





Heiraten

... sollte man nicht irgendwo –
man heiratet ja auch nicht irgendwen.

[VON HERZEN]

Vielen Dank für das Interesse an unserem Hotel!

Wir freuen uns sehr darüber, dass Sie den sprichwörtlich „schönsten Tag des Lebens“ bei uns feiern möchten. Mit großer (Vor)Freude haben wir diese Informationen zusammengestellt.

Ein kurzer Hinweis vorab: „Business as usual“ überlassen wir anderen. Jede Feier oder jede Hochzeit ist so einzigartig wie die Menschen, die heiraten. Keine Broschüre könnte jemals all das abbilden, was möglich ist. Diese Seiten dienen daher als Impuls und Ideengeber für jede individuelle Feier. Sprechen Sie uns immer an, damit wir auch für Ihre Hochzeit

genau das passende Angebot zusammenstellen können. Unser Hotel ist der Ort, an dem schöne Erinnerungen entstehen!

Für Wünsche, Anregungen oder Rückfragen aller Art stehen wir jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

Beste Grüße von der RIVER LOFT

Crew



ALMOST *Home*...



[UNSER HOTEL]

Zunächst möchten wir das Hotel ein wenig vorstellen.

RIVER beschreibt unsere Lage: Am Nord-Ostsee-Kanal, an der Elbe und direkt am Wasser in Brunsbüttel. Umgeben von den Schleusen, den Häfen und den „dicken Pöten“. Maritimer geht ´s nicht.

LOFT beschreibt unseren Charakter: Offene Räume. Lichtdurchflutet, mit hohen Decken, individuell ausgestattet und mit einem einzigartigen Design. Räume der Gastfreundschaft für gute Zeiten, gutes Essen, gute Getränke und gute Erlebnisse.

ECHT *besonders*

UNSERE LOFTS

Bei uns heißen die Zimmer und Suiten LOFT. Und so sind sie auch. Hell, freundlich, loftig. In verschiedenen Größen von M bis XL. Jedes Loft ist mit viel Liebe zum Detail geplant. Ihre Hochzeitsgäste werden es lieben, sich nach dem rauschenden Fest in unsere qualitativ hochwertigen Betten fallen zu lassen. Übrigens: Unsere RIVER LOFT Suite mit freistehender Badewanne und Sauna ist natürlich für das Brautpaar reserviert. Auf Wunsch reservieren wir Ihren Gästen ein Abrufkontingent für unsere Lofts. Sicher haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihren Gästen zunächst die Lofts zuteilen, die in direkter Hörweite der Veranstaltung liegen. Auf Grund der Nachfrage und der Vorreservierungen weisen wir darauf hin, dass mit der Durchführung einer Veranstaltung nicht automatisch die Reservierung der gewünschten Lofts verbunden ist.



ECHT *durchdacht*

[MOLE 1-4]

Einzigartig in der Region: Echtholzparkett, detailverliebtes Design und lichtdurchflutete Räume, in denen sich die Zwischenwände öffnen lassen. Mole 1-4 ergeben so eine XXL-Location für größere Veranstaltungen. Je nach Bestuhlung haben Sie hier mit bis zu 100 Personen Platz. Die Räume sind mit einer modernsten Beschallungsanlage der Firma BOSE ausgestattet. Natürlich können hier auch eigene Playlists abgespielt werden. Nicht unerwähnt bleiben, darf die große Terrasse – mit Blick auf die wunderschön angelegten Außenanlagen.





[BOATHOUSE]

In unserem BOATHOUSE Café | Beachclub | Restaurant ist das Feiern mit großer Terrasse, Blick auf das Wasser und einem eigenen, kleinen Strandbereich immer möglich. In der kalten Jahreszeit lädt der Kamin zum Verweilen ein. Perfekt für Feiern bis zu 60 Personen geeignet. Dieser Ort ist ideal für freie Trauungen und dient dem Standesamt der Stadt Brunsbüttel als offizielle Außenstelle.



[CAPTAIN 'S LOUNGE]

Eine kleine Welt für sich – perfekt für die Hochzeit kleinerer Gruppen bis 12 Personen, für den Abend vor dem großen Fest oder vielleicht die standesamtliche Trauung?

ECHT *individuell*

[IHRE MÖGLICHKEITEN]

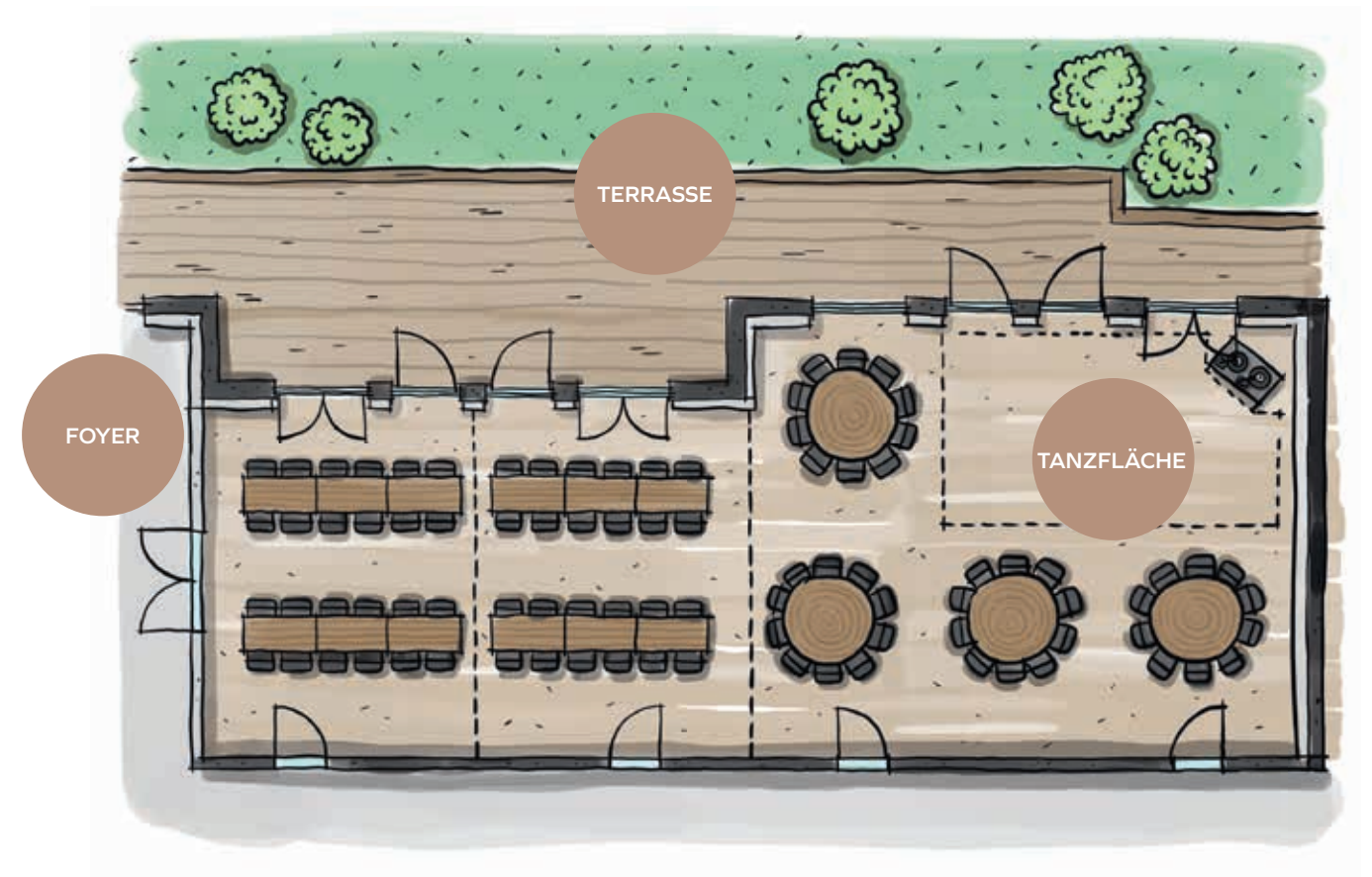
Zu besseren Orientierung finden Sie rechts eine Darstellung über mögliche Varianten der Bestuhlungen für die Räume.

Auch wir berechnen die sogenannten Raumbereitstellungskosten. Diese betragen:

Mole 1-4	ab 500,00 Euro bis 100 Personen
Captain´s Lounge	350,00 Euro
BOATHOUSE	ab 500,00 Euro

Wir weisen auch auf unsere sogenannte Kid´s Lounge hin. Direkt an das Foyer angrenzend können die kleinen Gäste dort spielen, lesen, malen, basteln, kuscheln und eine gute Zeit verbringen. Auf Wunsch können wir auch sehr gerne eine Kinderbetreuung vermitteln.

MOLE 1-4



ECHT *natürlich*

[SPEISEN]

Sie haben die Auswahl. Unabhängig davon, ob Sie ein Buffet oder ein Menü wählen, verarbeiten wir saisonale und überwiegend regionale Zutaten. Mit viel Leidenschaft kreiert die Küchencrew die Speisen. Für den Ablauf Ihrer Feier ist es wichtig für uns zu wissen, welche Wünsche und Erwartungen Sie haben. Daher verstehen Sie die Angaben bitte nur als Idee – Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen, um alle Details zu klären, damit Sie vor Ihrem Fest bestmögliche Transparenz über die Kosten haben. Werfen Sie vorab gerne einen Blick in unsere Menü- und Büffetvorschläge.



ECHT *besonders*

[BUFFET-VORSCHLÄGE]

DITHMARSCHER BUFFET

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Einlage von Salatgurken, Tomaten, Karottenraspel, Brot Croutons, zwei Salat Dressings
(in Form von einem Buffet zum selber zusammenstellen!)

HAUPTGÄNGE

Geschnetzeltes vom Landschwein in einer dunklen Sauce
Hähnchenbrust in der Rahmsauce
Schweineschnitzel „Wiener Art“, paniert
Saisonales Ackergemüse (z.B. Erbsen, Möhren, Mais, Sellerie, evtl. Blumenkohl oder Brokkoli in Butter geschwenkt)
Kroketten, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln (unsere Art von Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln)
Baguette, Kräuterbutter, Salzbutter

DESSERT

Unser Mehlbüddel mit Kirschragout

32,00 € pro Person



AMANTE DEL CIBO

VORSPEISEN

Tomate & Mozzarella mit frischem Pesto
Anti Pasti aus gegrilltem, mariniertem Gemüse, Oliven und Käse
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Zitrone, Kapern & roten Zwiebeln
Garnelen vom Grill mit Zitronen Mayonnaise

SUPPE

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

HAUPTGÄNGE

Gefüllte heimische Hähnchenbrust vom Lavagrill
Dorade vom Grill mit Wild-Kräuter und Zitrone
Pasta Salsa di Pomodoro mit geriebenem Parmesan
Risotto „la stagione“

DESSERT

Panna Cotta mit saisonalen Früchten
Tiramisu
Semifreddo Espresso (Halbgefrorenes)

43,00 € pro Person

GRILLBUFFET

SALATE

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Gurkensalat mit Dill & Sauerrahm

Nordischer Kartoffelsalat mit frischer Gurke, Tomaten & Radieschen

VOM GRILL

Hausmariniertes Schweinenackensteak

Putenspieß mit Gemüse

Feine Bauerngrillwurst

Schinkengrillwurst

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Brot, Kräuterbutter

Knoblauch Dip, Senf, Romesco Sauce, BBQ Sauce

DESSERT

Limettencreme

Kirschgrütze mit Grießcreme

Saisonaler Fruchtsalat

52,00 € pro Person

MITTERNACHTSIMBISS

Folgende Gerichte stehen u.a. zur Auswahl:

Käseauswahl

Currywurst wahlweise mit Pommes oder Röstbrot

Gulaschsuppe

Burger-Station

Pommes mit verschiedenen Dips

ab 9,50 € pro Person



ECHT *genussvoll*

[MENÜ]

Wir legen Wert auf saisonale und regionale Produkte. Um saisonal mit regionalem Bezug arbeiten zu können, sind diese Menüvorschläge einer bestimmten Saison zugeordnet.

Bitte beachten Sie, dass Ihr Menü immer der Jahreszeit und Ihrer Veranstaltung angepasst wird. Es sind nicht immer alle frischen Produkte über das ganze Jahr in bester Qualität beziehbar.

Dies sind nur einige Vorschläge, von sehr vielen, die unsere Küchencrew für Sie zubereitet. Wir beraten Sie gern, damit Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Tag bei uns wird.

Es wird um eine einheitliche Menüfolge für alle Ihre Gäste gebeten.

Einen ersten Eindruck finden Sie auf den kommenden Seiten.



ECHT *saisonal*

[FRÜHJAHR]

VORSPEISEN

Onsen-Ei auf zweierlei Erbsen, Brot Crumble, gerösteten Haselnusskernen und Nussbitterschaum	9,50 €
Nordsee Matjes Salat mariniert mit Apfel, Zwiebeln, Gurken auf Kräuterschmand und Wildkräutersalat	11,00 €
Tatar von der heimischen Färse mit mariniertem Spargel, Knäckebrötchen & Kernen	14,50 €

SUPPEN

Erbsenschaum Süppchen	6,00 €
Feine Pastinaken Suppe mit Stroh	6,00 €
Crème Suppe vom heimischen Spargel	11,00 €

HAUPTGÄNGE

Kräuter Falafel auf Gemüse Couscous und Gewürz Soja Joghurt (vegan)	16,00 €
Gegrillte Tranche von der Fjord Forelle auf Pastinakenpüree mit Röstkartoffeln	19,00 €
Gefüllte Maishähnchenbrust mit glacierten Möhren & aromatisiertem Kartoffelstampf	23,00 €

DESSERT

Rhabarber Joghurt Schnitte	8,00 €
Zitronenkuchen, hausgemachtes Sauerrahmmeis, Lemon Curd & Baiser	9,50 €



[SOMMER]

VORSPEISEN

Gegrillte Wassermelone mit Feta, Minze/Kräutersalat	8,00 €
Mozzarella auf marinierten, bunten Tomaten, altem Balsamico und Basilikum	9,50 €
Mariniertes Carpaccio von der heimischen Färse, Kapern, Röstbrot, Parmesandressing und Wildkräuter	12,50 €

SUPPEN

Kalte Gurkensuppe mit Dill und frischen Krabben	11,00 €
Pikante Tomatensuppe mit Kalbsbällchen	9,00 €

HAUPTGÄNGE

Gebackener Blumenkohl auf Couscous mit Gurken in Wasabi-Soja Joghurt mariniert (vegan)	16,00 €
Gegrillte Seeteufel Medaillons auf Risotto von geräucherter, roter Paprika	23,00 €
Rosa gegarter Rücken von der heimischen Färse auf Ratatouille mit Röstkartoffeln	32,00 €

DESSERT

Panna Cotta mit frischen, marinierten Erdbeeren und Minze	8,50 €
Buttermilch-Blaubeer-Mousse mit Ragout, Mandelcrunch und Baiser	9,00 €

ECHT *frisch*

HERBST

VORSPEISEN

Sauerfleisch vom Saftschinken mit geb. Wachtelei, Erbsenvinaigrette, Kräuter	12,00 €
Gebeizte Fjord Forelle auf Kartoffelpuffer, Kräuter Crème fraîche, Apfel & Radieschen	11,00 €
Carpaccio von Bunter Beete, mariniert mit Nüssen & Kräutern	9,00 €

SUPPEN

Zitronengras-Curry-Suppe von Roten Linsen	8,00 €
Würzige Kürbis-Kokos-Suppe	7,50 €

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Schweinefilet „Birnen, Bohnen & Speck“ mit glacierten Kartoffeln	26,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis Risotto mit Kernen	23,00 €
Kürbis Risotto mit confierten Zwiebeln (vegan)	18,00 €

DESSERT

Hausgemachter Apfel-Crumble mit Vanille Eis	6,50 €
Zwetschgen Halbgefrorenes mit Röster	9,50 €
Trilogie von der Schokolade	11,00 €



WINTER

VORSPEISEN

Terrine von der Kartoffel mit marinierter Beete	10,00 €
Ziegenkäse mit Honig gratiniert dazu Feigenchutney und Rucola	11,00 €
Geräuchertes, hausgemachtes Labskaus, Wachtelei, Beete & Co.	14,00 €

SUPPEN

Rote Beete Suppe mit Sauerrahm	8,00 €
Scharfe Thai Glasnudelsuppe mit Garnele	10,00 €

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl & Kartoffelknödel	28,00 €
Wildschwein Schnitzel mit confierter Aprikose, Spitzkohl und Kartoffelnocken	32,00 €
Gedünstetes Nordseekabeljaufilet auf Rote Beete Risotto mit Meerrettich	21,00 €

DESSERT

Dreierlei von „Dulce de leche“	10,00 €
Schokoladen Brownie mit Passionsfruchtsorbet & Gel	9,00 €
Gewürzkuchen mit hausgemachten Vanilleeis	8,50 €

ECHT *lecker*

[GETRÄNKE]

Sie haben die Wahl zwischen Getränkepauschalen oder der Berechnung nach Verbrauch. Unsere Getränkepauschale gilt ab 30 Personen für acht Stunden und beinhaltet:

Dithmarscher Bier, Dithmarscher alkoholfrei
Merlot, Edition RIVER LOFT
Grauburgunder, Edition RIVER LOFT
Softgetränke
Tafelwasser EBBE & FLUT
Kaffee & Tee

Kosten für acht Stunden 59,00 € pro Erwachsener

Die vorgenannte Pauschale kann mit der Longdrink-Pauschale für acht Stunden (ab 30 Personen) ergänzt werden:

Havanna Rum (3 Jahre), Oldesloer Korn, Bombay Gin, Smirnoff Vodka,
Tullamore Whiskey, Aperol Spritz
plus korrespondierende Softgetränke

Kosten für acht Stunden 40,00 € pro Erwachsener

[KINDERPREISE]

0–5 Jahre
6–13 Jahre
ab 14 Jahren

kostenfrei
50% Rabatt
Vollpreis



BEI UNS *heiraten*

[GANZ OFFIZIELL]

Unser Hotel ist eine offizielle **Außenstelle des Standesamtes der Stadt Brunsbüttel**. Wenn Sie also auch noch auf der Suche nach einem schönen Ort für die standesamtliche Trauung sind, können Sie – bei entsprechender Verfügbarkeit des Standesbeamten und des Hotels – auch bei uns getraut werden.

Freie Termine erfahren Sie nach vorheriger Absprache.

Standesamt Brunsbüttel

Mail: standesamt@stadt-brunsbuettel.de

Telefon: Melanie Jürgens: 04852/391-288



UNSERE *Vorschläge*

...für den schönsten Tag des Lebens.

[DEKORATION]

Unsere Standarddekoration beinhaltet: Weiße Tischdecken, graue/weiße Hussen, Servietten, Kerzen in Gläsern. Individuelle Blumenarrangements sprechen wir gemeinsam ab. Diese werden von unserem Lokalhelden „Blütenrausch“ kreiert.

Ihre Drucksachen (Getränke-/Speisekarten, Tischordnung, Ausschilde- rung, etc.) können wir für Sie gegen gesonderte Berechnung erstellen.

[HOCHZEITSTORTE]

Für viele Paare gehört die Hochzeitstorte zu der Feier wie Ehefrau und Ehemann. Kuchen und Torten backen wir selbst. Gerne erstellen wir Ihnen in Rücksprache mit unserer hauseigene Konditorin ein individu- elles Angebot zu Ihrer Trautorte. Auch Eistorten bieten wir in Zusam- menarbeit mit unserem Lokalhelden „Eisdiele Böthern“ an. Sollten Sie „Ihre eigene Torte“ mitbringen, berechnen wir Ihnen ein Tellergeld in Höhe von 5,00 Euro pro Person.



[TRAUREDNER/IN]

Für den schönsten Tag des Lebens den besten Traurender / die beste Traurednerin. Hier unsere Vorschläge:

Freie Trauung

Mareike Riechmann

Mail: traurednerin.dithmarschen@freenet.de

Mobil: 0171 8383230

Nicole Groth

Mail: moin@nordlichter-trauen-sich.de

Mobil: 0176 43285805

Internet: www.nordlichter-trauen-sich.de

[BRAUTSTYLING]

Geben Sie sich in beste Hände für Ihr professionelles Brautstyling.

Sarah Rohde

Mail: deinwohlfuehlort@outlook.de

Internet: www.dein-wohlfuehlort.de

[FOTOS / FILM]

Sollten Sie hier professionelle Hilfe benötigen, lassen Sie uns das gerne wissen. Wir bringen Sie mit Fotografen oder Filmemachern in Kontakt, mit denen wir auch gerne zusammenarbeiten.

Alex Riske

Mail: a.riske@riskefilm.de

Mobil: 0162 6914090

Helge Heggblum

Mail: info@hh-film.de

Mobil: 0179 6619954

Ramona Dittmann

Mail: ramona.dittmann_fotografie@web.de

Mobil: 0176 81077599

Nadine Struve

Mail: nadinestruve.fotografie@mail.de

Mobil: 0162 1527963

Chrissi Heldt

Mail: chrissi.heldt.fotografie@gmail.de

Mobil: 0178 2053679

Karsten Beek

Mail: beek-fromberg@t-online.de

Mobil: 0170 8358847



[MUSIK]

Gute Musik trägt zur guten Stimmung bei. Welche Musik Sie gut finden, müssen Sie uns sagen. Wir suchen gern in unserem Netzwerk den passenden DJ. Hier einige Vorschläge:

Sänger

Sören Schröder

Mail: kontakt@soerenschroeder.de

DJ's

Crazy Ardo & Team (DJ's, Bands, Künstler, Kleinkunst, Kinderanimation, Licht- & Tontechnik und Laser- & Tontechnik)

Mail: info@crazy-ardo.de

Telefon: 04834/1486

Gunnar Groksch

Mail: mail@groksch-event.de

Mobil: 0172 4113413 oder Büro 04827/ 999 86 76

DJ Toby Webster

Mail: info@tobywebstermusic.com

Mobil: 0176 31271720

Stefan Bornholdt

Mail: stefanbornholdt@aol.com

Mobil: 0175 1591596

Andree Nissen

Mail: post@andree-nissen.de

Mobil: 0160 8213893



DER DIREKTE DRAHT ZU UNS.

Sina Tiessen

Bankett Sales Assistant

Tel.: +49 (0) 4852 839 49 80

E-Mail: s.tiessen@river-loft-hotel.de



Am Freizeitbad 2 a | 25541 Brunsbüttel
info@river-loft-hotel.de | www.river-loft-hotel.de
Tel.: +49 (0) 4852 839 49 0

RIVER LOFT
HOTEL & SPA