

Inhaber Nils Bockelmann e.K. Stader Straße 2, 21702 Ahlerstedt
Tel.: 04166-84200
E-Mail: info@schuetzenhof-ahlerstedt.de | www.schuetzenhof-ahlerstedt.de

Ihre Feier bei uns im Schützenhof Ahlerstedt

Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt:

- ❖ Kurzportrait von unserem Familienhotel
- ❖ Unsere Räumlichkeiten
- ❖ Essen und Trinken
- ❖ Übernachtungsmöglichkeiten
- ❖ Checkliste: Haben Sie an alles gedacht?

Fordern Sie uns - Wir haben viele gute Ideen!

Auf Ihren persönlichen Besuch und die Gelegenheit, Ihr Gastgeber sein zu dürfen,
Freuen wir uns sehr!

Nils & Klaus-Dieter Bockelmann
Ihr Schützenhof Ahlerstedt

2025

Unserem Gastronomiebetrieb wurde 1802 erstmals die Ausschankgenehmigung erteilt. Seit nunmehr 6 Generationen gepflegte Gastlichkeit zeigt sich hier von Ihrer besten Seite. Die 7. Generation arbeitet ebenfalls seit mehreren Jahren mit im Betrieb.

Die gemütliche Atmosphäre unserer Räumlichkeiten, ob Restaurant, Piesel-Kneipe, auf einer der 6 Kegelbahnen oder in unseren Veranstaltungsräumen und Sälen, bildet den Rahmen für genussreiche, erholsame oder unterhaltsame Stunden.

Genießen Sie in unserem Restaurant oder in unserem Sommergarten einen kulinarischen Abend mit Ihren Freunden und übernachten Sie in unseren komfortablen Zimmern.

Kommen Sie zum "Schützenhof Diplom", Boßeln, Tanzen, Kegeln – oder feiern Sie Ihre Familien- Vereins- oder Betriebsfeier in unseren Festsälen. Nutzen Sie unser Haus als Tagungshotel, für Ihre Geschäftsessen, Incentives oder Events.

Hier bei uns haben Sie viele Möglichkeiten, schöne Stunden zu erleben.

Wir freuen uns auf Sie!

Und das bieten wir Ihnen:

- ❖ Familien geführtes Hotel
- ❖ Verschiedene Räumlichkeiten:
 - Emmi's Stuv bis 20 Personen
 - Clubraum bis 40 Personen
 - Piesel (Bistro) bis 70 Personen
 - Restaurant bis 60 Personen
 - Kleiner Saal bis 90 Personen
 - Großer Saal bis 300 Personen
- ❖ 26 modern eingerichtete Hotelzimmer (erreichbar über unserem Fahrstuhl)
Alle Zimmer sind mit Dusche oder Badewanne und WC, Schreibtisch sowie mit, Telefon, Flat TV und kostenlosem W-LAN ausgestattet.
- ❖ "Piesel" (Bistro) rustikale Kneipe
- ❖ A la carte Restaurant
(täglich ab 17.00 Uhr durchgehend bis 21.30 Uhr warme Küche)
- ❖ 6 Kegelbahnen
- ❖ Kostenfreie Parkplätze am Haus
- ❖ Sommerterrasse mit Seeblick

Kurzportrait

Wir freuen uns, Sie in unserem Familiengeführten Hotel verwöhnen zu dürfen.
Unsere 19 gemütlich eingerichteten Zimmer verfügen über Bad/Dusche und WC, Schreibtisch,
Flat TV und kostenlosem W-LAN.

• Übernachtungspreise 2025

Standard / Komfort

- Einzelzimmer mit Dusche /WC ab Euro 65,-- / Euro 69,--
- Doppelzimmer mit Dusche/WC ab Euro 103,-- / Euro 109,--
- Halbpension pro Person Euro 18,--
(inkl. 2-Gänge-Menü)

Die Zimmerpreise beinhalten unser reichhaltiges Frühstücksbuffet. Die o.g. Preise verstehen sich pro Zimmer pro Nacht.



Hotel & Übernachtung

Sehr geehrter Gast,

nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten,
um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht?
Los geht's!

• *Wer führt die Veranstaltung durch?*

Name, Vorname: _____

Straße: _____

PLZ., Ort: _____

Tel.Nr./Fax: _____

E-Mail Adresse: _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ja nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? Bar Kreditkarte Rechnung/Deposit

• *Ihre Feier*

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungsdatum: _____ Veranstaltungsbeginn: _____

Veranstaltungsdauer: _____

Personenanzahl: _____ Erwachsene: _____

Kinder: _____ Kleinkinder: _____

Menü Büffet?

Sind Vorschläge angefordert

ja

nein

Vorschläge erhalten? ja nein

Ist der Absprachetermin geplant?

Datum: _____ Uhrzeit: _____

Menüauswahl: festgelegt

noch offen

Getränkeauswahl: festgelegt

noch offen

Probeessen: ja nein

Datum: _____

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? _____

Einladungen ausgesendet?

Datum: _____

• Hotelübernachtung

Zimmerreservierungen erforderlich?

ja

nein

Zimmerpreise? _____

Zimmer - Selbstzahler? _____

Ist den Gästen das bekannt? _____

- Es soll schön werden!

Tischform: _____

Serviettenform: _____

Menükarte: vom Veranstalter vom Hotel

Tischkarten: vom Veranstalter vom Hotel

Sitzordnung: vom Veranstalter vom Hotel

Namensschilder: vom Veranstalter vom Hotel

Textwünsche: _____

Schriftbild: _____

Motiv: _____

Tischdekoration: _____

Blumen, Kerzen: _____

Farbe: _____

Raumdekoration: _____

Unterhaltung: _____

Kapelle: _____

Discjockey: _____



Klassik

ab 121 Personen ab 84.70€ p.P.

81 - 120 Personen ab € 89,70 p.P.

40 - 80 Personen ab € 94,70 p.P.

Empfangscocktail/-getränke

Menü Klassik

„Ahlerstedter Hochzeitssuppe“

•••

gemischte Salatplatte mit Hausdressing

•••

Schweine-Rinderbraten, gegrillte Hähnchenbrustfilet
mit frischen Champignons, bunter Gemüseplatte,
gebutterten Kartoffeln, hausgemachte Kartoffelklöße, Krokette,
Bratensauce und Sauce Hollandaise

•••

Eis mit heißen Kirschen

(Aufpreis für ein Dessertbuffet ab € 5,00 p.P.)

Mitternachtssnack

Currywurst Pommes

(Änderungen nach Absprache möglich)

Klassisches Nachtbuffet: Aufpreis ab € 17.60 p.P.

Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade

Käsevariationen mit frischen Trauben und Feigensenf

Marinierter Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto

Räucherfisch Variation mit Sahne Meerrettich

Jägermett mit Zwiebeln, Brot und Butter

Hochzeitpauschalen

Trau Dich

ab 121 Personen ab 89,90 € p.P.

81 - 120 Personen ab € 94,90 p.P.

40 - 80 Personen ab € 99,90 p.P.

Empfangscocktail/-getränke

Menü Trau Dich

„Ahlerstedter Hochzeitssuppe“

•••

gemischte Salatplatte mit Hausdressing

•••

Tranchen vom gegrillten Schweinefilet, gegrillte Hähnchenbrust und
Roastbeef im Kräutermantel mit frischen Champignons,
Blumenkohl mit Butterbrösel, Pariser Karotten, Butterbohnen,
Rahmsauce, Sauce Hollandaise
gebutterte Kartoffeln und Kroketten

•••

Eis mit heißen Kirschen

(Aufpreis für ein Dessertbuffet ab € 5,00 p.P.)

Mitternachtssnack

Deftige Mitternachtssuppe mit Ciabatta
(Änderungen nach Absprache möglich)

Nachtbuffet Exclusive : Aufpreis ab € 21,70 p.P.

Roastbeef, rosa gebraten mit getrüffelter Mayonnaise und hausgemachter Remoulade
Duett von Melone und Schinken mit Rucola und Parmesanspäne
Mariniertes Schweinefilet „Arrabiata“ mit Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie
Carpaccio von der Birne mit Gorgonzola und gerösteten Walnüssen
Wraps mi Räucherlachs, Rucola und Frischkäse
Hausgemachtes Antipasti, Oliven und gefüllte Peperoni mit vers. Dips
Brot, Laugengebäck und Butter

Hochzeitpauschalen

Ahlerstedter Hochzeitsbuffet

ab 121 Personen ab 94.60 € p.P.

81 - 120 Personen ab € 99,60 p.P.

40 - 80 Personen ab € 104,60 p.P.

Empfangscocktail/-getränke



„Ahlerstedter Hochzeitssuppe“

(am Tisch serviert)

Kaltes Buffet

Frische Salate der Saison mit vers. Dressings

Camembert mit Feldsalat und Feigensenf

Mariniertes Schweinefilet „Arrabiata“ mit Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie

Roastbeefröllchen mit Rucala und Tomate

hausgemachtes Antipasti, Oliven und gefüllte Peperoni mit Aioli und Ciabatta

Rucola mit Hirtenkäse, gerösteten Kernen und Zitronenöl

Warmes Buffet

Gebratene Medaillons vom Schwein mit Tomaten und Knoblauch-Hollandaise überbacken

hausgemachte Rinderrouladen in eigener Sauce

gegrillte Hähnchenbrust auf frischen Champignons mit Bratensauce

Verschiedene gebratene Fischfilets mit Dillsauce

Gemüseauswahl der Saison

dazu Kartoffelgratin, Kroketten, Bratkartoffeln und gebutterte Kartoffeln

Dessert

Bayrisch Creme

Obstplatte mit Quarkspeise

(Aufpreis für ein Dessertbuffet ab € 5,00 p.P.)

Mitternachtssnack

Currywurst Pommes

(Änderungen nach Absprache möglich)

Ahlerstedter Nachtbuffet: Aufpreis ab € 18.60 p.P.

Käsevariation mit frischen Trauben und Feigensenf

Roastbeef, rosa geraten mit Remoulade

Räucherfischplatte mit Sahne-Meerrettichcreme

Jägermett mit Zwiebeln, Brot und Butter

Hochzeitpauschalen

Italienisches Hochzeitsbuffet

ab 121 Personen ab 91,80 € p.P.

81 - 120 Personen ab € 96,80 p.P.

40 - 80 Personen ab € 101,80 p.P.

Empfangscocktail/-getränke

•••

„Rote Paprikacremesuppe“

(am Tisch serviert)

Kaltes Buffet

Marinierter Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto

Frische Salate der Saison mit vers. Dressings

Feldsalat mit Hirtenkäse, gerösteten Kernen und Zitronenöl

Duette von Melone und Schinken mit Rucola und Parmesanspäne

Hausgemachtes Antipasti, Oliven und gefüllte Peperoni mit Ciabatta und Aioli

Warmes Buffet

Gebackenes Lachsfilet aus dem Ofen auf buntem Grillgemüse, Basilikum- Sahnesauce und Salzkartoffeln

Marinierte Hähnchenbrustfilets, mit Knoblauch und Zitrone auf gegrillten Zucchini, Rindergulasch mit Pasta

Tranchen vom Schweinefilet im Kräutermantel, Knoblauch- Champignons und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Erdbeersauce

(Aufpreis für ein Dessertbuffet ab € 5,00 p.P.)

Mitternachtssnack

Lasagne und verschieden belegte Pizzas

(Änderungen nach Absprache möglich)

Nachtbuffet Mediterran : Aufpreis ab € 15,40 p.P.

Feldsalat mit Trauben, Balsamico Vinaigrette, Walnüssen und Parmesanspäne

Marinierter Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto

Gebratene Zucchini auf Ricotta mit Rucola und Paprika

Carpaccio von der Birne mit Gorgonzola und gerösteten Walnüssen

Gambas in Kräuter- Knoblauchöl

Schweinefilet „Arrabiata“ und Roastbeefröllchen mit Rucola und Tomate

Hausegemachte Antipasti, Oliven und gefüllte Peperoni mit Ciabatta, Butter und vers. Dips

Hochzeitpauschalen

Alkoholische Getränke

Weine

Rosewein
Rotwein, trocken
Weißwein, halbtrocken

Sekt

Lillet Wild Berry
Aperol-Spritz
Campari-Orange
Sekt
Getränk der Saison

Spirituosen

Strothmann Weizenkorn
Captain Morgan
Wodka Kirsch, -Maracuja
Berliner Luft
Weinbrand
Jägermeister
Ahlerstedter Kräuter
Schinkenhäger
Jubiläums Aquavit
Ballantines Whisky
Jim Beam
Wodka
Bacardi

Biere

Pieselbier vom Fass
Erdinger Alkoholfrei
Jever fun
Clausthaler Alkoholfrei

Engel Hefeweizen hell und dunkel

● Getränkepauschale ●

Unsere Pauschalen gelten 9 Stunden. Jede weitere halbe Stunde beträgt die Getränkepauschale 4,00 € pro Person. (Gesamtpersonenzahl)

Havana Club
Ouzo
Gin
Kümmel
Sambuca

● Kaffeespezialitäten ●

Gerne stellen wir Ihnen unsere Kaffeespezialitätenmaschine für nur € 3,00 p.P. Aufschlag zur Verfügung.
Ihre Gäste bedienen sich nach Herzenslust beim Kaffee, Cappuccino und Espresso.

Alkoholfreie Getränke

St. Michaelis mit Kohlensäure und Still
Säfte und Schorlen
Softdrinks

Stand: April 2025

Getränke

Servietten, Tischband und Kerzen

Diese sind im Menüpreis enthalten (Farbe nach Wahl).

Blumen

Bei Interesse nennen wir Ihnen gern Adressen von Blumenhändlern vor Ort.

Wir bieten Ihnen auch gern unsere rustikale und natürliche Haus-Blumendekoration „MITHERZ“ an.

DJ's oder Live-Bands

Eine Auswahlliste stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Stuhlhussen

Weißer Stuhl Hussen mit weißem, grünem, braunem oder rosanem Band € 5,00

Menükarten

Bei Interesse sprechen Sie uns gerne an

€ 5,00

Verschiedene Tischformen

Runde oder längliche Tische



Dit und Dat

Musik für Ihre Feier

Happy Partyband	04143/999940
Euro line	04164/6989
K&K Band	04284/8511
Melodies	040/6482177
SKYLIGHT	0421/67321043
Sunset Danceband	04263/94268
Crossover/Höper	04164/2350
Mofa 25	0151/11536850

DJ

Senad Hot	0176/32938074
Martin Schwarz	04166/841408
DJ Ricky Holsten	04764/810190
DJ Schnacki	04149/932932
	oder
DJ Henrik Höper	0171/1286279
Sascha Mühlenbeck	04164/2350
DJ Höper	04166/7790
	0151/51607056

Musik