



HEIRATEN

2027



©Jana Edelburg

Familie Ahmann

und das gesamte Team vom Hotel & Restaurant Gut Altona

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



AUSSEERGEWÖHNLICHE MOMENTE

Dieser Moment, den man schon lange 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 Sie kennenzulernen!

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

Hier finden Sie einen digitalen Rundgang unserer Räumlichkeiten.

DER WINTERGARTEN



DIE SCHEUNE

DER SAAL



DIE FESTSCHEUNE



Die Festscheune

- Unsere rustikale Festscheune ist ca. 400 m² 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)
- Raumbereitstellungskosten von 2.300,00€

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 SAAL



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),
- Ihren Empfang richten wir gerne im Außenbereich auf unserer Terrasse oder im Saal aus
- Raumbereitstellungskosten von 1.200,00€



DER WINTERGARTEN



©Jana Edelburg



Der Wintergarten

- Unser Wintergarten ist 150 m² 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
- Raumbereitstellungskosten 750,00€

OUTDOOR EMPFANG





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 unseren Pferdestall für Sie dazu buchen.

Eine weitere Option ist es, unseren Wintergarten bei Verfügbarkeit für Ihre Trauung zu nutzen, hier berechnen wir eine zusätzliche Raummiete von 750,00€.



Wir berechnen 520,00€ für die Nutzung der freien Traufläche.

SPESIES



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 2027

ab 50 Personen

Hochzeitssuppe oder Saisonale Suppe

Kalte Speisen

Graved- , Räucher- und Stremellachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Italienische Antipasti-Platte

Mini Burrata auf Tomatensalat

Marinierte Riesengarnelen mit Crispy Chili auf Mango-Avocadosalat im Weck-Glas

Vitello Tonnato mit Kapern und Wildkräutern

Rote Bete Tatar verfeinert mit Schalotten, Kapern, Schnittlauchöl und einer veganen Meerrettich-Mayonnaise (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)

Lachsfilet unter einer Kräuterkruste

gebratenes zartes Buttermilchhähnchen

Asiatisches Wok Gemüse (vegan) mit Zuckerschoten, Bambusstreifen, Edamame, Pak Choi, Mungo-Sprossen, Lotuswurzeln, Wasserkastanien, karamellisierte Erdnüsse und Karotten

Buntes Ofengemüse

Basmatireis, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Pfefferrahmsauce, Schmorbratensauce, Dijon-Senf-Sauce

Dessert im Weckgas

Tiramisu

geschichtetes Mousse au Chocolat

Himbeercreme (vegan)

83,90 €

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)

Wenn Sie besondere Ernährungseinstellungen haben, kommen Sie gerne auf uns zu.

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, kleine Biere, 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 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, Korn, Veterano
- Filterkaffee wird mit 200€ berechnet (bei einer Pauschalendauer von 10 Stunden, gibt es den Filterkaffee inklusive)

Getränkepauschale "Midi" 10 Stunden 77,90 €
Getränkepauschale "Midi" 6 Stunden 61,90 €
Getränkepauschale "Midi" 4 Stunden 46,50 €

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

Getränkepauschale "Standard" 10 Stunden 82,90 €
Getränkepauschale "Standard" 6 Stunden 67,50 €
Getränkepauschale "Standard" 4 Stunden 51,50 €

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)

Internationale Käseauswahl

mit Baguette und Butter

Salami und Schinkenplatte

mit Baguette und Butter

Chilli con carne (oder sin carne)

mit Baguette

Preis folgt

Preis folgt

Preis folgt

Preis folgt



Zusätzliche Leistungen

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



Ginbar Bereitstellung und Ausstattung der Bar mit verschiedenen Garnituren, Gläsern, Eis & Tonics ohne Gin	370,00 €
Candy/Saltybarwagen ohne Verpflegung und Gläser	0,00 €
Beamer	50,00 €
Leinwand	50,00 €
Stuhlhussen Preis pro Husse	5,00 €
Nachtzuschlag Ab 02:00 Uhr für jede angefangene Stunde Dies gilt auch ohne Getränkepauschale	350,00 €

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: 01 62 - 77 47 806

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

Dienstleister

Unsere Empfehlung für DJ's:



DJ Ernesto

Dominik Ernst

T: 0170 1510080

info@dj-ernesto.de
www.dj-ernesto.de



DJ Marcel Bremen

Marcel Hencke

T: 01629409125

info@dj-marcel-bremen.de
www.dj-marcel-bremen.de



DJ Harmi

Harm-Aike
Hollmann

T: 0152 59750013



DJ Flo

Florian Gräwert

T: 0162 2401588

[florian.graewert@
gmx.de](mailto:florian.graewert@gmx.de)

Dienstleister

Unsere Empfehlung für freie Trauredner:



Bilinguale freie Traurednerin

Lilly Kürten

T: 01632556690

anfrage@redenistgold.net

www.lillykuerten.de



mehr.als.worte

Lorena Eden

T: 01736947508

lorena_eden@yahoo.com

www.instagram.com/mehr.als.worte/



Trauredner und Sänger

Dominik Schulz

T: 0171 5270369

dominikschulz@gmx.de

www.trauredner-freie-trauung.de/



Freie Traurednerin Redenreise

Liane Wodtke

T: 0172 30 68 24 7

www.redensreise.de

Dienstleister

Unsere Empfehlung für Hochzeitsfotografen:



Hochzeitsfotografie

Vera Döpcke

T: 01748762230

info@veradoepcke.de

www.veradoepcke.de



Hochzeitsfotografie

Nouvelle Studio
Alexandra Gor

alexx.photography@gmail.com

info@nouvellestudio.de

www.nouvellestudio.de/



Hochzeitsfotografie

Jana Edelburg

hallo@janaedelburgfotografie.de

www.janaedelburgfotografie.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 – 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 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.

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.

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)

FAQ

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.

Steht Dekoration zum Ausleihen zur Verfügung?

- Neben unserer Hausdekoration steht keine Dekoration zum Ausleihen zur Verfügung. Gerne können Sie eigene Floristen und Dekorateure engagieren, um unsere Räumlichkeiten für Ihren besonderen Tag herzurichten.

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.

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. [Weitere Informationen zum Anmelden eines Feuerwerkes in der Gemeinde Dötlingen finden Sie hier.](#)

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?

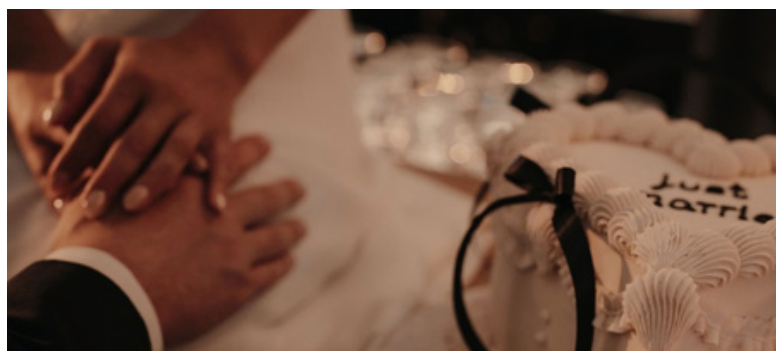
- Ja, Hunde sind in unserer Scheune, in unseren Erdgeschosszimmern und in einem Teil von unserem Restaurant erlaubt.
- Wir bitten darum, Hunde auf dem gesamten Gelände und in unseren Häusern an der Leine zu führen.



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.



Lernen Sie uns doch jetzt schon besser auf
Social Media kennen!



Alle Angaben sind ausschließlich für 2027 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