



Traumhochzeiten
über den Dächern von Berlin



im



Golden Tulip Berlin
Hotel Hamburg





Liebes Brautpaar,

wir freuen uns mit Ihnen auf den schönsten Tag Ihres Lebens und danken Ihnen herzlich, dass Sie uns daran teilhaben lassen möchten.

Im Folgenden möchten wir Ihnen Anregungen und Hilfestellungen liefern, die Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Traumhochzeit unterstützen sollen.



Lassen Sie Ihre Feier über den Dächern Berlins zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste werden.

Viel Spaß und Alles Gute zu Ihrer Hochzeit wünscht Ihnen
das Golden Tulip Berlin-Hotel Hamburg

*Liebe besteht nicht darin, dass man einander anschaut,
sondern dass man gemeinsam in dieselbe Richtung blickt.*

(Antoine de Saint Exupery)





Inhaltsverzeichnis

Vorwort	Seite 2
Hotelinformationen	Seite 4
Unsere Festräume	Seite 5
Unsere Hochzeitsarrangements	Seite 6 – 10
Köstliche Buffetvorschläge	Seite 11 - 18
Auszüge aus der Getränke- und Weinkarte	Seite 19 – 20
Unsere Zimmer	Seite 21
Rund um Ihren schönsten Tag	Seite 22
Sahnehäubchen Tipps für Ihre Planung Hochzeits ABC	Seite 23 – 26 Seite 27 - 29
Veranstaltungstechnik	Seite 30
Wichtige Hinweise	Seite 31
Kontaktieren Sie uns	Seite 32





Das ****Golden Tulip Berlin – Hotel Hamburg liegt im Herzen Berlins, nur wenige Schritte vom Kurfürstendamm, dem KaDeWe und dem Europa Center entfernt. Dennoch liegt das Hotel ruhig, in einer kleinen Seitenstraße nahe dem idyllischen Tiergarten, der grünen Lunge Berlins.

Auch die berühmte Flaniermeile Unter den Linden, das Brandenburger Tor, der Potsdamer Platz und unzählige weitere historische und kulturelle Sehenswürdigkeiten befinden sich in unmittelbarer Nähe zum Hotel. Der perfekte Ausgangspunkt also für Shopping- und Sightseeing Touren.

Unsere vollklimatisierten Räumlichkeiten für Familienfeiern in der 11. Etage sind im August 2007 renoviert und modernisiert worden und bieten vor allem für Hochzeiten den idealen Rahmen. Erleben Sie einen unvergesslichen Panoramaausblick über das Zentrum Berlins.

Unsere 188 modernen und komfortablen Zimmer sind ausgestattet mit Dusche oder Badewanne, Klimaanlage, Radio, Kabel-TV, Telefon, W-Lan und Minibar. Im März 2009 wurden 5 Etagen (81 Zimmer) des Hotels umgebaut und renoviert. Neben den normalen Standard Zimmern verfügt das Haus nun über folgende zusätzliche Zimmer Kategorien: Komfort Zimmer, Superior Zimmer und Executive Zimmer.



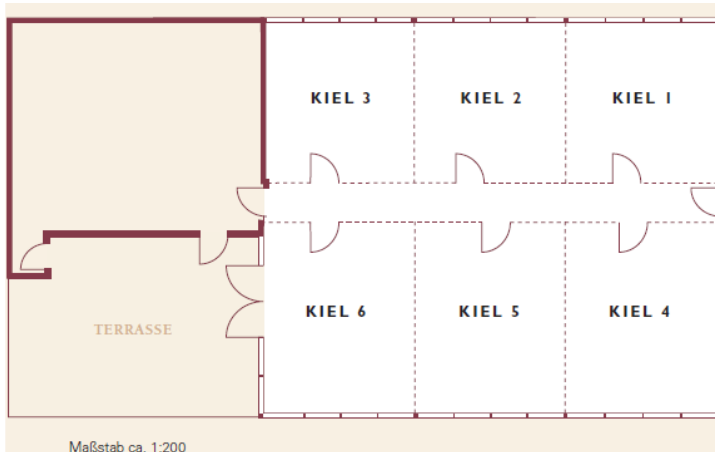
Das Restaurant Rienäcker verwöhnt Sie mit einer Auswahl an saisonalen und internationalen Köstlichkeiten. Die gemütliche Kaminhalle und die elegante Botho Lounge laden mit behaglicher Ausstrahlung zum Verweilen und Entspannen ein.

Eine Tiefgarage sowie überdachte Parkplätze stehen auf dem Hotelgelände zur Verfügung.





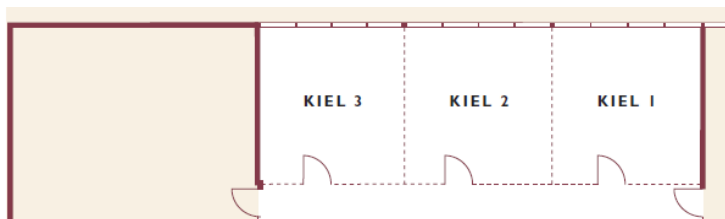
Festräume



Raum Kiel 1-6

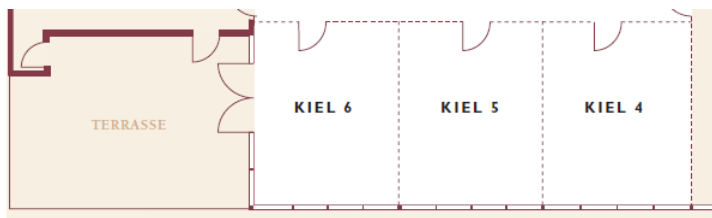
Mit seinem grandiosen Ausblick über Berlin und der Sonnenterrasse bildet der Saal Kiel 1-6 den idealen Rahmen für einen Gästekreis bis 120 Personen.

Die Skylounge (Foyer) bietet Platz für das Buffet und viele schöne Gespräche mit Ihren Gästen. Zusammen stehen Ihnen exklusiv 230 qm Fläche zur Verfügung.






Raum Kiel 1-3

Der ideale Platz für die kleinere Hochzeitsfeier mit bis zu 30 Gästen. Ein schöner Rahmen für ein elegantes Essen an einer langen Tafel.



Raum Kiel 4-6

Der richtige Ort für einen Gästekreis bis 50 Personen. Hier steht Ihnen die Sonnenterrasse zur Verfügung und Sie genießen einen herrlichen Blick über Berlins Innenstadt. Ein heller und freundlicher Raum für Ihren schönsten Tag im Leben.

Raum	qm			
Kiel 1-6	190	60	65	120
Kiel 1-3	100	40	45	30
Kiel 4-6	111	50	55	38





Hochzeitsarrangement „Golden Tulip“

Empfang

Proseccoempfang zur Begrüßung

Zum Genießen

Hochzeitsbuffet Golden Tulip

Getränke

alkoholfreie Getränke (Apfelsaft, Orangensaft, Cola, Fanta, Sprite)
Mineralwasser, Bier,
eine Auswahl korrespondierender Weine (rot & weiß)
gültig für 5 Stunden

Nach dem Essen

Eine Kaffeespezialität oder ein Glas Tee pro Person

Dekoration

Festlich gedeckter Tisch mit zwei Menükarten pro Tisch, Kerzen,
weißer Tischwäsche,
weißen Stoffservietten in einer Form Ihrer Wahl, Tischplacement

Unser Geschenk zur Hochzeit

Eine Übernachtung für das Brautpaar im Komfort Zimmer und Sekt auf dem Zimmer

Der Morgen danach..

Ein Sektfrühstück für das Brautpaar auf dem Zimmer oder unser
variationsreiches Frühstück im Restaurant Rienäcker

EUR 79,00 pro Person





Das Arrangement „Traumhochzeit“

Empfang

Champagnerempfang

Zum Genießen

Hochzeitsbuffet „Traumhochzeit“ inklusive Käsebuffet

Getränke

alkoholfreie Getränke (Apfelsaft, Orangensaft, Cola, Fanta, Sprite)
Mineralwasser, Bier,
eine Auswahl korrespondierender Weine (rot & weiß & rosé) sowie
Kaffeespezialitäten, Kaffee und Tee
gültig für 5 Stunden

Nach dem Essen

Eine Kaffeespezialität oder ein Glas Tee oder einen Grappa pro Person

Dekoration

Festlich gedeckter Tisch mit drei Menükarten pro Tisch, Kerzen,
weißer Tischwäsche, weißen Stoffservietten in einer Form Ihrer Wahl, Tischplacement
Blumentischdekoration nach Absprache

Unser Geschenk zur Hochzeit

Eine Übernachtung für das Brautpaar im Superior Zimmer und Sekt auf dem Zimmer

Der Morgen danach..

Ein Champagnerfrühstück für das Brautpaar auf dem Zimmer oder unser
variationsreiches Frühstück im Restaurant Rienäcker

EUR 99,00 pro Person





Das Arrangement „Traumhochzeit“ de luxe

Empfang

Champagnerempfang mit einer Variation von Canapées

Zum Genießen

Gala Hochzeitsbuffet „Traumhochzeit de luxe“ inklusive reichhaltigem Käsebuffet

Getränke

alle alkoholfreie Getränke, Mineralwasser, Bier,
eine Auswahl korrespondierender Weine (rot & weiß & rosé)
sowie Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten
gültig für 5 Stunden

Nach dem Essen

Einen Digestif pro Person aus unserer Digestifkarte

Dekoration

Festlich gedeckter Tisch mit einer Menükarten für jeden Gast, Kerzen, Namenskärtchen,
weißer Tischwäsche, weißen Stoffservietten in einer Form Ihrer Wahl,
elegante Blumendekoration nach Absprache, Tanzfläche und Tischplacement

Hochzeitstorte

Wir kreieren Ihnen Ihre individuelle Hochzeitstorte

Unser Geschenk zur Hochzeit

Eine Übernachtung für das Brautpaar im Executive Zimmer und
Champagner auf dem Zimmer

Der Morgen danach..

Ein Champagnerfrühstück für das Brautpaar auf dem Zimmer oder unser
variationsreiches Frühstück im Restaurant Rienäcker

1 Jahr später

Einen Gutschein für das Brautpaar über ein 3 Gang – Candle - Light-Dinner
zum ersten Hochzeitstag

EUR 120,00 pro Person





Erweitern Sie Ihr Arrangement mit unseren folgenden Leistungen:

Dekoration de luxe

Zusätzlich dekorieren wir den Raum mit	
Menükarten für jeden Gast Namenstischkärtchen Kandelaber Zusätzliche Blumendekoration Stühle mit weißen Hussen	EUR 2,00 pro Stück EUR 1,50 pro Stück nach Absprache nach Absprache auf Anfrage



Empfang de luxe *(gültig für 1 Stunde)*

Zusätzlich servieren wir Ihnen	
Getränke Hochzeitsbowle oder Campari Orange oder Cocktails	ab EUR 9,00 pro Person
Snacks Verschieden belegte Canapées (zwei Stück pro Person) Flying Buffet/ Finger Food	EUR 7,00 pro Person ab EUR 10,00 pro Person





Kaffeetafel (für 2 Stunden)

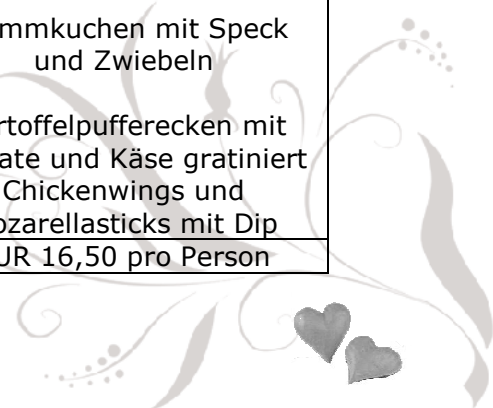
Kaffeetafel „Golden Tulip“	Kaffeetafel „Traumhochzeit“	Kaffeetafel „de luxe“
Kaffee, Tee, Mineralwasser	Kaffee, Tee, Mineralwasser	Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao, Mineralwasser
Kuchenbuffet mit frischem Blechkuchen und frischer Schlagsahne	Kuchenbuffet mit frischem Blechkuchen, frischer Schlagsahne und Torten nach Wahl	Kuchenbuffet mit Blechkuchen, Torten nach Wahl, frischer Schlagsahne, Muffins, Petit Four, frisch aufgeschnittenen Obst und frisch gebackenen Waffeln
EUR 10,50 pro Person	EUR 12,50 pro Person	EUR 19,00 pro Person

Alternativ empfehlen wir Ihnen eine wunderschöne und köstliche Hochzeitstorte aus unserer hauseigenen Patisserie.



Mitternachtsimbiss

Mitternachtsimbiss „Golden Tulip“	Mitternachtsimbiss „Traumhochzeit“	Mitternachtsimbiss „de luxe“
Suppe der Saison Brot & Butter	Suppe der Saison Brot & Butter	Suppe der Saison Brot & Butter
Canapées belegt mit Schinken und Käse (2 Stück pro Person)	Canapées verschieden belegt mit Lachs Roastbeef Camembert Schinken Käse (4 Stück pro Person)	Canapées verschieden belegt mit Lachs Roastbeef Camembert Schinken Käse
		Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln Kartoffelpufferecken mit Tomate und Käse gratiniert Chickenwings und Mozarellasticks mit Dip
EUR 8,00 pro Person	EUR 12,50 pro Person	EUR 16,50 pro Person





Buffetvorschläge

Die folgenden Buffets sollen Ihnen helfen sich eine Vorstellung darüber machen zu können, welche Speisen Sie gerne auf Ihrem Hochzeitsbuffet anbieten möchten.

Gerne können Sie ein bereits bestehendes Buffet auswählen und wir ergänzen es gemäß Ihren ganz persönlichen Vorstellungen.

Natürlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein und greifen auch Ihre Familienrezepte auf, um in der Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef, Herrn Marko Eckert, das perfekte kulinarische Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu kreieren.



Wir gestalten Ihnen auch Ihre ganz individuelle Hochzeitstorte.

Unsere hauseigene Patisserie berücksichtigt Ihre Vorstellungen- ob klassisch, dreistöckig oder modern, Ihnen stehen alle Wünsche offen.





Buffetbeispiele

Buffetbeispiel - Arrangement Golden Tulip

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate der Saison
mit Tomaten- und Gurkenscheiben, Karottenraspel, süßem Mais, Croutons,
Sonnenblumenkernen
dazu Balsamico-Olivenöl-, Thousand Island-, French- und Joghurt-Dressing
Geräucherter Entenbrustsalat an Portwein Birnen
Tomaten – Mozzarella - Mosaik mit frischem Basilikum
Eismeerkrautensalat mit Apfel und Sellerie
Geräucherter Aal mit Kräuter-Crème fraîche

Warme Speisen

Medaillons vom Rinderfilet mit Roter Bete und Pilzen
Gebratenes Lachssteak an warmem Fenchelsalat
Gegrillte Poulardenbrust an Gemüse-Gratin mit Bergkäse
Ofengeröstete Kräuterkartoffeln

Dessert

Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce
Kleine Bratäpfel mit Rosinen in Zimt-Vanillesauce
Frischer Obstsalat in Passionsfrucht-Vinaigrette
Backfrischer Käsekuchen mit Streusel
Kleine Frucht-Tartes
Auswahl an Rohmilchkäse
Reichhaltige Auswahl an verschiedenen Brotsorten
Landbutter und Oliven-Tapenade





Buffetbeispiel - Arrangement Traumhochzeit

Vorspeisen

Mousse von Kaisergranaten mit grünen Spargelspitzen
Gefüllte Tomaten mit Ziegenkäse unter der Olivenkruste
Gugelhupf vom Lachs auf Avocado-Limetten-Mousse
Meeresfrüchteplatte
Melonenestern mit luftgetrocknetem Schinken
Schweinefiletmedaillons an zweierlei Chaud et Froid-Saucen
Saucen
Knoblauchsauce
Thunfischsauce
Safrancreme

Salate

Chicoréesalat in Thousand -Island Dressing mit Orangenfilets und Walnüssen
marinierte Artischocken mit Knoblauch
Zucchini-Salat in Tomaten-Vinaigrette
Hirtensalat
Champignonsalat "a la Greque"
Blattsalate

Dressings

Pesto-Dressing
Trauben-Dressing
Walnuss-Dressing

Brot

Brötchenkorb
Zwiebelflûtes
Crostinis

Suppe

Pot ou feu von Meeresfrüchten

Warme Speisen

Seezungenfilets gefüllt mit Lachsmousse auf Tomaten-Kräuter-Sugo
Gefüllte Lammkeule an Pfefferminz-Limetten-Sauce
Kalbs-Rouladen überbacken mit Ziegenkäse und Oliven-Pesto
Gegrillte Poulardenbrust an Gemüse-Gratin mit Bergkäse

Beilagen

Fettuccini mit Zitronengras
Bäckerinkartoffeln
Reisnudeln
Gemüse der Saison

Dessert

Eisgekühlter Obstsalat in der Melone serviert
Cassata-Eis auf Fruchtmarmelade
Amaretto Creme
Schokoladenmousse mit marinierten Waldbeeren
Gemischtes Käsebuffet





Buffetbeispiel - Arrangement Traumhochzeit de luxe

Vorspeisen

Kleine Crêpes mit Artischockenragout gefüllt
Hausgeräucherter Wildwasserlachs mit Zwiebeln und Kapern
Cocktail von Krabben mit Zitronenscheiben
Champignonköpfe mit Mozzarella und Kräutern gratiniert
Edelfischroulade von Zander und Forelle an Safran-Gelee
Carpaccio von rotem Thunfisch mit Kräuter-Oliven-Marinade

Terrine von der Entenstopfleber mit Gewürztraminer mariniert und seinem Gelee
Geräucherte Entenbrust mit süß-sauren-Früchten
Pastete vom Kalb im Teigmantel

Brötchen und Butter

Salatbuffet

Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenem Dressing
frische Kräuter, Sprossen, Champignonscheiben, Oliven, Croûtons,
Tomaten, geraspelte Karotten, Gurken
Olivenöle und diverse Essigsorten
Gebratene Maispouardenbrüstchen mit Topinambur
zur Wahl: Mangochutney, pikante Chilisauce

Warme Speisen

Frisch vom Grill zubereitet

Lammkotelettes mit Thymianjus auf Ratatouillegemüse
Rougetfilets (Rotbarbe) in leichter Olivensauce
Scampispieße mit Knoblauch und Kräutern mariniert
Rinderfilet mit grünem Pfeffer

Beilagen

Basmati- und Wildreis
Bäckerinkartoffeln
sautierte Grenaille-Kartoffeln
Gemüse der Saison
Zuckerschotengemüse
Vichy Karotten

Dessert

Eisbar und Dessertbuffet

Brombeersorbet, Erdbeersorbet, Bergamotte Sorbet,
Pistazieneis, Mokkaeis, Schokoladeneis mit Kardamon
Geeister Salat von frischen Früchten
Auswahl von exotischen Früchten
Panna Cotta mit Erdbeersalsa
Petits Fours und Pralinen
Reichhaltiges Käsebuffet





Individuelle Buffetvorschläge

Traumhochzeitsbuffet

Vorspeisen

Kartoffel – Gurkensalat mit Brunnenkresse ,
Salat von roten Linsen und Minze
Geschmorte Paprika und Auberginen in Balsamico – Vinaigrette ,
Tomaten – Oliven – Salat
Baby Mozzarella , Eiersalat in Dill – Senfsauce,

Zartes Lammfilet im schwarzen Oliven – Mantel
auf Süßkartoffelrisotto und mariniertem Eiskrautsalat

Mediterraner Geflügelsalat
Variation von Blattsalaten und verschiedenem Dressing

Tranchen vom rosa gegarten Roastbeef garniert mit einer Oliven – Lebercrème
Pralinen vom Zitronen – Thymian – Lachs und Garnelenspieß
Ganzer geräucherter Hecht mit Dillschmand,
Variation von verschiedenen Lachsterrinen an Honig – Senfsauce
Marinierte Flusskrebse im Gemüsesud
Putenmedaillons im Pfeffermantel und geräuchertem Schinken

Auswahl von hausgebackenen Brötchen , Brot, Ciabatta &
französischem Stangenbaguette
Butter und Kräuterquark

Suppe

Essenz vom Jungbullen aromatisiert mit feinem Sherry
dazu Gemüse – Kräuterpfannkuchen
Hummercrèmesuppe mit gebratenen Riesengarnelenscheiben

Warme Speisen

Duett vom Jungen– Schwein und Provenzalischen Gemüse mit einer Portweinreduktion
Filet vom Steinbeißer mit Kartoffel – Babyspinathaube im Krestiersud
Medaillons vom Rinderfilet an Kirsich – Pfefferjus

Beilagen

Kartoffel –Rosmarin – Gratin , Chilly – Ingwer – Reis , Butterkartoffeln,
Vichy Karotten , Tomaten – Zuckerschotengemüse , Speckbohnen und Mandel – Broccoli

Dessert

Schokoladenmousse und marinierte Waldbeeren
Nougat – Honig – Moussetörtchen
Profiterles scure:*Brandteigkugeln gefüllt mit Chantilly* – Creme
Passionsfrucht – Chilli – Törtchen
Petit Fours & Pralinen
Käseauswahl und Fruchtinvision

EUR 62,00 pro Person





Buffet 1

Vorspeisen

Große Salatbar mit gartenfrischen Rohkostsalaten wie:
Karotten, Gurken, Tomaten, Kopf- Eisbergsalat, Friseè- und Radicchiosalat,
angemachte Salate, leicht mariniert mit Essig und Öl,
Pilzsalat, Paprikasalat; Zucchini Salat
Auberginenscheiben
Krautsalat mit Schafskäse
Flusskrebse auf Lauch Orangen Salat
verschieden Dressings
Brotauswahl und Butter

Warme Speisen

Curry- Papayacrèmesuppe

Gegrillte Gefügelkeulen und Rindermedaillons mit
Kräuter Olivenbutter, dazu gebackene Kartoffelecken und Gemüseis
Weiße Bandnudeln mit gedünsteten Lachswürfeln in Basilikumsauce
Mariniertes Hähnchenbrustfilet, in Sesamöl sautiert
mit asiatischen Gemüsen und Aromen, dazu Mie-Nudeln

Dessert

Melonensalat mit Orangen und Minze
Salat von heimischen und exotischen Früchten
Joghurtcrème mit frischen Beeren
Quarkmousse mit Sauerkirschkompott

EUR 45,00 pro Person





Buffet 2

Vorspeisen

Parmaschinken mit Melone
Mortadella, Coppa, Salami
Gemischter Pilzsalat mit Balsamico und Salbei
Tonnato von der Putenbrust mit Kapernäpfel
Insalata di Frutti di Mare, pochierte
Lachstranchen al Pesto
Tomate Mozzarellasalat mit Zucchini
Zwiebeln in Balsamico, gemischter Nudelsalat al Pesto
Verschiedene Blattsalate und Dressings
Ciabattabrot und Butter

Warme Speisen

Minestrone mit Pesto

Mittelmeerfische mit italienischen Kräutern und Knoblauch
Saltimbocca alla Romana auf Gorgonzolasauce
Lasagne von frischem Gemüse mit Spinatcrème und Käse überbacken

Dessert

Tiramisu mit Mascarpone – Amarettosauce
Espressomousse mit Pistazien
Panna Cotta mit Erdbeersalsa
Italienisches Süßgebäck

EUR 42,00 pro Person





Buffet 3

Vorspeisen

Ziegenquark im Salatnest
Matjestatar mit Zwiebelmarinade und Dillschmand
Räucheraal-Rahmterrine mit Radischensalat
Zarter Lammschinken auf Graupensalat und Kresse
Geräuchertes Heilbuttfilet auf Rote Beete Apfelsalat
Rehterrine mit Preiselbeer Senfsauce
Scheiben vom Roastbeef mit Kräuterremoulade
Gemischte Räucherfischplatte mit Schillerlocken
Kieler Sprotte, Makrelenfilet, Forelle und Lachs
Verschiedene Heringsmarinaden
Auswahl von verschiedenen Brotsorten und Butter

Warme Speisen

Kürbissuppe mit Streifen von der Räucherente

Kabeljaufilet an Senfschaum
Röstkartoffeln und Schmorgurkengemüse
Geschmorte Entenkeule in Johannisbeersauce
dazu Apfelkraut und Kartoffelklöße mit Speck und Backobst
Rübenmus mit Kassler und grober Kohlwurst

Dessert

Präsidenten – Creme
Eiergrog-Creme mit Schokoladensplittern
Rumtopfsülze mit Vanillecreme

EUR 38,00 pro Person





Ein Kurzauszug aus unserer Weinkarte

WEISSWEIN / WHITE WINE

DEUTSCHLAND / GERMANY

Riesling Kabinett

Eltvilller Langenstück
WEINGUT C. BELZ, FAMILIE RIES 0,75 l EUR 17,80

ITALIEN / ITALY

Pinot Grigio DOC
Azienda Agricola Pittara
Grave del Friuli 0,75 l EUR 21,00

FRANKREICH / FRANCE

CHARDONNAY
Vin de pays 0,75 l EUR 19,60

ROTWEIN / REDWINE

DEUTSCHLAND / GERMANY

Dornfelder
Rheinhessen
Weingut Frey 0,75 l EUR 19,60

ITALIEN / ITALY

Merlot VdP
Albert Bichot 0,75 l EUR 19,60

**Unser Weinkeller bietet mehr!
Gerne sprechen wir Ihnen eine Empfehlung aus.**

COCKTAILS

Beginnen Sie Ihre Veranstaltung mit einem Cocktail Empfang – Anstelle eines normalen Aperitifs gib es Mojito, Caipirinha, Tequila u.v.m.. Wir können alles mixen und mixen auch gerne Ihre ganz persönlichen Lieblingscocktail.





Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,70 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,70 €
Gerolsteiner Medium	0,25 l	2,70 €
Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	6,60 €
Gerolsteiner Naturell	0,75 l	6,60 €
Gerolsteiner Medium	0,75 l	6,60 €
Coca Cola	0,20 l	2,70 €
Coca Cola Light	0,20 l	2,70 €
Fanta	0,20 l	2,70 €
Sprite	0,20 l	2,70 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	2,50 €
Schweppes Tonic	0,20 l	2,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	2,50 €

Säfte

Granini Apfel	0,20 l	2,70 €
Granini Orange	0,20 l	2,70 €
Granini rote Traube	0,20 l	2,70 €
Granini Tomate	0,20 l	2,70 €
Orangensaft	1,00 l	12,50 €
Apfelsaft	1,00 l	12,50 €

Nektare

Granini schwarze Johannisbeere	0,2 l	2,70 €
Granini Sauerkirsche	0,2 l	2,70 €
Granini Banane	0,2 l	2,70 €





Zimmerangebot

Sie benötigen zusätzliche Zimmer für Ihre Gäste?

Selbstverständlich unterbreiten wir Ihnen gerne ein attraktives Angebot.

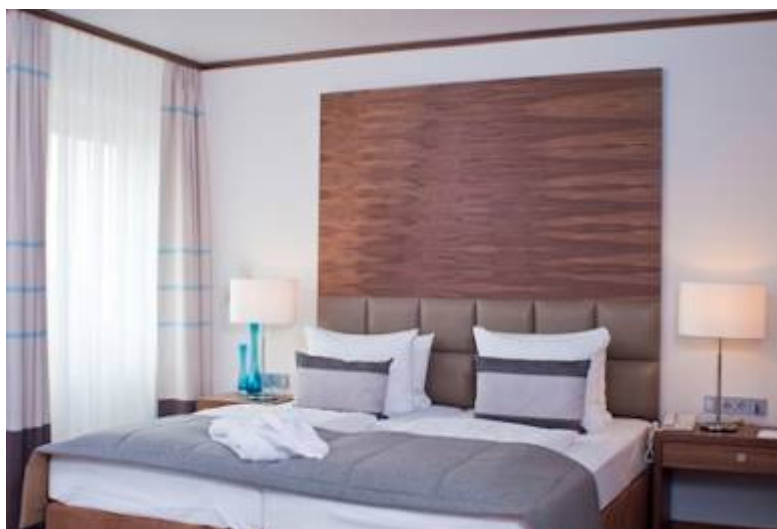
Bei einer Buchung ab 10 Zimmern erhalten Sie zusätzlich **10% Ermäßigung** auf den tagesaktuellen Zimmerpreis.

Unser Hotel verfügt über folgende Zimmerkategorien:

Komfort (Einzel & Doppelzimmer) 133 Zimmer

Superior 26 Zimmer

Executive 27 Zimmer





Rund um Ihren schönsten Tag..

Floristin

Blumen Petrović
Tel: 030 75 65 1094
www.blumelina.de



Konditor

Unsere Patisserie verwöhnt Sie mit ganz besonderen Versuchungen und kreiert Ihre ganz persönliche Hochzeitstorte.

Musikalische Untermalung

* DJ: Music connection by Deddy „B“
Email: music-connection@gmx.de
Mobil: 0172 30 44 345

CON ACT - Agency
Tel.: 030 23633823
s.rasch@conact-agency.de
www.conact-agency.de

Fotograf

Foto Kirsch
Wexstraße 28
10715 Berlin
Tel: 030 853 5252

Unterhaltung für die Kleinen

Kreativampel Kinderevents
Tel.: 030 81704004
Fax: 030 81704003
info@kreativampel.de
www.kreativampel.de





Tipps für Ihre Hochzeitsplanung

Noch 12 bis 6 Monate..

	Erl.	Verschoben auf	Notizen
Datum der Hochzeit festlegen (mit der Familie besprechen wegen Urlaub etc) Anmeldung der kirchlichen Trauung			
Mündliche Mitteilung an die Schwiegereltern			
Auswahl der Trauzeugen			
Hochzeitsorganisator bestimmen. Veranstaltungsort buchen			
Wie hoch ist das Budget? Einen groben Kostenplan aufstellen und Finanzierung regeln			
Aufgaben und Budget verteilen			
Wie viele Gäste sollen geladen werden			
Wie viel Zeit steht für die Feier zur Verfügung? Tagesablauf für den Hochzeitstag grob gestalten			
In welchem Rahmen soll die Hochzeit gehalten werden?			
Dokumente, Unterlagen und andere Voraussetzungen vorbereiten			





Noch 6-4 Monate

	Erl.	Verschoben auf	Notizen
Bestätigung vom Standesamt und/oder Kirche			
Einen Termin mit dem Fotografen festlegen			
Gästeliste erstellen & Übernachtungsmöglichkeiten für die Gäste vorreservieren			
Hochzeitsreise buchen			
Band, DJ, Sänger und Musiker für Kirche und Feier buchen Lieblingslieder bekannt geben			
Brautkleid und Hochzeitsanzug auswählen			
Eheringe kaufen und gravieren lassen			
Termin mit Friseur und Kosmetikerin ansetzen			
Brautfahrzeug festlegen und ggf. bestellen			
Einladungen auswählen und drucken lassen			





Noch 4-2 Monate

	Erl.	verschoben auf	Notizen
Termin für Polterabend bestimmen und planen			
Inhaltliche Gestaltung der Trauung und den Ablauf im Detail besprechen			
Speisenfolge fixieren, korrespondierende Weine und Getränke auswählen			
Tischeinteilung, Sitzordnung und Tischschmuck festlegen			
Floristen auswählen und Blumen für Tischdeko, Autoschmuck & Anstecker für Gäste bestellen			
Einladungen verschicken			
evtl. einen Tanzkurs besuchen			
Wunschbuch zusammenstellen			
Probeessen vereinbaren			
Vermählungsanzeige gestalten, drucken lassen und versenden			





2 Monate bis 2 Wochen vorher

	Erl.	verschoben auf	Notizen
Hotelzimmer und Taxi- Service fixieren			
Hochzeitstorte aussuchen und bestellen			
Gästebuch & Ringkissen besorgen			
finanzielle Planung überprüfen			
Gästeliste anhand der Anmeldungen festlegen			
Brautkleid und Hochzeitsanzug anziehen und falls notwendig, Änderungen vornehmen lassen			
Hochzeitsschuhe einlaufen			
Fehlenden Drucksachen bestellen: Menü- und Tischkarten			
Detailabsprache mit dem Fotografen			
Braut- Make Up und Friseur ausprobieren			
Detailabsprache mit dem Pfarrer durchführen			





Noch 1 Woche

	Erl.	verschoben auf	Notizen
die Bankett-Abteilung über genaue Gästeanzahl informieren und finalen Tischplan senden			
Trauringe und Papiere bereit legen			
nochmals alle Reservierungen und Termine durchgehen und bestätigen lassen / Letzte Kontrolle der Check Liste			
Entspannen und den letzten Tag in „Freiheit“ genießen			
Bräutigam nimmt Friseurtermin wahr			

Hochzeitsmorgen

Bräutigam holt den Brautstrauß ab Blumenschmuck anbringen lassen			
Braut nimmt den Friseurtermin wahr			
Entspannen...			

Nach der Hochzeitsfeier

	Erl.	Verschoben auf	Notizen
Dankkarte mit Hochzeitsfoto erstellen um sich für die Geschenke zu bedanken			
Helfer zum Abendessen einladen			
Amtliche Papiere anpassen			





ABC für den Hochzeitstag

Andenken

Eine schöne Idee ist es, kleine Gastgeschenke zu besorgen und diese beim Fest an die Gäste zu verteilen.

Brautentführung

Achtung lieber Bräutigam! Auf der Hochzeitsfeier kann es passieren, dass die Braut "entführt" wird und in das nächste Lokal „verschleppt" wird. Hier nehmen die Entführer ein Getränk zu sich, bevor sie weiter ziehen. Der Bräutigam muss die Gruppe verfolgen und seine Braut (manchmal mit dem Brautstrauß, manchmal indem er die Rechnung zahlt) auslösen.

Champagner

Oder lieber Sekt? Er steht Ihnen bei uns ausreichend zur Verfügung.

Dankeschön

Es gilt, ein großes Dankeschön an alle Gäste auszusprechen.

Ersatzstrumpfhose

Liebe Braut, sie sollten immer ein Paar extra Strümpfe in Reichweite haben, eine Laufmasche mag keiner.

Foto

Es wäre doch sehr schade, wenn beim Hochzeitskuss in der Kirche oder beim mit Spannung erwarteten Eröffnungstanz die Batterie zu Ende oder der Speicher voll ist.

Gästebuch

Weisen Sie Ihre Gäste darauf hin - die vielen Glückwünsche und lustigen Weisheiten sind eine schöne Erinnerung für Später.

Hochzeitstorte anschneiden

Es gibt nur 2 Regeln:

Regel Nr. 1 Man beginnt nicht oben zu schneiden!

Regel Nr. 2 Das Messer zum Anschneiden der Hochzeitstorte wird dem Paar nicht angereicht; denn ein alter Aberglaube besagt: Ein Unglück wird die Person erfahren, die dem Paar das Messer gibt.

Ich und Ich gibt WIR

Ja

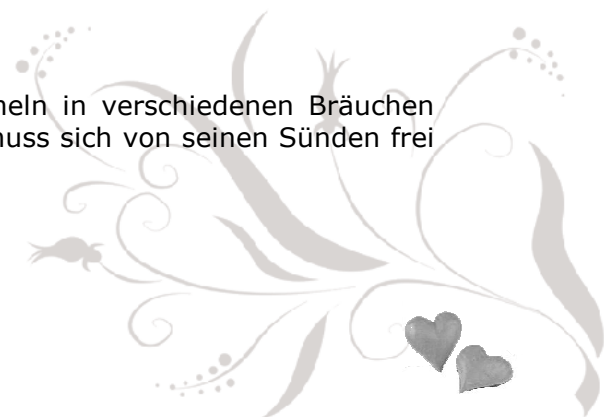
ist das wichtigste Wort an diesem Tag

Kleingeld

Nehmen Sie sich genügend Kleingeld mit. Kinder sammeln in verschiedenen Bräuchen Geld von der Hochzeitsgesellschaft oder der Bräutigam muss sich von seinen Sünden frei kaufen.

Liebe

Ganz viel Liebe liegt in der Luft





Musikwünsche

Empfehlen Sie Ihren Gästen die Wünsche direkt an die Band oder den DJ weiter zugeben.

Nähzeug

Kleinere Unfälle können so direkt behoben werden.

Open End

Gern können Sie bei uns ausgiebig feiern.

Papas

Dürfen heute auch Tränen vergießen

Quartier für die Nacht

Wir haben für Sie ein gemütliches Zimmer bei uns reserviert, so dass Sie im Anschluss an die rauschende Feier einfach in Ihr Bett fallen können.

Reis werfen

Nach der standesamtlichen oder kirchlichen Trauung werfen die Gäste als Symbol der Fruchtbarkeit traditionell Reiskörner. Unerlässlich für einen reichen Kindersegen!

Strauß werfen

Der Brautstrauß muss geworfen werden, um zu erfahren, wer die nächste Hochzeit feiern wird, denn diejenige unverheiratete Frau, die den Strauß fängt, wird als Nächste heiraten.

Taschentücher

Halten Sie Taschentücher bereit. Wichtig, um sich die Tränen schnell wegtupfen zu können.

Unterhaltung für die Kinder

Kindern wird es bei Hochzeiten schnell langweilig. Vielleicht organisiert einer der Gäste ein paar Spiele und beschäftigt sich mit den Kleinen.

Versteigerung

Nicht nur wegen der willkommenen Abwechslung, sondern auch um dem Brautpaar eine kleine finanzielle Starthilfe zu geben, wird zu später Stunde eine Auktion durchgeführt. Meistens sind es die Brautschuhe oder kleine Accessoires die unter den Hammer kommen.

Wundermittel

Es wäre doch zu schade, wenn der schönste Tag in Ihrem Leben wegen Kopfschmerzen leidet. Daher unbedingt eine Kopfschmerztablette mitnehmen. .

XY ungelöst

Gibt es bei uns nicht. Wir erfüllen Ihnen (fast) jeden Wunsch.

Zimmerschlüssel

Vereinbaren Sie vorher, wer Ihren Türschlüssel bekommen darf. Gern wird dem Paar ein Streich gespielt und dann wird z.B. das ganze Hotelzimmer mit Ballons gefüllt.





Veranstaltungstechnik

Projektionstechnik

Portabler Flatscreen mit DVD Recorder/Player	120,00 EUR
Beamer	120,00 EUR
Leinwand Stativ 1,80 m x 2,40 m	20,00 EUR

Tontechnik

Schnurloses Mikrofon (nur in Kombination mit Lautsprecheranlage)	50,00 EUR
Headset (nur in Kombination mit Lautsprecheranlage)	50,00 EUR
Schnurgebundenes Mikrofon (nur in Kombination mit Lautsprecheranlage)	30,00 EUR
Nutzung DVD Player/CD-Player	55,00 EUR
Nutzung Lautsprecheranlage	50,00 EUR

Sonstige Technik

Tanzfläche	150,00 EUR
------------	------------

Weitere, hier nicht aufgeführte Technik, mieten wir gerne für Sie an!

Endpreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.





Wichtige Hinweise zu unseren Hochzeitsarrangements

- * Unsere Arrangements sind gültig ab einer Personenzahl von 30 Gästen.
 - * Gern verlängern wir die gebuchte Getränkepauschale. Bitte kalkulieren Sie EUR 7,00 pro angefangener Stunde und Person.
 - * Ab 01:00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag pro benötigte Servicekraft von EUR 18,00 pro Stunde.
 - * **Probeessen**
Zur Absprache der korrespondierenden Getränke steht Ihnen eine Auswahl von 3 Weiß und Rotweinen bereit. Auf Wunsch können Sie ein Probeessen inklusive Getränke zu EUR 22,00 pro Person buchen.
 - * **Korkgeld**
Wir erlauben uns folgendes Korkgeld zu berechnen:
EUR 6,00 pro Liter für alle alkoholfreien Getränke
EUR 12,00 pro 0,75 l für alle Weine und Sekt
EUR 60,00 pro Liter für alle Spirituosen
 - * **Kinder**
Alle Kinder bis 6 Jahre feiern bei uns kostenfrei
Alle Kinder im Alter zwischen 6 und 14 Jahren werden mit 1 Euro pro Lebensalter berechnet.
- P.S. Sie wünschen die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit in Ihrer eigenen, besonderen Location? Kein Problem, gern liefern wir Ihnen die passende Ausstattung. Sprechen Sie einfach mit uns über Ihre Vorstellungen und Wünsche.





Liebes Brautpaar,

vielen Dank für Ihr Interesse am Golden Tulip Berlin – Hotel Hamburg.

Für die Planung und Ausführung Ihrer ganz individuellen Feier steht Ihnen unser gesamtes Team kompetent und herzlich zur Seite.

Buchungskontakte

Veranstaltung:

Romy Hartung
Convention Sales Manager

Tel. 030 / 26477 183
Fax 030 / 26477 185
E-Mail r.hartung@goldentulipberlin.de

Anna Plange
Ass. Convention Sales

Tel. 030 / 26477 171
Fax 030 / 26477 185
E-Mail a.plange@goldentulipberlin.de

Zimmerreservierungen:

Das Team der Reservierung

Tel. 030 / 26477 169
Fax 030 / 2629394
E-Mail reservation@goldentulipberlin.de



Golden Tulip Berlin – Hotel Hamburg
Landgrafenstr. 4
D-10787 Berlin
Tel.: +49 30 264 77 0
Fax: +49 30 262 93 94
www.goldentulipberlin.de info@goldentulipberlin.de

