



# HEIRATEN

## 2026



*Familie Ahrmann*

und das gesamte Team vom Hotel & Restaurant Gut Altona

Tel.: 04431-9500  
[veranstaltungen@gut-altona.de](mailto:veranstaltungen@gut-altona.de) | [www.gut-altona.de](http://www.gut-altona.de)  
Wildeshauser Straße 34, 27801 Dötlingen



# AUSSERGEWÖHNLICHE MOMENTE

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 Ahrmann*

und das gesamte Team vom Hotel & Restaurant Gut Altona

# Inhaltsverzeichnis

1. UNSERE RÄUMLICHKEITEN
2. TRAUUNGEN
3. SPEISENVORSCHLÄGE
4. GETRÄNKEPAUSCHALEN
5. ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN
6. ZIMMERKONTINGENTE
7. FAQ



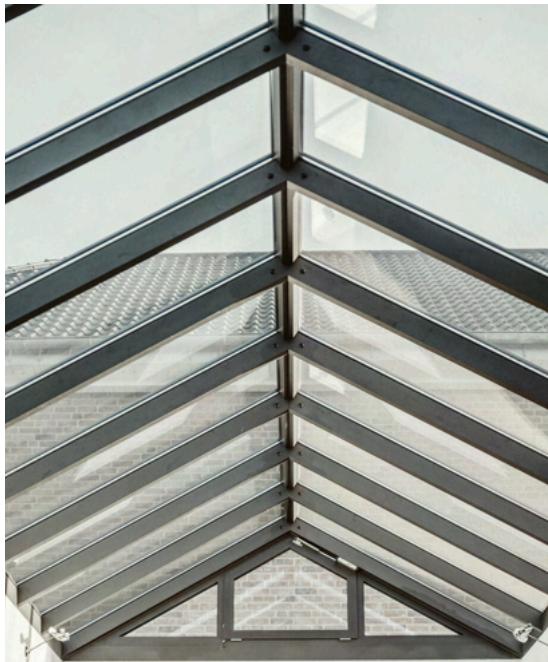
## Unsere Räumlichkeiten

Unsere Gutsanlage bietet Ihnen eine Auswahl an einladenden Räumlichkeiten für unvergessliche Feiern. Ob im kleinen Kreis oder mit bis zu 250 Gästen - wir gestalten Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen. Genießen Sie die besondere Atmosphäre und feiern Sie ausgelassen bis 4:00 Uhr.

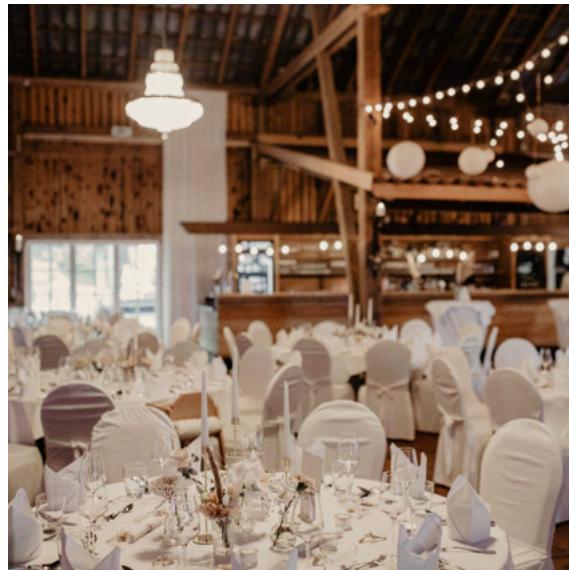
### Inklusivleistungen

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

## DER WINTERGARTEN



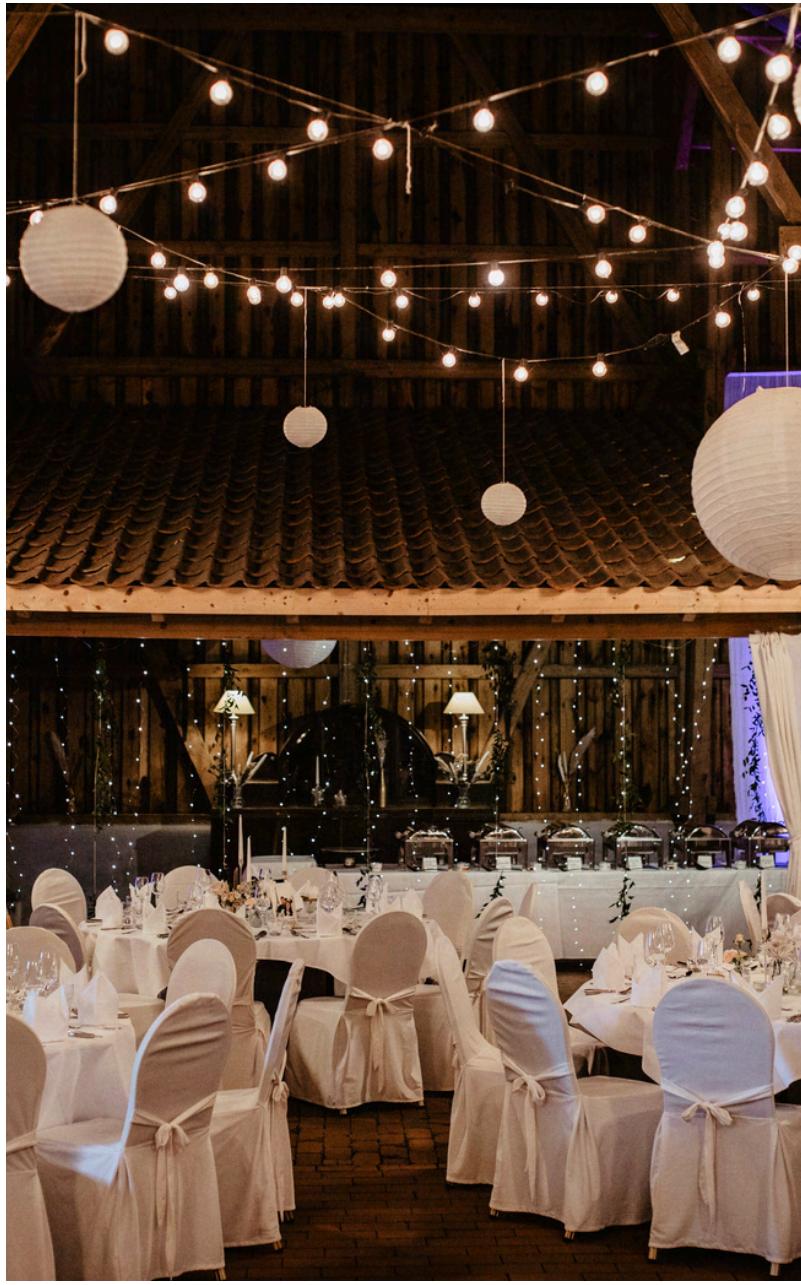
## DIE SCHEUNE



## DER SAAL



# DIE FEESTSCHEUNE



# Die Festscheune

- Unsere rustikale Festscheune ist ca. 400 m<sup>2</sup> groß und verfügt über einen Außenbereich, den Sie gerne mitbenutzen dürfen
- Planen Sie Ihre Feier gerne mit einer Personenzahl von 120-230 Gästen.
- Wir arbeiten hauptsächlich mit runden Tischen in zwei verschiedenen Größen (8-9 Personen oder 10-11 Personen)

Folgende Kosten können zusätzlich zur vereinbarten Pauschale auftreten:

- Ab 02:00 Uhr wird eine Nachtzuschlag von 350,00€ pro angefangene Stunde berechnet (Dies gilt auch ohne Getränkepauschale)
- Stuhlhussen berechnen wir mit 4,50€ pro Stück
- Raumbereitstellungskosten von 2.200,00€

## Zusätzliches

- Ihren Empfang richten wir gerne im Außenbereich vor der Scheune unter unserem Flexzelt 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



# DER SAWAN



# Der Saal

- Unser Festsaal ist im komplett geöffneten Zustand ca. 360 m<sup>2</sup> groß, kann aber durch variabel einziehbare Wände in insgesamt drei Einheiten mit jeweils ca. 120 m<sup>2</sup> 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 im Außenbereich auf unserer Terrasse oder im Saal aus

Folgende Kosten können zusätzlich zur vereinbarten Pauschale auftreten:

- Ab 02:00 Uhr wird ein Nachzuschlag von 350,00€ pro angefangene Stunde berechnet (Dies gilt auch ohne Getränkepauschale)
- Stuhlhussen berechnen wir mit 4,50€ pro Stück
- Raumbereitstellungskosten von 1.090,00€



# DER WINTERGARTEN





## Der Wintergarten

- Unser Wintergarten ist 150 m<sup>2</sup> groß und bietet für bis zu 85 Gäste Platz ohne Tanzfläche - oder 70 Gäste, wenn Sie eine Tanzfläche einplanen möchten
- Wir arbeiten in diesem Raum mit eckigen Tischen, gerne in Form von Tafeln oder Blöcken (runde Tische sind nicht möglich)
- Die Bestuhlung besteht aus stilvollen Korbstühlen
- Ihren Empfang richten wir gerne im Außenbereich auf unserer Terrasse oder im Wintergarten aus

Folgende Kosten können zusätzlich zur vereinbarten Pauschale auftreten:

- Ab 02:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 350,00€ pro angefangene Stunde berechnet  
(Dies gilt auch ohne Getränkepauschale)
- Raumbereitstellungskosten 700,00€

# OUTDOOR EMPFEHLUNG



## Freie 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.



### Inklusivleistungen für eine freie Trauung mit bis zu 60 Personen

- 12 mit Hussen bezogene Bänke
- 2 mit Hussen bezogene Stühle für das Brautpaar
- Stromkabel und Stehtisch für den Trauredner

## Gutsgarten

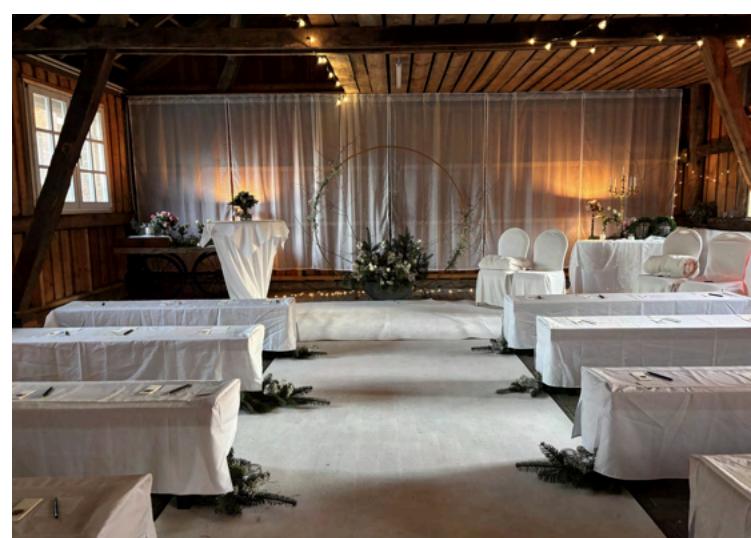
Unser rückwärtig gelegener Gutsgarten bietet den perfekten Rahmen für Ihre persönliche Zeremonie.

Am Waldrand befindet sich ein Park mit altem Baumbestand, in dem Sie und Ihre Gäste ungestört sind.

Falls Sie dem Wettergott nicht trauen, können wir unsere alte Mühle oder den Pferdestall für Sie dazu buchen.

Sollte Ihre Gesellschaft größer sein, kann auch ein Zelt aufgebaut werden, das wir anmieten 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 Raummiere von 700,00€.



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

## 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.



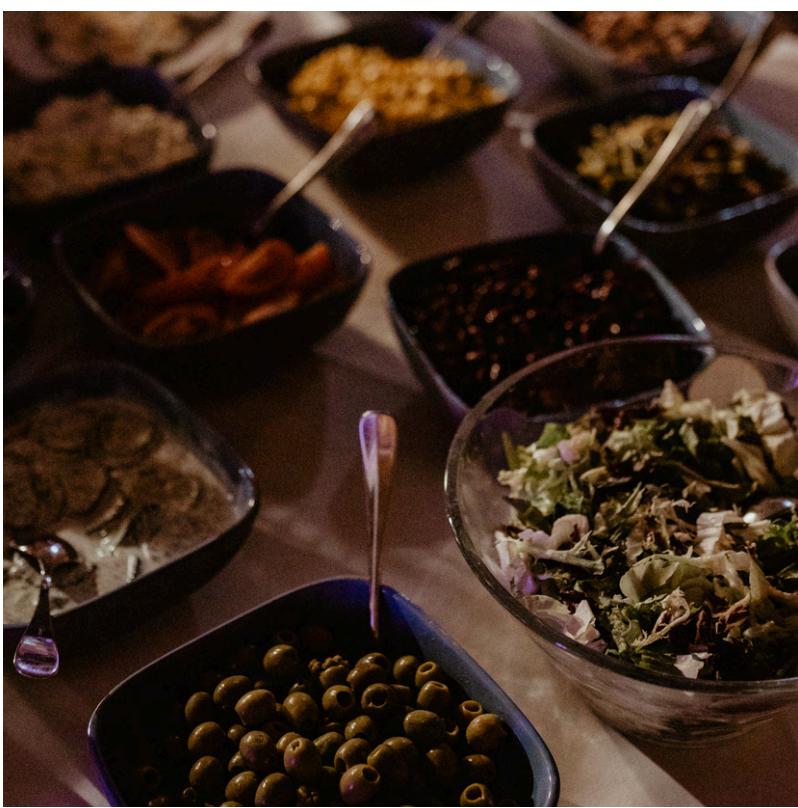
In der oberen Etage, zwischen gemütlichen alten Balken, können Sie zusammen mit Ihren Gästen Platz nehmen.

- 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
- Hier finden bis zu 60 Personen Platz
- Für weitere Fragen oder zur Terminvereinbarung wenden Sie sich bitte an das Standesamt Dötlingen

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



# SPØFSEN



## Speisenvorschläge

Ein unvergessliches Fest verdient ein ebenso besonderes Essen. Unser Küchenteam unter der Leitung von Georg Schumacher kreiert mit Leidenschaft ein Menü, das Ihre Gäste begeistern wird. Dabei bieten wir Ihnen eine Auswahl an vielfältigen Genussmöglichkeiten, ganz nach Ihren Wünschen.

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 2026

ab 50 Personen

Hochzeitssuppe oder  
Saisonale Suppe

\*\*\*

## Kalte Speisen

Variation von geräuchertem Lachs und Forelle,  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce

Italienische Antipasti-Platte

kleine Tomate-Mozzarella-Türmchen mit Basilikumpesto

Marinierte Riesengarnelen auf Avocadocreme im Weckglas

Beef Tataki mit Shiitake-Pilzen und Radieschen

Waldpilzsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen (vegan)

Große Salatauswahl mit Blattsalaten, Tomatensalat, Apfel-Möhren-Salat,

Gurkensalat, Mais, Mini-Mozzarella, Fetakäse, Oliven, Thunfisch, Eiern,

Couscoussalat, Croûtons und verschiedenen Dressings

## Warme Speisen

rosa gebratenes Roastbeef vom norddeutschen Weiderind  
oder

gebratenes Schweinefilet am Buffet tranchiert

(alternativ bieten wir außerdem noch geschmorte Rinderschulter an)

gedünstetes Lachsfilet mit Kräutern,

Zitronenhähnchen aus dem Ofen

Mildes gelbes Thai Curry mit Möhren, Paprika, Zuckerschoten,  
Frühlingslauch und Schalotten (vegan)

Buntes Ofengemüse

Basmatireis, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Pfefferrahmsauce, Portweijus oder Champignonrahmsauce,  
Champagnersauce

\*\*\*

## Dessert

Orangencreme

Mousse au chocolat

Vanille-Grieß auf eingelegten Sauerkirschen mit Mandelkrokanttopping  
(vegan)

(alternativ bieten wir Tiramisu im Weckglas an)

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)

# 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, Prisecco, alkoholfreie Variante  
(diese Getränke sind auch nach dem Empfang weiterhin in der Pauschale enthalten)
- Hausweine: Gut Altona Edition Rot, Weiß, Rosé
- Haake Beck Bier vom Fass, Weizenbier Benediktiner
- Sekt, alkoholfreier Prisecco von Jörg Geiger
- Energy, alkoholfreie Getränke und Tafelwasser
- Absolut Wodka, Springer, Jack Daniels, Havanna Club 3, Bacardi, Bombay Saphire Gin, bunte Schnäpse, Ramazzotti, Obstler, Baileys, Jägermeister, Sambuca
- Filterkaffee (nur bei 10 Stunden inklusive) wird mit 200€ berechnet

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, Prisecco, Sekt, Bier, die drei gewählten Empfangsgetränke und alkoholfreie Getränke

---

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



Unsere Getränkepauschalen beginnen mit dem Servieren des Empfangsgetränkes.

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

Aus organisatorischen Gründen ist die Wahl einer einheitlichen Pauschale für die Dauer der Veranstaltung erforderlich.

# Mitternachtsimbiss

Ein kleiner, herzhafter Genuss zur späten Stunde – perfekt, um neue Energie zu tanken und den Abend stimmungsvoll ausklingen zu lassen.

## Currywurst mit Baguette

(auch als vegane Alternative möglich)

7,50 €

pro Person

## Internationale Käseauswahl

mit Baguette und Butter

9,90 €

pro Person

## Salami und Schinkenplatte

mit Baguette und Butter

9,90 €

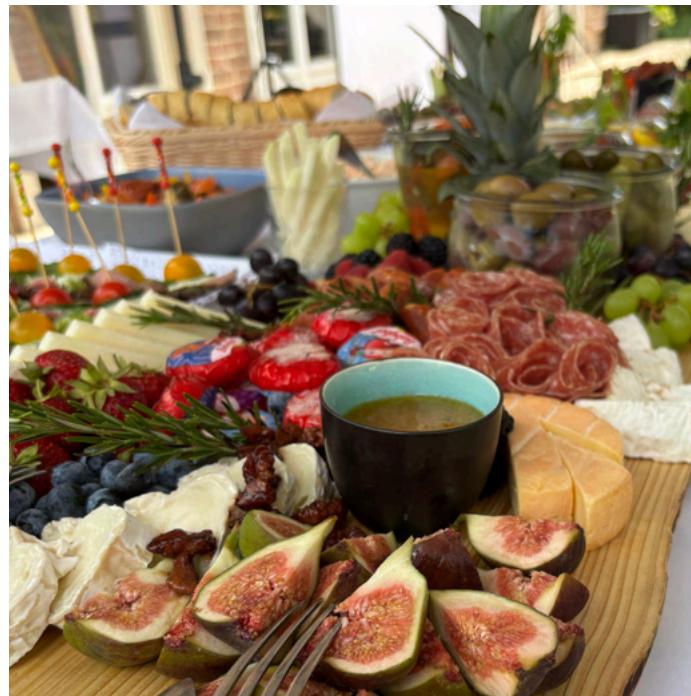
pro Person

## Chilli con carne (oder sin carne)

mit Baguette

7,50 €

pro Person



## Zusätzliche Leistungen

Gestalten Sie Ihre Feier noch individueller! Wir können Ihnen folgende dazu buchbare Leistungen gerne anbieten:



### Ginbar

350,00€

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

### Candybarwagen

0,00€

ohne Süßigkeiten und Gläser

### Candybar

50,00€

inkl. maximal 8 Gläsern und Zangen ohne Süßigkeiten

### Beamer

50,00€

### Leinwand

50,00€

## 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 Haverkamp

T: 04432 - 246  
M: 0162 - 77 47 806

[info@struktur-werk.de](mailto:info@struktur-werk.de)  
[www.struktur-werk.de](http://www.struktur-werk.de)

# Dienstleister

Unsere Empfehlung für DJ's:



**DJ Ernesto**  
Dominik Ernst  
T: 0170 1510080  
[info@dj-ernesto.de](mailto:info@dj-ernesto.de)  
[www.dj-ernesto.de](http://www.dj-ernesto.de)



**DJ Marcel Bremen**  
Marcel Hencke  
T: 01629409125  
[info@dj-marcel-bremen.de](mailto:info@dj-marcel-bremen.de)  
[www.dj.marcel-bremen.de](http://www.dj.marcel-bremen.de)



**DJ Harmi**  
Harm-Aike  
Hollmann  
T: 0152 59750013



**DJ Flo**  
Florian Gräwert  
T: 0162 2401588  
[graewert@gmx.de](mailto:graewert@gmx.de)

# Dienstleister

Unsere Empfehlung für freie Trauredner:



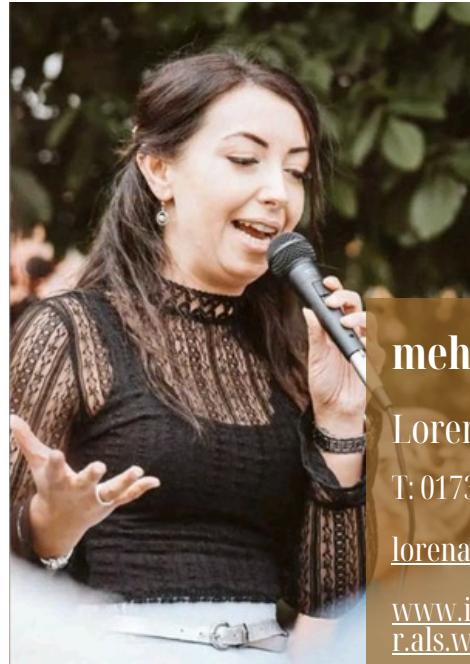
## Bilinguale freie Traurednerin

Lilly Kürten

T: 01632556690

[lillykuerten@web.de](mailto:lillykuerten@web.de)

[www.lillykuerten.de](http://www.lillykuerten.de)



## mehr.als.worte

Lorena Eden

T: 01736947508

[lorena\\_eden@yahoo.com](mailto:lorena_eden@yahoo.com)

[www.instagram.com/mehr.als.worte/](https://www.instagram.com/mehr.als.worte/)



## Trauredner und Sänger

Dominik Schulz

T: 0171 5270369

[dominikschulz@gmx.de](mailto:dominikschulz@gmx.de)

[www.trauredner-freie-trauung.de/](http://www.trauredner-freie-trauung.de/)



## Freie Traurednerin Redenreise

Liane Wodtke

T: 0172 30 68 24 7

[www.redensreise.de](http://www.redensreise.de)

# Dienstleister

Unsere Empfehlung für Hochzeitsfotografen:



Hochzeitsfotografie

Vera Döpcke

T: 01748762230

[info@veradoepcke.de](mailto:info@veradoepcke.de)

[www.veradoepcke.de](http://www.veradoepcke.de)



Hochzeitsfotografie

Nouvelle Studio  
Alexandra Gor

[alex.x.photography@gmail.com](mailto:alex.x.photography@gmail.com)

[info@nouvellestudio.de](mailto:info@nouvellestudio.de)

[www.nouvellestudio.de/](http://www.nouvellestudio.de/)

# Dienstleister

Unsere Empfehlung für Konditoren:



**Vanilla Instinct**

Mona Warnecke  
Kelly Alpers

T: 04292 4716546

[order@vanillainstinct.de](mailto:order@vanillainstinct.de)

[www.vanillainstinct.de](http://www.vanillainstinct.de)



**Madame Orange**

Heike Kahnt

T: 0157 545 472 49

[backen@madameorange.de](mailto:backen@madameorange.de)

[www.madameorange.de](http://www.madameorange.de)



## Zimmerkontingente

Eine Feier soll in allen Zügen genossen werden – und dazu gehört auch, den Abend entspannt ausklingen zu lassen, ohne einen langen Heimweg.

Für eine erholsame Nacht stehen Ihnen insgesamt 87 individuell eingerichtete Zimmer in verschiedenen Kategorien zur Verfügung. Die meisten davon befinden sich in unseren charmanten Gästehäusern: dem Landhaus, Zollhaus, der Remise, Alten Diele und dem Gutshaus, die mit ihrer besonderen Atmosphäre zum Verweilen einladen. Zusätzlich bieten wir im Haupthaus fünf gemütliche Zimmer an.

Gerne richten wir für Sie und Ihre Gäste ein Zimmerkontingent ein, aus dem individuell Zimmer gebucht werden können.

Da unsere Zimmeranzahl begrenzt ist, empfehlen wir, das gewünschte Kontingent frühzeitig zu reservieren, damit alle Gäste bequem untergebracht werden können.

Außerdem profitieren Ihre Gäste von einem attraktiven Gruppenpreis, sodass sie ihren Aufenthalt zu besonderen Konditionen genießen können.

Geben Sie Ihren Gästen gerne den Hinweis, dass der Gruppenpreis ausschließlich bei einer Buchung per Telefon oder E-Mail verfügbar ist. So stellen wir sicher, dass alle Reservierungen bestmöglich koordiniert werden und Ihre Gäste von unserem Angebot profitieren können.

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

# FAQ

## Ist eine standesamtliche Trauung auch im Freien möglich?

- Stellen Sie diese Frage bitte den Standesbeamten der Gemeinde Dötlingen.

## Müssen wir das Standesamt getrennt nochmal kontaktieren?

- Die Terminreservierung läuft ausschließlich über das Standesamt, somit ist eine Kontaktierung des Standesamtes zwingend erforderlich.
- In unserer Mühle ist das Standesamt Dötlingen für standesamtliche Trauungen zuständig.

### Hier die Kontaktdaten:

Standesamt Dötlingen  
Rathaus, Zimmer EG 07 // EG  
Hauptstraße 26  
27801 Neerstedt  
Telefon: 04432 950-120  
Telefax: 04432 950-100  
E-Mail: [standesamt@doetlingen.de](mailto:standesamt@doetlingen.de)

## Ist eine Anzahlung erforderlich?

- Nein, es ist keine Begleichung einer Anzahlung notwendig.
- Wir übersenden Ihnen vorab einen Raumreservierungsvertrag, um die Raumbuchung verbindlich vorzunehmen. Diesen senden Sie uns bitte unterzeichnet zurück.

# FAQ

## Kann das Buffet individuell angepasst werden?

- Bei dem Buffet in der Bankettmappe handelt es sich um ein Beispiel, das gerne angepasst werden kann.

## Können besondere Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt werden (z.B. Laktoseintoleranz, Lebensmittelallergien)?

- Ja, diese können berücksichtigt werden.
- Wichtig ist, dass Sie uns diese vorab bei der Absprache des Essens mitteilen.
- Gerne bieten wir auch vegane Alternativen an.

## Gibt es Unterhaltungsmöglichkeiten für Kinder, falls ja, welche?

- Wir bieten keine speziellen Unterhaltungsmöglichkeiten für Kinder an.
- Einige Hochzeiten haben zum Beispiel einen Mal-/Spieltisch für die Kinder eingeplant.
- Es gibt die Möglichkeit über externe Dienstleister ein Unterhaltungsprogramm für Kinder zu organisieren.

## Wird ein Mitternachtssnack angeboten?

- Ja, wir haben eine Auswahl dazu auf Seite 17 aufgelistet.

## Können Hochzeitstorten gekühlt werden bis zum Anschneiden?

- Ja, dies ist kein Problem. Ihre Hochzeitstorte kann einfach bei uns angeliefert werden. Diese stellen wir gerne in unserem Kühlhaus unter.

# FAQ

## **Steht Dekoration zum Ausleihen zur Verfügung?**

- Eine umfangreiche Übersicht unserer Zusatzleistungen finden Sie auf Seite 18.

## **Fertigen Sie auch unkonventionelle Torten an (z.B. Mehrstöckige Donuts gestapelt und oben eine kleine Rundtorte zum Anschneiden)?**

- Da wir keine Konditorei in unserem Haus haben, bieten wir dies nicht an. Fragen Sie gerne dazu die von uns empfohlenen Konditoren an.

## **Ist das benötigte Equipment für einen DJ oder eine Band vorhanden?**

- Das Equipment wird grundsätzlich vom DJ oder der Band mitgebracht.

## **Gibt es einen Beamer und eine Leinwand?**

- Ein Beamer und eine Leinwand können für jeweils 50,00€ gebucht werden.

## **Bis wann muss der Abbau erfolgen?**

- Der Abbau sollte am Morgen nach der Feier erfolgen. (Nach Rücksprache kann der Abbau auch zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen)

## **Kann ein Feuerwerk beim Hotel Gut Altona stattfinden?**

- Gerne dürfen Sie ein Feuerwerk auf unserem Gelände organisieren. Diese muss zwingend bei dem dafür zuständigen Amt angemeldet werden. Die Anmeldung und gesamte Organisation liegt bei Ihnen.

# FAQ

## Wie lauten die Check-in und Check-out Zeiten für die Zimmerbuchungen?

- Der Check-In ist aktuell ab 15:00 Uhr möglich und der Check-Out bis 11 Uhr.

## Ab wann darf die Räumlichkeit dekoriert werden?

- Die Räumlichkeiten dürfen am Morgen der Hochzeit dekoriert werden. Eine finale Aussage können wir Ihnen kurz vor Ihrer Hochzeit geben, da diese von der Belegung unseres Hauses abhängig ist.

## Dürfen selbst gebackene Kuchen, Desserts, Candy Bars oder Ähnliches mitgebracht werden?

- Ja, das kann gerne gemacht werden.
- Wir berechnen dafür ein Gabelgeld pro Person.

## Was ist ein Gabelgeld?

- Eine kleiner Betrag von 3,50€ pro Person für mitgebrachte Speisen, damit wir den Aufwand für Service und Ausstattung ein wenig ausgleichen können.
- Darin enthalten sind u. a. die Bereitstellung von Geschirr und Besteck sowie deren sorgfältige Reinigung – so kann sich ganz entspannt dem Essen gewidmet werden.

## Sind Hunde in der Scheune erlaubt?

- Ja, Hunde sind in unserer Scheune, in unseren Erdgeschosszimmern und in einem Teil von unserem Restaurant erlaubt.
- Wir bitten darum, Hunde auf dem gesamten Gelände und in unseren Häusern an der Leine zu führen.



# DAS TEAM HINTER IHRER VERANSTALTUNG



Wir helfen Ihnen, Ihre Traumhochzeit zu verwirklichen. Von der Auswahl des Ortes bis zur Menügestaltung stehen wir Ihnen zur Seite. Unser erfahrenes Team kümmert sich um jedes Detail Ihrer Feier. Mit individuellen Lösungen, die auf Ihre Wünsche abgestimmt sind, schaffen wir unvergessliche Momente. Vertrauen Sie auf unsere Unterstützung, um Ihren besonderen Tag einzigartig zu gestalten.



Lernt uns doch jetzt schon besser auf  
Social Media kennen!



Alle Angaben sind ausschließlich für 2026 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](mailto:veranstaltungen@gut-altona.de) | [www.gut-altona.de](http://www.gut-altona.de)  
Wildeshauser Straße 34, 27801 Dötlingen