

SAVE THE DATE!



*Romantischer Flair - Individuelle Traumhochzeit - Festliche Menüs*



# *Herzlich Willkommen*

## **Liebes Brautpaar!**

Wir sind Marcus und Julia Wachtmann und führen das traditionelle Familienunternehmen in der 3. Generation.

**Bei uns ist Handwerk eine Berufung und Kochen eine Leidenschaft!**

Wir freuen uns sehr, Ihnen unseren "Hof Barrl" auf den folgenden Seiten vorstellen zu dürfen.

Der schönste Tag Ihres Lebens steht für uns im Mittelpunkt und wir tun alles, damit dieser für Sie unvergesslich wird.

Unsere flexiblen Räume bieten für Ihr Fest eine wunderbare Kulisse und da wir am Rande eines Naturschutzgebietes liegen, können wir Ihnen sogar eine wunderschöne Waldlichtung für eine freie Trauung anbieten.

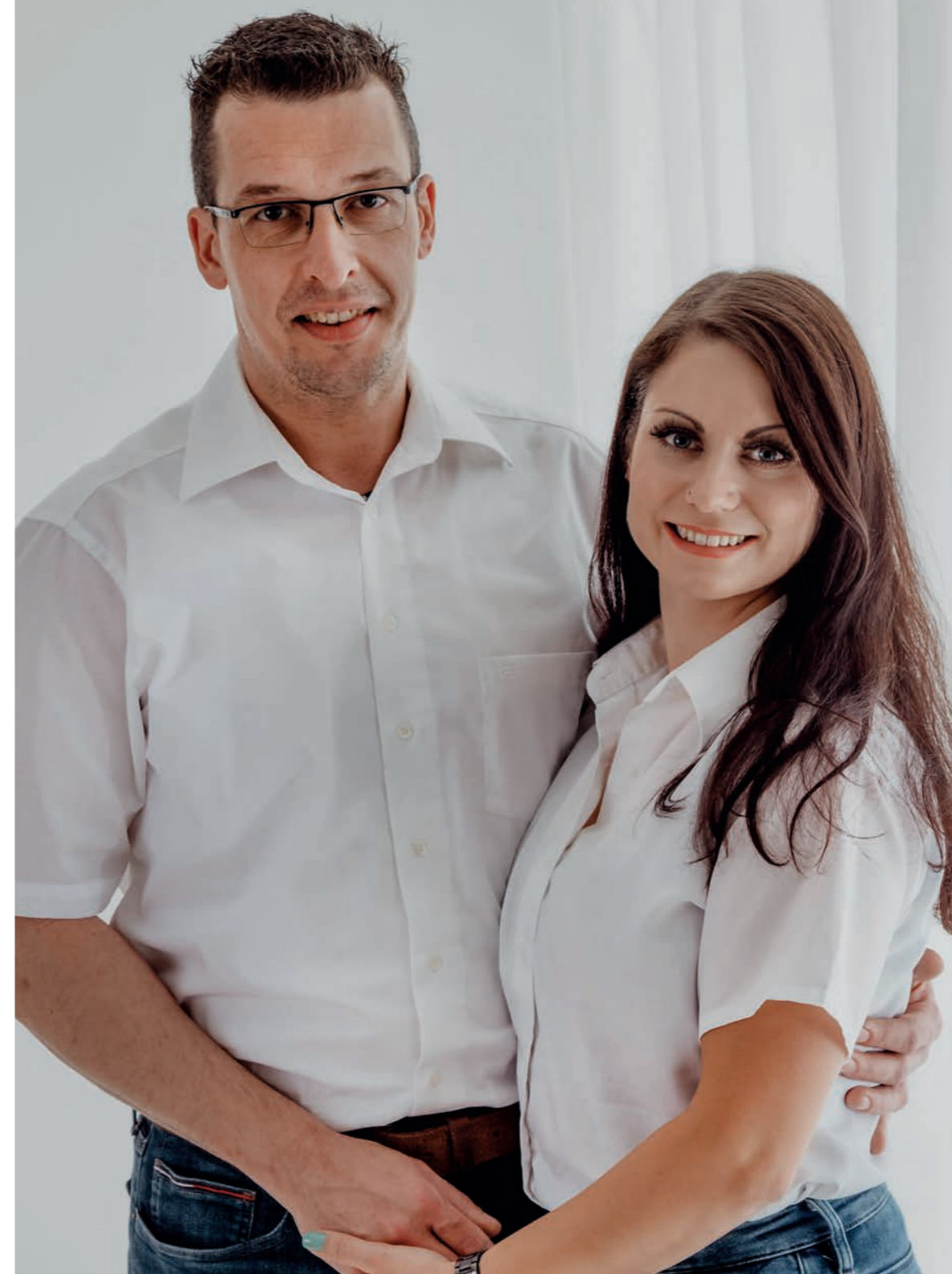
Ruhig, naturverbunden und trotzdem gut zu erreichen – das ist Barrl.

Auch kulinarisch haben wir einiges zu bieten und wir freuen uns auf Ihre individuellen Anregungen und Wünsche.

Aber schauen Sie erstmal selbst!

**Wir freuen uns auf Sie!**

*Julia und Marcus Wachtmann*



# Hof Barrl im Überblick

## VERANSTALTUNGSRÄUME

- Festsaal für bis zu 250 Personen
- unser Saal bietet immer die richtige Größe durch unser flexibles Wandsystem
- Belüftungsanlagen in unseren Räumlichkeiten
- Hightec' LED Deckenbeleuchtung
- 4 weitere Räume für Feierlichkeiten aller Art und Größe
- Holzwerk – bis 25 Personen
- Gastraum – bis 40 Personen
- Jagdzimmer – bis 15 Personen
- modern und festlich eingerichtet
- Parkplätze für alle Gäste
- separate Parkplätze für Hotelgäste (kostenfrei)
- faire Pauschalangebote
- freies WLAN in allen Räumlichkeiten und Hotelbereich

## ÜBERNACHTUNG

- wir verfügen insgesamt über 10 Zimmer mit 23 Betten – davon 5 Doppelzimmer, 2 Einzelzimmer und 2 Apartments (je 4 Betten) und 1 Familienzimmer (3 Betten)
- kostenfreie Fahrradgarage mit E-Bike Ladestation

## GASTRONOMIE

- à la Carte Restaurant mit 80 Sitzplätzen, im Sommer mit Außenbereich 140 Sitzplätzen

## SONSTIGES

- Waldlichtung für freie Trauungen mit bis zu 120 Sitzplätzen
- in allen unseren Hotelzimmern sind Hunde gegen eine Gebühr erlaubt
- wir haben 8 moderne Gastboxen für Reiter mit eigenem Pferd
- große Terrassen/Gartenanlage mit Naturholz-Spielplatz für die kleinen Gäste



# Getränke

## GETRÄNKEPAUSCHALE *klein*

Sekt • Weißwein • Rotwein • Bier vom Fass  
alkoholfreies Bier • Weizen • Weizen alkoholfrei  
Cola • Fanta • Sprite • diverse Säfte  
Mineralwasser Medium/Still • Kaffee • Tee • Kaffeespezialitäten

(Die Pauschale ist bis max. 3.00 Uhr verlängerbar für 9,00 € p.P. Danach gilt die unten aufgeführte Berechnung.)

## GETRÄNKEPAUSCHALE *mittel*

Sekt • Weißwein • Rotwein • Bier vom Fass  
alkoholfreies Bier • Weizen • Weizen alkoholfrei  
Cola • Fanta • Sprite • diverse Säfte • Mineralwasser Medium/Still  
Kaffee • Tee • Kaffeespezialitäten

4 Longdrinks z.B. Cola-Korn, Cola-Whisky, Vodka-Lemon, Gin Tonic  
& 3 Shots z.B. Berliner Luft, Jägermeister, Sambuca

(Die Pauschale ist bis max. 3.00 Uhr verlängerbar für 11,00 € p.P. Danach gilt die unten aufgeführte Berechnung.)

Mit unseren Pauschalen versuchen wir alles abzudecken,  
was Sie für Ihre Hochzeit benötigen.

**Die Getränkepauschalen sind für 9 Stunden gültig ab Empfang.  
Nach Ablauf der Pauschalen berechnen wir unsere Mitarbeiter  
mit je \_\_\_\_\_ € pro Stunde + \_\_\_\_\_ pro Std. Raumpauschale.  
Getränke werden nach Verbrauch berechnet.**

## GETRÄNKEPAUSCHALE *groß*

Sekt • Weißwein • Rotwein • Bier vom Fass  
alkoholfreies Bier • Weizen • Weizen alkoholfrei  
Cola • Fanta • Sprite • diverse Säfte • Mineralwasser Medium/Still  
Kaffee • Tee • Kaffeespezialitäten

4 Longdrinks z.B. Cola-Korn, Cola-Whisky, Vodka-Lemon, Gin Tonic  
& 3 Shots z.B. Berliner Luft, Jägermeister, Sambuca  
& 3 Cocktails z.B. Sex on the Beach, Caipirinha, Tequila Sunrise

(Die Pauschale ist bis max. 3.00 Uhr verlängerbar für 13,00 € p.P. Danach gilt die unten aufgeführte Berechnung.)

## SEKTEMPFANG

**zum Sektempfang reichen wir:**

- Sekt der Hausmarke, trocken oder halbtrocken
- alkoholfreien Fruchtsekt oder auf Wunsch auch
- Sektkocktails wie Lillet oder Aperol

**Der Sektempfang ist in der Getränkepauschale  
bereits inklusive**

*Info!*



*Drost!*

# „Barrler“ Sommerbuffet

## SUPPE

„Barrler Hochzeitssuppe“ in der Terrine  
(am Tisch serviert)

## VORSPEISEN AM BUFFET

- Räucherfischvariationen wie Forellenfilet, Matjesvariationen, Lachs
- hausgemachtes Antipasti
- Salate der Saison mit Hausdressing
- verschiedene Baguettes und Kräuterbutter

## HAUPTGERICHTE AM BUFFET

- geschmorte Hirschkalbskeule oder Rinderschmorbraten
- Schweinefilet im Kräutermantel
- Putenbrustmedaillons oder gegrillte Hähnchenbrust
- dazu Waldpilze und Rahmchampignons
- feine Gemüseauswahl
- Petersilienkartoffeln und Kroketten
- Sauce Hollandaise und Rahmsauce

## DESSERT AM BUFFET

- Vanilleeis, mit Schlagsahne garniert, dazu heiße Kirschen
- Panna Cotta mit Waldbeerenspiegel
- Mousse au chocolat
- Etagere mit frischen Früchten

*Info!*

Unsere Buffetvorschläge sind, wie der Name schon sagt, Vorschläge und können nach Ihren Wünschen oder Vorlieben geändert werden.  
Haben Sie Vegetarier oder Veganer bei Ihrer Hochzeitsgesellschaft, oder ernähren sich sogar selber dementsprechend?  
Wir zaubern Ihnen gerne auch hierzu eine Gerichtsauswahl!



# „Heidjer“ BBQ-Bufferet

## SUPPE

„Barrler Hochzeitssuppe“ in der Terrine  
(am Tisch serviert)

## VORSPEISEN AM BUFFET

- Nudelsalat
- Krautsalat
- Kartoffel-Specksalat
- frischer Blattsalat der Saison mit Dressing
- Tomate-Mozzarella mit Pesto
- hausgemachtes Antipasti
- Baguette & Brotsorten mit Dips, Saucen & Kräuterbutter

## VOM GRILL UND BEILAGEN

- marinierte Nackensteaks
- Putensteaks
- Roastbeef oder Entrecote vom Angusrind im Kräutermantel – am Stück gegart
- Zanderfilet mit Garnelenspieß
- Heidjersbratwurst
- dazu Curly Frites, Kartoffelgratin, Kartoffelspalten oder gebackene Ofenkartoffeln
- mediterranes Grillgemüse
- Ofen-Feta mit Cherry-Tomaten und Pesto

## DESSERT AM BUFFET

- Creme Bruleé
- Limettenmousse
- Rote Grütze mit Vanillesauce oder Eisbombe mit verschiedenen Toppings
- Etagere mit frischen Früchten



# Empfangs- und Mitternachtsnacks

## FINGERFOOD ZUM EMPFANG

### 3 Sorten zur Auswahl:

- Hähnchenspieße Teriyaki
- Bruschetta
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Melonenbötchen mit Parmaschinken
- Datteln im Speckmantel
- Mini-Flammkuchen
- gefüllte Gebäckteilchen

Wir rechnen 3 Teile pro Person.

## EMPFANG AM NACHMITTAG

Sollten Sie bereits am Nachmittag einen Empfang planen, bieten wir Ihnen auch gerne Kaffee und Kuchen an. Zur Auswahl stehen z.B. Buchweizen-Torte, Käse-Sahne-Torte, Cappuccino-Torte sowie Streuselkuchen und/oder Butterkuchen.

## MITTERNACHTSSNACK

### 1 Sorte zur Auswahl:

- Currywurst mit Baguettebrot oder Pommes Frites
- Hot Dog Station – zum selber belegen
- kleine Pizzen
- Gyros mit Tzatziki und Baguettebrot
- Flammkuchen

## SNACKBAR

Eine Snackbar mit herzhaften Snacks zum Empfang ist bei allen Gästen gern gesehen und ist gleichzeitig ein gelungener Hingucker, wo garantiert niemand vorbei geht ohne zuzugreifen.

*Info!*

Diese Snacks sind nur Vorschläge.  
Gerne sind wir für jeden Ihrer Wünsche offen!



*Guten Appetit!*



# Raum- und Dekorationspauschale

Wir erheben eine sogenannte Hochzeitspauschale je nach Saalgröße und eine Pauschale für die freien Trauungen auf unserer Waldlichtung. Diese beinhaltet folgende Leistungen:

## HOCHZEITSPAUSCHALE

- Tischwäsche in weiß inkl. Reinigungsgebühren
- weiße Stoffservietten nach Ihren Wünschen gefaltet – auch gerne farbig eingezogen
- Stabkerzen oder Teelichter in einer Farbe Ihrer Wahl
- Stehtische mit weißen Hussen im Außen- und Innenbereich
- geschmückter Eingangs- oder Terrassenbereich – mit Birkenstämmen und Kerzengläsern
- weiße Tischnummern
- auf Wunsch auch Kerzenleuchter
- Endreinigung
- Energiekosten

**1 Saalhälfte** (ca. bis 70 Gäste)

**2 Saalhälften** (ca. 70 bis 200 Gäste)

Sollten Sie unter eine Anzahl von 50 Personen (Erwachsene) kommen, müssen wir eine zusätzliche Service- und Energiepauschale von \_\_\_\_\_ € berechnen.

## PAUSCHALE FÜR FREIE TRAUUNGEN AUF UNSERER WALDLICHTUNG

- Nutzung unserer Waldlichtung
- Naturholzbänke
- wenn gewünscht ein Trautisch
- Bestuhlung für das Brautpaar
- Traubogen aus Birkenstämmen mit Seidentuch
- Basisdekoration
- Strom verlegen
- Auf- und Abbau des Equipments
- bei schlechtem Wetter kann die Trauung mit bis zu 100 Gästen in unserem Wintergarten stattfinden

*Info!*

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch, welche Möglichkeiten es noch gibt oder wie wir gemeinsam Ihre Vorstellungen mit unseren Partnerfirmen verwirklichen können.





# Weitere Optionen zum Buchen

## CANDY BAR

Süß, bunt und darf heute auf keiner Hochzeitsfeier mehr fehlen!

Wir befüllen die Candy Bar mit:

- Mini Donuts
- Muffins
- Schokolade
- viele verschiedene Bonbons, Drops und Lollies
- Weingummi – süß und sauer
- Popcorn
- Tüten und Schälchen zum Befüllen

Bereitstellen der Gläser zum selber befüllen und den Candy Bar Banner

## STUHLHUSSEN

Mit unseren StuhlhusSEN erstrahlt der Festsaal in ganz besonderem Glanz.



# Hilfreiche Informationen

## DIE KLEINEN GÄSTE

Kinder berechnen wir wie folgt:

0 bis 3 Jahre – kostenfrei

4 bis 11 Jahre – 50% (von der Getränkepauschale klein)  
zzgl. Essen

ab 12 Jahre – volle Berechnung

## ÄNDERUNGEN AN DEN PAUSCHALEN

Ca. 4 bis 6 Wochen vor Ihrer Hochzeitsfeier vereinbaren wir einen Termin für eine detaillierte Absprache.

Hier planen wir dann gemeinsam Ihre individuelle Feier, den Zeitplan, Dekoration und alle weiteren wichtigen Bausteine, um Ihren Tag einzigartig zu machen.

Selbstverständlich passen wir auch gerne die Getränke und das Buffet auf Ihre Wünsche an.

## STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Im Falle einer Stornierung, sind die Stornierungskosten wie folgt gestaffelt:

31 bis 60 Tage vor Termin – 50% der Gesamtsumme

15 bis 30 Tage vor Termin – 70% der Gesamtsumme

8 bis 14 Tage vor Termin – 80% der Gesamtsumme

0 bis 7 Tage vor Termin – 100% der Gesamtsumme

## DEKORATION

Sie können unseren Saal in der Regel am Tag vor Ihrer Hochzeitsfeier dekorieren (nach Absprache auch früher).

Wir bitten Sie, nur Dekoration aufzubauen und anzubringen, welche wieder rückstandslos entfernt werden kann.

## HOCHZEITSTORTE

Da wir keinen eigenen Konditor beschäftigt haben, bitten wir Sie, Ihre Hochzeitstorte beim Bäcker Ihres Vertrauens zu bestellen.

Gerne sprechen wir Ihnen hierzu auch Empfehlungen aus. Wir arbeiten bereits viele Jahre mit Bäckereien zusammen, mit denen wir durchweg gute Erfahrungen gemacht haben.

# Für eine gute Zusammenarbeit

## ANZAHLUNG & RECHNUNGSLEGUNG

Wir berechnen nach Vertragsabschluss keine Anzahlung. Wir lassen Ihnen nach Ihrer Hochzeitsfeier eine Rechnung zukommen, die Sie ganz bequem von zu Hause überweisen können.

Wir freuen uns allerdings auch bei jeder Feier über ein kurzes Feedback-Gespräch.

## HOTELZIMMER

Gerne richten wir für Ihre Hochzeitsgesellschaft ein Hotelzimmerkontingent zum Abrufen ein. Dazu müssen Sie ganz einfach die benötigten Zimmer vorreservieren. Ihre Gäste können dann bis zu einem gemeinsam abgestimmten Datum diese Zimmer telefonisch oder per Mail buchen.

## FEUERWERK & BALLONS

Da wir von Wald umgeben, am Rande des Naturschutzgebietes liegen und aus Rücksicht auf die Umwelt, ist es nicht gestattet Ballons oder Feuerwerk steigen zu lassen.

## SAAL-REINIGUNG

Die Reinigung des Saals ist selbstverständlich inklusive. Bitte beachten Sie aber, dass ungewöhnlich starke Verschmutzung des Saals, Hofes oder WC's wie z.B. Konfettibomben, Erbrochenes etc. mit einer Reinigungspauschale in Rechnung gestellt wird.

## ABSAGEN / RECHNUNGSGRUNDLAGE

Sie können bis 8 Tage vor Ihrer Feier die Personenzahl kostenfrei stornieren. Die Personenzahl ab 7 Tage vorher gilt dann als Grundlage für die Rechnung.

## ENDE DER FEIER

Die Getränkepauschale gilt für 9 Stunden. Das heißt nicht, dass wir Sie nach Ende der Pauschale vor die Tür setzen. Gerne können Sie noch länger feiern. Berechnet wird dann, wie bei den Getränkepauschalen beschrieben.

# Übernachtungen

Gerne reservieren wir für Sie und Ihre Hochzeitsgesellschaft ein Zimmerkontingent zum Abrufen.

**Wir bieten Ihnen:**

- 5 Doppelzimmer
- 2 Einzelzimmer
- 1 kleines Familienzimmer (3 Betten)
- 2 Apartments (je 4 Betten).

Unsere Zimmer wurden 2018 und 2020 renoviert und sind mit viel Liebe zum Detail in sehr modernem Stil eingerichtet.



# Impressionen

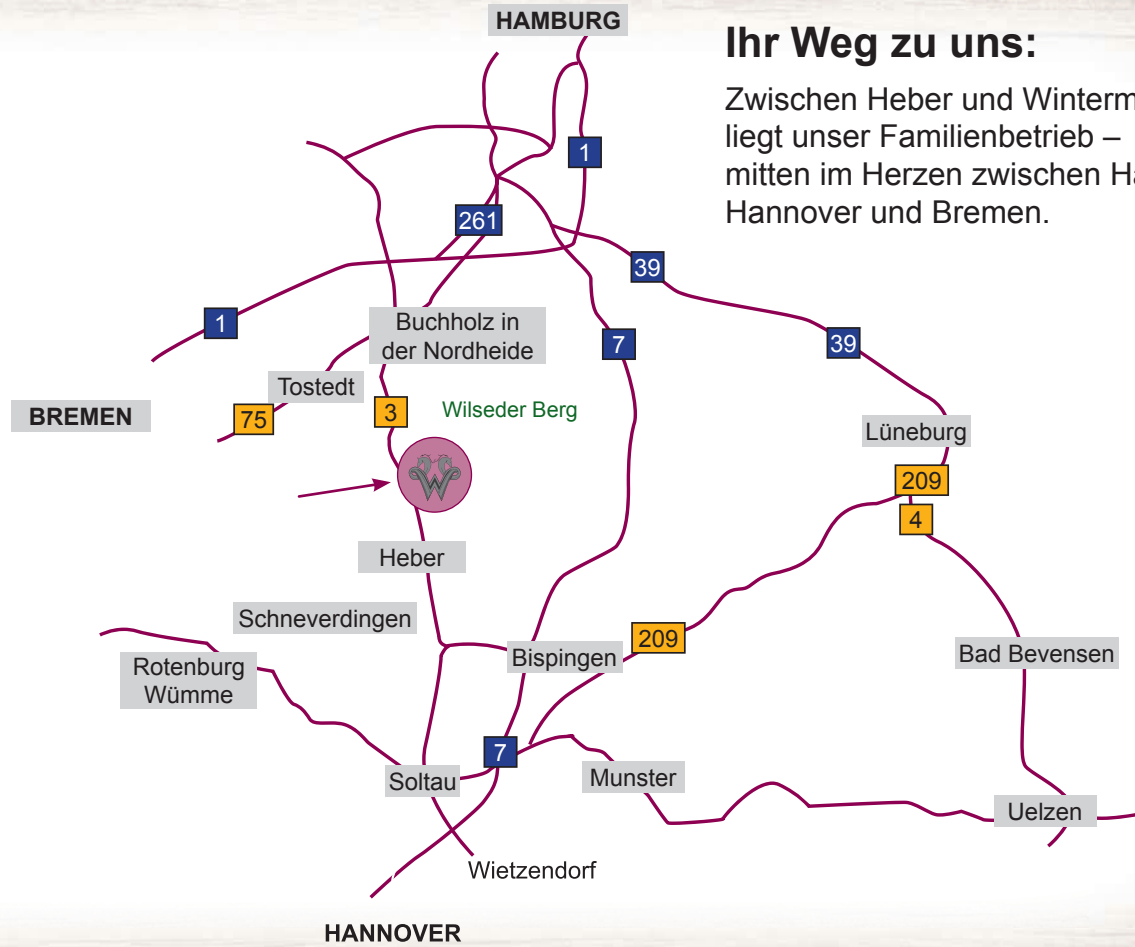


Für weitere, aktuelle Impressionen folgen Sie uns auf Instagram.





**HOF BARRL**  
Restaurant - Gästehaus - Festsäle  
Marcus Wachtmann  
Barrl Nr. 1  
29640 Schneverdingen  
Telefon: +49 5198 351  
E-Mail: [info@hofbarrl.de](mailto:info@hofbarrl.de)  
Webseite: [www.hofbarrl.de](http://www.hofbarrl.de)



### Ihr Weg zu uns:

Zwischen Heber und Wintermoor liegt unser Familienbetrieb – mitten im Herzen zwischen Hamburg, Hannover und Bremen.