

Herzlich Willkommen im Krupunder Park!

---

# Bankettmappe

---



Altonaer Straße 325  
25462 Rellingen  
Telefon 04101 39190  
Fax 04101 35040  
[www.krupunder-park.de](http://www.krupunder-park.de)  
[info@krupunder-park.de](mailto:info@krupunder-park.de)

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, wenn Sie Ihre Veranstaltung mit uns absprechen möchten, damit wir uns auch genügend Zeit für Sie nehmen können.

Leider ist es uns aus betrieblichen Gründen nicht möglich,  
ohne Terminabsprache eine Besprechung Ihrer Veranstaltung durchzuführen.

**Gültig bis einschließlich Dezember 2018**

## *In Kürze & Auf einen Blick*

Schon im Jahre 1880 wurden in diesem Haus Getränke und Speisen serviert.

Diese Tradition zieht sich jetzt durch viele Generationen und immer war das Wohlbefinden unseres Gastes das höchste Gut.

Genießen auch Sie die Ruhe und Entspannung am Krupunder See.

- \* Logis: 35 modern ausgestattete Zimmer. Davon drei Einzelzimmer, ein Familienzimmer, eine Suite und eine Juniorsuite. Alle Zimmer verfügen über Dusche/ WC, Kabel-TV, Radiowecker, Telefon, Schreibtisch, Fön. Nichtraucher- und Raucherzimmer
- \* Restaurant Hamburger Stube, Krupunder Stube und im Sommer auch unsere beliebte Terrasse
- \* Veranstaltungsräume: Raum Seehof 240 qm<sup>2</sup> für ca. 140 Personen, klimatisiert, Raum Altona 90 qm<sup>2</sup> für ca. 60 Personen
- \* Lage: Direkt gegenüber dem Naherholungsgebiet Krupunder See. In rund 600 m Entfernung sind schon die Hamburger Stadtgrenzen zu überqueren. Die beliebten Ausflugsziele Hamburger Fischmarkt und die Landungsbrücken sind ungefähr 11 km von uns entfernt. Zu einem herrlichen Stadtbummel lädt auch die gut 12 km entfernte Innenstadt ein. Zur nächstgelegenen S-Bahnstation Krupunder geht man ca. 15 Minuten. Über das Autobahnkreuz Hamburg Nord-West erreicht uns jeder von der Ausfahrt Halstenbek/ Krupunder (Nr. 20) in nicht einmal 2 Minuten.

Unsere Bankettmappe soll Ihnen die Planung Ihrer Veranstaltung erleichtern und Ihnen notwendige Informationen geben. Die nachfolgenden Menü- und Büffetvorschläge sind nur als Anregung und Empfehlung zu verstehen. Alle Speisenteile in den Menüs und Büffets sind variierbar und austauschbar. Gern sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung eines Menüs oder Buffets behilflich.

Bei Fragen und individuellen Wünschen, zögern Sie nicht, unser Team unter der Rufnummer 04101 39190 zu kontaktieren.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt

& freuen uns Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen

*Ihre Familie Luchting*

*& die Mitarbeiter des Hotel Krupunder Park*

## Veranstaltungsräume



*Raum Altona*



*Raum Seehof*



*Krupunder Stube*

## Raumkapazitäten

<b>Raum Altona</b>	bis zu 60 Personen
<b>Raum Seehof</b>	bis zu 140 Personen
<b>Krupunder Stube</b>	bis zu 35 Personen

~ Unsere Krupunder Stube kann auch für standesamtliche Trauungen gebucht werden. ~

# Allergene

Sehr geehrte Gäste,

unseren Speisen können Spuren von allergenen Zutaten enthalten:

Gluten - Getreide

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Eier und Eierzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose

Schalenfrüchte (Nüsse)

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf und Senferzeugnisse

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite

Lupine und Lupinenerzeugnisse

Weichtiere

Lieber Gast,

damit Sie die Informationen erhalten, welche Speisen die oben genannten Allergenen enthalten, sprechen Sie uns an.

## Menü 1

Zuckererbsen-Kartoffelsüppchen  
mit Baconchip

( € 4,90 )

\*\*\*\*

Rinder- und Schweinebraten  
mit Rahmsauce  
dazu Marktgemüse  
Herzogin- und Petersilienkartoffeln

( € 16,10 )

\*\*\*\*

Bayrisch Crème mit Kirschragout  
und Mohnzabaione

( € 4,80 )

**€ 25,80 pro Person**  
ab 8 Personen

## Menü 2

Crossini à la Champignon crema  
an Salatbouquet

( € 4,70)

\*\*\*\*

Maispoularde  
auf Holunder- Schalottensauce  
dazu frisches Gemüse  
und Kartoffelgratin

( € 16,40)

\*\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und heißen Kirschen

( € 4,90 )

**€ 26,00 pro Person**  
ab 8 Personen

## Menü 3

Räucherlachs auf Rote Bete- Carpaccio  
an Salatbouquet

( € 6,50 )

\*\*\*\*

Schweinefilet im Parmesanmantel  
dazu Kräuterjus  
grünes Gemüse  
und Herzoginkartoffeln

( € 16,80 )

\*\*\*\*

Dessertteller „Krupunder Park“  
- eine kleine Überraschung -

( € 5,30 )

**€ 28,60 pro Person**  
ab 8 Personen

## Menü 4

Tomate– Mozzarella  
auf Feldsalat und Balsamicoglace

( € 6,30 )

\*\*\*\*

Roastbeef, warm, rosa gebraten  
mit einer Rucola - Parmesankruste  
auf einer Kräutersauce, sautierte Champignons  
dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin

( € 24,20 )

\*\*\*\*

Crème brûlée  
an Himbeer- und Brombeerragout

( € 4,20 )

**€ 34,70 pro Person**  
ab 8 Personen



## Menü 5

Hochzeitssuppe

( € 4,80 )

\*\*\*\*

Hirschbraten auf Pflaumen - Rotweinsauce  
mit gefüllter Birne, Rosenkohl  
Herzogin- und Salzkartoffeln

( € 17,20 )

\*\*\*\*

Panna Cotta von der Tonkabohne  
mit Fruchtspiegel und Früchten

( € 5,20 )

**€ 27,20 pro Person**  
ab 8 Personen

## Menü 6

Grüner Spargelsalat mit Gamba  
und exotischen Früchten

( € 6,80 )

\*\*\*\*

Rote Tomatencrèmesuppe  
mit Kräutercroûtons

( € 4,60 )

\*\*\*\*

Kalbsbäckchen  
mit sautiertem Gemüse  
dazu Savoyer Kartoffeln

( € 21,80 )

\*\*\*\*

Weißes und schwarzes Mousse au Chocolate  
an saisonalem Obst

( € 4,90 )

**€ 38,10 pro Person**  
ab 8 Personen

## Menü 7

Vorspeisenplatte  
- Fisch und Italienisch -

( € 6,90 )

\*\*\*\*

Rinderfilet, im Ganzen gebraten  
mit Rotwein - Schalottensauce  
dazu Gemüse  
und Herzoginkartoffeln

( € 28,20 )

\*\*\*\*

Dessertteller „Krupunder Park“  
- eine kleine Überraschung -

( € 5,30 )

**€ 40,40 pro Person**  
ab 8 Personen

## Menü 8

Gambas und Jakobsmuscheln gratiniert  
an Salatbouquet mit Röstbrot  
( € 7,90 )

\*\*\*\*

Mango- Essigsüppchen  
mit Gemüsestreifen und Hähnchenfleischspieß  
( € 4,10 )

\*\*\*\*

Cassissorbet in Kressemantel  
mit Baconchips  
( € 3,40 )

\*\*\*\*

Black & White  
Rinderfilet im Pfeffermantel  
Schweinefilet im Speckmantel  
dazu eine Rotwein- Frühlingszwiebelsauce  
glasierte Möhren und Pilz-Kartoffelpüree  
( € 27,60 )

\*\*\*\*

Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf  
( € 6,30 )

**€ 49,30 pro Person**  
ab 8 Personen

## *Veganes Menü*

Süßkartoffelsüppchen  
mit Lauchstroh

( € 4,50 )

\*\*\*\*

Mariniertes Tofu  
auf Tomaten- Kokossauce  
dazu frisches Gemüse  
und Gnocchi

( € 14,50 )

\*\*\*\*

Variationen von Früchten  
an Orangensorbet

( € 4,90 )

**€ 23,90 pro Person**  
ab 8 Personen

## *Klassik Buffet*

Hochzeitssuppe

Roastbeef, kalt, mit Remouladensauce

Puten- Gemüsespieße

Partyfrikadellen mit verschiedenen Senfsaucen und Gewürzgurken

Matjesfilet „Dreierlei“ mit Curryrahm, Preiselbeersahne

und Hausfrauensauce

Graved Lachs mit Honig - Dill - Senfsauce

Marktsalat mit 2 Dressings

Kasseler in Brotteig auf Rahm - Sauerkraut

Lachstranchen, pochiert, auf Limettensauce

Gemüse

Bratkartoffeln und Reis

Brot und Butter

Bayrisch Crème auf Kirschragout

**€ 38,00 pro Person**

ab 20 Personen

## *Holsteiner Buffet*

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Kartoffelstroh

Schinkenvariationen

Partyfrikadellen im Speckmantel mit verschiedenen Senfsaucen

Tomate Mozzarella mit Balsamico - Vinaigrette  
und Basilikum

Räucherlachs mit Kartoffelpuffer

Apfel - Mandarinen - Lauchsalat

Tomatensalat

Seelachsfilet, gebraten, mit Dijonsensauce

Schweinefilet im Speckmantel  
mit Cognacrahmsauce und Champignons

Gemüse

Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln

Käsevariationen mit Weintrauben

Brot und Butter

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

**€ 36,90 pro Person**  
ab 20 Personen

## *Kartoffelbuffet*

Kartoffelcrèmesuppe mit Rauchwurst

Roastbeef, kalt, mit Remouladensauce  
pikante Pfannkuchen mit Kochschinken  
Schweinemedallions mit Champignons gratiniert  
Matjestatar auf Reibekuchen

Kartoffel - Specksalat  
Gurkensalat

Burgunder Braten mit Rosmarinsauce  
Hähnchenbrust auf Paprika - Zwiebelgemüse  
Gemüse  
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Käsevariationen mit Weintrauben

Brot und Butter

Zitronencreme  
frische Früchte

**€ 32,90 pro Person**  
ab 20 Personen



## *Stuben Buffet*

Pastinakencrèmesuppe  
mit Balsamico- Möhrenjulienne

Hähnchenbrust mit Cumberlandsauce  
Schweinefilet mit Backpflaume  
Makrelenfilet „Dreierlei“  
Tomate– Mozzarella  
mit Crème fraîche, Zitrone und Majoran

Apfel - Fenchelsalat  
Salat mit Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen

Rinderbraten mit Rote Bete, Meerrettich und Bratenjus  
Hirschgeschnetzeltes mit Preiselbeer - Cassissauce  
Gemüse  
Kartoffelgratin und Spätzle

Brot und Butter

Weißes und braunes Mousse au Chocolate  
mit Waldbeerenragout

**€ 35,90 pro Person**  
ab 20 Personen

## *Nordisches Buffet*

Mairübensuppe  
mit Räucherlachsstreifen

Entenbrust auf Apfel - Mandarinen - Rucolasalat  
Katenschinken mit Honigmelone  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Sherry- Matjes mit Frühlingszwiebeln

Römersalat mit Hähnchenbrust und Croûtons  
Nudel- Radieschensalat

Schweinenacken gefüllt mit Lauch an Rahmsauce  
Zanderfilet, gebraten, auf Fenchelgemüsesauce  
Gemüse  
Bratkartoffeln und Herzoginkartoffeln

Brot und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

**€ 39,80 pro Person**  
ab 20 Personen

## *Deutsch-Italienisches Buffet*

Italienischer Vorspeisenteller  
mit Bruschetta, Thunfisch– Nudelsalat  
geeister Tomatensuppe und Ciabatta mit zweierlei Dips  
- Die Vorspeise wird serviert. -

Parmaschinken mit Melone  
Putenmedaillons mit Cherrytomaten in Pesto  
Gebratener Fetakäse im Zucchini mantel & Kräuter der Provence  
Antipasti

Garnelensalat

Toskanischer Nudelsalat  
Italienischer Fleischsalat  
Tomate - Mozzarella mit Basilikum und Balsamico Vinaigrette

Steinbeißer, gebraten, in Pestoöl  
Kalbsbraten, geschmort, mit Gemüse und Salbeibutter  
Ratatouillegemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Mediterrane Gnocchipfanne

Brot und Butter

Italienisches Dessert

**€ 44,10 pro Person**  
ab 20 Personen

## *Krupunder Park Buffet*

Basilikumcremesuppe  
mit Tomatenconcassée

Roastbeef, kalt, mit Remouladensauce  
Entenbrust auf Rauke - Pflaumensalat  
Katenschinken mit Melone  
Schweinefilet umhüllt mit Speck, kalt  
auf Champignonsalat  
Seelachs, im Ausbackteig, mit Knoblauchdip

Griechischer Bauernsalat  
- in einzelnen Komponenten angerichtet -  
Gambassalat

Rinderfilet Wellington mit Cumberland sauce  
Putengeschnetzeltes „Mediterrane Art“  
Lachstranche in Salbeibutter gebraten  
Gemüse  
Bratkartoffeln, Herzoginkartoffeln und Tomaten– Spinat– Pasta

Brot und Butter

Dessertbuffet „Krupunder Park“  
- eine kleine Überraschung -

**€ 48,00 pro Person**  
ab 20 Personen

## Weitere Speisenvorschläge

### Suppen

Hummercrèmesuppe pro Person € 4,90

Kürbiscrèmesuppe (saisonal)

Pfifferlingscrèmesuppe (saisonal)

Spargelcrèmesuppe (saisonal)

Die Preise für die saisonalen Suppen werden zur jeweiligen Saison kalkuliert.

### Vorspeisen

Fischvorspeisenplatte pro Person € 6,90

Italienische Vorspeisenplatte pro Person € 5,70

Nordische Vorspeisenplatte pro Person € 6,30

### Desserts

Schokoladen– Malheur pro Person € 5,30

Käseteller pro Person € 7,10

## Zum Empfang

Canapées belegt mit Aufschnitt und Käse	pro Stück	€ 2,15
Canapées belegt mit Räucherfisch und Krabbensalat	pro Stück	€ 2,75
Canapées belegt mit Roastbeef und Mett	pro Stück	€ 2,75
Fingerfood mit verschiedenen Dips	pro Person	€ 7,70
Bruschetta Variationen	pro Person	€ 4,10
Frisches Bauernbrot mit Schmalz & Kräuterquark	pro Person	€ 4,60

## Imbiss oder Mitternacht

Gulaschsuppe mit Partybrötchen	pro Person	€ 5,00
3 Partyfrikadellen mit Senf	pro Person	€ 2,20
Currywurst mit Brot	pro Person	€ 4,20
Chili con Carne	pro Person	€ 5,00
Käseigel mit Weintrauben	pro Stück	€ 26,00
Käseplatte	pro Person	€ 7,10
Laugenstangen oder Brezeln	pro Stück	€ 2,50
Obstplatte	pro Person	€ 5,50
Eisbuffet	pro Person	€ 5,50
Butterkuchen	pro Stück	€ 2,15

Weitere Kuchensorten und Torten, auch zum Kaffeetrinken, bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an.

## *Imbiss oder Mitternacht*

### Tramezzino- Varianten:

Tramezzino gefüllt mit Ei und Thunfisch	pro Stück € 3,60
Tramezzino gefüllt mit Schinken und Käse	pro Stück € 3,60
Tramezzino gefüllt mit Caprese und Ruccola	pro Stück € 3,10
Tramezzino gefüllt mit Salami	pro Stück € 3,30
Tramezzino gefüllt mit Kräuterquark, Gurke, Rauke und Tomate	pro Stück € 3,20

### Wrap- Varianten:

Wrap mit Ananas und Schinken	pro Stück € 4,10
Wrap mit verschiedenem Gemüse	pro Stück € 3,30
Wrap Mexicanisch	pro Stück € 4,20
Gartenwrap mit Tomate, Salat, Mais, Gurke und Kresse	pro Stück € 3,30

### Stullen- Varianten:

Tomatenstulle mit Hähnchenbrust	pro Stulle € 4,30
Stulle mit Putenbrust, Brie und Cranberrysenf	pro Stulle € 4,60
Stulle mit Frischkäse und gegrilltem Spargel	pro Stulle € 3,80
Stulle mit Hüttenkäse, Ei und Frühlingszwiebeln	pro Stulle € 4,30
Stulle mit Hüttenkäse, Avocado und Tabasco	pro Stulle € 4,10

# Weinkarte

## Weißwein

2016er Ruppertsberger Linsenbusch Weißburgunder Qualitätswein b. A. ~ trocken ~, Pfalz Winzerverein Hoheburg eG	Fl. 0,75 l	18,30 €
2016er Wormser Liebfrauenmorgen Grauer Burgunder, Kabinett Qualitätswein mit Prädikat ~ trocken ~, Rheinhessen Wein & Sekt Dr. Gerhard Schilling	Fl. 0,75 l	19,00 €
2015er Riesling Kabinett Qualitätswein b. A. ~ trocken ~, Rheinhessen Wein & Sekt Dr. Gerhard Schilling	Fl. 0,75 l	19,80 €
2016er Rivaner Deutscher Qualitätswein Erzeugerabfüllung ~ trocken ~, Ahr Winzergenossenschaft Mayschoss– Altenahr	Fl. 0,75 l	20,80 €
2016er Schwaigerner Grafenberg Trollinger mit Lemberger Deutscher Qualitätswein Erzeugerabfüllung ~ halbtrocken ~, Württemberg Heuchelberg Weingärtner	Fl. 0,75 l	21,50 €

Wir bieten Ihnen weitere Weißweine saisonal an!



# Weinkarte

## Weißherbst

2015er Deidesheimer Hofstück  
Portugieser Weißherbst  
Qualitätswein b. A.  
~ halbtrocken ~, Pfalz  
Winzerverein Hoheburg eG

Fl. 1,00 l

21,00 €

2015er Blanc de Noir  
Spätburgunder  
Deutscher Qualitätswein  
~ trocken ~, Ahr  
Winzergenossenschaft Mayschoss– Altenahr

Fl. 0,75 l

23,50 €

## Rotwein

2015er Ruppertsberger Linsenbusch  
Dornfelder  
Qualitätswein  
~ trocken ~, Pfalz  
Winzerverein Hoheburg eG

Fl. 0,75 l

21,40 €

2014er Lemberger  
Deutscher Qualitätswein  
Erzeugerabfüllung  
~ trocken ~, Württemberg  
Remstalkellerei

Fl. 0,75 l

21,60 €

# Weinkarte

## Rotwein



2015er Monsheimer Domblick Cabernet Sauvignon Qualitätswein b. A. ~ trocken ~, Rheinhessen Wein & Sekt Dr. Gerhard Schilling	Fl. 0,75 l	21,60 €
2015er Nikolaus N. Spätburgunder Deutscher Qualitätswein Erzeugerabfüllung ~ trocken ~, Ahr Winzergenossenschaft Mayschoss– Altenahr	Fl. 0,75 l	24,20 €
2015er Domina Deutscher Qualitätswein Erzeugerabfüllung ~ halbtrocken ~, Ahr Winzergenossenschaft Mayschoss– Altenahr	Fl. 0,75 l	24,20 €
2015er Dornfelder Deutscher Qualitätswein ~ halbtrocken ~, Rheinhessen Winzergenossenschaft Westhofen eG	Fl. 1,00 l	22,50 €
2016er Oromonte Tempranillo Vino de mesa ~ trocken ~, Castilla Spanien	Fl. 1,00 l	22,50 €

Wir bieten Ihnen weitere Rotweine saisonal an!

Sehr geehrte Gäste,

da unsere Weine überwiegend von kleinen Weingütern stammen, können die angegebenen Jahrgänge etwas variieren!

## Getränkeauszug

Flensburger Pilsener und Flensburger Dunkel vom Fass	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,50
Schneider Weisse Hefeweizen vom Fass	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	€ 2,60
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	€ 4,50
Vio Medium von Apollinaris (wird in Kühlern auf den Tischen eingedeckt)	0,75 l	€ 5,90
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l	€ 2,60
Saftschorlen	ab 0,2 l	€ 2,60
Kaffee	Tasse	€ 2,40
Tee	Kännchen	€ 3,90
Espresso	Tasse	€ 2,60
Cappuccino	Tasse	€ 3,00
Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 3,90
Prosecco	0,2 l	€ 4,50
Prosecco mit Aperol	0,2 l	€ 5,30
Prosecco mit Sanddornlikör	0,2 l	€ 5,30
Hugo	0,2 l	€ 5,30
Aquafit	0,2 l	€ 3,70
Jubiläums Aquavit oder Linie Aquavit	2 cl	€ 2,90
Absolut Vodka	2 cl	€ 3,50
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 3,10

# Veranstaltungsplaner

Name/ Veranstalter : \_\_\_\_\_

Anlass: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Raum:  Altona  
 Seehof  
 Krupunder Stube  
 Hamburger Stube

Beginn / Eintreffen der Gäste: \_\_\_\_\_

Personenanzahl: \_\_\_\_\_ Erwachsene  
+ Kinder unter 3 Jahren: \_\_\_\_\_  
+ Kinder unter 6 Jahren: \_\_\_\_\_  
+ Kinder unter 12 Jahren: \_\_\_\_\_

Aperitif: \_\_\_\_\_

Reden / Vorträge: \_\_\_\_\_

Beginn Essen: \_\_\_\_\_

Essen: \_\_\_\_\_

Buffet- und Menüvorschläge siehe Anlage

Kinderessen: \_\_\_\_\_

Getränke: \_\_\_\_\_

Weine siehe Anlage

Imbiss / Mitternacht: \_\_\_\_\_

Bestuhlung:  Runde Tische  
 Blocktafel (bis max. 30 Personen möglich)  
 Fischgrätenform  
 U-Form

Musik:  DJ  Alleinunterhalter  Unterhaltungsmusik

Bei Musikern berechnen wir eine GEMA-Pauschale von € 44,00.

Was wird der Musiker essen? \_\_\_\_\_

Dekoration: Die Tischdekoration wird mit Ihnen individuell besprochen.

Menükarten: ~ Preise abhängig von der Art der Menükarte ~

Blumen: ~ sind individuell bestellbar, Blumenpreise je nach Jahreszeit ~

Auf Wunsch:

ab 40 Personen weiße Stuhlhussen, Leihgebühr € 4,50 pro Stuhl

Tischordnung:  Ja  Nein

Voraussichtliches Ende: Ab 2:00 Uhr berechnen wir € 28,50 pro Mitarbeiter und Stunde

Die Musik bei Feiern darf bis maximal 03:00 Uhr sein und das maximale Ende einer Feier ist 04:00 Uhr.

Zimmerreservierung: Anreise: \_\_\_\_\_ Abreise: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Doppelzimmer inkl. Frühstück für jeweils € 107,00 pro Nacht

\_\_\_\_\_ Einzelzimmer inkl. Frühstück für jeweils € 79,00 pro Nacht

\_\_\_\_\_ Dreibettzimmer inkl. Frühstück für jeweils € 144,00 pro Nacht

Die Namensliste der Übernachtungsgäste fügen Sie bitte anbei.

Gäste sind Selbstzahler  a conto Veranstaltung

# Musik & Extras für Ihre Veranstaltung

## Frank Schimpke

~ Discjockey / Moderator ~

Tel: 04101- 35115

Fax: 04101- 369550

[info@frank-schimpke.de](mailto:info@frank-schimpke.de)

[www.frank-schimpke.de](http://www.frank-schimpke.de)



## Manfred Apel

~ Musik und Moderation ~

Tel: 04361 - 510 20 60

Mobil: 0151 - 58 12 53 03

[www.partymusik-hamburg.de](http://www.partymusik-hamburg.de)

[manfred.apel@hanse.net](mailto:manfred.apel@hanse.net)



## Sven Glede ~ Hanse Sound

~ Musik für alle Anlässe ~

Tel: 04181-601388

Mobil: 0177-3366966

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



## Markus Friedrich

~ Musiker und DJ~

Tel: 040-41545693

Mobil: 0179-3906751

Fax: 040-41545694

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

## Sie suchen einen Fotografen für Ihre Feierlichkeit?

Wir empfehlen Ihnen:

Melanie Gobetto

Die Eventfotografin

Hohle Straße 1

25462 Rellingen

Telefon 04101 55 29 01

[die-eventfotografin.de](http://die-eventfotografin.de)

## Möchten Sie noch eine neue Festtagsfrisur, dann vereinbaren Sie einen Termin bei:

Trendfriseur Nicole Fehlandt

Altonaer Straße 353

25462 Rellingen

Telefon 04101 314 90

[www.trendfriseur-fehlandt.de](http://www.trendfriseur-fehlandt.de)

## Mit diesem Zauberer~Duo werden Ihre Gäste in jedem Fall unterhalten:

„Klärchen & Klärchen“

Hilmar Klärchen

Telefon 0451 40 57 04

Volker Klärchen

Telefon 040 60 03 93 35

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

## Sie suchen nach einer besonderen Einladungs- oder Danksagungskarte etc.:

woodcardz UG

Kollastrasse 7

22529 Hamburg

Telefon: 040 - 522 996 99

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



## *Außer Haus*

Wenn Sie Ihre Gäste bei sich zu Hause aus gegebenem Anlass mal so richtig verwöhnen möchten, liefern wir Ihnen gerne eines unserer Buffets oder unsere kalten Platten.

Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch gern Geschirr, Bestecke, Gläser und Servicepersonal zur Verfügung.



Zur Beratung Ihrer Feierlichkeit stehen wir Ihnen gern unter der Rufnummer 04101 39190 zur Verfügung.

---

HOTEL~RESTAURANT Krupunder Park GmbH  
Familie Luchting  
Altonaer Straße 325  
25462 Rellingen  
Telefon: 04101 / 39 19 0  
Fax: 04101 / 35 04 0  
E-Mail: [info@krupunder-park.de](mailto:info@krupunder-park.de)  
[www.krupunder-park.com](http://www.krupunder-park.com) / [www.krupunder-park.de](http://www.krupunder-park.de)