



# GUT GNEWIKOW



ENTSPANNT FEIERN MIT STIL

2024

# ZUR GESCHICHTE

„Gnewikow tritt aus dem Schilf- und Waldufer am deutlichsten hervor und ist mit seinem Kirchturm eine besondere Zierde des Sees.“

(Theodor Fontane)



Das frühere Gut der Familie von Woldeck wurde im Jahre 1800 erbaut.

Mit seinen spätklassizistischen Fassaden und dem Gutspark, bietet es Ihnen einen besonderen Ort in idyllischer und schönster Natur.

## **Sagen Sie „Ja“ an einem ganz besonderen Ort**

Die gegenüberliegende Dorfkirche aus dem 16. Jahrhundert ist ein ursprünglich erhaltenes Zeugnis spätmittelalterlicher Baukunst im Ruppiner Land. Der Rautengiebel des Nordanbaus zeigt eines der ältesten Beispiele des Fachwerkbbaus in der Region.



# HERZLICH WILLKOMMEN - WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Sehr geehrtes Brautpaar,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns im Ruppiner Land feiern möchten.

Mit unserem engagierten Team werden wir alles daransetzen, dass dies ein unvergesslicher Tag für Sie wird.

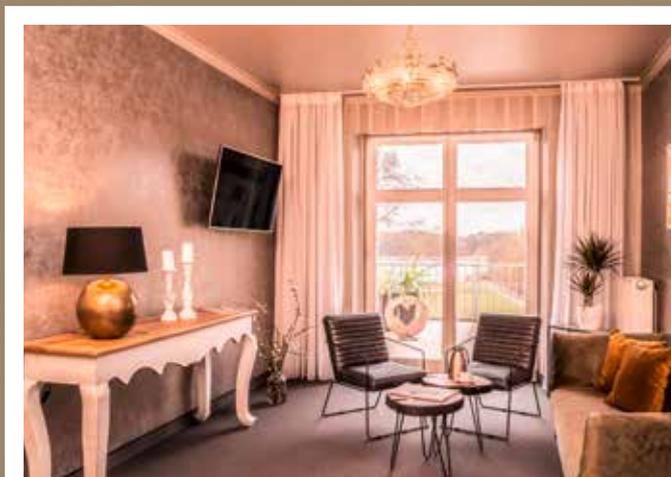
Eine „Traumhochzeit“ erfordert natürlich auch eine umfassende Planung. Deshalb stehen wir Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite.

## Ein traumhaftes Haus nur für Sie

Feiern, Übernachten und sich das Ja-Wort geben: All das ist hier bei uns an diesem wunderschönen Ort direkt am Ruppiner See möglich. Das aus dem 1800 stammende Gutshaus und der angrenzende Park stehen Ihnen für die Dauer Ihres Festes exklusiv zur Verfügung.

Es ist nicht nur die besondere Atmosphäre bei uns auf Gut Gnewikow, die Ihre Hochzeit zum allerschönsten Tag Ihres Lebens werden lässt. Auch die ganz besondere Mischung aus stilvoller Eleganz und freundlicher Ungezwungenheit, mit festlichen Räumen und die Nähe zum idyllischen Ruppiner See, bilden das ganz besondere Flair unseres Hauses.

Der charmante Service, die offene Herzlichkeit mit der Sie unser Team empfängt und die natürliche Freundlichkeit unserer Mitarbeiter bewirken, dass Sie sich bei uns rund um wohl fühlen. Eine Vielfalt an Möglichkeiten, die Ihnen Gut Gnewikow bietet, hilft bei Ihrer ganz individuell gestalteten Hochzeit.



# IHR TAG AUF GUT GNEWIKOW

Wir möchten, dass Sie Ihren großen Tag genau so erleben, wie Sie es sich erträumen.

**Ihr Termin:**

**Ort:** Gut Gnewikow

**Gästeanzahl:**

Den beigefügten Ablaufplan haben wir als dreitägiges Event, beginnend mit einem ungezwungenen Grillabend mit einem rustikalen Buffet für den engeren Freundes- und Familienkreis gestaltet. Nach einem reichhaltigen Frühstücksbuffet am Folgetag und einem kleinen Imbiss für Sie und Ihre Gäste, schenken Sie sich das Ja-Wort. Dies tun Sie in genau dem zu Ihnen passendem Ambiente, im Wintergarten, in der Klosterkirche in Neuruppin oder unter freiem Himmel im Park des Gutshauses, direkt am wunderschönen Ruppiner See. Ein Sektempfang leitet dann die Feier aus Anlass Ihrer jungen Ehe ein. Bei schönem Wetter können Sie dann den Nachmittag auf unserer Gutshausterrasse bei Kaffee und Kuchen mit Ihren Gästen verbringen, bevor Sie den Abend mit einem festlichen Buffet einleiten.

Wir freuen uns auf Sie und verbleiben

mit herzlichen Grüßen



Thorsten Lindner

- Direktion -



# LASSEN SIE SICH FEIERN - ERSTE IDEE FÜR IHRE HOCHZEIT

## 1. Tag

### **Ihre Anreise und ein leckeres, rustikales Grillbuffet**

Sie reisen am Freitag ab 16:00 Uhr an und verbringen bei schönem Wetter den Abend mit Ihren Freunden und Ihrer Familie am knisternden Feuer auf unserer Terrasse. Unter einem hoffentlich sternenübersäten Nachthimmel verwöhnen wir Sie mit einem rustikalen Grillbuffet, gegrilltem Gemüse und einer bunten Salatauswahl.

(Für Gäste, die unser Haus nach 22:00 Uhr erreichen, hinterlegen wir gern die Schlüssel, damit auch Sie einen entspannten Abend erleben können.)

## 2. Tag

### **08:00 Uhr bis 10:00 Uhr - Frühstück: Der perfekte Start in den Morgen**

Mit unserem reich gedeckten Frühstücksbuffet, frischen Brötchen und dem ersten Kaffee, starten Sie entspannt in den „großen Tag“.

### **12:00 Uhr bis 14:00 Uhr - Imbiss: Ein kleiner Snack für Ihre Gäste**

Für Sie und Ihre Gäste stehen an diesem Tag viele Ereignisse bevor. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen einen kleinen Bissen für zwischendurch, um gestärkt der Trauung entgegen zu sehen.

### **14:00 Uhr - Die Trauung: Endlich!!! Die Zeit fürs das Ja-Wort...**

Ob festlich in unserem Wintergarten, unter freiem Himmel im Park oder in der Neuruppiner Klosterkirche, die richtige Wahl für den romantischen Rahmen Ihres Eheversprechens haben Sie bereits getroffen.

**Nun sind alle Augen auf Sie gerichtet und**

**Sie erleben einen der schönsten Augenblicke in Ihrem Leben.**





### **15:00 Uhr - Der Empfang: Lassen Sie sich Feiern**

Sie haben sich die Ehe versprochen und damit Ihr Leben in eine ganz besondere Bahn gelenkt. Natürlich möchten Ihnen all Ihre Gäste zu diesem Schritt gratulieren. Stoßen Sie gemeinsam an und lassen Sie sich Feiern – Ihren Sektempfang servieren wir Ihnen gerne auf der Terrasse des Gutshauses oder im Park mit dem idyllischen Ausblick auf den Ruppiner See.

Im Anschluss: - Fotoshooting, Baumstammsägen und alles, was Ihre Gäste sich sonst noch ausgedacht haben

Ob das Zersägen eines Baumstammes oder das Ausschneiden eines Herzens, der Kreativität Ihrer Gäste werden keine Grenzen gesetzt. Zum ersten Mal als Eheleute „stellen“ Sie sich der Schar an Gratulanten. Ihr Fotograf wird nun die junge Ehe für die Nachwelt dokumentieren. Bei einem vorherigen Besuch konnten Sie sich bereits davon überzeugen, dass es auf Gut Gnewikow viele schöne und romantische Stellen gibt. Der perfekte Hintergrund für Ihre Hochzeitsfotos ist somit schnell gefunden.

### **16:00 Uhr - Zeit für einen gemütlichen Plausch bei Kaffee und leckerem Kuchen**

Auf der Terrasse des Gutshauses haben wir für Sie bereits die Kaffeetafel aufgebaut. Bei Kuchen und Kaffee oder Tee entspannen und genießen Sie im Kreise Ihrer Lieben die wunderschöne Natur um sich herum.

### **18:30 Uhr - Saaleröffnung: Ein Toast auf das Brautpaar**

Ob bei einem Spaziergang am See, einem netten anregendem Gespräch und den zahlreichen Fototerminen – Langeweile wird für Sie nicht aufkommen. Ereignisreich haben Sie den Tag bisher ausgiebig genossen und steuern den Höhepunkt des Abends entgegen. Mit der Saaleröffnung um 18:00 Uhr leiten Sie den Abend ein. Nun ist auch Zeit für den einen oder anderen Toast. Den dazu gehörenden Sekt haben wir dann für Sie bereits kaltgestellt.

### **19:00 Uhr – Dinner: Ausgewählte Köstlichkeiten im Kerzenschein**

Egal für welches Menü Sie sich entschieden haben - Im Saal speisen Sie wahrlich wie richtige Gutsherren. Weingläser spiegeln sich im Schein der Kerzen, die Tische sind festlich in dezenten Farben eingedeckt und die wundervolle Blumendekoration gibt allem Ihre ganz persönliche Note. Verwöhnt werden Sie nicht nur von kulinarischen Köstlichkeiten unserer Küche, sondern werden zu dem von unserm Serviceteam umsorgt. Unauffällig und dezent werden wir darauf achten, dass Ihr Wohlbefinden nicht beeinträchtigt wird.

### **20:30 Uhr - Tanz: Zeit zum Feiern**

Ein wahrhaft rauschendes Fest beschert Ihnen jetzt Ihr DJ oder Ihre Band. Die ausgelassene Stimmung lässt das Parkett unter den Füßen Ihrer Gäste beben und die Atmosphäre des stilvollen Hochzeitssaales beschwingt werden.

### **24:00 Uhr - Mitternacht zum Überraschen**

Wie beschließt man so einen besonderen Tag? Überraschen Sie Ihre Gäste doch jetzt mit einer unserer leckeren Mitternachtssuppen, einer Auswahl von köstlichen Canapés, einem verführerischen Schokodessert oder - ganz klassisch – mit Ihrer Hochzeitstorte, bevor dann bis in den frühen Morgen weiter gefeiert wird.

## **3. Tag**

### **08:00 Uhr - 10:00 Uhr – Frühstück und Check Out: Zeit sich zu Verabschieden**

Leider müssen wir uns jetzt auch schon wieder verabschieden. Vielleicht fahren Sie anschließend romantisch in die Flitterwochen oder genießen einen entspannenden Kurzurlaub in einem Wellnesshotel? Auf jeden Fall möchten wir Ihnen ausreichend Zeit geben, das Wochenende gemeinsam mit Ihren Gästen ausklingen zu lassen und sich bei einem leckeren gemeinsamen Frühstücksbuffet von ihnen zu verabschieden. Wenn es unsere Belegung zulässt ermöglichen wir Ihnen dazu gern ein Late-Check-Out.



# EINE FEIER, DIE ZU IHREN BEDÜRFNISSEN PASST

Wir möchten, dass Sie Ihre Feier auf Gut Gnewikow genau so feiern können, wie Sie sich das wünschen. Deswegen haben wir unterschiedliche Bausteine entwickelt, die Sie ganz nach Belieben aussuchen und teilweise kombinieren können:

## Maximale Flexibilität für Ihre Feier

## Perfekter Service aus unserer Hand

Sie mieten die Räumlichkeiten im Erdgeschoss inkl. Tischen, Bestuhlung und Basisdekoration und übertragen uns die Organisation Ihrer Feier sowie das Getränke- und Essenscatering.



## Bereitstellung & Service Feiern jeglicher Art

- » Nutzung Gutshaus mit großem Saal und Restaurant, Wintergarten und Terrasse – Zimmer nach Ihrer Belegung
- » Service für die Veranstaltung  
(ab 22:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 30,00 € pro Std./Servicekraft berechnet)
- » Tischdekoration (weiße Stoffservietten und Tischdecken, Kerzen)

bis	40 Personen	900,00 € / Tag
bis	70 Personen	1.100,00 € / Tag
bis	100 Personen	1.300,00 € / Tag
ab	101 Personen	1.600,00 € / Tag
Vortag (2-Tagesfeier)		500,00 € / ½ Tag
Vortag nicht zu vermieten wegen Vorbereitungen (Nichtbelegungspauschale)		

# GENUSSVOLL SPEISEN

Gern können Sie sich Ihr Wunschbuffet anhand unserer Buffetliste selbst zusammenstellen.

## Buffet „Grillen & Chillen“

### Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Ei und Gewürzgurke

Verschiedene Blattsalate dazu Joghurtdressing & Vinaigrette

Gurkensalat mit Dill

Salat von Strauchtomaten und Rote Zwiebeln

Gemüsesalat mit Sesam und Fetakäse

Brot-Brötchenauswahl / Kräuterbutter / Schmalz

### Vom Grill

Marinierte Nackensteaks

Thüringer Rostbratwurst

Halloumi Grillkäse

Hähnchenbrust in einer Honig-Senfmarinade

Wildlachsfilet im Gemüsepackchen

### Beilagen

Gebutterte Maiskolben / Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Versch. Grillsaucen /

### Desserts

Beerengrütze mit Vanillerahm

Obstplatte

**32,50 € pro Person**

## Buffet „Ruppiner Land“

### Vorspeisen

Auswahl von luftgetrockneten Schinken und Salami

Rauchfisch-Auswahl aus unserer Region mit Sahne-Meerrettich

Rustikales Käsebrett mit Trauben

Hausgemachte Bouletten

Tomatensalat mit Mozzarella Kugeln & Basilikum-Pesto

Cole Slow-Salat

Blattsalate der Saison dazu zweierlei Dressing

Brot-Brötchenauswahl / Landbutter / Schmalztopf

### Suppe

Sellerie-Apfel-Suppe

Hauptspeisen

Hähnchenbrustfilet gebraten unter einer Kräuterhaube auf buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Fischragout in Weißweinsahnesauce, Mandelbroccoli und buntem Reis

Schweinefiletgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce dazu Spätzle

### Desserts

Marmoriertes Schokoladenmousse im Weckglas

Grießflammeri mit Fruchtmark

Obstplatte mit Minze

**ab 37,00 € pro Person**

## Buffet „mediterran“

### Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Honig-Senf-Sauce

Rustikales Käsebrett mit Feigensenf & Trauben

Rauchfisch-Variation Sahne-Meerrettich

Mediterraner Pasta-Salat

Strauchtomaten mit Mozzarella & Balsamicoglace

Anti-Pasti-Auswahl mit Brotchips

Gezupfte Blattsalate mit Feta, Cherry Tomaten und Kressemix dazu Joghurt-Pesto Dressing

Geschmorter Staudensellerie auf einem süß-saurem Linsensalat

Brot-Brötchenauswahl / Landbutter / Schmalz

### Suppe

Geflügel-Kokos-Curry-Schaumsuppe

### Hauptgericht

Hähnchenbrustfilet gebraten unter einer Kräuterkruste auf Gemüsebett dazu Rosmarinkartoffeln

Tranchiertes Schweinefilet auf frischen Champignon dazu Krokette

Barschfilet auf Karotten-Fenchel-Gemüse dazu Spinat-Basilikum-Gnocchi

### Desserts

Chia Mousse mit Beeren im Weckglas

Beerengelee mit Vanillesauce

Obstplatte

**ab 43,50 € pro Person**

## Buffet „Hochzeit am Ruppiner See“

### Vorspeisen

Roastbeef Tranchen mit Kräuteröl an Rapunzel Salat

dazu eine Honig-Senfauce

Rauchfisch mit Kaviareier, Kresse und Sahne-Meerrettich

Aromatische Honigmelone mit Schinkensegel

Verschiedene Käsesorten aus garniert mit Weintrauben und Feigensenf

Mozzarella mit Pesto und Strauchtomaten

Grillgemüse eingelegt in Kräuteröl und Balsamessig

Chicoreeschiffchen mit Geflügel-Ananas-salat

Rucola Salat mit Kirschtomaten und Feta, Parmesanhobel und Balsamico-Dressing

Brot-Brötchenauswahl / Buttervariationen / Schmalz

### Suppe

Mangold-Kokos-Suppe

### Hauptgericht

Kalbsrücken an Schalottensauce, glacierten Karotten und Kartoffelgratin

Gebratener Zanderfilet an Zuckerschoten dazu Rosmarinkartoffeln

Tranchierte Maispouladenbrust an Bärlauchsauce mit Zucchini-Tomatenkonfit und Salbeignocchi

### Desserts

Kokos Panna Cotta an Waldbeeren

Vanillemousse mit gehobelter Kuvertüre

Mundobstplatte mit frischer Minze

**ab 41,00 € pro Person**

## Buffet „Gut Gnewikow“

### Vorspeisen

Luftgetrocknete Schinken- und Salamiauswahl an Melonencocktail

Käsevariation mit Trauben und Grissini

Rauchfisch-Auswahl (Makrele, schwarzem Heilbutt, Buttermakrele,

Stremel Lachs) dazu Sahne-Meerrettich

Jahreszeiten-Blattsalate

(mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Knoblauch-Oregano-Croutons)

Kleine Strauchtomaten mit Fetakäse und Oliven

Fein geschnittener Gurken-Mango-Salat mit Chilisauce und Koriander

Brot-Brötchenauswahl / Landbutter / Schmalztopf

### Suppe

Karotten-Orangencremesuppe mit Ingwer

### Hauptspeisen

Schweinefiletstreifen in Waldpilzrahm mit buntem Buttergemüse und sautierten Spätzle

Zarte Hähnchenbrust gewickelt in Speck und Bergkäse, gebratenen

Champignonköpfen und Kartoffel-Kroketten

Lachsfilet in schwarzen Sesam gewälzt auf Rahmwirsing dazu Risotto

### Desserts

Waldbeeren in einer Fruchtsauce garniert mit frischer Minze und Vanillesauce

Schokoladencreme im Weckglas garniert mit Früchten

Obstplatte rustikal geschnitten

**ab 35,00 € pro Person**

## „Mitternacht-Snacks“

Hausgemachte Soljanka mit Sauerrahm

Gulaschsuppe

Dazu reichen wir Brot und Brötchen

**Suppe je 6,50 € pro Person**

Schweineschmalz & Knoblauchschnitzel dazu Zwiebel- & Mischbrot und Gewürzgurke

**4,00 € pro Person**

Käsebrett mit Trauben Brot/Brötchen

**4,50 € pro Person**

Brezeln mit und ohne Belag

**3,50 € pro Person**

Bauernplatte (Schinken, Salami, Knacker, Pfefferbeißer, kleine Schnitzel und Bouletten) Brot/Brötchen

**8,50 € pro Person**

Currywurst mit Brot

**5,00 € pro Person**



## Finger Food

Smoothie	2,80 €
Butter Brezel mit Quark	3,00 €
Croissant mit Schinken & Käse	2,50 €
Tomate-Mozzarella-Stick mit Pesto	2,30 €
Wrap gefüllt Vegetarisch	3,00 €
Wrap gefüllt Hähnchen	3,50 €
Roter Linsen Salat mit Gemüse	2,50 €
Couscous Salat, Feta, Cherry Tomaten	2,50 €
Tomaten Chutney auf Baguette	3,50 €
Melonencocktail mit Schinken	3,00 €
Blätterteigstangen gefüllt	2,00 €
Flammkuchenschnecken	2,50 €
Zucchinirollchen mit Frischkäse	3,00 €
Tortellini in Pesto mit Mozzarella und Cocktailtomaten am Spieß	2,50 €
Kleine Schnitzel mit Süß-Sauer-Sauce	3,00 €

### Ermäßigungen

Kinder bis 2 Jahre

frei

Kinder 3 bis 14 Jahre

50% auf das Abendbuffet

# ALLES FÜR IHRE FEIER

## Optionale Leistungsbestandteile

### Sektempfang

Sektempfang 5,50 € pro Person

Ihre Getränke sowie alle Spirituosen berechnen nach Verzehr.  
(Siehe Getränkekarte) \*

### Kaffeezeit

Kaffee und Kuchen 9,50 € pro Person  
(2 Stück Kuchen und Filterkaffee) \*

nur Kuchen 6,50 € pro Person

### Grillabend (Vorabend)

16,50 € pro Person

inkl. Steak, Hühnerfleisch, Bratwurst,  
Grillgemüse, Brot und Butter, Salate \*

### Mittagssnacks

Käse- Lauchsuppe 5,00 € pro Person

Gulaschsuppe 5,00 € pro Person

Zu den Suppen reichen wir Ihnen verschiedene Brotspezialitäten.

Canapés verschieden belegt 4,50 € pro Person  
(3 Stück pro Person)

### Dekoration und Musik (je nach Wetterlage und Waldbrandstufe)

Fackelpaket (10 Fackeln) inkl.

1 Feuerschale 25,00 € pauschal

Dekorationswünsche nach Absprache!

Hussen 5,00 € pro Stück

### Freie Trauung / standesamtliche Trauung im Gutspark

Aufbaupauschale (Bestuhlung bis 100 Pers./Pavillon/Strom) 350,00 €

### \* Ermäßigungen:

Kinder bis 2 Jahren frei

Kinder 3 bis 14 Jahren 50 %

# GETRÄNKEPAUSCHALE

(Preise für 2024)\*

Sektempfang	Dauer	Preis p. Person
Sekt Hausmarke	30 Min.	8,50 €
Mineralwasser		
Softdrinks		
	60 Min.	15,00 €

Standard	Dauer	Preis p. Person
Sekt Hausmarke	3 Std.	20,00 €
Mineralwasser		
Softdrinks	5 Std.	25,00 €
Bier vom Fass	8 Std.	36,00 €
Wein Hausmarke (Weiß, Rot, Rosé)	je weitere Std.	7,50 €
Filterkaffee, Tee		

Komfort	Dauer	Preis p. Person
Sekt Hausmarke	3 Std.	23,00 €
Mineralwasser		
Softdrinks		
Bier vom Fass	5 Std.	28,00 €
Wein Hausmarke (Weiß, Rot, Rosé)	8 Std.	39,00 €
Filterkaffee, Tee	je weitere Std.	8,50 €
Spirituosen*		
Longdrinks**		

Premium	Dauer	Preis p. Person
Sekt Hausmarke	3 Std.	26,00 €
Mineralwasser		
Softdrinks		
Bier vom Fass	5 Std.	31,00 €
Wein Hausmarke (Weiß, Rot, Rosé)	8 Std.	42,00 €
Filterkaffee, Tee	je weitere Std.	9,50 €
Spirituosen*		
Longdrinks**		
Cocktails***		

Kaffeesspezialitätenwagen	Dauer	pauschal
	pro Std.	150,00 €

\*

\*\*

\*\*\*

Kinder/Jugendliche

Spirituosen: Ramazotti, Malteser Kreuz Aquavit, Amaretto, Baileys, Vodka, Gin, Whisky

Longdrinks: Hugo / Aperol Spritz, Vodka & Lemon, Gin & Tonic

Cocktails: Gutshaus Punch, Caipirinha, Mojito

zw. 6 - 14 J. 50%

# DAS GUTSHAUS UND SEINE RÄUMLICHKEITEN

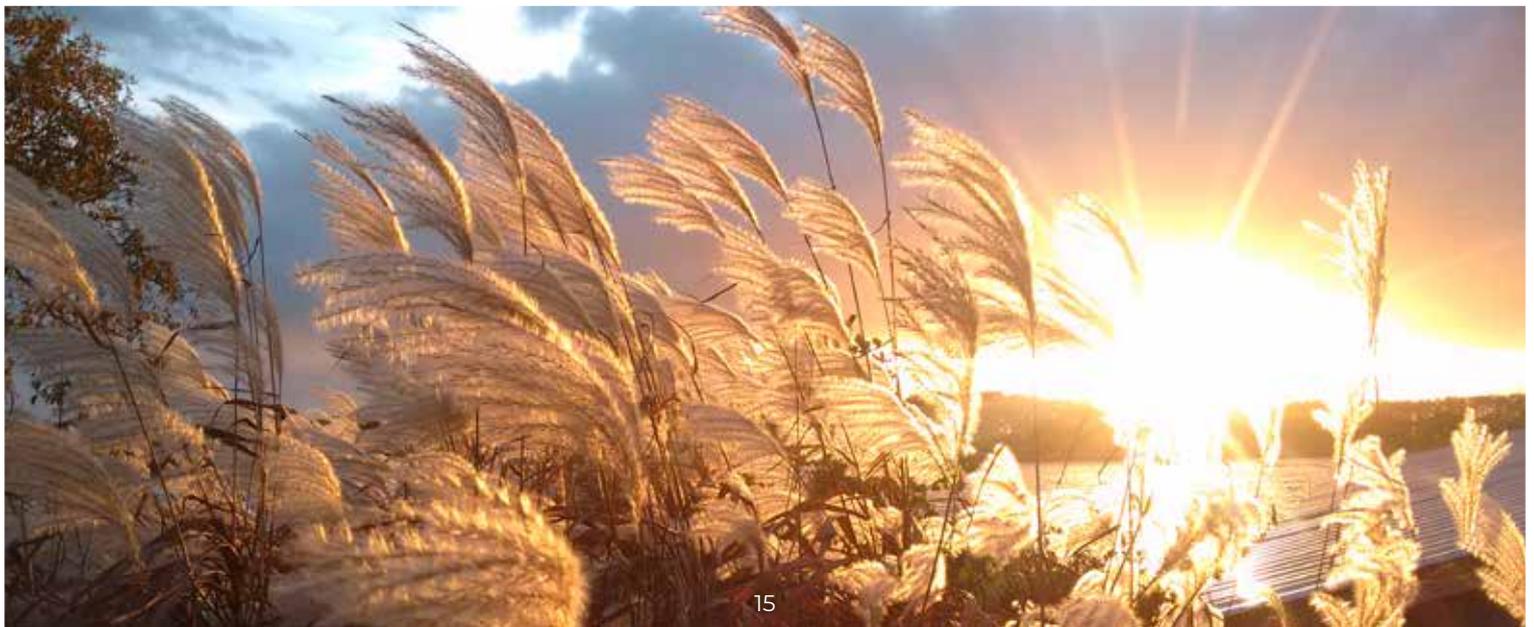
Unser heller und weiträumiger Gutshaussaal bietet Ihnen Platz für bis zu 150 Personen. Vom angrenzenden Wintergarten gelangen Sie auf unsere Terrasse, von wo Sie eine einmalige Aussicht auf den Ruppiner See genießen können. Der Wintergarten und das liebevoll eingerichtete Restaurant lassen sich ebenfalls für Ihre Festlichkeit bestens nutzen.

<b>Terrasse</b>	Bestuhlung bis 130 Personen (beidseitig, Partybänke oder Holzstühle und Tische)
<b>Restaurant</b>	Sitzplätze für 30 Personen
<b>Großer Saal</b>	Sitzplätze an Tafeln und runden Tischen von 30 für bis zu 150 Personen
<b>Wintergarten</b>	Geeignet für Sektempfänge und Ihre Trauung.
<b>Gutshaus</b>	• 23 Doppelzimmer/1 Einzelzimmer je mit Fernseher, Dusche/WC • In einigen Doppelzimmern ist eine Aufbettung möglich.

Im Jugenddorf nebenan können preisgünstig ausreichend Zimmer (86 Zi / 420 Betten) nach Verfügbarkeit hinzugebucht werden.

## UNSERE PREISE IM GUTSHAUS

» Übernachtung im Doppelzimmer Gutshaus	105,00 €
» Übernachtung im Einzelzimmer Gutshaus	85,00 €
» Aufbettung im DZ pro Person (inkl. Frühstück)	25,00 €
» reichhaltiges Frühstücksbuffet	inkl.
» Kinder bis drei Jahre	kostenfrei
» Kinderbett einmalig	10,00 €



# CHECKLISTE FÜR BRAUTPAARE

Verstehen Sie folgende Checkliste bitte nur als groben Anhaltspunkt in Ihrer Planung, denn jede Hochzeit ist ein individuelles Fest und ist nicht an einen allgemein gültigen Zeitplan gebunden.

## 12 bis 6 Monate vor der Hochzeit

### Art der Hochzeit festlegen

- Standesamtliche Trauung
- Kirchliche Trauung
- Trauung mit einem freien Theologen / einer freien Theologin

### Rahmen der Hochzeit festlegen

- Größe der Feier (Anzahl der Gäste überschlagen)
- Traditionell oder ausgefallen
- Restaurant, Hotel, Party Service
- draußen oder drinnen

### Hochzeitstermin festlegen

Der Hochzeitstermin sollte baldmöglichst festgelegt werden, da sonst der Wunschtermin eventuell schon belegt ist (beim Standesamt bzw. beim Pfarrer). Außerdem sollte der Termin mit der engsten Familie, sowie den Trauzeugen vorher besprochen werden.

### Restaurant / Lokalität aussuchen

Schöne und beliebte Lokalitäten sind meist früh ausgebucht. Daher sollten Sie nach der Absprache mit dem Standesamt bzw. der Kirche auch gleich den Termin mit der gewünschten Lokalität ausmachen.

### Kostenschätzung prüfen

Kalkulation erstellen bzw. Angebot vom Veranstaltungsort erbitten

## 6 bis 4 Monate vor der Hochzeit

- Urlaub einreichen
- Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- Trauzeugen bestimmen
- Ansprechpartner für die Gäste bestimmen
- Trauung Besprechen (mit dem Pfarrer oder der Standesbeamtin)
- Musik für die Hochzeitsfeier organisieren (Trauung & Abendveranstaltung)
- Fotograf organisieren
- Hochzeitsauto mieten
- Hochzeitsreise planen

- Druckerei suchen - Einladungskarten bestellen
- Einladungskarten verschicken  
(Ihren Gästen eine Frist bis mind. 2 Monate vor der Hochzeit setzen)

#### **4 bis 3 Monate vor der Hochzeit**

- Brautkleid und Kleidung für den Bräutigam aussuchen
- Hochzeitsgeschenketisch erstellen
- Trauringe aussuchen
- Papiere für Standesamt und Kirche zusammenstellen
- Blumenschmuck aussuchen
- Hochzeitstorte bestellen

#### **2 bis 1 Monate vor der Hochzeit**

- Rückantworten in Gästeliste eintragen
- Liedzettel für die Kirche bzw. Programmhefte für die Gäste drucken
- Menü / Buffet, Getränke, Kuchenbuffet, Tischordnung mit dem Veranstaltungsort besprechen (Programmablauf festlegen)
- Probehochzeitsfriseur  
Friseur- und Kosmetiktermin für den Hochzeitstag festlegen

#### **4 bis 2 Wochen vor der Hochzeit**

- Trauringe abholen
- Organisationsplan aufstellen
- Endgültige Gästeanzahl benennen
- Hochzeitskleidung anprobieren
- Menü- und Tischkarten erstellen

#### **2 bis 1 Wochen vor der Hochzeit**

- Hochzeitsreise vorbereiten
- Hochzeitsschuhe einlaufen
- Sitzplan erstellen
- Zimmerzuteilung ggfs. vornehmen

#### **Der letzte Tag vor der Hochzeit**

- Koffer für die Hochzeitsreise packen
- Geld zurechtlegen
- Handtasche der Braut packen
- Kleidung bereitlegen
- Ringe und Papiere bereitlegen
- Gut schlafen!

# IHR HOCHZEITSTAG

Genießen Sie Ihren Tag!

Einen möglichen Ablauf Ihres Hochzeitstages finden Sie ebenfalls bei uns

Viel Spaß bei der Hochzeitsreise!

## **...noch ein paar Tipps für den Hochzeitstag**

Folgende Dinge haben sich als sehr hilfreich herausgestellt. Am besten beauftragen Sie eine gute Freundin oder Freund mit der Bereitstellung dieses „Notfallpaketes“. Ersatzstrumpfhose Sie sollten immer ein extra Paar Strümpfe in Reichweite haben, da sich eine Laufmasche immer im ungünstigsten Moment entwickelt. Nähzeug: Kleinere Unfälle können so gleich vor Ort behoben werden. Schließlich will man ja z.B. mit allen Knöpfen heiraten.

**Aspirin oder ähnliches:** Es wäre doch zu schade, wenn der schönste Tag wegen Kopfschmerzen leidet.

**Make-up:** Besonders nach der Trauzeremonie könnte es notwendig werden, das Make-up nochmals aufzufrischen.

**Taschentücher:** Nicht nur das Brautpaar, sondern eventuell auch einige Gäste könnten während der Feier ein Taschentuch benötigen.

## **Bis 4 Wochen nach der Hochzeit**

- Alle Rechnungen bezahlen
- Danksagungskarten schreiben
- Fotos beim Fotografen aussuchen
- Hochzeitgarderobe reinigen lassen
- Namensänderungen registrieren lassen

Gern gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Bitte sprechen Sie uns an:

Veranstaltungsabteilung  
Gut Gnewikow  
Gutsstr. 23  
16818 Gnewikow

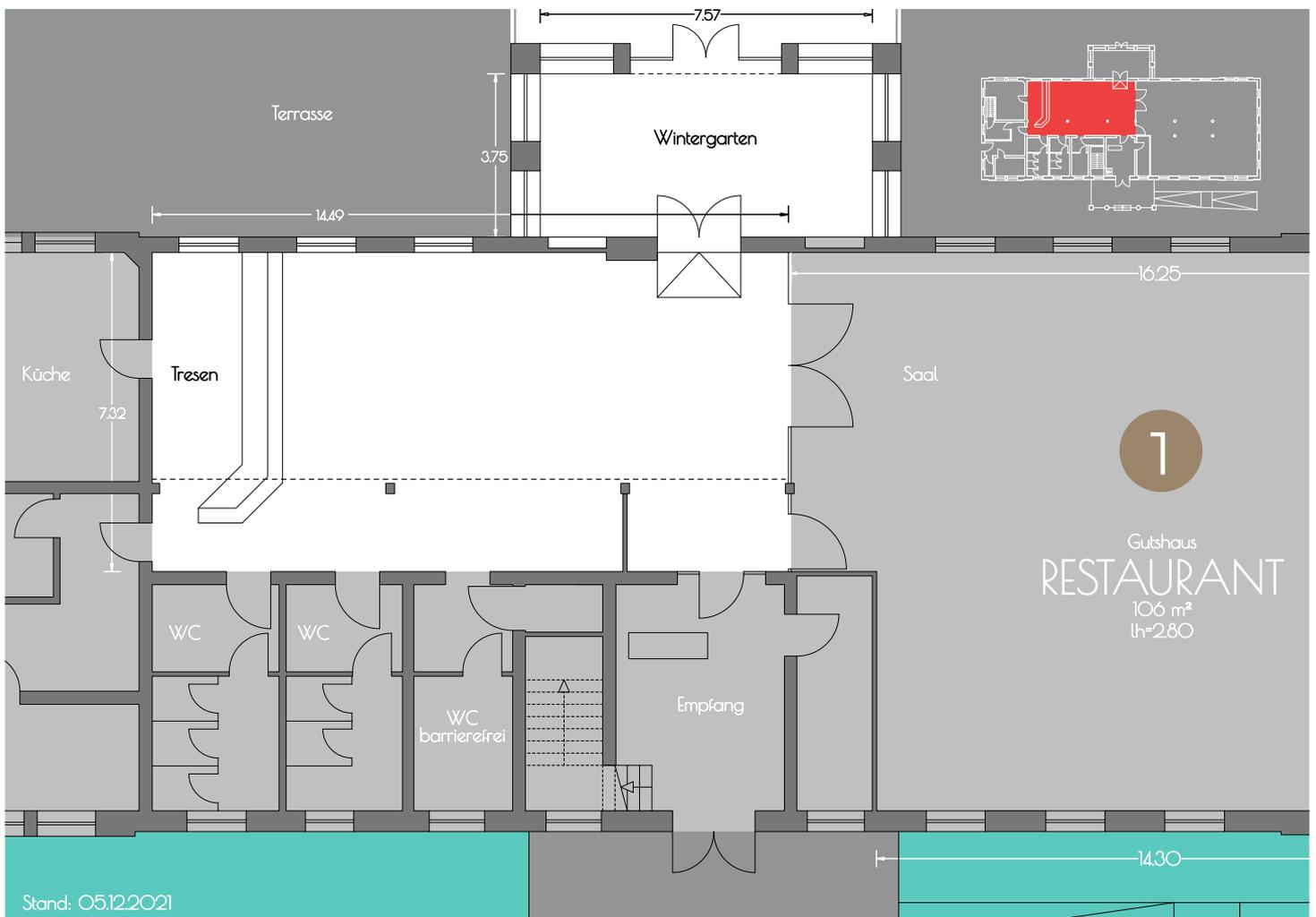
Tel: +49 (3391) 40272 - 25  
Fax: +49 (3391) 40272 - 19  
veranstaltung@gutgnewikow.de  
www.gutgnewikow.de

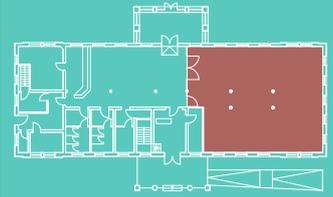
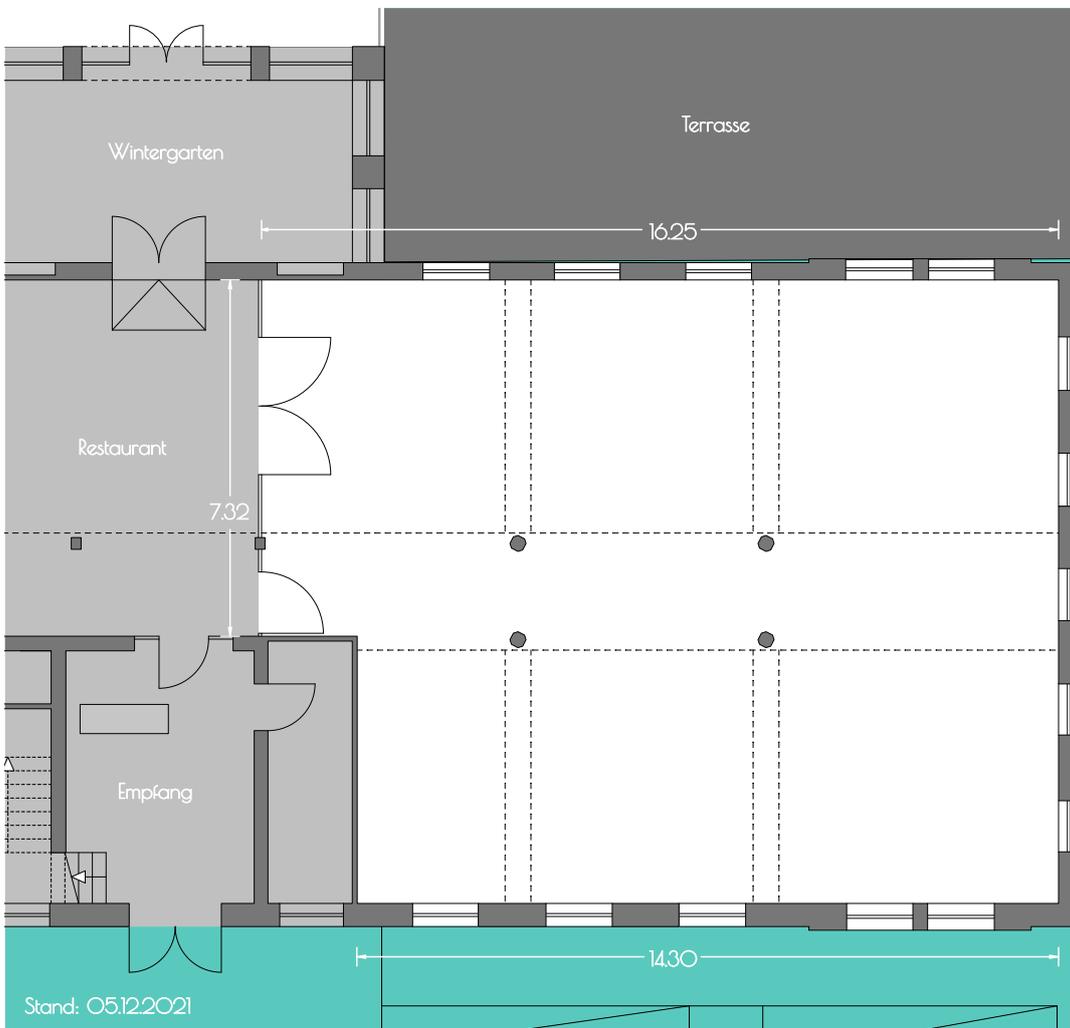
# BESTUHLUNGSPÄNE

Wählen Sie zwischen unseren verschiedenen Bestuhlungsvarianten:

- 1 Gutshaus Restaurant unbestuhlt
- 2 Gutshaus Saal unbestuhlt
- 3 Gutshaus Saal runde Tische
- 4 Gutshaus Saal Inseln
- 5 Gutshaus Saal Tafel
- 6 Gutshaus Saal 60-84
- 7 Gutshaus Saal Fischgrät

Gerne finden wir gemeinsam Ihre individuelle Bestuhlungsvariante  
(Die Pläne sind maßstabsgetreu)

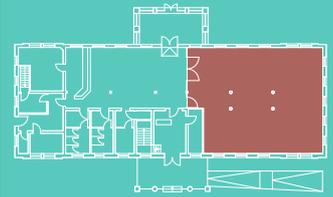




12.81

2

Gutshaus  
SAAL  
197 m<sup>2</sup>  
lh=2.93-3.15

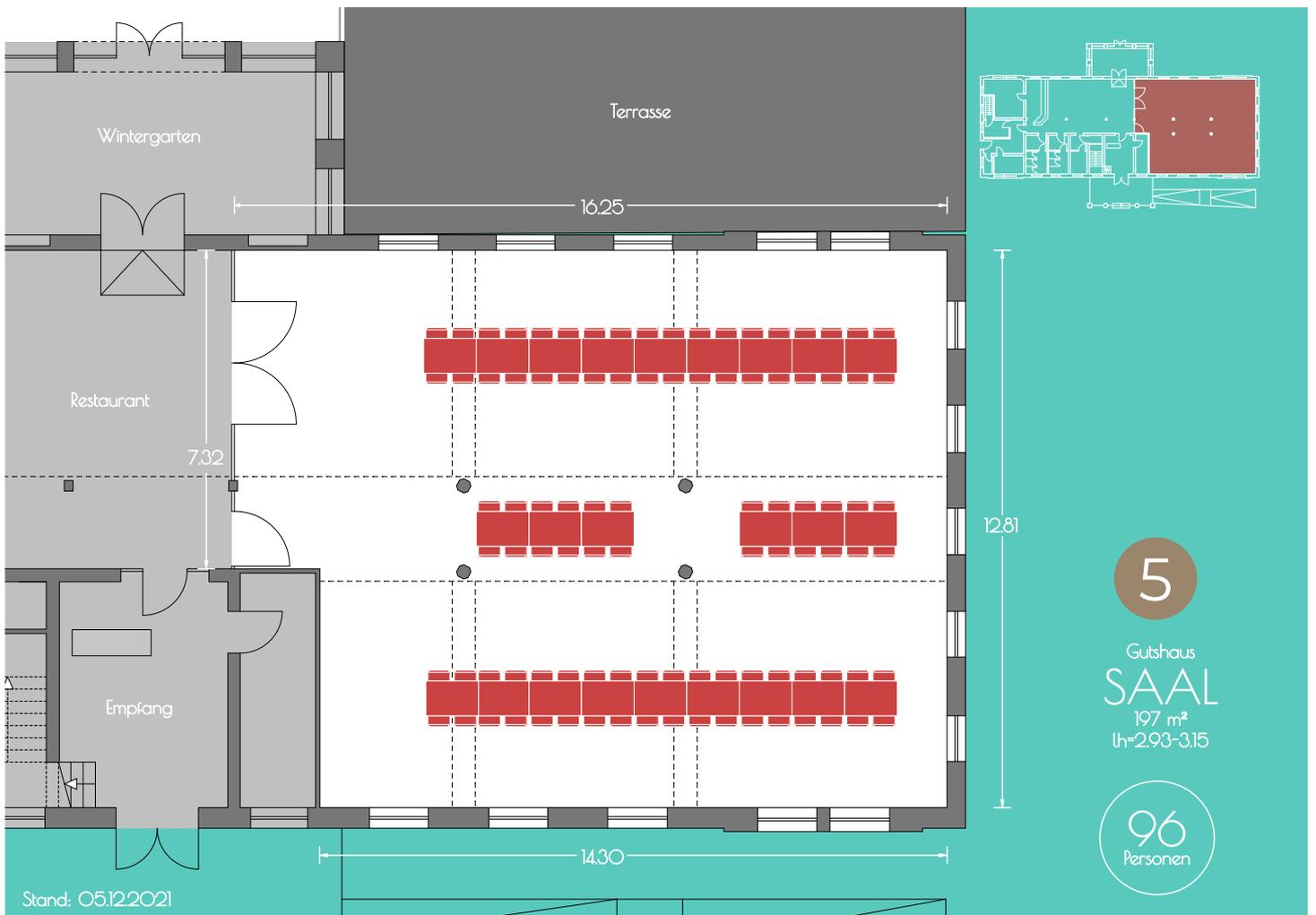


12.81

3

Gutshaus  
SAAL  
197 m<sup>2</sup>  
lh=2.93-3.15

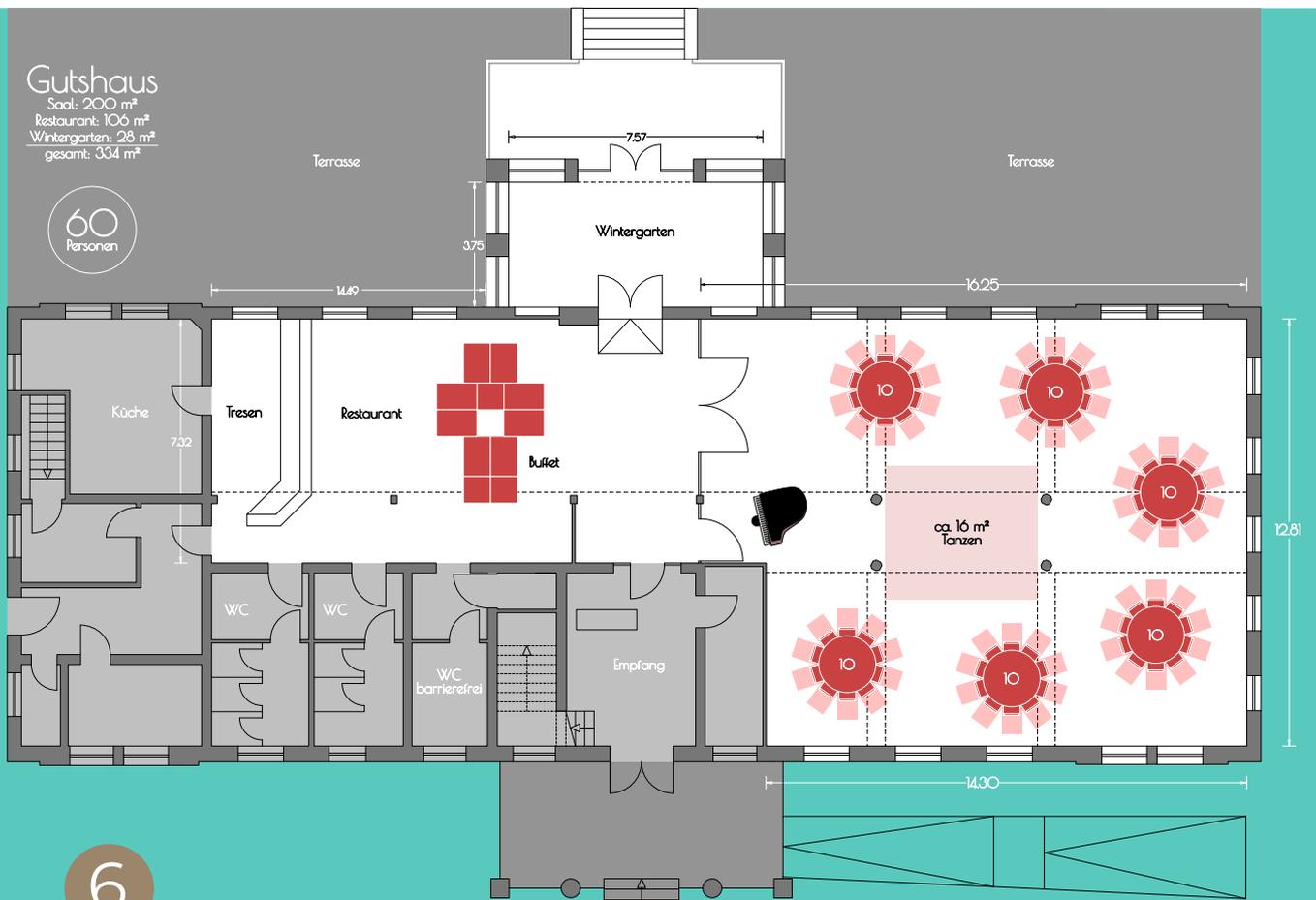
130  
Personen



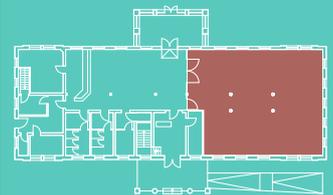
# Gutshaus

Saal: 200 m<sup>2</sup>  
 Restaurant: 106 m<sup>2</sup>  
 Wintergarten: 28 m<sup>2</sup>  
 gesamt: 334 m<sup>2</sup>

60  
 Personen



6



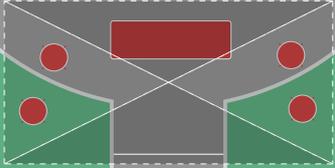
12.81

7

Gutshaus  
**SAAL**  
 197 m<sup>2</sup>  
 lh=2.93-3.15

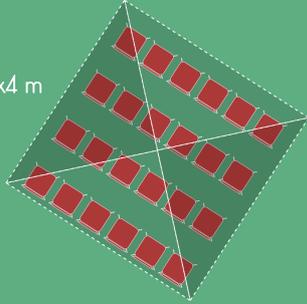
80  
 Personen

FESTWIESE

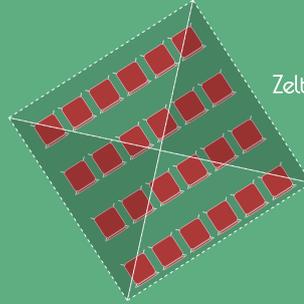


Pavillon 6x3 m

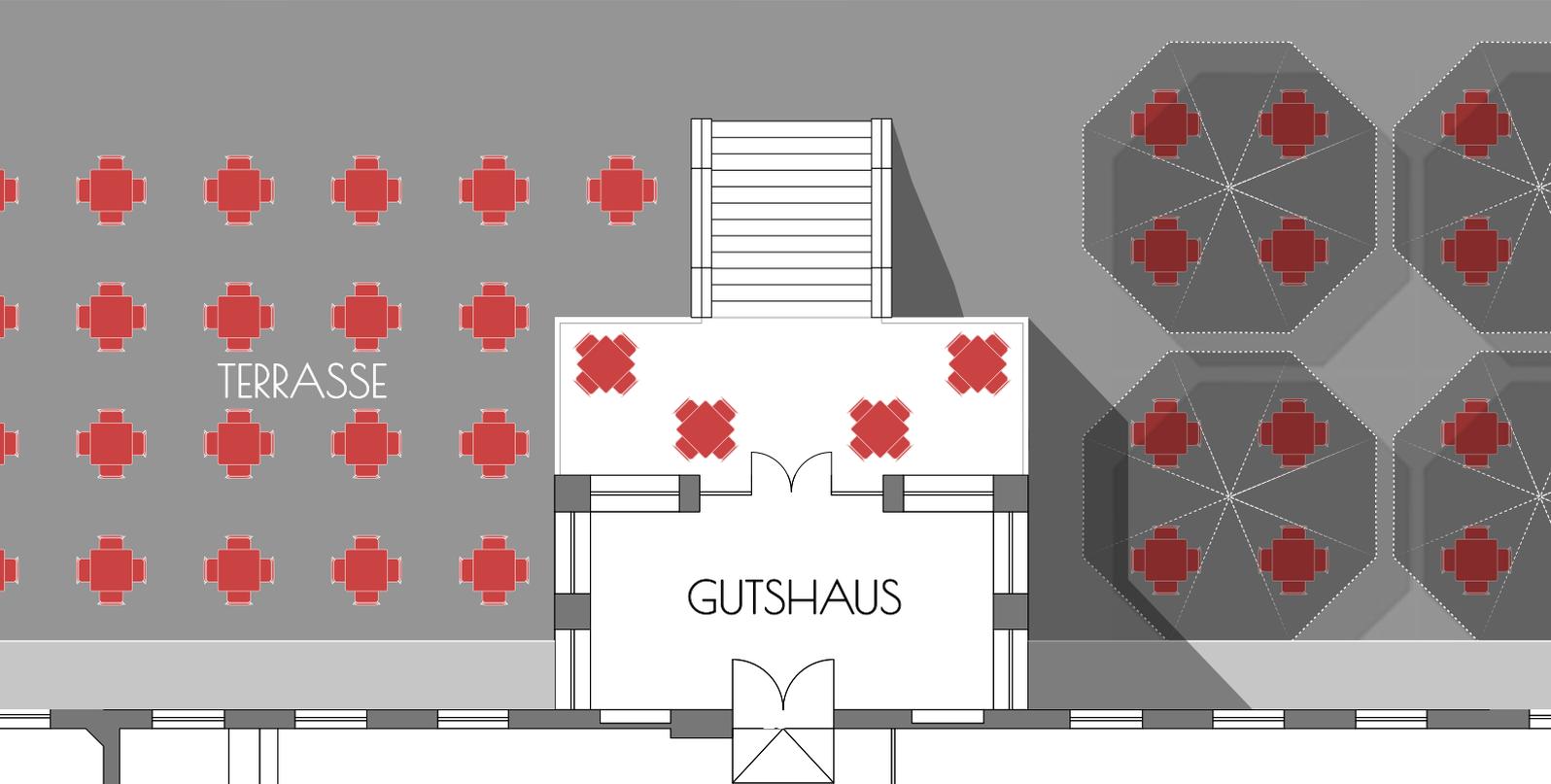
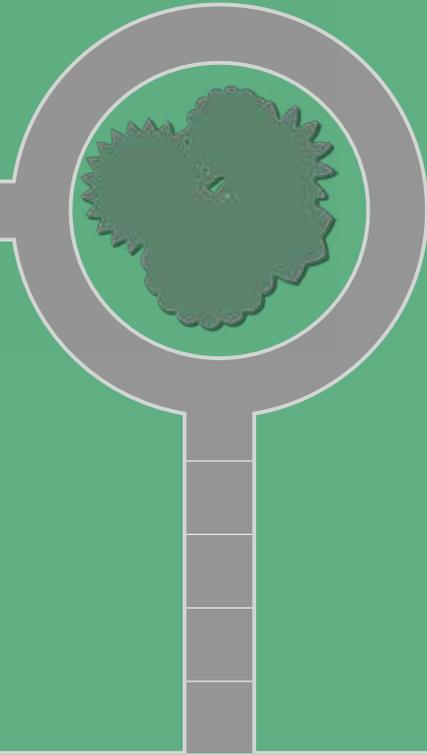
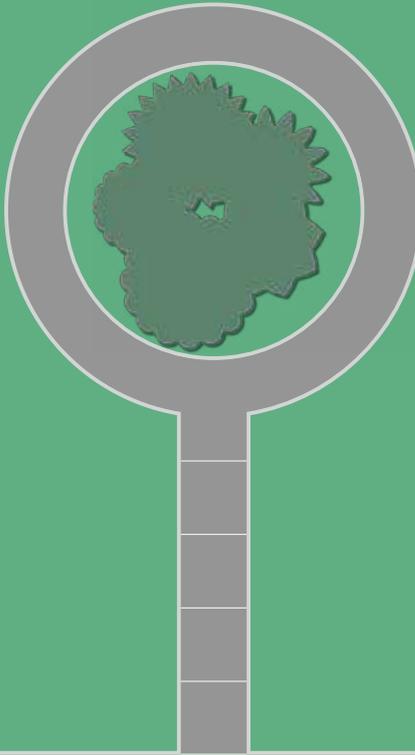
Zelt 4x4 m



Zelt 4x4 m



Stehische



TERRASSE

GUTSHAUS



# GUT GNEWIKOW

## **Gut Gnewikow**

Gutsstraße 23  
16818 Gnewikow/Neuruppin

Tel: +49(3391)40272-25

Fax: +49(3391)4027219

Mail: [veranstaltung@gutgnewikow.de](mailto:veranstaltung@gutgnewikow.de)  
[www.gutgnewikow.de](http://www.gutgnewikow.de)