HOTEL
GUT IMMENHOF

# *Feste feiern auf Immenhof*

HOTEL
GUT IMMENHOF

# *Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!*

*Ein gelungenes Fest bleibt für immer in Erinnerung und dem Herzen. Genau das ist unser Anspruch für Ihre Feier bei uns im Hotel Gut Immenhof. Egal, ob ein kleines, feines Familienfest im Restaurant Rodesand oder eine rauschende Hochzeitsparty im Veranstaltungssaal vom Melkhus: Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste ein wunderschönes, unvergessliches Erlebnis bei uns haben; an einem Ort, wo Feiern nie enden mögen.*

*Dafür entwickeln wir – mit Erfahrung und Feingefühl, mit vollem Einsatz und viel Herz – ein maßgeschneidertes und ganz persönliches Konzept für Sie. Vom ersten Kontakt bis zur Abwicklung Ihres Events sind wir für Sie da.*

*Auf den folgenden Seiten erfahren Sie erste Details für mögliche Feiern im Hotel Gut Immenhof.*

*Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen und für Sie ein traumhaftes Fest zu planen.*

*Herzliche Grüße,*

L. Sommerkamp R. Drouot

Lea Sommerkamp & Raphael Drouot,
Veranstaltungmanagement Hotel Gut Immenhof

**Telefon: +49 4523 8828-0**
**E-Mail: bankett@gut-immenhof.de**

# 8 GUTE GRÜNDE *... für Feiern auf Immenhof!*

Ob Hochzeit, Tagung, Firmenevent oder ein großes Fest: Für schöne Feiern gibt es viele Gründe – und im Hotel Gut Immenhof genauso viele Möglichkeiten. Wir kümmern uns um das große Ganze und die Details, damit Sie und Ihre Gäste den besonderen Moment in vollen Zügen genießen können.

## 1 *... weil hier unvergessliche Erlebnisse geschaffen werden.*

Eine Feier im Hotel Gut Immenhof ist mehr als ein schönes Beisammensein mit besonderen Menschen. Es ist vielmehr ein Erlebnis, das für immer im Gedächtnis bleiben wird. Bei Ihnen und genauso bei Ihren Gästen.

## 2 *... weil der Seeblick neue Horizonte eröffnet.*

Es gibt nichts entspannteres, als am oder im Wasser zu sein, oder? Der Kellersee liegt direkt vor der Tür und lädt zum Schwimmen, SUP und Kanufahren ein.

## 3 *... weil wir gerne JA-Sager sind.*

Ob ein rauschendes Fest oder das eine kleine Familienfeier: Wir entwickeln mit viel Herz, Erfahrung und Feingefühl ein maßgeschneidertes Konzept für Ihre persönliche Feier. Genussvoll, unbeschwert und immer besonders.

## 4 *... weil GENUSS hier großgeschrieben wird.*

Zu einem gelungenem Fest gehören auch besondere Geschmackserlebnisse. Unsere Küchencrew und das Serviceteam verwöhnen Sie rund um Ihre Veranstaltung mit dem Besten aus der Immenhof-Küche. Regional, hausgemacht – und immer außergewöhnlich.

## 5 *... weil hier Geschichte lebendig ist.*

Der Immenhof, bekannt aus den legendären Kinofilmen aus den 50er-Jahren, ist schon im 14. Jahrhundert in die Annalen eingegangen. Im Laufe der vergangenen sechs Jahrhunderte war das Gut Rothensande Versorgungsgut, landwirtschaftllicher Betrieb, Alterssitz, Jugenddorf, Waisenhaus, Pferdezucht, Sehnsuchtsort – und seit Oktober 2021 Hotel.

## 6 *... weil hier ein Ort zum Bleiben ist.*

Unsere 50 Zimmer und Suiten empfangen Sie und Ihre Gäste mit einer nordisch, ländlichen, eleganten und gemütlichen Atmosphäre – und herrlich bequemen Betten. Da das Hotel eine historische Anlage ist, gleicht kein Zimmer dem anderen. Und trotzdem werden Sie sich in jedem gleich willkommen fühlen.

## 7 *... weil hier ein Paradies für Groß und Klein ist.*

Auch für Kinder gibt es im Hotel Gut Immenhof immer jede Menge zu entdecken: Beim Ponyreiten etwa, bei einer ausgedehnten Tour durch den angrenzenden Wald oder beim Ferienprogramm in unserem Hufeisen Club.

## 8 *... weil wir Ihnen das Rundum-Glücklich-Paket bieten.*

Von der ersten Anfrage bis zur Abwicklung Ihrer Veranstaltung: Unser Team unterstützt Sie mit Umsicht, Know How und großer Sorgfalt bei Planung und Durchführung Ihrer Feier auf Gut Immenhof. Weil Service und Feingefühl für uns eine Selbstverständlichkeit sind.

# *Herzlich Willkommen auf Immenhof*

Sie möchten ein rauschendes Fest feiern? Oder eine kleine, feine Familienfeier im engsten Kreis?
Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir haben für jeden Anlass die richtige Location.

# Unsere Räumlichkeiten

## DAS MELKHUS MIT GROSSEM SAAL

Unser prächtiger Veranstaltungssaal ist das Herzstück des Hofes: Über dem Restaurant Melkhus gelegen, mit einer kirchenschiffartigen Kuppel und einem sensationellen Blick auf den Kellersee ist hier der perfekte Ort für große Familienfeste, Hochzeitsfeiern und Firmenevents für bis zu 350 Personen. Der Saal hat eine Konzertakkustik und ist mit allem ausgestattet, was Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt.

Mehr auf Seite 8

## DER WEINKELLER

Unser uriger kleiner Weinkeller im Herrenhaus ist der perfekte Ort für ein außergewöhnliches Event. Am rustikalen Eichentisch haben zwölf Personen Platz, die Terrasse mit Blick auf Rosengarten und Kellersee kann mit Tischen und Heizstrahlern ausgestattet werden. Und natürlich finden sich im Weinkeller viele hervorragende Tropfen.

Mehr auf Seite 9

## DAS GOURMET-RESTAURANT RODESAND

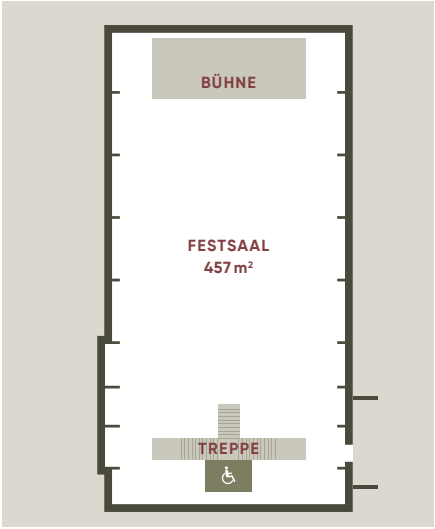
Ein Dinner unter Freunden im Séparée oder die Familienfeier am großen Tisch: Erleben Sie die authentische Gutskultur im feierlichen Rahmen im Restaurant Rodesand. Unser Fine-Dining-Restaurant im Herrenhaus bietet verschiedene Möglichkeiten – die in jedem Fall von kulinarischen Glücksmomenten begleitet werden. Eine modern inspirierte Küche mit Einflüssen von Regionalität und den besten Produkten aus der ganzen Welt.

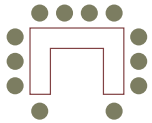
Mehr auf Seite 10 und 22

## DER MELKHUS-SAAL

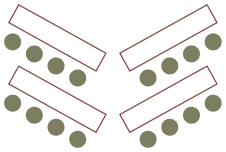
**1 Festsaal**
mit der Größe 457 m²
im Obergeschoss des Restaurants Melkhus,
mit Fahrstuhl

Empfohlene max. Teilnehmer
**75 Pers.:** U-Form Bestuhlung
**150 Pers.:** Fischgrätbestuhlung
**200 Pers.:** Bankettbestuhlung
**220 Pers.:** Tafelbestuhlung





**U-Form:**
U-förmig gestellte Tische,
ein- oder beidseitig bestuhlt



**Fischgrätbestuhlung:**
Schräg gestellte Tische
mit einseitiger Bestuhlung

**Bankettbestuhlung:**
Runde Tische
mit 6 – 10 Stühlen
pro Tisch rundum bestuhlt

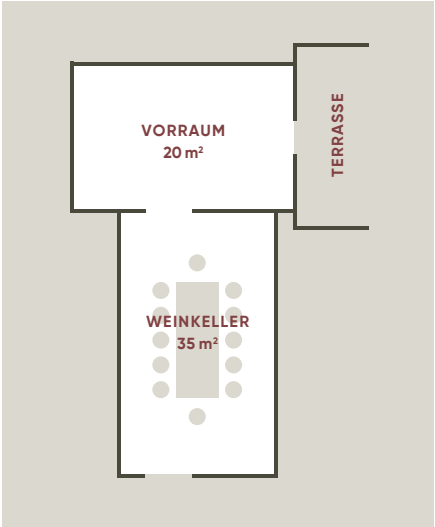
**Tafelbestuhlung:**
Rechteckige Tische
mit Rundumbestuhlung

Raummiete Melkhus-Saal: 3000,- € pro Tag | Stuhlhussen: 7,50 € pro Stuhl
Aufwandspauschale ab 00:00 Uhr: 200,- € je angefangene Stunde

## DER WEINKELLER

**1 Raum mit Vorraum und Außenbereich**
im Untergeschoss des Herrenhauses,
mit Fahrstuhl,
mit den Größen
a) 35 m²
b) 20 m²

Empfohlene max. Teilnehmer:
**12 Pers.:** Tafelbestuhlung
**12 Pers.:** Stuhlkreis
**25 Pers.:** Theaterbestuhlung



**Tafelbestuhlung:**
Rechteckige Tische
mit Rundumbestuhlung

**Stuhlkreis:**
Stühle im Kreis angeordnet,
keine Tische

**Theaterbestuhlung:**
Stuhlreihen mit
versetzten Stühlen
in eine Blickrichtung,
keine Tische

Raummiete Weinkeller: 350,- € pro Tag

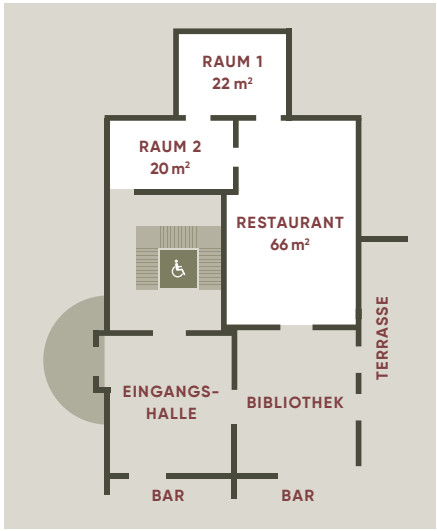
## DAS RODESAND

**3 Räume**
im Gourmet-Restaurant
im Herrenhaus

Empfohlene max. Teilnehmer:
**24 Pers.:** Tafelbestuhlung
**40 Pers.:** bei Nutzung aller 3 Räume

**Tafelbestuhlung:**
Rechteckige Tische
mit Rundumbestuhlung

**Bankettbestuhlung:**
Runde Tische
mit 4 Stühlen,
pro Tisch rundum bestuhlt



*Kein Genuss ist vorübergehend.*
*Denn der Eindruck, den er hinerläßt,*
*ist bleibend.*
Johann Wolfgang von Goethe

# *Kulinarische Genüsse auf Immenhof*

Zu einer besonderen Feier gehören auch besondere Geschmackserlebnisse. Bei uns verwöhnt Sie die Küchencrew um Küchendirektor Florian Ohlmann mit dem Besten aus unserer Gastronomie.

# Fingerfoodvariationen

aus der Melkhus-Küche

| | |
|---|---|
| Ziegenkäse \| Haselnuss \| Himbeere | 3,- € |
| Käse Windbeutel \| Rotweinschalotten | 3,- € |
| Eingeweckte Karotte \| Haselnuss \| Dattel \| Senf | 3,- € |
| Waldpilz-Pastete \| Comté | 3,- € |

---

| | |
|---|---|
| Gebackene Gemüserolle \| grüne Tomatenmarmelade | 4,- € |
| Geräucherter Lachs \| rote Bete \| Sauerrahm | 4,- € |
| Gebeizter Saibling \| Gurkensud \| Saiblingskaviar | 4,- € |
| Hausgemachte Blutwurst \| Quitte \| Meerrettich | 4,- € |
| Knäckebrot \| Stremellachs \| Dill-Creme | 4,- € |

---

| | |
|---|---|
| Knäckebrot \| geräucherter Aal \| Kresse-Schmand | 5,- € |
| Pumpernickel \| geräucherter Holsteiner Schinken \| Wachtelei | 5,- € |
| Tatar vom Wolfsbarsch \| weiße Rübchen \| Immenhofs Kräutergarten Essenz | 5,- € |
| Brust vom Freiland-Huhn \| geröstete Blumenkohlcreme \| Eigelb | 5,- € |
| Tatar vom Holsteiner Weiderind \| Holsteiner Cheddar \| Röstzwiebel | 5,- € |
| Heißgeräucherte Entenbrust \| Blaubeeren \| Ingwer | 5,- € |
| Gebeiztes Kalbsfilet \| Apfel \| kandierter Fenchel | 6,- € |

Änderungen vorbehalten.

# Buffetvorschläge

aus der Melkhus-Küche

## Nordisches Buffet

Holsteiner Räucherfisch | Meerrettichcreme

Krabbensalat | Avocado | Tomate | Peperoni

Glückstädter Matjesfilets „Hausfrauen Art“

Gebeizter Lachs mit Sternanis | Honig-Senf Sauce

Rosa Roastbeef vom Holsteiner Rind | Sauce Tartare | eingelegte rote Zwiebeln

Holsteiner Katenschinken | Senffrüchte | Meerrettich

Kartoffel-Specksalat

Blattsalate | Dressing | Toppings

Immenhofs Brot Selektion und gesalzene Butter aus der Holsteinischen Schweiz

***

Holsteiner Kartoffelsuppe | gerösteter Speck und Landbrot-Croutons | Majoran

***

Gebratenes Kabeljaufilet | sautierter bunter Mangold | Kartoffelpüree | Pommery-Senfsauce

Rosa gebratener Kalbsrücken | Wurzelgemüse und kleine Kartoffeln aus dem Backofen | kräftige Jus

Knusprig gebackener Kartoffelstrudel | Waldpilze | geschmorte Schalotten

***

Nordische Käsespezialitäten | Früchtebrot | Chutneys

Joghurt-Mousse | marinierte Beeren

Warme Apfel-Mandel Tarte | Tahiti Vanilleeis

Nougat-Mousse | Hagebutte

Schokoladencreme | Karamell

**pro Person 68,- €**



Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund von Mindestbestellmengen ein Buffet erst ab 35 Personen anbieten können. Wir danken für Ihr Verständnis.

## BBQ-Buffet

Red Cole slaw | geräucherte Paprika

Scharfer Tomatensalat | Mais | eingelegte rote Zwiebel

Süß-saurer Gurkensalat | Thai-Aromen

Mediterraner Bohnensalat

Blattsalate | Toppings | Dressings

Immenhofs Brot Selektion

Dips: Pimento Cream Cheese, geräucherte Salsa, Salsa verde, Kräuterbutter, BBQ-Sauce

***

***Vom Grill:***

Lachsfilet | Soja | Ingwer | Fenchel

Maispoulardenbrust | Zitrone | Rosmarin

Rücken vom Holsteiner Rind | Piment d'Espelette

Nacken und Bauch vom Eichelschwein | Salbei | Pfeffer-Rub

Süßkartoffeln aus dem Backofen mit Cheddar

Mac & Cheese

Spicy Gemüse vom Grill

***

Pavlova | Waldbeeren | Vanille Sahne

Nuss-Tiramisu | Karamell

**pro Person 52,- €**

MELKHUS Hofküche

### AUSGEZEICHNETE KÜCHE IM MELKHUS

Nicht nur für uns gehören Bodenständigkeit und guter Geschmack zusammen. Im Frühjahr 2022 wurde unser Melkhus mit Küchenchef Christian Jensen vom Guide MICHELIN Deutschland mit dem Bib-Gourmand ausgezeichnet. Ein Qualitätslabel für Restaurants, die schmackhafte Küche aus guten, frischen Produkten zu moderaten Preisen anbieten. Eine Auszeichnung, die uns stolz macht – und uns jeden Tag aufs Neue anspornt.

BIB GOURMAND 2022

Änderungen vorbehalten.

# Menüvorschläge

aus der Melkhus-Küche

## Menüvorschlag I

Gebeiztes Saiblingsfilet aus dem Plöner See
Honig-Senf Marinade | Gurken und Radieschen | Avocado

***

Holsteiner Ochsenbäckchen 48 Stunden geschmort in Burgunder Sauce
Topinambur | Kartoffelnocken | Krosser Speck

***

Warme Apfel-Mandel Tarte | Tahiti Vanilleeis

**pro Person 59,- €**

## Menüvorschlag II

Rosa gebratenes Roastbeef vom Holsteiner Rind
Sauer eingewecktes Gemüse | Wachtelei | Sauce Tartare

***

Exotische Hummersuppe | Hummer in Salzbutter pochiert | Curry & Kokos

***

Brust vom Freiland Huhn | knusprig gebackene Keule
Kartoffelpüree | Pfifferlinge in Rahm

***

Weiße Ivoire Schokolade und Mohn | Brombeeren | Buttermilch-Zitroneneis

**pro Person 84,- €**



Änderungen vorbehalten.

## Menüvorschlag III

Marinierter Gelbflossen Thunfisch | Tomate | Basilikum | Jalapeños

***

Tortellini mit confierter Vierländer Entenkeule | Eingekochte Schalotten
Beaufort Käse | Trüffel

***

Gebratener Ostsee Dorsch „Finkenwerder Art“ | Krabben und Speck
Geschmorte Kartoffeln | Zitronensauce

***

Filet vom Holsteiner Rind | Zweierlei Pastinaken
Sanddorn | Ahornsirup

***

Milchschokolade | Kaffee | Schwarzkirsch-Pfeffersorbet

**pro Person 98,- €**

## Vegetarisches Menü

Salat von bunten Beten und eingelegten Beeren
Ziegenkäseschaum | Himbeer Vinaigrette

***

Blumenkohl „orientalisch“ | Gebackene Kichererbsen
Granatapfel Vinaigrette | Curry

***

Gegrillter grüner Spargel | mild geräucherte Kartoffel Agnolotti
Nussbutter Hollandaise

***

Ricotta Gnocchi | Waldpilze | Tomaten | Parmesan Fumet

***

Dessert aus dem jeweiligen Menü

**3 Gang p.P. 54,- € | 4 Gang p.P. 68,- € | 5 Gang p.P. 82,- €**

Änderungen vorbehalten.

## Mitternachtssnacks

aus der Melkhus-Küche

Feurige Gulaschsuppe | Landbrot

**8,- €**

Weißwurst | Süßer Senf | Laugenbrezeln

**6,- €**

Currywurst | Weißbrot

**7,- €**

Rohmilchkäse Auswahl | Chutneys | Früchte- & Landbrot

**12,- €**

Mac & Cheese

**8,- €**

Vegetarische Falaffel

**8,- €**

## Kindergerichte

Fischstäbchen vom Zander
Möhrengemüse | Kartoffelpüree

**pro Person 9,- €**

Hausgemachte Nudeln in Butter
oder Tomatensauce

**pro Person 8,- €**

Kleines Wiener Schnitzel
Marktgemüse | knusprige Pommes Frites

**pro Person 12,- €**

Eis nach Tagesangebot: **pro Kugel 2,50 €**



Änderungen vorbehalten.

*Die Welt gehört dem,*
*der sie genießt.*

Giacomo Leopardi

# Getränkepauschale

## Getränkepauschale I

**Empfang** (Dauer 1 Std.)
Sekt,
Orangensaft & Mineralwasser

**Abendbegleitung** (Dauer 6 Std.)
Weißwein & Rotwein,
Bier vom Fass,
alkoholfreie Getränke & Mineralwasser,
Tee- & Kaffeespezialitäten
+ ein Digestif pro Pers.

**pro Person 69,- €**

---

**Verlängerungspauschale**
mit Weißwein, Rotwein, Bier vom Fass,
alkoholfreie Getränke und Mineralwasser
**pro Std. / Pers. 15,- €**

## Getränkepauschale II

**Empfang** (Dauer 1 Std.)
Champagner,
Orangensaft & Mineralwasser

**Abendbegleitung** (Dauer 6 Std.)
Weißwein & Rotwein,
Bier vom Fass,
alkoholfreie Getränke & Mineralwasser,
Tee- & Kaffeespezialitäten
+ zwei Digestifs pro Pers.

**Open Bar** (Dauer 3 Std.)
5 verschiedene Longdrinks nach Auswahl

**pro Person 95,- €**

---

**Verlängerungspauschale**
mit Longdrinks, Weißwein, Rotwein, Bier vom Fass,
alkoholfreie Getränke und Mineralwasser
**pro Std. / Pers. 20,- €**

Bitte beachten Sie, dass wir eine Getränkepauschale erst ab 35 Personen anbieten können.
Darüber hinaus gelten diese Pauschalen nicht für das Restaurant Rodesand. Wir danken für Ihr Verständnis. Änderungen vorbehalten.

RVB
RVB
RVB

# Fine Dining

im Restaurant Rodesand

**Genussempfehlung**

Dreierlei Apéro

***

Amuse-Bouche

***

Bachsaibling „aus dem Gehlsbach“

*Rote Bete | Schmand | Schnittlauch | Kaviar*

***

Wildfang Steinbutt

*Lauch | Trüffel | Nussbutter | Kartoffel*

***

Miyazaki-Wagyu

*Beeftea | Heckenzwiebel | Samthaube | Grieß*

***

Flugente

*Kürbis | Rote Zwiebel | Erdnuss | Entenleber*

***

Citrusfrucht

*Kokos | Macadamianuss | Weißer Portwein*

***

Süßigkeiten

**pro Person 119,- €**

Rodesand Restaurant

## FEINE KÜCHE IM HERRENHAUS

Hier trifft Präzision auf Leidenschaft, Kreativität auf Raffinesse und bestes Handwerk auf außergewöhnliche Qualität. Ein Besuch im Rodesand ist mehr als Genuss. Er ist vielmehr ein Erlebnis, eine zauberhafte Geschmacksreise.

Ob Menü oder á la Carte: Küchenchef Patrick Kühn und sein Team verwöhnen die Gäste mit kulinarischen Highlights in einer einzigartigen Atmosphäre: In den liebevoll restaurierten Räumen des Herrenhauses. Elegant und lässig, ohne Schnickschnack, aber mit viel Liebe zum Detail.

Übrigens: Der Name Rodesand stammt aus der langen Geschichte des Guts; erstmalig erwähnt wurde das Gut Immenhof im Jahr 1361 als „Ein Hof namens Rodesand“.



Änderungen vorbehalten.

## FEINE DRINKS IN DER JANTZENS BAR

Jantzens
Bar

Mehr als nur eine Hotelbar: Die Jantzens Bar im Herrenhaus bietet neben dem stylish-gemütlichen Ambiente eine außergewöhnliche Karte an. Hier gibt es nicht nur die besten Cocktails der Holsteinischen Schweiz, sondern eine große Auswahl an internationalen Spirituosen und Weinen. Die Spezialität von Barchef Daniel Eeten? Seine ungewöhnlichen, saisonalen Cocktail-Kreationen. Für einen perfekten Abschluss eines schönen Tages oder den Anfang eines genussvollen Abends.

# *Süße Konditorkunst*

# Hauseigene Pâtisserie

Die süßen Momente dürfen bei einer schönen Veranstaltung natürlich nicht fehlen, schon gar nicht bei einer Hochzeit. Im Hotel Gut Immenhof werden auch diese hand-, haus- und herzgemacht – in unserer eigenen Pâtisserie im Herrenhaus entstehen die vielfältigsten und köstlichsten Kunstwerke, die himmlisch aussehen und genauso schmecken.

## Unsere Leistungen

- Torten und Kuchen nach individuellen Wünschen (Größe, Form, Dekoration, Geschmack etc.)
- Torten- & Kuchenbuffet
- Candy Buffet
- Cupcakes
- Cakepops
- Cakesicles

Weitere Angebote auf Anfrage.

**Kati Hinrichsen**

... ist Pâtissière im Hotel Gut Immenhof und verwöhnt die Gäste mit köstlichen Desserts, Torten, Pralinen und Gebäck. Seit 1988 arbeitet sie „mit großer Leidenschaft“ als Chefpâtissière in Hotels wie dem Neptun in Warnemünde und dem Mövenpick in Lübeck.

Am liebsten kreiert Kati Hochzeitstorten, weil sie sich „da kreativ richtig austoben kann und auf die leuchtenden Augen der Hochzeitspaare gespannt ist.“ Und ihre Kreationen machen auch noch glücklich. Garantiert.

# *Freie Trauung auf Immenhof*

## Hochzeit auf Immenhof

Sie möchten ohne kirchlichen Hintergrund „Ja“ zu Ihrem Herzensmenschen sagen – und dies an einem besonderen Ort?

Im Immenhof gibt es viele Möglichkeiten für eine weltliche Trauung mit feierlichem Eheversprechen und romantischem Fest. Wie wäre es zum Beispiel mit einer unvergesslichen Zeremonie in unserem Rosengarten mit Blick auf den Kellersee?

Inhalt, Ablauf und Zeitpunkt Ihrer Alternative zur kirchlichen Hochzeit bestimmen Sie ganz alleine. Wir unterstützen Sie gern mit Ideen und vermitteln auf Wunsch auch einen freien Trauredner.

## Kirchen in der Umgebung

Ev.-Luth. Kirche, Plön
Entfernung zum Immenhof: 21 Min. mit dem Auto

Ev.-Luth. St.-Michaelis-Kirche, Eutin
Entfernung zum Immenhof: 13 Min. mit dem Auto

Ev.-Luth. Maria-Magdalenen-Kirche, Malente
Entfernung zum Immenhof: 5 Min. mit dem Auto

# Rahmenprogramm

## Für Sie und Ihre Gäste

- Geschichtliche Begehung des Gutes
- Bootstour
- Kutschfahrt
- Yoga
- Sonderausstellung der Immenhof-Filme
- Schlossführung Eutin

## Für die Kleinen

- Outdoorspiele
- Geführtes Ponyreiten
- Hufeisen Club
- Kinderbetreuung

Individuelle Angebote und Preise auf Anfrage.

## Papeterie:

**Basis-Paket**

- Menükarten
- Namenskärtchen
- Sitzplan
- Open Bar Schild **5,50 € p. P.**

**Individuelle Papeterie-Paket mit eigenem Logo** **ab 7,50 € p. P.**

Wenn Sie über ein eigenes Logo verfügen, setzten wir dieses gerne in unsere „Logo“-Templates ein. Bitte schicken Sie uns dafür eine druckfähige Datei im Format PDF oder EPS.

Gerne können wir auch Ihre Farben und Schriftart verwenden. Hierzu teilen Sie uns bitte den Farbwert in CMYK und die Typeformate .ttf oder .otf mit.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen auch personalisierte Booklets (Ablaufpläne) und Room Drops.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Dieser Link führt Sie zur Papeterie-Seite →



Änderungen vorbehalten.

# Dienstleister

## Fotografen

- **Fineart**
  Anne Weise
  Tel.: 0176 32 88 44 39
  www.aw-fineart-fotografie.de

- **Fotowerker Ganzer Berg**
  André Ganzer
  Telefon: 0451 29 39 58 07
  www.fotowerker-ganzerberg.de

## DJ

- **DJ Forte**
  Dennis Forte
  Tel.: 0172 91 40 374
  www.djforte.de

- **Ihr DJ**
  André Pietschmann
  Tel: 0179 45 15 271
  www.ihr-dj-hh.de

## Floristik

- **ZauberNuss**
  Natascha Knepper
  Tel.: 04533 79 73 530
  www.zaubernuss-reinfeld.de

- **Blume Pur**
  Katja Damlos
  Tel.: 04521 77 88 33
  www.blume-pur.de

## Freie Redner

- **Hochzeitsredner Jelen**
  Mischa Jelen
  Tel.: 0172 16 75 162 oder 0162. 89 89 802
  www.freie-romantische-trauung.de

- **Edelworte**
  Friederike Linsmeier
  Tel.: 0176. 70 135 333
  www.edelworte.de

---

Weitere Kontakte wie Dekorateure, Sänger, Band auf Nachfrage.

# Häufig gestellte Fragen – FAQ

### Kann ich mir die Location vor Ort anschauen?

*Gerne begrüßen wir Sie zu einer persönlichen Besichtigung der Locations und Gegebenheiten vor Ort im Hotel Gut Immenhof. Vereinbaren Sie dafür telefonisch oder per Mail einen Termin mit uns. Eine erste, allgemeine Besichtigung des Hofes und der Hotelanlage ist jederzeit möglich.*

### Wie viele Zimmer kann ich für meine Hochzeit bei Ihnen buchen?

*Gerne stellen wir Ihnen ein Abrufkontingent mit max. 25 Zimmern/Suiten im Hotel Gut Immenhof zusammen.*

### Kann ich meinen Lieblingswein zu meiner Hochzeit mitbringen?

*Lassen Sie uns gern wissen, welchen Wein wir bei Ihrer Hochzeit servieren dürfen. Wenn dieser nicht in unserem Angebot vorhanden sein sollte, prüfen wir eine individuelle Bestellung. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die festgelegte Anzahl bestellter Flaschen vollständig von Ihnen abgenommen werden muss. Eine Bezahlung von Korkgeld ist im Immenhof nicht vorgesehen.*

### Bis wann benötigen Sie die finale Personenanzahl?

*Die garantierte Gästeanzahl benötigen wir für die Verrechnungsgrundlage bis 10 Tage vor der Veranstaltung, außerdem einen finalen Sitzplan, damit wir Unverträglichkeiten oder Allergien einzelner Gäste einplanen können.*

### Sonstiges

Alle Preise beinhalten die gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuern von 7 % und 19 %.

Im Falle einer Mehrwertsteuererhöhung ist der Immenhof zu einer entsprechenden Preisanpassung berechtigt.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage.

Lea Sommerkamp & Raphael Drouot,
Veranstaltungmanagement Hotel Gut Immenhof

**Telefon: +49 4523 8828-0**
**E-Mail: bankett@gut-immenhof.de**



Änderungen vorbehalten.

Gut Immenhof GmbH & Co. KG
Rothensande 1, 23714 Malente
Tel: +49 4523 8828-0
kontakt@gut-immenhof.de
www.gut-immenhof.de

Stand Februar 2023