

Heiraten bei Familie Dahse

Willkommen auf unserem schönen Vierseitenhof!
Sie suchen die perfekte Location für ihre
Traumhochzeit? Dann kommen Sie mit auf einen
kleinen Rundgang über unseren Hof!

Gern möchten wir uns mit dieser Hochzeits-Mappe bei
Ihnen vorstellen und Ihnen helfen einen kleinen
Eindruck von unserem Angebot zu gewinnen.

Wir wissen das Hochzeiten sehr individuell sind, daher
treffen wir all unsere Hochzeitspaare zu einem
persönlichen Kennenlernen, um uns Ihre Wünsche
anzuhören und jeden einzelnen zu realisieren.



Kaminzimmer

Unser gemütliches Kaminzimmer bietet Platz für kleine Hochzeiten bis zu **30 Personen**. Sie sitzen am warmen Kaminfeuer und hören dem knistern des Feuers zu, welches eine besonders romantische Atmosphäre bietet.



Zudem Kaminzimmer kann der Wintergarten und der Rosengarten mit Loungemöbeln gemietet werden. Somit haben Ihre Gäste die Möglichkeit einen separaten Außenbereich zu nutzen, was vor allem im Sommer sehr schön ist

Festscheune

Unsere Festscheune bietet genügend Platz für Gäste von **50-150 Personen**. Wir können diese flexibel nutzen durch das Öffnen oder Schließen der Trennwände von Tenne und Kaminzimmer. Unsere Festscheune bietet ebenfalls die Möglichkeit einer Leinwand sowie eines Beamers. Wer ein Mikrofon für seine Hochzeitsrede benötigt, wird dies auch bei uns finden. Sie haben die Möglichkeit die Tische als Tafeln oder auch als runde Tische zu stellen.

Der 12 Meter hohe Dachstuhl bietet ein einmaliges Flair. Gern können Sie oder Ihre Wedding-Planner ihre Kreativität bei der Dekoration ausleben. Wir möchten, dass Sie Ihre Hochzeit individuell gestalten können, sodass Sie sich wohl fühlen.





Candy Bar, Blumen, Servietten und mehr..

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Ihren großen Tag – um die kleinen und großen Details kümmern wir uns. Bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand: von der liebevoll dekorierten Candy Bar über stilvolle Servietten, traumhafte Blumenarrangements und stimmungsvolle Kerzen bis hin zu vielen weiteren Details, die Ihre Hochzeit zu etwas ganz
Besonderem machen.

So können Sie sich ganz auf das Wesentliche konzentrieren:

Ihre Liebe, Ihre Gäste und Ihr schönster Tag.
Wir kümmern uns um den Rahmen – Sie genießen den Moment.



Freie Trauung unterm Nussbaum

Sagen Sie „Ja“ unter unserem wunderschönen Nussbaum und machen Sie Ihre freie Trauung zu einem ganz besonderen Moment. Umgeben von Natur und einer liebevollen Atmosphäre können Sie sich hier ganz persönlich das Eheversprechen geben – romantisch, entspannt und ganz nach Ihren Wünschen.



Freie Trauung im Kaminzimmer

wenn das Wetter einmal nicht mitspielt, müssen Sie nicht auf eine stimmungsvolle freie Trauung verzichten. Unser gemütliches Kaminzimmer bietet Ihnen die perfekte Schlechtwetter-Alternative – mit knisterndem, offenem Kamin und einer ganz besonderen, warmen Atmosphäre.

So wird Ihr „Ja“ auch an regnerischen Tagen zu einem unvergesslichen Moment voller Romantik und Gemütlichkeit.

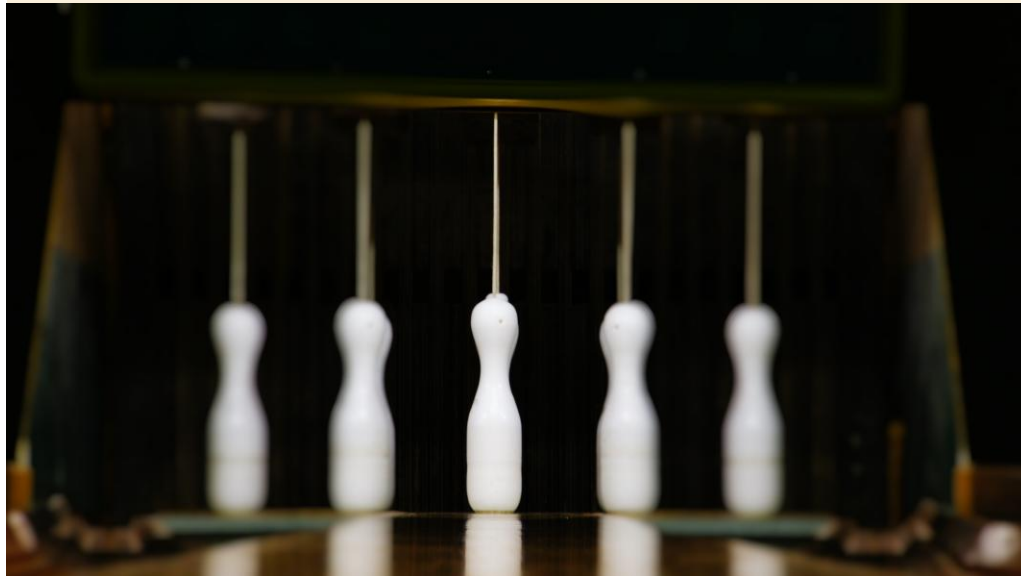


Traditionen & Bräuche

Hochzeit bedeutet nicht nur, „Ja“ zu sagen, sondern auch, gemeinsam Traditionen zu erleben. Ob beim Baumstammsägen, dem gemeinsamen Durchschreiten erster kleiner Herausforderungen oder anderen liebevollen Hochzeitsbräuchen – solche besonderen Momente sorgen für Spaß, unvergessliche Erinnerungen und einen gelungenen Start in Ihre gemeinsame Zukunft.

Kegelbahn

Sie möchten, dass Ihren Gästen garantiert nicht langweilig wird? Hier haben wir die perfekte Lösung. Gern können Sie unsere angrenzende **Vier-Bahnen Kegelbahn** buchen. Außerdem bietet unser angrenzender Parkplatz die Möglichkeit eine **Hüpfburg für die kleinen Hochzeitsgäste** aufzustellen. Der Bereich, in dem die Kinder spielen, wird dann natürlich für Autos abgesperrt, sodass Sie sorgenfrei den Tag genießen können



Übernachten



In unseren **27 Doppel- und Einzelzimmern** können Sie Ihre Gäste unterbringen, sodass Sie am nächsten Morgen gemeinsam zum Frühstück im Landhaus Dahse gehen können.

Sie als Brautpaar, laden wir zu Ihrer Hochzeitsnacht bei uns ein.

Dinner

All unsere Buffetvorschläge verstehen sich als Idee unsererseits. Gern können Sie eigene Wünsche und Anregungen mit einbringen und wir setzen diese für Sie um. Außerdem ist es möglich einen Fingerfood-Empfang oder einen Mitternachtssnack dazuzubuchen. Selbstverständlich haben wir auch eine Candybar mit Zuckerwatte, Popcorn und ähnliches.



Das Kleine

Brot Station

Frisch gebackenes Brot von der Hausbäckerei & geschlagene Butter

Suppe

Tomatensuppe mit gerösteten Kräuter- Croutons

Vorspeise

Ur-Tomaten, gezupfter Mozzarella & Rucola
Klassischer Gurkensalat mit eingelegten Senfkörnern & Dill
Weißkraut- Karottensalat
Wurst & Käse Spezialitäten aus der Region

Hauptgang

Gebratene Schweine Steaks mit Kräutern & Drilling Kartoffel
Marinierte Hähnchenkeule & Kartoffel- Lauch Gratin
Paniertes Schweineschnitzel
Gedämpftes Seelachsfilet & Blattspinat
Leichte Gemüsepfanne

Dessert

Große geschnittene Obstplatte
Waldbeeren- Grütze & Vanillen Soße
Fetter Joghurt, getrocknete Früchte & Nüsse

Das Klassische

Brot Station

Frisch gebackenes Brot von der Hausbäckerei & geschlagene Butter

Suppe

Prignitzer Hochzeitsuppe
am Tisch in der klassischen Terrine

Vorspeise

Salatstation "Landhaus"

Kopf- & Feldsalat

(Buttertoast Croutons, Perlzwiebel, eingelegtes Gemüse, Tomaten, geraspelte

Karotte, Gurke) Buttermilchdressing, Essig & Öl

Ur- Tomaten, gezupfter Mozzarella & Rucola

Klassischer Gurken Salat mit eingelegten Senfkörnern & Dill

Matjes nach Hausfrauenart, grüner Apfel, eingelegte Zwiebel, saure Sahne

Tafelspitz, Thunfischcreme & eingelegte Kapern

Wurst & Käse Spezialitäten aus der Region

Hauptgang

Geschmorte Rinderschaukel mit Wurzelgemüse & Kroketten

Gebratenes Landhuhn, buntes Bohnengemüse & Kräuterreis

Ofenlachs mit geschmorten Tomaten & Spinatsalat

Pochiertes junges Gemüse

Gnocchetti Pasta, Brokkoli & Hartkäse

Dessert

Große geschnittene Obstplatte

Mousse von dunkler Schokolade

Mandelkuchlein, Mandelmilch & Dinkel

Das Rustikale

Große Brot Station

Frisch gebackenes Brot von der Hausbäckerei

Geschlagene Salzbutter, Wiesen- Pesto, Schmalz, Kräuterquark, Rapsöl

Suppe

Prignitzer Hochzeitsuppe

Am Tisch in der klassischen Terrine

Vorspeise

Salatstation „Ackerland“

Bunte Blattsalate aus der Futterwanne

(eingelegtes Gemüse wie, Rote Beete, gelbe Möhre, Kohlrabi, Karotte & Salatgurke)

Nüsse & Kerne, Bio-Ziegenkäse & Kräuter Dressing

Eisbein in Aspik mit Wurzelgemüse, Perleberger Senf, Grillbrot

Prignitzer Kartoffelsalat mit Mini-Buletten

Eingelegter Matjes & Räucherlachs mit Rahmgurken, eingelegtem Kohlrabi & Chicorée

Klassischer Zwiebel- Speck Kuchen mit Limetten Creme & Kresse

Wurst & Käse Spezialitäten aus Berlin & Brandenburg:

Landjäger, Katenschinken, grobe Leberwurst, Schlackwurst

Weich und Schnittkäse, Dörrobst & Walnüsse

Hauptgang mit Live-Station

Gepökelter Krustenbraten vom Landschwein

mit Sauerkraut und Drillinge

Geschmorte Rinderbacken mit buntem Kohlgemüse & Selleriekartoffelstampf

Geflügel-Roulade, Tomaten- Zwiebel Ragout, Feta

Gebratener Zander, verschiedene Hülsenfrüchte und Gurke

Vollkornspaghetti, geschmorte Tomaten, Oliven, grüner Spargel

Leichte Gemüsepfanne der Saison

Dessert

Große geschnittene Obstplatte

Käsekuchen mit Beerengrütze

Pannacotta & Vanille

Kleinigkeiten aus Schokolade (Petit Four)

Das Grill-Bufferet

Große Brot Station

Frisch gebackenes Brot aus der Hausbäckerei
Geschlagene Salzbutter, Wiesen- Pesto, Schmalz, Kräuterquark, Rapsöl

Suppe

Selleriecremesuppe mit Rauchspeck & Röstzwiebeln

Vorspeise

Salatstation „Caesar“

Romana Salat, eingelegtes scharfes Hühnchen, gehobelter Hartkäse, geschmorte Kirsch
Tomaten, Croutons & Knoblauch Dressing

Eingelegtes Gemüse wie:

Zucchini, Aubergine, Paprika, Pilz, rote Zwiebeln & Tomate

Mini-Mozzarella mit buntem Tomatensalat & Basilikum
Gebackene Blumenkohlröschen, schwarze Bohne, Schluppe, Granatapfel
Gerauchter Lachs vom Brett mit Rettich & Dip
BBQ „Pulled Chicken“ mit Mango & geröstetem Brokkoli
Kaltes Rosa Roastbeef & Cole Slaw

Hauptgang

Live von der Grillstation

Hüftsteak, Putensteak, Schweinesteak, Lachs in der Folie
Verschiedene Bratwürste

Gebratener Grüner Spargel mit Roten Bohnen & Wildkräutern
Süßkartoffel, Koriander Dip & Limettenjoghurt
gebackener Fenchel & Cheddar, Schmortomaten
Gegrilltes und mariniertes Gartengemüse mit Olivenerde
Gebackene Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm

Dessert

Milchreis mit Blaubeeren & Crumble
Schokoladenmousse mit Kaffee & Limette
Frisch geschnittenes Obst der Saison
Eingelegte Wassermelone mit Minze

Das Gala Buffet

Große Brot Station

Frisch gebackenes Brot aus der Hausbäckerei
Geschlagene Salzbutter, Wiesen- Pesto, Schmalz, Kräuterquark, Rapsöl

Suppe

Consome vom Ochschwanz mit eigener Einlage & Gemüse

Vorspeise

Salatstation „Ziege & Frucht“

Rucola, Bulgur, Birne, Ziegenkäse, Bohnen, Erbsen & Orange
Essig & Öl Station

Bunte Tomaten mit heimischen Büffelmozzarella, Oregano und Brotkrume
Grünkern mit eingelegten Gurken & Rauchlachs
Hokkaido Kürbis, Rapsöl, Ziegenkäse
BBQ-Garnelen, Mango, Kresse
Matjes mit Birne, Bohne und Speck
Wachtelbrust auf Trauben Staudensellerie Salat
BBQ-Garnelen, Mango, Kresse

Auswahl an Brandenburger Wurstspezialitäten:

Handgemachte Pasteten & Terrinen
Entenrilletes mit eigekochten Preiselbeeren
Rohschinken & Grobe Landsalami

Hauptgang mit Live-Station

Im Kräutersud pochierter Lachs mit Rettich
Rosa Roastbeef mit Kräuterbutter

Maispoularde mit Wildem Brokkoli & Granatapfeljoghurt
Pochiertes junges Gemüse mit zweierlei Dip
Orecchiette-Pasta, Brokkoli, Parmesan
Kartoffel- Lauchgratin mit Frühlingszwiebeln

Dessert

Frisch geschnittenes Obst der Saison
Cheesecake mit Himbeeren
Cupcakes
Frischkäse-Brownie