenlos möglich. Danach erlauben wir uns, eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30 % des zu erwartenden Umsatzes zu berechnen.

DIE FESTE SCHEUNE



DIE FESTECHENE



Der Saal

- Unser Festsaal ist im komplett geöffneten Zustand ca. 360 m² groß, kann aber durch variabel einziehbare Wände in insgesamt drei Einheiten mit jeweils ca. 120 m² aufgeteilt werden.
- Dadurch ist der Saal für Feiern von 80- 250 Personen geeignet
- Wir arbeiten hauptsächlich mit runden Tischen in zwei verschiedenen Größen (8-9 Personen oder 10-11 Personen), aber auch festliche Tafeln oder Tischreihen sind möglich
- Ihren Empfang richten wir gerne auf der Terrasse für Sie aus

Bitte teilen Sie uns spätestens eine Woche vor Ihrer Feier die genaue Personenzahl und den Tischplan mit.

Folgende Kosten können zusätzlich zur vereinbarten Pauschale auftreten:

- Ab 02:00 Uhr wird eine Nachtzuschlag von 350,00 € pro Stunde berechnet
(Dies gilt auch ohne Getränkepauschale)
- Stuhlhussen berechnen wir mit 4,50 € pro Stück
- Raumbereitstellungskosten von 1090,00 €
- Mindestumsatz in den Monaten April bis einschließlich September von 14.000,00 €

Im Falle einer Stornierung ist dies bis 10 Monate vor dem Termin kostenlos möglich. Danach erlauben wir uns, eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30 % des zu erwartenden Umsatzes zu berechnen.



Inklusivleistung

Tisch & Stühle, Tischordnung
nach Ihren Wünschen
Tischwäsche & Servietten
Nutzung des Außenbereichs
exklusives Personal für Ihre
Feier
persönliche Betreuung für Ihre
Feier
Energiekosten & Endreinigung

DER SAAL





Der Wintergarten

- Unser Wintergarten ist 150 m² groß und bietet Platz für bis zu 85 Gäste, dann jedoch ohne Tanzfläche
- Wir arbeiten in diesem Raum mit eckigen Tischen, gerne in Form von Tafeln oder Blöcken (runde Tische sind leider nicht möglich)
- Die Bestuhlung besteht aus Korbstühlen
- Ihren Empfang richten wir gerne draußen auf der Terrasse (wenn das Wetter es erlaubt) oder im Raum aus

Bitte teilen Sie uns eine Woche vor Ihrer Feier die genaue Personenzahl und den Tischplan mit.

FOLGENDE KOSTEN KÖNNEN ZUSÄTZLICH ZUR VEREINBARTEN PAUSCHALE AUFTRETEN:

- Ab 02:00 Uhr wird eine Nachtzuschlag von 350,00 € berechnet
(Dies gilt auch ohne Getränkepauschale)
- Raumbereitstellungskosten 700,00€
- Mindestumsatz in den Monaten Mai bis einschließlich September von 8.000,00 €

Im Falle einer Stornierung ist dies bis 10 Monate vor dem Termin kostenlos möglich. Danach erlauben wir uns, eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30 % des zu erwartenden Umsatzes zu berechnen.

DER WINTERGARTEN





Trauungen

Sie träumen davon, Ihre Trauung unter freiem Himmel stattfinden zu lassen? Das Gut Altona verfügt über eine weitläufige Grünanlage, die eine geeignete Kulisse für Ihre Trauung bietet.

Gutsgarten

Unser rückwärtig gelegener Gutsgarten bietet den perfekten Rahmen für Ihre persönliche Zeremonie.

Am Waldrand befindet sich ein Park mit altem Baumbestand, in dem Sie und Ihre Gäste ungestört sind. Im Anschluss können Sie hier gerne Ihren Sektempfang auf der nahe gelegenen Terrasse stattfinden lassen.

ZU DER TRAUUNG STELLEN WIR IHNEN:

- 12 mit Hussen bezogene Bänke,
- 3 Stehtische,
- 4 bis 6 Stühle mit Hussen für Sie und Ihre Trauzeugen zur Verfügung für 60 Personen

Falls Sie dem Wettergott nicht trauen, können wir unser Standesamt in der alten Wassermühle für Sie dazu buchen.

Sollte Ihre Gesellschaft größer sein, kann auch ein Zelt aufgebaut werden, das wir anmieten würden und die Kosten an Sie weitergeben.

Eine weitere Option ist es, unseren Wintergarten, bei Verfügbarkeit, für Ihre Trauung zu nutzen, hier berechnen wir eine zusätzliche Raummiete von 700,00 €.

Eine frühzeitige verbindliche Reservierung für den Wintergarten ist notwendig.

Wir berechnen 490,00 € für die Nutzung der freien Traufläche.

OUTDOOR EMPFANG



Mühle

Unser offizielles Standesamt ist das älteste Bauwerk der Gutsanlage.

Es liegt direkt am Mühlbach und besticht durch den Charme seiner 400 Jahre alten Geschichte.

Im Innenbereich lassen noch viele alte Merkmale den Charakter der Wassermühle erkennen.

In der oberen Etage, zwischen gemütlichen alten Balken, können Sie zusammen mit Ihren Gästen Platz nehmen.

- Im Anschluss bietet sich ein Empfang im Erdgeschoss unserer Mühle an
- Da die Mühle größtenteils im Originalzustand belassen wurde, sind zwischen den einzelnen Ebenen einige Treppenstufen, die leider nicht umgangen werden können
- Für eine Trauung können wir Ihnen gerne unsere Informationsbroschüre zur Wassermühle mitgeben
- Hier finden bis zu 60 Personen Platz

Wir berechnen 250,00 € (inkl. Blumenstrauß und Kerzen).



Speisenvorschläge

Zu einer gelungenen Feier gehört selbstverständlich ein Essen, das noch lange in Erinnerung bleibt. Gerne bereitet unser Küchenteam, um Küchenchef Georg Schumacher, Ihnen dieses zu. Hierbei stehen Ihnen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung.

Von einem komplett aufgebauten Buffet, über eine gemischte Variante mit servierter Vor- und Nachspeise und dem Hauptgang als Buffet, zu einem festlich am Tisch eingesetzten Menü.

Gerne können Sie sich auch von der Qualität unserer Küche überzeugen, indem Sie vorab zum Essen zu uns kommen.

Unsere regelmäßig wechselnde á la carte - Speisekarte bietet hier eine große Auswahl.



Gut Altona - Buffet 2025

ab 50 Personen

Hochzeitsuppe oder Saisonale Suppe

Kalte Speisen

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto,
Italienische Antipasti-Platte,
Gebratene Riesengarnele auf Wakame Salat im Weckglas,
Mini Cesar Salat im Weckglas
New Style Beef Carpaccio mit rauchiger marinade und Wildkräutern,
Lachs-Carpaccio auf Rucola mit Honig Senf Sauce
Feldsalat mit Roter Bete, kandierten Walnüssen und Birnenspalten im Weckglas
Große Salatauswahl mit Blattsalaten
Tomaten, Möhren, Gurken, Mais, Mini Mozzarella, Oliven, Eiern, Thunfisch,
Tomatensalat,
Gurkensalat mit Essig Oel, Fetawürfel, Couscoussalat, Croûtons,
3 verschiedenen Dressings und einem Brotkorb mit 3 verschiedenen Baguettes

Warme Speisen

Roastbeef vom norddeutschen Weiderind am Buffet tranchiert
oder

sanft geschmorte Ochsenbäckchen in Schmorbraten Sauce

Gebratenes Fjordlachsfilet auf Rote Bete Süßkartoffelpüree

Schweinefilet im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert

oder

gebratene Kikok-Hähnchenbrust

Gemüseauswahl bestehend aus Mandel-Brokkoli,

Blumenkohl mit Zwiebackbröseln und geröstetem Wurzelgemüse

Kartoffelgratin, Rosmarin Kartoffeln

mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, bunter Paprika,

roten Zwiebeln und Kartoffelspalten (vegan)

Pfefferrahmsauce, Safransauce und vegane Kräutersauce

Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeerfruchtspiegel

Zweierlei Mousse au Chocolat (weiß und dunkel)

Mango Mousse (vegan)

79,90€

Für Kinder berechnen wir:

0-4 Jahre kostenfrei, 5-10 Jahre -> 25 %, 11-13

Jahre -> 50 %, ab 14 Jahre Vollzahler

(Bitte teilen Sie uns bei der Angabe der Personen, das Alter der Kinder zum Zeitpunkt der Feier mit)

Gut Altona - Buffet 2025

ab 50 Personen

Inklusive 10 Stunden Getränkepauschale

Folgende Getränke sind im Angebot enthalten:

Empfangsgetränk - bitte wählen Sie maximal drei Getränke aus: Sekt, Hugo, Lillet, Aperol Spritz, Gin-Fizz, Mallorquinischer Wermuth, Prosecco, alkoholfreie Variante

Hausweine: Gut Altona Edition Rot, Weiß, Rosé

Haake Beck Bier vom Fass, Weizenbier Benediktiner

Sekt, alkoholfreier Prosecco von Jörg Geiger

Energy, alkoholfreie Getränke und Tafelwasser

Absolut Wodka, Springer, Jack Daniels, Havana Club 3, Bacardi, Bombay Sapphire Gin, bunte Schnäpse, Ramazzotti, Obstler, Baileys, Jägermeister, Sambuca

Filterkaffee

Unsere Getränkepauschale beginnt mit dem Servieren des Empfangsgetränks.

Alle weiteren Getränke werden, nach Ablauf der Pauschalen, nach Verzehr berechnet.

Getränkepauschale 79,00€

Für Kinder berechnen wir:

0-4 Jahre kostenfrei, 5-10 Jahre -> 25 %, 11-13 Jahre -> 50 %, 14- 15 Jahre 75%

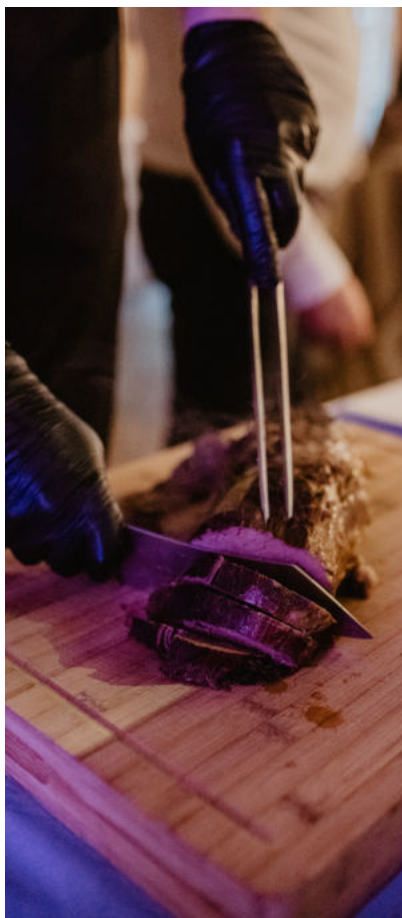
ab 16 Jahre Vollzahler

(bitte teilen Sie uns bei der Angabe der Personen, das Alter der Kinder zum Zeitpunkt der Feier mit)

Personenstornierungen, die bis zu einer Woche vor der Veranstaltung erfolgen, bleiben kostenfrei. Kurzfristige Stornierungen werden mit 80 % des gebuchten Getränke- und Speisenumsatzes pro Person berechnet.

Der Mindestumsatz bleibt hiervon unberührt.

SPREISEN



DESSERTS



Getränkepauschalen

für Gruppen ab 8 Personen

Wählen Sie sich die passende Getränkepauschale zu Ihrer Feier aus.

Folgende Getränke sind im Angebot enthalten:

- Empfangsgetränk - bitte wählen Sie maximal drei Getränke aus: Sekt, Hugo, Lillet, Aperol Spritz, Gin-Fizz, Mallorquinischer Wermuth, Prosecco, alkoholfreie Variante
- Hausweine: Gut Altona Edition Rot, Weiß, Rosé
- Haake Beck Bier vom Fass, Weizenbier Benediktiner
- Sekt, alkoholfreier Prosecco von Jörg Geiger
- Energy, alkoholfreie Getränke und Tafelwasser
- Absolut Wodka, Springer, Jack Daniels, Havana Club 3, Bacardi, Bombay Sapphire Gin, bunte Schnäpse, Ramazzotti, Obstler, Baileys, Jägermeister, Sambuca
- Filterkaffee (nur bei 10 Stunden inklusive) wird mit 200€ berechnet

Unsere Getränkepauschalen beginnen mit dem Servieren des Empfangsgetränks.



Getränkepauschale "Standard" 10 Stunden 79,00 €;
Getränkepauschale "Standard" 6 Stunden 64,00 €;
Getränkepauschale "Standard" 4 Stunden 49,00 €

Diese Pauschale enthält alle oben aufgeführten Getränke

Getränkepauschale "Midi" 10 Stunden 74,00 €;
Getränkepauschale "Midi" 6 Stunden 59,00 €;
Getränkepauschale "Midi" 4 Stunden 44,00 €;

Diese Pauschale enthält keine hochprozentigen Spirituosen dafür Weine, Prosecco, Sekt, Bier, die drei gewählten Empfangsgetränke und alkoholfreie Getränke

Getränkepauschale für Kinder und Jugendliche
unter 4 Jahre kostenfrei, 25 % -> 5 - 10 Jahre,
50 % -> 10 - 15 Jahre, ab 16 Jahre Vollzahler

Wir möchten Sie bitten, sich für eine einheitliche Pauschale während Ihrer Feier zu entscheiden. (Ausnahme: zusätzlich gebuchte Getränkepauschalen für Kinder und Jugendliche).

Das Kombinieren mit weiteren Pauschalen im Anschluss an eine 10 Stunden - Pauschale ist möglich.

Alle weiteren Getränke werden, nach Ablauf der Pauschalen, nach Verzehr berechnet.

Zusätzliche Leistungen

Gestalten Sie Ihre Feier noch individueller! Wir können Ihnen folgende dazu buchbare Leistungen gerne anbieten, denn beim Gut Altona sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt!



Ginbar _____ **350,00 €**

Bereitstellung und Ausstattung der Bar mit verschiedenen Garnituren, Gläsern, Eis & Tonics ohne Gin

Candybarwagen _____ **0,00 €**

ohne Süßigkeiten und Gläser

Currywurst mit Baguette _____ **7,50€**
als Mitternachtsimbiss

Internationale Käseauswahl _____ **9,90€**
als Mitternachtsimbiss

mit Baguette und Butter

pro Person

Salami und Schinkenplatte _____ **9,90 €**
als Mitternachtsimbiss

mit Baguette und Butter

pro Person

Chilli con carne (oder sin carne) als Mitternachtsimbiss _____ **7,50 €**
mit Baguette

pro Person

Leinwand _____ **50,00 €**

Beamer _____ **50,00 €**



SPECIALS



SPECIALS



Dienstleister

Sollten Sie für Ihre Feier weitere Ausstattung wünschen, wie z.B. Fotoboxen, können wir gerne den Kontakt zu einem naheliegenden Verleih für Sie aufnehmen.

Über die Jahre durften wir viele großartige Dienstleister, von Traurednern bis hin zu DJ's und viele mehr, kennenlernen.

Diese wollen wir Ihnen nun wärmstens empfehlen.

Für Ihre Dienstleister würden wir den Menüpreis plus eine Getränkepauschale von 15,00 € pro Person berechnen.

Unsere Empfehlung für Dekoration und Floristik:



Struktur Werk

Jennifer Haferkamp

T: 04432 - 246

M: 01 62 - 77 47 806

info@struktur-werk.de
www.struktur-werk.de

Dienstleister

Unsere Empfehlung für DJ's:



DJ Two4Beats

Christian Reuner &
Daniel Obuch

T: 01512 7052786

info@two4beats.de
www.two4beats.de



DJ Flo

Florian Gräwert

T: 01622401588

graewert@gmx.de



DJ Harmi

Harm Eike
Hollmann

T: 015259750013

Dienstleister

Unsere Empfehlung für freie Trauredener:



Bilinguale freie Trauredenerin

Lilly Kürten

T: 01632556690

lillykuernten@web.de

www.lillykuernten.de



Freie Trauredenerin Redenreise

Liane Wodtke

T: 0172 30 68 24 7

www.redensreise.de



Trauredner und Sänger

Dominik Schulz

T: 0171 5270369

dominikschulz@gmx.de

www.trauredner-freie-trauung.de/

Dienstleister

Unsere Empfehlung für Hochzeitsfotografen:



Hochzeitsfotografie

Vera Döpcke

T: 01748762230

info@veradoepcke.de

www.veradoepcke.de



Hochzeitsfotografie

Nouvelle Studio
Alexandra Gor

alex.photography@gmail.com

info@nouvellestudio.de

www.nouvellestudio.de/

Dienstleister

Unsere Empfehlung für Konditoren:



Vanilla Instinct

Mona Warnecke
Kelly Alpers

T: 04292-4716546

order@vanillainstinct.de

www.vanillainstinct.de



Madame Orange

Heike Kahnt

T: 0157 545 472 49

backen@madameorange.de

www.madameorange.de



Zimmerkontingente

Eine Feier soll in allen Zügen genossen werden. Dazu gehört auch, keinen langen Heimweg zu haben.

Unser Hotel verfügt insgesamt über 87 individuell eingerichtete Zimmer in unterschiedlichen Kategorien. Diese befinden sich hauptsächlich in unseren umliegenden Gästehäusern. Das Landhaus, Zollhaus, die Remise, Alte Diele und das Gutshaus laden für die Nacht herzlich ein. Unser Haupthaus verfügt ebenfalls über fünf Zimmer.

Zur Übernachtung können wir Ihnen und Ihren Gästen gerne ein Zimmerkontingent eröffnen, aus welchem Zimmer gebucht werden können.

Bitte beachten Sie, dass unsere Zimmeranzahl begrenzt ist, aus diesem Grund bitten wir Sie, frühzeitig Ihr entsprechendes Kontingent zu reservieren.

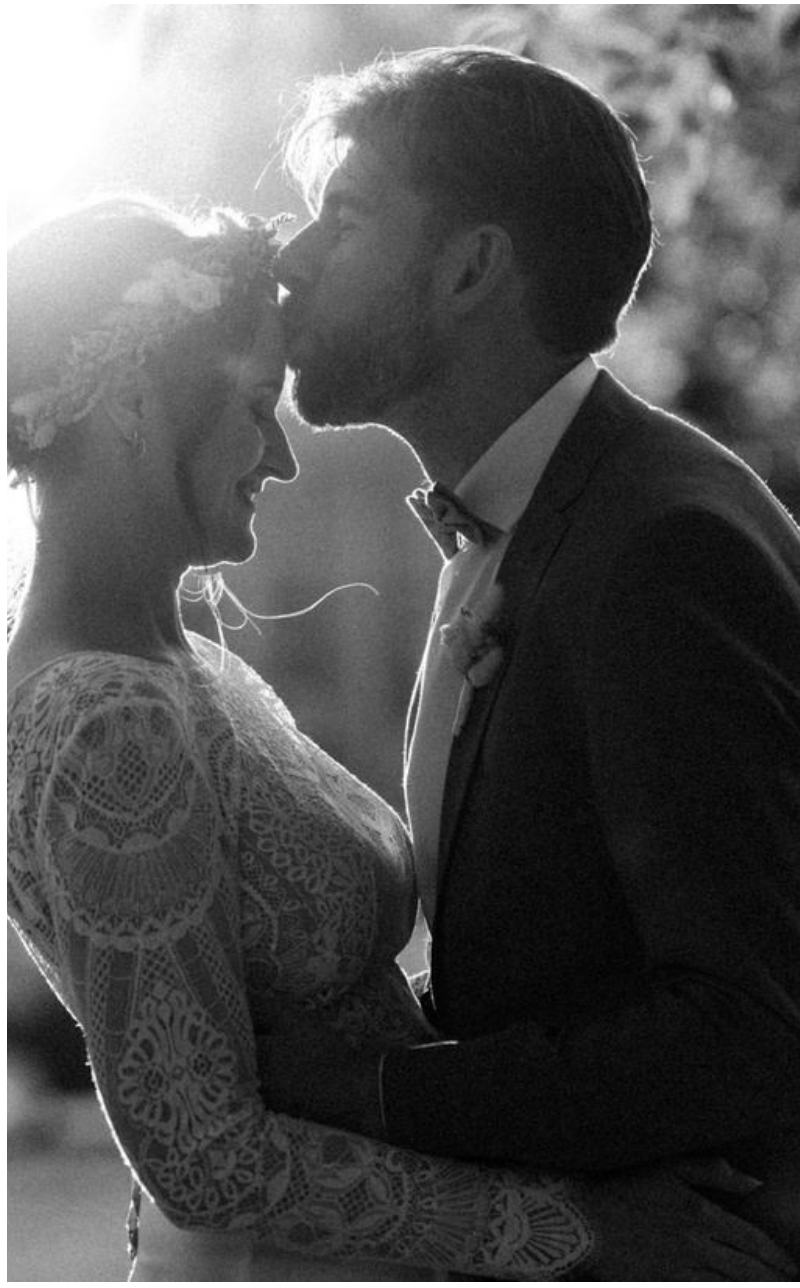
Preislich erhalten Ihre Gäste unsere vergünstigte Bankett-Rate.

Allen Gästen, die ein Zimmer aus Ihrem reservierten Kontingent in Anspruch nehmen, wird ein Rabatt von 5,00 € pro Person auf den Gesamtpreis des Zimmers gewährt.

Für Sie, als Brautpaar, ist eine Übernachtung in unserem Haus in der Nacht der Hochzeit kostenfrei.

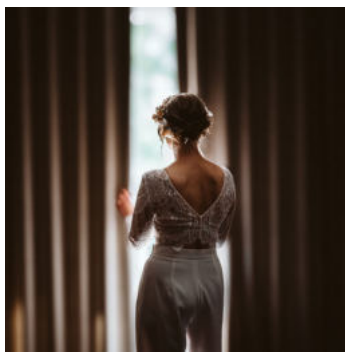
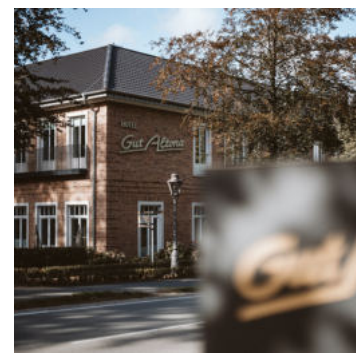
Am nächsten Morgen können Sie mit Ihren Übernachtungsgästen gerne gemeinsam in unserem Restaurant frühstücken.

HIER ENTSTEHEN EMOTIONEN






**HOTEL
GUT ALTONA**
OLDENBURGER LAND
EST - 1888



**Lernt uns doch jetzt schon besser auf Social
Media kennen!**



Alle Angaben sind ausschließlich für 2025 gültig. Wir behalten uns Änderungen vor.
Es gelten die Preise wie in unseren Angeboten nach der Absprache angegeben.

Tel.: 04431-9500
veranstaltungen@gut-altona.de | www.gut-altona.de
Wildeshauser Straße 34, 27801 Dötlingen