Tradition seit 1929

Idyllisch und doch so nah... so leicht zu finden:

Über die A7, Abfahrt HH-Marmstorf
Richtung Wildpark Schwarze Berge,
an der Ampelanlage Richtung Ehestorf,
nach 500m Links über Vahrendorf nach Sottorf

Über die A261, Abfahrt HH-Marmstorf / Marmstorf-Lürade,
Richtung Wildpark Schwarze Berge
über Leversen nach Sottorf

Cordes Hotel & Restaurant am Rosengarten
Thomas Cordes e.K.
Sottorfer Dorfstr. 2
21224 Rosengarten-Sottorf
Tel. 04108 - 43 44 0
E-Mail: hotel@hotel-cordes.de
www.hotel-cordes.de

AKZENT
- HOTEL -
KLASSE FÜR SICH!

Der schönste Tag im Leben

2023

Hochzeit

Familienfeste & Feierlichkeiten im Cordes Akzent Hotel & Restaurant

Idyllisch und doch so nah....

Unser in der vierten Generation familiengeführtes 3-Sterne-Hotel & Restaurant liegt in der idyllischen Landschaft des Regionalparks Rosengarten, einem reizvollen Naherholungsgebiet im Hamburger Süden.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung im Ausrichten von Festlichkeiten.
Wir bieteten Ihnen mit unserem einzigartigen Ambiente und einem individuellen Service den perfekten Rahmen für eine erfolgreiche Veranstaltung.

Für Gesellschaften ab 15 vollzahlenden Erwachsenen bieten wir Ihnen unsere Menüs an. Buffets bieten wir erst ab 60 vollzahlenden Erwachsenen an. Sie haben die Möglichkeit, diese nach Ihren Wünschen zu erweitern bzw. zu verändern.
Wir beraten Sie dabei sehr gern.

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
sowie folgender Leistungen:
Raummiete
Reinigungskosten
Servicepersonal
Nachtzuschläge
Parkgebühren
Professionelle Veranstaltungsbetreuung vor und während der Feier.

Änderungen des Angebotes sowie Preisanpassungen vorbehalten.

Checkliste für Ihre Feier bei uns!

- Technik von uns auf Komptabilität mit Ihrer Technik testen.
- Wann können Sie in die Räumlichkeiten?

2 Monate vor der Feier

- Zimmerkontingent läuft aus, alle noch nicht fest gebuchten Zimmer gehen wieder in den freien Verkauf.
- Kein Konfetti ! Bitte auch Ihren Gästen mitteilen.
- Vegetarische oder vegane Wünsche anmelden

1 Woche vor der Feier

- 50% der vereinbarten Leistungen als Anzahlung überweisen.

5 Tage vor der Feier

- Personenanzahl per E-Mail melden
  mit Kinderanzahl & Alter der Kinder
- Den Sitzplan für Tische / Räume gerne auch mit der E-Mail versenden.
- Eventuelle Dekoration / Tischkarten im Restaurant abgeben, damit die Tisch eingedeckt werden können. (nach vorheriger Absprache)
- Lieferung bekannt geben von Torten, DJ-Equipment, Fotobox usw.

Allgemeine Hinweise / Häufig gestellte Fragen

Klarheit und Transparents sind einige unserer wichtigsten Stichworte bei der Planung einer Veranstaltung. Daher finden Sie hier einige Informationen rund um Ihre Feier.

Raummiete

Bei Buchung eines Menüs/Buffets und einem Getränkeverzehr ist die Raummiete in den genannten Preisen enthalten.

Personenanzahl

Aus organisatorischen Gründen ist uns die Personenanzahl 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn per E-Mail mitzuteilen. Diese Personenanzahl wird bei Speisen voll berechnet. Bei den Getränkepauschalen werden nur die tatsächlich anwesenden Personen berechnet.

Startzeit Ihrer Feier

Bitte teilen Sie uns eine verbindliche Startzeit für Ihre Veranstaltung mit. Ein deutlich verfrühtes Eintreffen von Ihnen und Ihren Gäste ist sowohl für Sie als auch für uns unvorteilhaft, da wir unsere interne Planung (Personaleinsatzzeiten etc.) auf die vorab genanten Zeiten ausrichten. Die Pauschalen beginnen mit dem Eintreffen des Brautpaares, es sei denn Sie haben es anders mit uns vereinbart.

Buffetdauer

Unsere Buffets werden aus hygienischen Gründen nach dem Essen abgebaut.

Speisemitnahme/ Mitgebrachte Speisen

Wenn Sie Speisen mitbringen, müssen Sie uns bitte einen Haftungsausschluss unterschreiben. Da das Cordes Hotel & Restaurant nicht für die Qualität der Speisen haftet, wenn die Kühlkette unterbrochen worden ist.

Dekoration

Grundsätzlich können sämtliche Dekorationen für Ihre Feierlichkeit eigenständig vorgenommen werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass Wände, Einrichtungen und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen und das die Dekoration feuerhemmend ist.

Konfetti / Wunderkerzen

Es ist strikt untersagt Konfettikanonen/Wunderkerzen o. ä. zu zünden. Leider werden hierdurch oftmals Schäden am Fußboden hervorgerufen. Das Cordes Hotel & Restaurant berechnet die Reinigungskosten und den eventuell entstandenen Schaden weiter.

Nach der Feier

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle Dekorationen und Aufbauten direkt nach der Feier wieder abgebaut und mitgenommen werden müssen, sofern dies nicht explizit und schriftlich anders vereinbart wird. In jedem Falle müssen alle Geschenke aus versicherungstechnischen Gründen am Ende der Feier mitgenommen werden.

Unsere Räumlichkeiten

Fürstenzimmer:

T-Tafel	bis 24 Personen
Tafel	16 - 20 Personen

Kaminzimmer

U-Tafel	20 - 34 Personen
Tafeln	20 - 32 Personen
Einzelne Tische	20 - 40 Personen

Heiddeel

Runde Tische	40 - 80 Personen
Runde Tische mit Braut-Tafel	bis 80 Personen
U-Tafel	30 - 100 Personen
Einzelne Tische	40 - 120 Personen

Sternenhimmelsaal

Runde Tische	40 - 64 Personen
U-Tafel	30 - 70 Personen
Einzelne Tische	40 - 100 Personen

Rosengarten-Hochzeit

Unser Hochzeits-Arrangement beinhaltet folgende Leistungen:

Empfangsgetränke: Rosengartencocktail, Sekt, Sekt-Orangensaft, Orangensaft und alkoholfreier Saftcocktail

Fingerfood zum Empfang

Menü Cordes oder Italienisches Buffet

(Gerne reichen wir auch eine vegetarische / vegane Alternative)

Getränkepauschale Standard

Mitternachts-Snack: Currywurst & Baguette

Tischdekoration: Rosen, Kerzen, Servietten & Menükarten

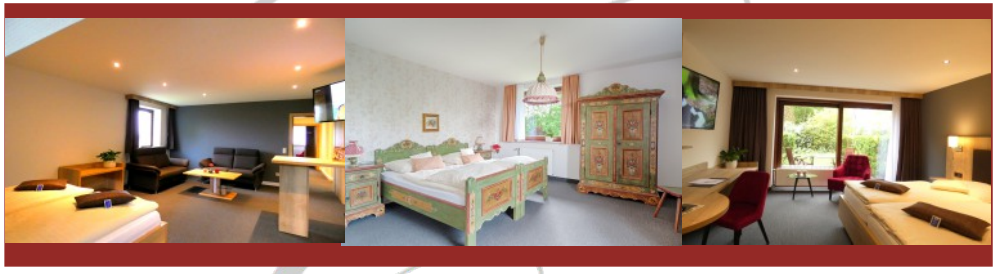
Dieses Arrangement gilt ab einer Mindestbuchungszahl von 40 Erwachsenen, für die Dauer von 8 Stunden mit Ihrem Eintreffen, inklusive der festgelegten Leistungen. Danach fällt eine Servicepauschale von 150 € pro angefangener Stunde an zzgl. 8,50 € pro noch anwesender Person.

Preise

Preis pro Erwachsener (ab 15 Jahre)	**120,00 €**
Kinder unter 2 Jahre	**ohne Berechnung**
Kinder ab 2 Jahre	**5,00 € pro Kind**
Kinder von 4 bis unter 10 Jahre	**35 %**
Kinder von 10 bis unter 15 Jahre	**50 %**

Unsere Zimmer

Nach Ihrer Feier stehen Ihnen unsere 39 Zimmer im Hotel zur Verfügung.
Wir richten Ihnen gerne auf Wunsch ein Zimmerkontingent ein, woraus Ihre Gäste selbst buchen können.
Wir vereinbaren mit Ihnen ein Stichwort (z.B. Hochzeit Cordes), das Sie gerne mit in Ihrer Einladungan Ihre Gäste weitergeben können.
Das Zimmerkontingent halten wir Ihnen bis 2 Monate oder nach Absprache vor der Feier fest, dann gehen die Zimmer wieder in den freien Verkauf.
Preise pro Nacht & Zimmer inklusive Servicepauschale (Frühstück, Zimmerreinigung, Parkgebühren, Telefon, W-Lan und 1 Flasche Mineralwasser)

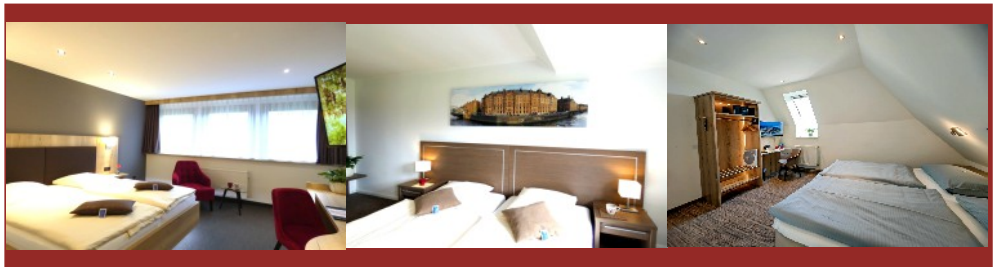


Suite

Doppelzimmer: **145,00 €**
Einzelzimmer: **120,00 €**

Komfort / Hochzeitszimmer

Doppelzimmer: **122,00 €**
Einzelzimmer: **97,00 €**



Standard

Doppelzimmer: **115,00 €**
Einzelzimmer: **90,00 €**

Klassik

Doppelzimmer: **100,00 €**
Einzelzimmer: **75,00 €**

Klassik plus

Doppelzimmer: **108,00 €**
Einzelzimmer: **83,00 €**

Getränkepauschale Standard: **44,00 € pro Person**

Diese Getränkepauschale gilt für die Dauer von 8 Stunden mit Ihrem Eintreffen. Danach fällt eine Servicepauschale von 150 € pro angefangener Stunde an zzgl. 6,50 € pro noch anwesender Person.

Deutscher Markensekt / Prosecco, verschiedene Empfangscocktails
3 verschiedene Weine,
Cordes Hausbräu hell vom Faß, Maisel´s Hefeweizen in Flaschen
Alkoholfreie Getränke: St. Michaelis Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft, Coca Cola, gelbe und weiße Brause, Bitter Lemon, Tonic Water und Ginger Ale
Filterkaffee
Spirituosen: Korn, Waldmeister, Saurer, Roter, Jubilæums Akvavit, Jägermeister, Ramazzotti Amaro, versch. Obstbrände, Baileys, Campari,
Gordon´s London Dry Gin, Parliament Vodka,
Havanna Club 3 Años , Ballantine´s Blended Scotch Whisky,
Jim Beam Bourbon Whiskey
Festlich gedeckte Tafel inklusive frischer Rosendeko

Buchen Sie dazu:

Kaffeespezialitätenmaschine
zur Selbstbedienung **2,50 € pro Person**

Getränkepauschale Komfort: **54,00 € pro Person**

Diese Getränkepauschale gilt für 8 Stunden mit Ihrem Eintreffen. Danach fällt eine Servicepauschale von 150 € pro angefangener Stunde an zzgl. 7,00 € pro noch anwesender Person. In der Pauschale sind hochwertigere Spirituosen enthalten.

Deutscher Markensekt / Prosecco, verschiedene Empfangscocktails
3 verschiedene Weine,
Cordes Hausbräu hell vom Faß, Maisel´s Hefeweizen in Flaschen
Alkoholfreie Getränke: St. Michaelis Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft, Coca Cola, gelbe und weiße Brause, Bitter Lemon, Tonic Water und Ginger Ale
Filterkaffee, Kaffeespezialitätenmaschine
Spirituosen: Korn, Waldmeister, Saurer, Roter, Jubilæums Akvavit, Jägermeister, Ramazzotti Amaro, Pircher Edelbrände, Molinari Sambuca,
Berliner Luft, Baileys, Sierra Tequila Silver & Reposado,
Campari, Pernod, **Bombay Sapphire Gin**, **Absolut Vodka**, Havanna Club 3 Años, Southern Comfort, Johnnie Walker Red Label Blended Scotch Whisky
Jack Daniel´s Old No. 7 Tennessee Whiskey
Jim Beam Bourbon Whiskey
Festlich gedeckte Tafel inklusive frischer Rosendeko

Menü Sottorf

Sottorfer Hochzeitssuppe
***
Gemischte Bratenplatte
Rinder-, Schweine- und Putenbraten mit Champignons,
Rahmsauce,
Gemüseplatte der Saison,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln
***
Eis & Heiß
Vanilleeis mit heißen Kirschen

39,60 € pro Person

Menü Cordes

Sottorfer Hochzeitssuppe
***
Gemischte Filetplatte
Rinder- und Schweinefilet mit Champignons,
Rahmsauce, Sauce béarnaise
Gemüseplatte der Saison,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln
***
Eis & Heiß
Vanilleeis mit heißen Kirschen

58,80 € pro Person

Wir servieren Ihnen alles auf Platten und selbstverständlich reichen wir alles nach, bis Ihre Gäste satt sind.

Dekoration

Menükarten & Getränkekarte	3,00 € pro Karte
LED-Strahler	10,00 € pro Strahler/Tag
Freie Trauung mit hauseigener Dekoration	350,00 €

Technik

Teufel Cinebase Sounddeck, pro Tag	50,00 €
Teufel Rockster (Bluetooth-Lautsprecher), pro Tag	50,00 € pro Lautsprecher
Leinwand, mehrstündig	20,00 €
Beamer & Leinwand, 1 Stunde	25,00 €
Beamer & Leinwand, mehrstündig	45,00 €

DJ & Fotograf

Für Ihren externen DJ, Fotografen oder Trauredner bieten wir eine Pauschale für Essen und Getränke vom Haus an:

50,00 € pro Person

Ist der DJ, Fotograf oder Trauredner Gast auf Ihrer Feier wird nach den vereinbarten Leistungen pro Person abgerechnet.

Mitternachtssnacks

Die Mitternachtssnacks sind nur für „Mitternacht“ und alle Personen dazu buchbar.

Laugenbrezeln, mit Salz, mit Butter gefüllt, mit Käse überbacken	5,50 € pro Person
Katenschinken - Salami & Käsebrett mit frischer Landbutter & Baguette	12,00 € pro Person
Currywurst & Baguette	8,50 € pro Person
Mitternachtssuppe & Baguette	8,00 € pro Person
(Gulaschsuppe oder Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch)	
Chili con Carne & Baguette	9,00 € pro Person

Hochzeitstorte

Hochzeitstorte 2-stöckig bis 50 Personen	Preise auf Anfrage
Hochzeitstorte 3-stöckig bis 80 Personen	
Hochzeitstorte 4-stöckig bis 100 Personen	
Hochzeitstorte 5-stöckig bis 150 Personen	

Das sind Preise für Naked-Cake-Torten mit gezuckertem Obst. Für die Geschmacksrichtung haben wir von unserer Konditorin eine Auswahl zur Verfügung gestellt bekommen, aus die Sie bei Ihrer Absprache wählen können.

Kinderberechnung

Die Kinderpreise werden berechnet nach den kompletten, vereinbarten Leistungen. (Essen & Getränke)

Kinder unter 2 Jahre	ohne Berechnung
Kinder ab 2 Jahre	5,00 € pro Kind
Kinder von 4 bis unter 10 Jahre	35 %
Kinder von 10 bis unter 15 Jahre	50 %

Menü - Erweiterungen

Vorspeisen:	
Frischer Salatteller der Saison	5,00 €
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Senf-Dill-Honigsauce	8,90 €
Crostini mit Forellencreme, Thunfisch-Paprika und Avocado-Chorizo	7,50 €

Menü - Austauschvarianten

Suppen:	
Tomatencremesuppe	0,00 €
Saisonale Cremesuppe	0,00 €
zum Beispiel: Spargelcreme, Brokkolicreme, Kürbiscreme	
Dessert:	
Tartufo Classico, Zabaione- und Schokoladeneis mit Kakao und Haselnuss-Stückchen	1,50 €
Schwarzwälder Kirsch-Mousse au Chocolat	0,00 €
Cassiseis im Knuspermantel auf Johannisbeerenkompott	1,50 €
Schokoküchlein mit Vanillesauce und Früchten garniert	2,00 €
Hauptgang:	
Im Austausch eines Bratens beim Menü Sottorf.	**Menü Sottorf**
Kalbsbraten mit Pfeffersauce	5,50 €
Barbarie Entenbrust mit Orangensauce	6,00 €
Lachssteak mit Sauce Choron	4,00 €
Hirschkalbsbraten mit Wildrahmsauce	4,00 €

Menü Rosengarten

Hummercremesuppe

Crêpe-Röllchen mit Räucherlachs und Kräuter-Frischkäse

Gebratene Edelfischfiletstücke, Lachs Wels & Hecht mit Blattspinat, Rote-Beete-Sauce, Sauce Choron und Petersilienkartoffeln

Tartufo al Limoncello, Zitronen-Limoncello-Trüffel

48,00 € pro Person

Menü Schwarze Berge

Wildkraftbrühe mit Klößchen und Gemüsestreifen

Wildfleischplatte mit Kaninchenfilet, Hirschkalbsbraten und Wildschweinmedaillons mit Waldpilzen, Wildrahmsauce, 1/2 gefüllte Frucht, Rosenkohl, hausgemachten Apfelrotkohl, Kartoffelkrusteln und Salzkartoffeln

Schwarzwälder Kirsch-Mousse au Chocolat

45,60 € pro Person

Buffet Cordes

Vorweg servieren wir Ihnen die Suppe.
Zu allen Buffets reichen wir eine Brotauswahl, Brötchen und frische Landbutter.

Suppe :	Sottorfer Hochzeitssuppe
Kalte Speisen:	Roastbeef, Sülze, Brathering, Matjes, kleine Hackbällchen, Schinkenwürfel, Remoulade, Hausfrauensauce, Apfelmus, Gewürzgurken und frische Salatvariationen
Warme Speisen:	Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln knusprig-braun gebraten, Grützwurst, mit Zwiebeln gefüllter Spießbraten, Rührei, Pannfisch, Prinzessbohnen im Speckmantel, Rahm-Blattspinat, Rahmsauce und Senfsauce
Dessert:	Saisonale Dessertvariationen in kleinen Gläsern , Käseauswahl

40,80 € pro Person

Buffet Sottorf

Vorweg servieren wir Ihnen die Suppe.
Zu allen Buffets reichen wir eine Brotauswahl, Brötchen und frische Landbutter.

Suppe :	Sottorfer Hochzeitssuppe
Kalte Speisen:	Antipasti mit Zucchini, Champignons, Paprika & Karotten, ½ Eier auf Remouladensauce, Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum, geräucheter Lachs und Heilbutt, Garnelen, Mett mit frischen Zwiebeln, Aioli, Sahnemeerrettich, Cocktailsauce und frische Salatvariationen
Warme Speisen:	Spanferkel-Braten, Roastbeef „rosa gebraten“, frisches saisonales Gemüse, Dunkelbiersauce, Rahmsauce, Bratkartoffeln und gratinierte Kartoffeln
Dessert:	Saisonale Dessertvariationen in kleinen Gläsern , Käseauswahl

46,80 € pro Person

Italienisches Buffet

Vorweg servieren wir Ihnen die Suppe.
Zu allen Buffets reichen wir eine Brotauswahl, Brötchen und frische Landbutter.

Suppe :	Sottorfer Hochzeitssuppe
Kalte Speisen:	Antipasti mit Zucchini, Champignons, Paprika & Karotten, Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum, Bruschetta, Vitello tonnato mit Thunfischcreme und Kapern, Melone mit Parmaschinken, Aioli, und frische Salatvariationen
Warme Speisen:	**Piccata Milanese** Putenschnitzel in Eihülle mit Spaghetti und Tomatensauce **Schweinefilet Saltimbocca Art** mit Rosmarinkartoffeln **Calamaris** mit Cocktailsauce, **Toskana-Welsfilet** in Tomatensauce mit Oliven und Knoblauch und Reis Blattspinat und Brokkoli mit Käse überbacken
Dessert:	Saisonale Dessertvariationen in kleinen Gläsern , Käseauswahl

52,80 € pro Person

Buffet - Austausch

Suppen:	
Tomatencremesuppe	0,00 €
Saisonale Cremesuppe	0,00 €

Buffet - Erweiterungen

Vorspeisen:	
Feta mit Tomaten und Zwiebeln, warm	4,90 €
Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat und Parmesanflocken	6,50 €
Roastbeef kalt mit Remouladensauce	5,50 €
Hauptgang:	
gebratenes Lachsfilet	5,80 €
Hirschkalbsbraten, Wildrahmsauce, Preiselbeeren und Rotkohl	6,00 €
Thai Curry (vegan) mit Reis	4,50 €
(dazu) gebratene Hähnchenbrust	2,50 €
Beilagen:	
Kroketten	2,00 €
Dessert:	
Saisonale Obstplatte	2,80 €
Eis-Truhe mit 3 Sorten Eis	2,80 €