

GUT BASTHORST

Kein Tag wie der andere

Hochzeiten

2027

2028



Gut Basthorst

HERZLICH WILLKOMMEN!

Heiraten auf Gut Basthorst ist romantisch und praktisch zugleich: Standesamt, Kirche, Empfangsmöglichkeit, Hochzeitsparty-Location und Hotel – bei uns ist alles an einem wunderschönen, historischen Ort versammelt, fußläufig zu erreichen und somit herrlich entspannend für Sie als Hochzeitspaar und Ihre Gäste.

Bei uns treffen sowohl standesamtliche Trauungen, christliche Trauungen (in der St. Marienkirche zu Basthorst) wie auch weltliche Trauzeremonien auf den perfekten Rahmen. Ganz nach Ihren Wünschen erhalten Sie ein individuelles Angebot. Und auch nachdem Sie sich für uns entschieden haben gilt:

Der große Tag wird stets gemeinsam entwickelt–mit Kreativität, Struktur und Liebe fürs Detail.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Herzlichst

Milana von Ruffin

GUT BASTHORST | Auf dem Gut 3 | 21493 Basthorst | Telefon 04159 / 8252-0 | hochzeit@gut-basthorst.de

Leitfaden

KENNENLERNEN / BESICHTIGUNG

Wir freuen uns sehr darauf, Sie kennenzulernen.
Bei einer persönlichen Führung über unser Gut beantworten wir gerne Ihre Fragen.

VERTRAG

Mit Ihrer Unterschrift auf dem Vertrag ist Ihr Termin für Ihre Traumhochzeit fest gebucht.

DETAILGESPRÄCH

Bei einem persönlichen Gespräch besprechen wir ca.
4 Monate vor der Hochzeit den Veranstaltungsablauf und alle Details für Ihr Fest.

TRAUMHOCHZEIT

Wir begleiten Ihren großen Tag und sorgen mit unserem großartigen Team dafür, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlt.



"Unser Ziel ist es, Ihren Hochzeitstag in Basthorst zu einem unvergesslichen, wunderschönen und einzigartigen Moment zu machen - genauso wie es sein sollte, für den wichtigsten Tag im Leben von verliebten Menschen."

MILANA VON RUFFIN



Räumlichkeiten

Auf Gut Basthorst stehen Ihnen gleich mehrere außergewöhnliche Locations für Ihre Hochzeit zur Verfügung.





Pferdesaal

Nutzen Sie das wunderschöne, rustikale Ambiente der ehemaligen Pferdestallungen und die unmittelbare Nähe zum Restaurant und zum Rosengarten mit Blick auf den Gutsteich. Der Pferdesaal mit einem Barbereich und einer Terrasse ist ideal für Feiern bis zu 100 Personen. Nach dem Essen verwandelt sich der Pferdesaal in eine einladende Tanzfläche. Zwei breite Flügeltüren erschließen bei Bedarf zudem im Nu den großzügigen Außenbereich.

Im Obergeschoss des Pferdesaals befindet sich eine weitere Räumlichkeit, die ebenfalls genutzt werden kann, z.B. für weltliche Trauungen oder Empfänge. Hier können sich bis zu 120 Personen aufhalten. Durch den Kontrast von dunklem Holzgebälk und ansonsten hell gehaltenen Wandflächen wirkt der obere Teil des Pferdestalles sehr einladend.

Kuhstall

Darf es noch eine Nummer größer sein ? Dann dürfte unser Kuhstall genau das Richtige für Sie und Ihre Hochzeitsgesellschaft sein. Im Erdgeschoss finden an runden Tischen bis zu 160 Personen Platz, an geraden Tischen bis zu 300 Personen. Die Bühne bietet genügend Raum für Bands und Darbietungen. Ein Teilbereich des Innenraumes kann abgehängt werden, sodass der Raum etwas verkleinert werden kann.

Mit unseren fest installierten warmen Lichterketten wird dieser historische Raum festlich, gemütlich und bietet die perfekte Basis für stimmungsvolle Feiern.

Jagdsaal & Kaminzimmer



Die im Erdgeschoss liegenden Räume Jagdsaal sowie unser gemütliches Kaminzimmer sind das Herz für standesamtliche Zeromonien. In 2026 renoviert bieten sie unseren Paaren eine authentische und intimes Athmosphere für ihre persönliche Trauung.
Im Anschluss bietet die an das Kaminzimmer angrenzende Terrasse eine idyllische Möglichkeit für einen Sektempfang um auf die Liebe anzustoßen.
Der Jagdsaal und das Kaminzimmer gehören zu den Außenstellen des Standesamtes Schwarzenbek- Land. Hier können Sie sich nach Absprache mit der Standesbeamtin Frau Winterberg standesamtlich trauen lassen. Sie erreichen Frau Winterberg telefonisch unter 04151-842218 und per Mail standesamt@amt-schwarzenbek-land.de.

Almhütte



Sie träumen von einer Landhochzeit oder sogar von einer Gartentafel?
Wenn es etwas zünftiger zugehen soll, dann empfehlen wir Ihnen unsere Almhütte. Diese nimmt bis zu 60 Personen sitzend auf. Die holzvertäfelte Almhütte verfügt über eine Bar im Innenbereich sowie einen erweiterbaren Außenbereich mit massiver Brotzeit-Tischgarnitur. Ob rustikal mit schönen Holztischen oder feierlich weiß eingedeckt - das Ambiente in der Almhütte passen wir Ihren Wünschen an.
Unsere Almhütte eignet sich auch hervoragend als originelle Prewedding-Abend - oder Polterabend-Location an. Hier können Ihre Gäste schon am Vorabend locker zusammenkommen und gemeinsam in das Hochzeitswochende starten.
Bei gutem Wetter ist der Park der Almhütte ebenfalls für freie Trauungen sowie für Outdoor-Tafeln geeignet.





Traulocation

ST. MARIEN KIRCHE ZU BASTHORST

Direkt neben unserem Gut –fußläufig erreichbar– steht die evangelische-lutherische Kirche St. Marien. Die neugotische Feldsteinkirche wurde 1857/58 errichtet und ist ein wahres Kleinod. Hier finden zahlreiche Trauungen von Paaren statt, die bei uns ihre Hochzeit feiern. Die Kirche bietet ca. 200 Gästen im Kirchenschiff und auf der Empore Platz. Die Kirchengemeinde Basthorst wird von Frau Pastorin Caroline Boysen geleitet. Für die Terminierung Ihrer kirchlichen Trauung erreichen Sie sie telefonisch unter 04159-338 oder per Mail hochzeit@kirche-basthorst.de
Ganz besonders: Auch weltliche Trauungen oder mit ortsfremden, selbstgewählten Geistlichen sind möglich.

Rosengarten

Empfangen Sie nach Ihrer Trauung Ihre Gäste und Gratulanten in unserem idyllischen Rosengarten zu einem Sektempfang mit Kuchenbuffet oder herzhaftem Fingerfood. Bis zu 200 Personen finden hier Platz. Direkt am Teich gelegen ist der ideale Platz für Fotos die unvergesslich werden.



Rondell

Vor unserem Herrenhaus befindet sich das großzügige Rondell mit einer Rasenfläche von 1.600 m². Unter den großen Eichen ist der ideale Platz für Ihre freie oder weltliche Trauung mit anschließendem Empfang auf der angrenzenden Terrasse des Herrenhauses. Die Freifläche kann für Aufbauten aller Art genutzt werden, zum Beispiel für Outdoor Aktivitäten oder eine Lounge-Area.

Übersicht

UNSERER RÄUMLICHKEITEN

	MAX PERSONEN	AN RUNDENTISCHEN	AN ECKIGEN TISCHEN	M²	BARRIEREFREI	MIETE*
KAMINZIMMER	16	/	16	30	✓	275,-
JAGDSAAL	40	20	40	45		295,-
ALMHÜTTE	60	/	60	90		595,-
PFERDESAAL	100	90	100	120		795,-
PFERDESAAL OG	120	/	/	150		375,-
KUHSTALL	300	160	300	615		995,-
RONDELL/ ROSENGARTEN	FLEXIBEL			1600		375,-
PARK ALMHÜTTE						275,--

* INKL. ENDREINIGUNG





Speisen

Wir stehen für regionale und saisonale Speisen: Frisches Wildfleisch aus eigener Jagd, köstliche Fischfilets aus heimischen Gewässern, Tomaten und Kräuter aus dem eigenen Gewächshaus, hausgebackenes Brot, Kartoffeln von Basthorster Feldern. Wir servieren sehr gern unser eigenes, leichtes Gut Basthorst Gutshofbier. Unsere Weine sind erlesen und vielfältig. Für Ihre Hochzeitsfeier haben wir verschiedene Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt, aus denen Sie wählen können.

Menü „BASTHORST“

Hochzeitssuppe “Klassisch”
mit Eierstich, Fleischklößchen & Gemüsestreifen

***

Schwarzfeder-Hähnchenbrust gefüllt mit Spinatfarce auf
Grillgemüse an Sauce Choron und Basthorster Kartoffelgratin

***

Dessertvariationen vom Buffet

€ 54,90 p.P.

Menü „BASTHORST ROYAL“

Räucherlachstartar an Sellerie- Porree Salat auf Rote Bete Carpaccio
mit Meerrettich

***

Rosa gebratener Rinderrücken auf feinem Marktgemüse, Basthorster
Kartoffelgratin und Portwein-Jus

***

Dessertvariationen vom Buffet

€ 74,90 p.P.

Menü „BASTHORST NORD & GUT“

Sommerlicher Rucola-Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, gebackenen
Feigen und Walnüssen

***

BBQ Lachsfilet an grünem Spargel auf Sellerie-Kartoffelpüree mit
Safransauce

***

Dessertvariationen vom Buffet

€ 64,90 p.P.

Menü „BASTHORST URSPRUNG“

Sommerliche Erbsen - Minze Terrine mit gegrillter Zucchini,
eingelegten Radieschen und Zitronenöl

***

Gegrillte Kräuterseitlinge mit cremiger
Polenta, grünem Spargel,
Ofentomaten und Kräuterjus

***

Dessertvariationen vom Buffet

Vegan & Glutenfrei

€ 64,90 p.P.

Kinder von 0-5 Jahren speisen und trinken bei uns im Rahmen einer Veranstaltung kostenlos.

Buffet

BASTHORST KLASSIK

VORSPEISE (SERVIERT)

Blumenkohlcremesuppe mit Bacon- Kresse Topping

***

HAUPTSPEISEN

• gegrillte dt. Bio Rinderferse aus regionaler Zucht

• marinierte Landschwein Filet-Medallions

• gebackener Fetakäse mit Cherrytomaten und Chili

• Französische Maishähnchenbrust
gewürzt nach Basthorster Art

***

WARME BEILAGEN

• Ofenfrisch gebackenes Gemüse bestehend aus Paprika,
Zucchini, Zwiebeln, Süßkartoffeln

• gebackene Rosmarin - Kartoffeldrillinge

• Ratatouille Reisgemüse

***

KALTE BEILAGEN

• Bunter Gartensalat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette

• Griechischer Salat Thessaloniki aus der Heimat
Vickys mit Feta und Oliven

oder

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Sonnenblumenkernen

• Hausgebackenes Baguette mit Kräuterschmand dazu
drei hausgemachte Dips

***

DESSERT

2 x Dessert - Variationen € 54,90 p.P.

SPEISEN IN BUFFETFORM BIETEN WIR
AB EINER PERSONENZAHL VON 30 GÄSTEN AN.

Buffet

BASTHORST ROYAL

VORSPEISE (SERVIERT)

Bunt gemischter Blattsalat mit einem Trio vom Fjordlachs

***

HAUPTSPEISEN

• gegrillte dt. Bio Rinderferse aus regionaler Zucht

• Neuseeländisches Wiesenlamm mit Knoblauch-
Rosmarin Marinade

• Fjordlachsfilet mit BBQ- Sauce mariniert

• Französische Maishähnchenbrust
gewürzt nach Basthorster Art

***

WARME BEILAGEN

• Ofenfrisch gebackenes Gemüse bestehend aus Paprika,
Zucchini, Zwiebeln, Süßkartoffeln

• Basthorster Kartoffelgratin mit Süßkartoffeln

• hausgemachte Triangoli mit Burrata - Trüffelfüllung
geschwenkt in Parmesan - Salbei Butter

***

KALTE BEILAGEN

• Tomate- Mozzarella Salat mit Pfirsichen & Rucola

• Bulgur-Salat mediterran mit getrockneten Tomaten & frischen Lauchzwiebeln

• Hausgebackenes Baguette mit Kräuterschmand dazu
drei hausgemachte Dips

***

DESSERT

3 x Dessert - Variationen € 74,90 p.P.

Dessert Variationen

• cremige Mango-Mousse

• Tiramisu (alkoholfrei)

• Panna Cotta mit sommerlichem Fruchtspiegel

• Mousse au chocolat

• frischer Obstsalat

• vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze mit Thymian

Buffet

BASTHORST URSPRUNG

VORSPEISE (SERVIERT)

Kartoffel - Orangen Suppe mit frittiertem Rucola
oder
Blattsalat mit in Tempurateig gebackenen grünen Spargel
und Scharlotten-Chutney

***

HAUPTSPEISEN

• gebratene Kräuterseitlinge mit Petersilien-Pesto

•Zucchini gefüllt mit veganer Köfte

• marrokanisches Gulasch von der Süßkartoffel mit
Rosinen

•gebackenen Fetakäse mit Cherrytomaten und Chilli

***

WARME BEILAGEN

• Zweierlei Kartoffelpüree mit Safran & Klassisch

•Basmatireis mit grünen Erbsen

• Sonnenweizen mit Spinat-Gorgonzolasoßei

***

KALTE BEILAGEN

• Bunter Gartensalat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette

• Bulgur-Linsen - Rucola Salat mit tomatisierten Falafel Bällchen

• Hausgebackenes Baguette mit Kräuterschmand dazu
drei hausgemachte Dips

***

DESSERT

2 x Dessert - Variationen
€ 64,90 p.P.

MIX & MATCH

FREIE AUSWAHL

- 1 x Vorspeise
- 4 x HAUPTSPEISE außer Lamm & Garnelen
- 3 x WARME BEILAGEN
- 2 x KALTE BEILAGEN + BROT
- 2 Dessert-Variationen

€ 64,90 p.P.



Weitere Speisen

Empfang

Basthorst´s Sweets

€ 15,90 pro Person

- STACHELBEER-TARTE MIT ZITRONEN-BAISER
  fruchtiges Stachelbeerragout abgerundet mit Vanille auf knusprigem Mürbeteig
- ERDBEER-VANILLE TRAUM
  luftige, vegane Vaniellemousse mit Erdbeercoulis
- SWEET CARROT
  saftig gebackener Karottenbiskuit, mit Mandeln, Frischkäsecreme und einer Mini-Kartotten Marzipan-Nocke
- BASTHORST ROYAL
  Marzipanmousse, Himbeersauce und ein kremiger Kern aus Vanillecreme auf Bisquitboden
- CAKEPOPS
  helle und dunkle Kuchen am Stiel - dekorativ und lecker zugleich

Basthorst´s Salty

€ 13,90 pro Person

- ROTE BEETE RELISH MIT TABOULÈ
  verfeinert mit Gurke im Weckglas
- TOMATENKOMPOTT & MOZZARELLA
  mit grüner Pesto und Pininekernen, im Weckg
- DREIERLEI FRISCHÄSE SPECIALS
  Frischkäsecreme mit Bruschetta - Topping und mit Karotten- und Gurkenmousse im Weckglas
- LAUGENKONFEKT ZUM NASCHEN
  frisch gebackenes Konfekt als harmonische Ergänzung, gemischte Sorten

Fingerfood

- FLAMMKUCHEN VOM BLECH
  klassisch nach Elsäßer Art oder vegetarisch — € 4,50 / Stück

- GAZPACHO IM WECKGLAS
  kalte spanische Tomatensuppe - erfrischend und lecker — € 3,90 / Stück

- BLÄTTERTEIGTASCHEN
  saftiger Snack mit Tomate-Käse oder Spinat-Feta Füllung — € 4,50 / Stück

- ERDBEERHERZ
  (nur saisonial verfügbar) für 20 Personen - ideal als Tortenersatz — € 59,00 / Herz

- MUFFINS SÜSS ODER HERZHAFT
  der Klassiker um einen Sweettable abzurunden — € 4,00 / Stück

- BROWNIE FOUR
  verführerische Schokoladenküchlein zum dahinschmelzen — € 4,00 / Stück





HOCHZEITSTORTE

Eine Hochzeitstorte können Sie gerne durch einen externen Konditor anliefern lassen. Für den Service, Stellung und Reinigung während Ihrer Feier berechnen wir Ihnen ein Tellergeld in Höhe von € 3,90 pro Gast. Eine Kühlung Ihrer Torte können wir gerne anbieten.

MITTERNACHTSSNACK

Unsere Empfehlung: Als Stärkung während der Party servieren wir Ihnen gerne einen Mitternachtssnack.

• CURRYWURST MIT BROT (mögliche Varianten: Vegan & Vegetarisch)	€ 9,90 pro Person
• CHILI CON & SIN CARNE	€11,90 pro Person
• FRUCHTIGER PULLED TURKEY IM PANINI	€11,90 pro Person
• BREZELN MIT SOURCREAM	€ 5,90 pro Person

FRÜHSTÜCK

Genießen Sie zu zweit das erste Frühstück als frisch getrautes Ehepaar oder lassen Sie die Highlights der Hochzeitstage im Kreise Ihrer Familie bei einem gemeinsamen Frühstück Revue passieren. Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet servieren wir täglich zwischen 8 -11 Uhr im Restaurant zum Pferdestall.

€21,90 pro Person



Getränke

Getränke Empfang*

Prosecco 0,75l
€23,90 pro Flasche
***
Sekt trocken Hausmarke 0,75l
€ 35,90 pro Flasche
***
Cremant 0,75l
€ 34,00 pro Flasche
***
Lanson Champagner 0,75l
€ 87,50 pro Flasche
***
Hugo oder Aperol Spritz 0,2l
€ 8,50 pro Glas
***
Lillet Wild Berry, 0,2l
€ 8,90 pro Glas
***
Basthorst's
Lovely Darling 0,2l
€ 7,50 pro Glas
***
Alkoholfreie Varianten von Wildberry Lillet & Aperol Spritz
€ 8,50 pro Glas
***
Säfte und Softdrinks 1,0l
€ 8,50 pro Flasche
***
Mineralwasser 0,75l
€ 7,50 pro Flasche
***
Filterkaffee 2,2l mit Milch und Zucker
€ 26,90 pro Pumpkanne
***
Tee 2,2l mit Milch und Zucker
€ 24,90 pro Kanne

* Die Empfangsgetränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Ihre Empfangsveranstaltung wird durch zusätzliches Servicepersonal begleitet, welches mit € 39,00 pro Stunde/Servicekraft berechnet wird.

Getränkepauschale

ohne Spirituosen und Schnäpse

Gut Basthorst Gutshofbier, Bitburger alkoholfrei, Maisel`s Weiße Weizen, Maisel`s Weiße Weizen alkoholfrei, Alsterwasser, halbtrockener Weißwein, Prosecco, Weißwein und Rotwein (nach Vorgabe Gut Basthorst)
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Softdrinks, Säfte und Saftschorlen, Filterkaffee

€ 50 pro Person für 6 Stunden
jede im Vorfeld festgelegte weitere Stunde € 9

Getränkepauschale

inkl. 10 Spiritousen

nach Wahl/Absprache
€60 pro Person für 6 Stunden
jede weitere im Vorfeld festgelegte Stunde €10

nächtliche Verlängerung €14,90 p.P. / angefangene Stunde
(auf ursprüngliche Gesamtgästezahl berechnet)

Kindergetränke

Softgetränkepauschale für Kinder
€ 19,90 pro Kind
(6-15 Jahre)

Wir kalkulieren grundsätzlich eine Glasbruchpauschale von € 1,00 p.P.
und eine Tischwäschenpauschale von € 1,50 p.P.



Hotel



Idyllisch und abseits des Großstadttrubels gelegen, empfangen wir Sie und Ihre Gäste in unserem Hotel mit einer ländlichen und romantischen Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

MILANA VON RUFFIN

Übernachtungen

Unsere Zimmer und Ferienwohnungen sind individuell, stilvoll und mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. In historischen Gebäuden - verteilt auf unserem Gutshof- findet Ihre Hochzeitsgesellschaft Ruhe und Erholung nach einer fröhlichen Feier mit einer durchtanzten Nacht. Bei Kapazitäten für bis zu 120 Gästen können wir einiges an Schlafkapazitäten bieten. Vom klassischen Einzelzimmer bis hin zur voll ausgestatteten Ferienwohnung für bis zu 6 Personen, unsere Möglichkeiten sind vielfältig. Alle 45 Wohneinheiten sind einzigartig eingerichtet und bieten sich auch hervorragend für das Getting Ready oder ein gemütliches Beisammensein am Vorabend an. Entspannen Sie bei unserem Rundum-Sorglos-Service und genießen ein perfektes Hochzeitswochenende bei uns auf dem Gut. Freie Parkplätze sind in ausreichender Zahl vorhanden, sämtliche Zimmer und Wohnungen verfügen über kostenloses WLAN. Zudem steht Ihnen eine kleine Sauna zur Verfügung, die wir bei Bedarf exklusiv für Sie reservieren.
Camper & Wohnmobilplätze inkl. Strom gegen eine Gebühr von € 35,00 sind ebenfalls verfügbar.

Bitte beachten Sie, dass aus betriebsorganisatorischen Gründen ein Check-In erst ab 15:00 Uhr erfolgen kann. Einen Early-Check In/ Late-Check-Out bieten wir nicht an.

Unser Hotelteam berät Sie bezüglich zur Verfügung stehender Kontigente.


Foto: Kerstin Gruhlke

Informationen

So könnte Ihr großer Tag aussehen

VORMITTAGS **GETTING READY**

Zeit für (Braut)-Styling,
Fotoshooting & Aufregung

13.00 Uhr **TRAUUNG**

St. Marienkirche in Basthorst,
fußläufig nur 200m vom
Gut entfernt

14.00 Uhr **EMPFANG**

im Rosengarten mit
Getränkeauswahl und
Blechkuchen aus unserer
Hausbäckerei

15.00 Uhr **CHECK-IN**

Ihre Gäste checken ab 15:00
in Ihre Zimmer ein oder gern
bereits am Vortag

17.30 Uhr **EINZUG**

in den festlich geschmückten
Saal und Beginn der
Getränkepauschale

18.30 Uhr **BUFFET**

Willkommensworte und
Eröffnung des Buffets, Zeit für
Reden und Party

00.00 Uhr **SNACKTIME**

Mitternachtssnack

BESICHTIGUNG DER RÄUMLICHKEITEN

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen individuellen Besichtigungstermin. Vorab ist es sinnvoll, die Verfügbarkeit der möglichen Termine für Ihre Hochzeit zu klären. Bitte melden Sie sich in jedem Fall vorher bei uns, damit wir uns für Sie Zeit nehmen können.

BLUMEN, TISCHDEKORATIONEN UND PAPETERIE

Tischwäsche (Tischdecken und Servietten) stellen wir zur Verfügung. Blumendekoration sowie weitere gestalterische Elemente übernehmen wir nicht. Auch fertigen wir keine Tisch- und Menükarten. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf! Gerne stellen wir Ihnen eine Mappe mit Dienstleistern der Region zur Verfügung.

ANLIEFERUNG EXTERNER SPEISEN & GETRÄNKE

Alle Speisen und Getränke müssen über uns bestellt werden. Eine Ausnahme machen wir bei einer von extern gelieferten Hochzeitstorte, da wir nicht über eine hausinterne Patisserie oder Tortenbäckerei verfügen. Für den uns entstehenden Aufwand, das zur Verfügung gestellte Geschirr und Servietten berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von 3,90 € pro Gast. Die Hochzeitstorte kann am Tag der Veranstaltung angeliefert werden.

WEINPROBE UND PROBEESSEN

Gerne können Sie unsere Weine nach Vertragsabschluss probieren. Aufgrund der hohen Anzahl an Hochzeiten, die wir auf Gut Basthorst durchführen, haben wir uns schweren Herzens entschlossen, kein Probeessen mehr anzubieten.
Auf unserer alljährlichen Hochzeitsmesse stellen wir Auszüge des Buffets zum Tasting zur Verfügung.

BEKANNTGABE DER PERSONENANZAHL

Die finale Gästeanzahl für Ihre Hochzeit, welche dann auch als Grundlage für die Abrechnung dient, benötigen wir bis zu 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

HUNDE

Wir freuen uns immer über tierische Gäste. Für 18,00€ die Nacht darf Ihr vierbeiniger Freund bei Ihnen im Zimmer übernachten.

PARKEN & LADESTATION FÜR E-AUTOS

Es stehen ausreichend Parkplätze für alle Gäste sowie zwei Ladestationen für E-Autos zur Verfügung.

DEKORATION IHRER LOCATION

Generell steht Ihnen Ihre gebuchte Location ganztägig zur Verfügung, sodass ein Aufbau Ihrer Dekoration möglich ist. Sofern am Vortag keine Veranstaltung in Ihren Räumlichkeiten stattfindet, können Sie bereits einen Tag vorher dekorieren und aufbauen. Der vollständige Abbau Ihrer Dekoration muss von Ihnen bis um 10 Uhr am nächsten Tag erfolgen.

HOTEL ZIMMERRESERVIERRUNG

Die Hotelzimmer für den Abend Ihrer Hochzeit halten wir für Sie und Ihre Gäste bis 12 Wochen vor Ihrem Hochzeitstermin frei. Bis zu diesem Zeitpunkt benötigen wir eine verbindliche Buchung. Weitere Hotelbuchungen zur Anreise am Vortag müssen separat per Mail über hotel@gut-basthorst.de gebucht werden.

HOTEL CHECK-IN / CHECK-OUT

Unsere Hotelzimmer sind ab 15:00 Uhr bezugsfertig. Am Abreisetag stehen Ihnen die Zimmer bis um 11 Uhr zur Verfügung. Einen Early-Check-In sowie einen Late-Check Out bieten wir leider aus betriebsorganisatorischen Gründen nicht an.

BABYBETT & BABYPHONE

Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein Babybett in Ihrem Hotelzimmer zur Verfügung (15,00€ pro Nacht). Die Verwendung eines klassischen Babyphones ist aufgrund der massiven Bauweise unserer Gebäude nicht zu empfehlen. Nutzen Sie gerne eine Babyphone-App, die über WLAN funktioniert. Zustellbett für ältere Kinder 25€.

RAUCHEN / VAPES

Das Rauchen / Vapen in den Innenräumen ist nicht gestattet. Im Außenbereich stehen Aschenbecher zur Verfügung.

KEINE ZEITLICHEN BEGRENZUNGEN

Wir mögen ausgelassene Hochzeitsfeiern, daher gibt es bei uns keine Sperrstunde. Sie haben die Möglichkeit in der Nacht ihre Getränkepauschale spontan & stundenweise zu Verlängern. Genießen Sie Ihren Hochzeitstag bis in die Nacht hinein - open End. Ein Feiern ohne Personal in unseren Locations ist aus versicherungstechnischen Gründen nicht gestattet.

LAGERFEUER

Eine Lagerfeuer-Zeremonie ist aufgrund der Waldbrandgefahr nicht möglich. Wir stellen Ihnen aber gerne gusseiserne Feuerkörbe zur Verfügung, deren Füllung eine Brenndauer von ca. 4 Stunden haben.

FEUERWERK

Feuerwerke müssen bei Amt Schwarzenbek-Land angemeldet und von professionellen Pyrothechnikern gezüdet werden. Es ist nicht gestattet eigenständig Feuerwerkskörper jeglicher Art abzubrennen.

LUFTBALLONS

Sofern Sie weniger als 500 Ballons steigen lassen, ist eine schriftliche Genehmigung der Deutschen Flugsicherung (DFS) nicht erforderlich. Bitte beachten Sie, dass es in Deutschland nicht erlaubt ist, Wunderkerzen mit Heliumballons steigen zu lassen! Weitere Informationen zum Thema “Ballonaufstiege” finden Sie auf der Website der Deutschen Flugsicherung: www.dfs.de. Unserer Umwelt, Natur&Tierwelt zuliebe bitten wir Sie ausschließlich Natur-Luftballons zu verwenden, welche nach 2 Jahren zu 80 % abgebaut sind. Ein Shop ist z. B. natur-luftballons.de Gutscheincode: GUT-BASTHORST-10

KONFETTI & LAMETTA & WUNDERKERZEN

Wir haben auf unserem Gut historischen Kopfsteinpflaster, so dass die Reinigungsarbeiten immens sind. Aufgrunddessen ist Konfetti jeglicher Art bei uns auf dem Gut nicht gestattet.
Wunderkerzen sind aufgrund von Brandgefahr nicht gestattet.

ABRECHNUNG

Sie erhalten eine Anzahlungsrechnung ca. 4-6 Monate vor Ihrer Hochzeit in Höhe von 40% des geschätzten Gesamtumsatzes. Diese Summe wird der Endabrechnung, die wir nach der Hochzeit stellen, natürlich abgezogen.

Mobiliar & Deko

Wir schaffen mit vielfältigen und einzigartigen Hochzeitsmobiliar und stimmungsvoller Dekoration eine wundervolle Atmosphäre für Ihre Hochzeitsparty, den Empfang oder eine freie Trauung. Folgende Ausstattung steht zur Verfügung:

Weiße Tischkleidung mit Stoffservietten, Besteck und Gläser	ie € 1,50 pro Person
Eckige Tische für 6 Personen	inkl.
Stuhl Charivari weiß / Kunstoff inkl. Sitzkissen	€ 6,90 pro Stuhl
Bankettstuhl mit weißer Husse	€ 11,90 pro Husse
Stehtisch mit weißer Husse	€ 19,90 pro Stehtisch
Runder Tisch für 8 Personen	€ 30,00 pro Tisch
Runder Tisch für 10 Personen	€ 35,00 pro Tisch
Bierzeltgarnitur mit weißer Husse	€ 30,00 pro Garnitur
Bierbänke mit weißer Husse	€ 12,00 pro Bank
Gusseiserne Feuerkörbe inkl. Füllung für ca. 4 Std.	€ 95,00 pro Feuerkorb
Weitere Technik etc.	auf Anfrage
Kutsche zur Dekoration oder als Geschenketisch	€ 39,00
Garderobe	€ 19,00
Staffelei	€ 15,50
Freie Trauung inkl. Auf- und Abbau mit Bänken und Hussen	€ 395,00
Freie Trauung mit weißen Stühlen inkl. Auf - & Abbau < 60 Personen	€ 495,00
Freie Trauung mit weißen Stühlen inkl. Auf - & Abbau < 120 Personen	€ 595,00
Freie Trauung mit weißen Stühlen inkl. Auf - & Abbau > 120 Personen	€ 695,00



Wir freuen uns auf Sie!

GUT BASTHORST

Gut Basthorst Gastro GmbH & Co. KG
Auf dem Gut 3 | 21493 Basthorst

Telefon 04159 / 82520 | Fax 04159 / 8252-82

hochzeit@gut-basthorst.de
www.hochzeit-gutbasthorst.de

ALLE GENANNTEN PREISE ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.
BITTE NEHMEN SIE ZUR KENNTNIS, DASS UNSERE PREISE JE NACH MARKTVERÄNDERUNG ANGEPASST WERDEN KÖNNEN.