

EUER JA-WORT!  
AUF DEM  
BAUERNHOF



# Hochzeit auf dem Lande 2024

HEIRATEN AUF DEM BIOLAND HOF EGGERS  
VOR DEN TOREN HAMBURGS

Bitte füllt das Anfrage-Formular aus  
und schickt eine E-Mail an:

E-Mail: [info@hof-eggerts.de](mailto:info@hof-eggerts.de)

Telefon: 040/72377385



HOF EGGERS

---

HOF EGGERS / Kirchwerder Mühlendamm 5 / 21037 Hamburg  
Telefon: (040) 723 773 85 / E-Mail: [info@hof-eggerts.de](mailto:info@hof-eggerts.de) / Web: [www.hof-eggerts.de](http://www.hof-eggerts.de)

# LIEBES BRAUTPAAR!

Euch steht ein ganz besonderer Tag bevor. Wir freuen uns, dass ihr diesen gemeinsam mit unserem Team auf dem Biohof Eggers verbringen möchtet!

Eine Hochzeit bei uns auf dem Hof vereint wunderschöne Natur, Achtsamkeit und natürlich eine ordentliche Party mit freundlichem Service und erstklassiger Qualität der hausgemachten Caterings – natürlich mit hofeigenen Fleischprodukten.

Eine so wichtige Feier bringt einiges an Fragen und Nervosität mit sich. Keine Sorge, unser Team hat schon einige Hochzeiten erfolgreich gemeistert und steht euch mit viel Herzblut zur Seite. Gern vereinbaren wir einen Termin zu einem persönlichen Gespräch, bei dem wir euch den Hof und die Räumlichkeiten zeigen sowie wichtige Fragen bezüglich eurer ganz individuellen Feier klären können.

Vorab findet ihr auf den nächsten Seiten aber schon einmal ein paar allgemeine Infos über eure Hochzeit bei uns.

## INHALT

Räumlichkeiten

Ablauf allgemein

Buffets

Getränke

Preise Location / Mindestumsatz

AGBs



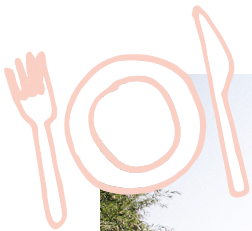
Und nun viel Spaß bei der Planung eurer Hochzeit!  
Wir hoffen, dass unsere Infos euch weiterhelfen  
und verbleiben mit einem herzlichen Gruß.  
Euer Team von Hof Eggers

## RÄUMLICHKEITEN / UNSER BACKHAUS



Traditionelles Backhaus mit Zelt, Grillhütte und Bar.

Unser Hauptveranstaltungsort baut sich rund um das aus alten Baustoffen wieder aufgebaute Backhaus auf. Ein eigener kleiner Kosmos für eure Feier. Im beheizbaren alten Fachwerkhaus unter dem direkt angeschlossenen Zelt habt ihr mit euren Gästen einen wunderbaren Blick auf die Felder. Verköstigen können wir euch direkt aus unserer Grillhütte und Outdoor-Bar.



Sitzplätze im Backhaus: 30-35  
Sitzplätze im Zelt: 64-90  
Hochzeiten bis zu 120 Personen

Regen angesagt?  
Bei schlechtem Wetter verlegen wir die Bar  
und das Buffet ins Backhaus!





## RÄUMLICHKEITEN / DAS HOFCAFÉ



### Hofcafé

Nach Absprache vermieten wir auch unser Hofcafé. Hier ist Platz für ca. 50 Personen. Das Buffet können wir euren Wünschen entsprechend an der Grillhütte oder direkt vor Ort aufbauen. Getränke werden am Tresen ausgeschenkt.

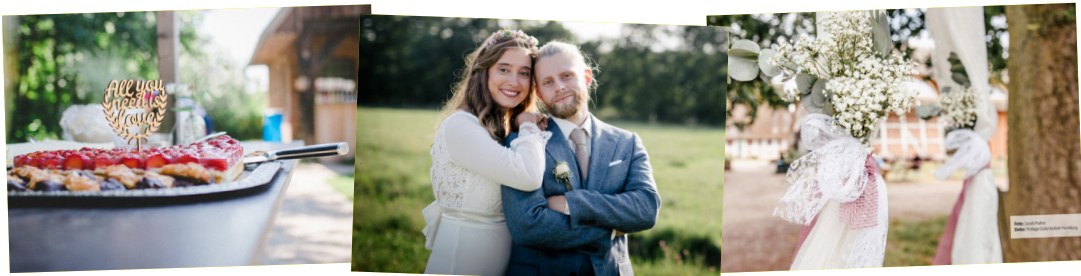


# ALLGEMEINER ABLAUF

Ihr möchtet eure Hochzeit gerne mit uns ausrichten?

**DANN GEHT ES SO WEITER:**

- 1.) Ihr lest den vorliegenden Hochzeits Folder aufmerksam durch und füllt den beiliegenden Fragebogen erstmal unverbindlich aus.
- 2.) Dann schicken wir euch ein individuelles Angebot, das ihr euch genau anschaut.
- 3.) Wir vereinbaren einen Termin zu einem persönlichen Gespräch, in dem wir erste Fragen klären und euch den Hof mit seinen Räumlichkeiten zeigen.
- 4.) Ihr seid immer noch begeistert? Dann sichert ihr euch mit einer Anzahlung von 10% des zu erwartenden Rechnungsbetrages euren Wunschtermin (keine Sorge, ihr müsst euch hier noch nicht final für das Catering oder weitere Details entscheiden).
- 5.) Ein erster wichtiger Schritt ist geschafft: Wir haben einen fixen Termin miteinander, an dem wir alles geben, euren Tag zu etwas ganz Besonderem zu machen!
- 6.) Jetzt beginnt die Planung.
- 7.) Wir treffen uns 3–6 Monate vor der Feier wieder und besprechen alle Details (Catering, Getränke, Ablauf, Dekoration etc.).
- 8.) Aus diesen Details erstellen wir euch nun ein finales Angebot.
- 9.) 10 Tage vor der Feier gebt ihr uns die finale Anzahl der erwachsenen Gäste und Kinder bekannt. Da wir mit dieser Zahl kalkulieren, gilt diese auch für die Rechnung. Kurzfristige Absagen können wir in der Rechnung leider nicht mehr berücksichtigen.
- 10.) Unsere Räumlichkeiten stehen euch am Veranstaltungstag ab 10<sup>00</sup> Uhr zur Dekoration zur Verfügung. Sollte am Vortag keine Veranstaltung bei uns stattfinden, dürft ihr gern schon am Vortag dekorieren.
- 11.) Für Last-Minute Fragen, beruhigende Worte und Krisenmanagement steht euch unser Veranstaltungs-Team immer gerne zur Seite.
- 12.) Tief durchatmen!
- 13.) Eure Hochzeitsfeier auf dem Hof genießen!



# BUFFETS

## UNSER ANGEBOT

Als Bioland Betrieb streben wir das Arbeiten im Einklang mit der Natur an, wirtschaften nachhaltig und ressourceneffizient. Unsere Speisen sind mit viel Liebe hausgemacht und unser Rind- und Schweinefleisch stammt aus hofeigener Züchtung in Bio-Qualität. Damit leisten Sie, als unser Gast, einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung!

## UNSER BIO-RINDFLEISCH

Unsere Herde steht den Sommer über auf der Weide und im Winter in einem modernen Offenstall. Die Tiere werden nur mit unserem betriebseigenen Heu und im Winter an besonders ungemütlichen Tagen mit etwas Getreideschrot gefüttert. Sie gehören zu der französischen Rasse „Limousin“, deren Fleisch vor allem durch die natürliche Fütterung als echter Genuss gilt.

## UNSER BIO-SCHWEINEFLEISCH

Unsere Schweine leben in unseren historischen Altgebäuden. Damit die Tiere den nötigen Auslauf bekommen und das Tageslicht genießen können, haben sie Zugang zu einer Weide. Hier sonnen sie sich oder buddeln im Schlamm. Gefüttert werden die Bio-Schweine mit einer Getreideschrotmischung, die von unseren Feldern stammt und hier auf dem Hof geschrotet wird.

## BIOLAND ZERTIFIZIERTE GASTRONOMIE

Unsere Speisen werden aus hochwertigen Zutaten frisch vor Ort hergestellt. Unsere Gastronomie ist von Bioland zertifiziert. Ca. 90 % der wertmäßig verwendeten Zutaten und Getränke haben mindestens den EU-Bio Status.

## UNSER GETRÄNKEANGEBOT

Auch bei unseren Getränkelieferanten achten wir auf natürliche Herstellungsweisen und ein soziales und umweltfreundliches Betriebskonzept.

## VOELKEL BIOSÄFTE, LIMONADEN UND VIVA CON AGUA

Die Fruchtsäfte von Voelkel sind zu 100 % Direktsäfte. Die Früchte werden frisch gepresst und dann der Saft direkt abgefüllt – ohne Zucker und sonstige Zusätze. Mit den beliebten BioZisch Limonaden aus dem Hause Voelkel bieten wir Ihnen eine leckere Biolimonade mit hochwertigen 100 % Direktsäften. Mehr Infos zu Voelkel: [www.voelkeljuice.de](http://www.voelkeljuice.de)

Unser Mineralwasser beziehen wir von dem Social Business Viva con Agua (VCA).

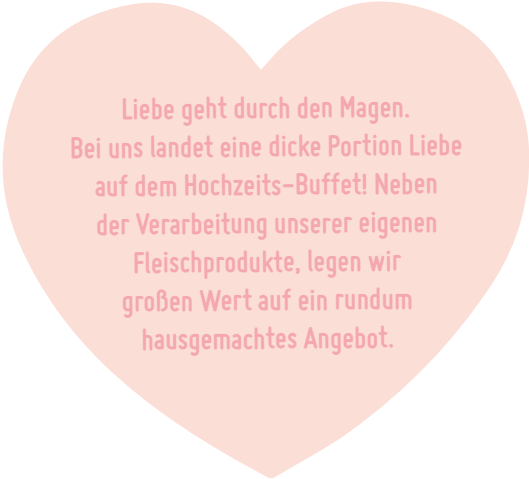
# BUFFETS

Grill anschmeißen oder doch lieber klassisch?

Vom Acker auf den Teller ist auf jeden Fall unser Motto!

## DIESE BUFFETS STEHEN ZUR WAHL (AB 20 PERS.)

- > 6 verschiedene Grillbuffets
- > ein klassisches Vierländer Buffet
- > ein Frühstücksbuffet (kann mit warmen Speisen zu einem Brunch erweitert werden)
- > eine Kaffeetafel



Liebe geht durch den Magen.  
Bei uns landet eine dicke Portion Liebe  
auf dem Hochzeits-Buffet! Neben  
der Verarbeitung unserer eigenen  
Fleischprodukte, legen wir  
großen Wert auf ein rundum  
hausgemachtes Angebot.



# BUFFETS

## RUSTIKALES GRILLBUFFET

34,90 € p. P.

(Kinder 4–12 Jahre) 18,90 € p. P.

---

Kein Schnick, Schnack nur purer Genuss — unser rustikales Menü kombiniert Herzhaftes mit abwechslungsreichen Beilagen. Dabei verbinden wir traditionelle Rezepte mit moderner Landküche: Karbonade von unseren Hofschweinen oder die hausgemachte Bratwurst mit neu interpretierten Salatklassikern. Richtig rund wird das Ganze mit typisch Hamburger Roter Grütze zum Nachtisch. Essen, das glücklich macht!

### Hauptgerichte

Saftige Schweinekarbonaden, gegrillt und mit herzhaftem Geschmack.

Hausgemachte Bratwurst vom Hofschwein.

Reiche Auswahl an gegrilltem saisonalem Gemüse, mit Olivenöl und frischen Kräutern verfeinert.

### Beilagen

Hausgemachter Kartoffelsalat mit frischem Dill und Gewürzgurken.

Rote-Bete-Salat mit knackigen Walnüssen und einem leichten Vinaigrette-Dressing.

Ein frischer und leichter Salat aus Tomaten, Gurken und Frühlingslauch.

Eine farbenfrohe Auswahl an saisonalem Grillgemüse mit einem Hauch Olivenöl.

Rosmarin Kartoffeln.

Brotkorb mit Kräuterbutter.

### Dips

Senf, Ketchup, Mayo, Kräuterquark.

### Dessert

Traditionelle Hamburger rote Grütze aus einer Beeren-Mischung und mit leckerer Vanillesoße serviert.

Mascarponecreme: Creme mit Beeren der Saison.

Mousse au Chocolat.

Wir haben in unserem rustikalen Buffet alle Salatklassiker vereint. Dazu gibt es hausgemachte Bratwurst und Karbonade von unseren Hofschweinen satt. Nun muss man sich nur noch entscheiden, ob man dem Norden mit Roter Grütze treu bleibt oder zum Abschluss mit unserem Mousse au Chocolat eine kurze Reise Richtung Frankreich unternimmt.



## BUFFETS

Hausgemachte Patties aus reinem Rindfleisch: Lecker!  
Zugegeben sind Burger nicht die feinste Art zu essen aber wen kümmert´s,  
wenn 150 Gramm saftiges Bio-Rindfleisch mit im Spiel sind. Dazu gibt es klassisch  
Cole Slaw, natürlich hausgemacht und Kartoffelecken. Für alle Burger Neulinge  
ist unser Grillteam beim Belegen der Burger gern behilflich.

### BBQ BURGER BUFFET

37,90 € p. P.

(Kinder 4-12 Jahre) 19,90 € p. P.

Fast Food geht auch gaaanz langsam! Saftiges Bio-Fleisch, herzhaftere Zutaten und eine gute Portion würzige Grillaromen – das macht unser BBQ Burger Buffet aus! Deftige Beilagen und Toppings wie Maiskolben oder Bacon-Marmelade harmonisieren hervorragend mit dem rauchigen Geschmack der Burger – egal ob vom Rind, Schwein oder vegan. Und unsere hausgemachten Salate sorgen nicht nur für reichlich Vitamine, sondern auch einen Frische-Kick beim Essen. Passend dazu gibt's zum Dessert süße „Schweinereien“ wie Americian Cheesecake oder Apple Crumble.

#### Hauptgerichte

Hofrind-Burger aus saftigem Rinderhack, gegrillt, mit einer Auswahl an Toppings und BBQ-Sauce.  
Vegan Patty-Burger mit leckerer pflanzlicher Patty aus Gemüse oder Hülsenfrüchten.  
Pulled Pork-Burger aus zart geschmortem Pulled Pork.

#### Beilagen

Knusprige Kartoffelecken: Perfekt gewürzt und gebacken, dazu hausgemachte Dips.  
Gegrillte Maiskolben: Herzhaftere Maiskolben vom Grill, mit einer Butter-Knoblauch-Kräuter-Glasur.  
Ceasar Salat mit knackigen Römersalatblättern, gerösteten Croutons,  
Parmesan und cremigem Caesar-Dressing.  
Frischer Gurkensalat mit Dill, roten Zwiebeln. Perfekt als Begleiter zu den herzhaften Burgern.  
Mac ´ n Cheese: Klassisches „Macaroni and Cheese“ mit einer reichhaltigen Käsesauce.  
Cole Slaw (Weisskohlsalat mit Möhren und Mayo).  
Originelle Salsa Mischung aus süßem Mais und saftigen Tomaten, gewürzt mit Koriander und Limette.

#### Toppings

Krosser Bacon mit rauchig-würzigem Aroma.  
Bacon-Marmelade: Bacon mit Zwiebeln und Zucker karamellisiert.  
Jalapeños mit pikanter Schärfe, die mit einer dezenten Süße einhergeht.

#### Dips

Ketchup, Mayo, BBQ-Sauce, Relish.

#### Dessert

American Cheesecake mit samtiger Konsistenz, serviert mit frischen Beeren.  
Apple Crumble: Frische Äpfel unter einer knusprigen Kruste aus Zimt und braunem Zucker.

# BUFFETS

Mediterranes Lebensgefühl und reichlich Abwechslung:  
Reisnudelsalat mit knackigem Gemüse und einer leichten Vinaigrette und Bauernsalat aus roten Zwiebeln, Salat, Oliven, Peperoni, Gurken und Tomaten, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt. Den Abschluss darf man sich mit hausgemachtem Tiramisu versüßen oder mit einer karamelligen Creme Brulee.

## MEDITERRANES BUFFET

42,90 € p. P.

(Kinder 4–12 Jahre) 21,90 € p. P.

Aufpreis Suppe 5,90 € p.P.

---

Der Norden kann Meer: Unser Mediterranes Menü hat zwar norddeutsche Wurzeln, bedient sich aber auch bei den Klassikern der Mittelmeerküche. Im südeuropäischen Raum weiß man schließlich genau, wie frisch und lecker geht. Also haben wir unsere köstlichen Fleischklassiker mit reichlich Kräutern, Gemüse und mediterranen Gewürzen kombiniert. Dazu gibt es Beilagen und Dips, die an Sonne und Strand erinnern. Echte Urlaubsgefühle kommen spätestens bei den hausgemachten Desserts wie Creme Brulee oder Tiramisu auf.

### Suppe (optional)

Gazpacho: Kalter, mediteraner Suppenklassiker aus verschiedenen regionalen Gemüsesorten.

### Hauptgerichte

Schweinekottlets mediteran auf Gemüse mit Rosmarinzwig.

Bratwurst vom Hofschwein.

Würzige mit Feta gefüllte Hacksteaks vom Hofrind gefüllt mit cremigem Feta-Käse.

Eine farbenfrohe Auswahl an saisonalem Grillgemüse mit einem Hauch Olivenöl.

### Beilagen

Reisnudelsalat mit knackigem Gemüse und einer leichten Vinaigrette.

Bauernsalat aus einem Mix von roten Zwiebeln, Salat, Oliven, Peperoni, Gurken und Tomaten, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt.

Süße Datteln umhüllt von knusprigem Speckmantel.

Salat mit fein gewürzte Auberginen im Ofen geschmort und frischer Petersilie verfeinert.

Brotkorb mit Kräuterbutter.

### Dips

Aioli, Tomatensalsa, Ketchup, Senf, Zaziki.

### Dessert

Hausgemachte italienische Tiramisu

Süße Erdbeeren am Spieß kombiniert mit einem Hauch Rosmarin.

Feine vanillige Creme Brulee mit leckerer Karamellkruste.

# BUFFETS

## VEGANES BUFFET

49,90 € p. P.

(Kinder 4–12 Jahre) 25,90 € p. P.

Aufpreis Suppe 5,90 € p.P.

---

Mittlerweile weiß wohl jeder, wie raffiniert und lecker pflanzliche Kost sein kann. Und auch wir als Tiere züchtender Hof, haben viel Spaß daran! Zu unseren veganen Würstchen und Steaks schmecken gegrillte Maiskolben genauso wie vegane Schaschlik-Spieße oder Portobello-Pilze. Die große vegane Auswahl lässt sich super kombinieren und sorgt für viel Abwechslung beim Schlemmen.

### Suppen (optional)

Mexikanische Tortillasuppe: Tortillas kombiniert mit schwarzen Bohnen, Jalapenos und Tomaten.  
Mediterraner Suppenklassiker „Gazpacho“ aus verschiedenen regionalen Gemüsesorten.

### Hauptgerichte

Vegane Wurst und Steaks aus herzhaften Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis.  
Gegrillte und saftige Maiskolben und Süßkartoffeln, auf dem Grill deftig geröstet.  
Vegane Schaschlik-Spieße mit Paprika, roten Zwiebeln, verfeinert mit pikanter Tomaten-Rotwein-Jus.

### Beilagen

Mediterraner Bulgursalat mit Tomaten und Oliven.  
Portobello Pilze, kross gebraten und mit dezenter Knoblauch-Note.  
Hauchdünne Zucchini-chips, knusprig gebratene Zucchinischeiben mit frischem veganem Quark-Gurken-Dip.  
Brotsalat mit verschiedenem Gemüse wie Paprika, Gurke, roten Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Brotstückchen.  
Kross gebackene Blumenkohl-Nuggets in Curry-Zitronensauce mit Koriander.  
Knusprig gebackene Kartoffeln, fein abgeschmeckt mit Rosmarin.  
Eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse, frisch und schonend zubereitet.

### Dips

Rote-Bete Hummus, Erdnusssoße, Soja-Kräuter-Quark.

### Dessert

Frischer Obstsalat mit verschiedenen Obstsorten, fein-säuerlich abgeschmeckt.  
Apple Crumble mit frischen Äpfeln unter einer knusprigen Kruste aus Zimt und braunem Zucker.  
Hausgemachtes Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanillesauce und Hafercrumbles.

# BUFFETS

## GOURMET BUFFET

55,90 € p. P.

(Kinder 4–12 Jahre) 28,90 € p. P.

Aufpreis Suppe 5,90 € p.P.

---

Abwechslungsreich und originell: Das Gourmet Buffet bringt unsere besten Fleischklassiker zusammen mit interessanten Beilagen und Zutaten auf den Teller. Saftiger Rinderbraten, hofeigene Bratwurst oder lieber Portobello-Pilze? Dazu Lachspfannkuchen oder Reis-Pilaf? Bei dieser Auswahl ist für jeden was dabei. Und alles frisch und gesund zubereitet — so wie wir es lieben! Wenn zum Schluss noch feine Orangencreme oder Mousse au Chocolat das i-Tüpfelchen bilden, bleibt wirklich kein Wunsch offen.

### Suppen (optional)

Rote-Beete-Suppe mit Meerrettich und Apfel.

Vierländer Hochzeitssuppe, reichhaltige klare Suppe mit Gemüse, Hackfleischklößchen und Eierstich.

### Hauptgerichte

Saftiger Rinderbraten oder zarte Rindersteaks vom Hofrind mit intensivem Aroma.

Herzhafte Bratwurst vom Hofschwein.

Zarte Putensteaks, gewürzt mit mediterranen Kräutern.

Herzhafte Karbonaden vom Hofschwein.

Gegrillte Portobello-Pilze mit tollem Aroma.

### Beilagen

Brotkorb mit Kräuterbutter.

Rauchiger Pfannkuchen mit Lachs in delikater süß-würziger Honig-Dillsenfsoße.

Frischer grüner Salat mit einer leichten Vinaigrette.

Rote Beete-Salat mit Walnüssen.

Kartoffelgratin zart und fein gratiniert.

Tomaten-Zucchini-Pfanne mit grünen Bohnen, Kräutern, rote Zwiebeln, dazu Bohnenkraut in Butter.

Würziges Reis-Pilaf mit verschiedenen Gemüsen.

### Dips

Ketchup, Senf, Kräuterbutter, Trüffelmayo und Kräuterquark.

### Dessert

Mousse au Chocolat mit Himbeersoße mit einer fruchtigen Note.

Orangencreme mit frischen Früchten: Luftige Creme mit einer Auswahl an Früchten.



# BUFFETS

## MEXIKO-BUFFET

52,90 € p. P.

(Kinder 4–12 Jahre) 26,90 € p. P.

Aufpreis Suppe 5,90 € p.P.

---

Viva Mexico in Vierlanden! Unsere Bäuerin Norma ist Mexikanerin und vor 20 Jahren der Liebe wegen aus Mexiko auf den Hof Eggers gekommen. Mit viel Liebe hat sie auch dieses Buffet, das ihre alte Heimat mit der neuen Heimat Hamburg verbindet, für Euch zusammengestellt. Mexikanische Maistortillas, scharfe Chilis mit Biofleisch vom Hof, hausgemachte Saucen... mehr Mexiko in Hamburg geht nicht!

### Suppen (optional)

Mexikanische Tortillasuppe: Frittierte Tortillas kombiniert mit Jalapenos, Tomaten und Limetten.

Pozole: Mexikanischer Maiseintopf mit Schweinefleisch, Salat, Zwiebeln und frittierten Tortillas.

### 3 Sorten Tacos

„Al Pastor“ mit mariniertem Schweinefleisch und Ananas.

„Mole con Pollo“ mit Hühnerfleisch in Schoko-Chili Sauce.

„Beef barbacoa“ mit Pulled Beef auf mexikanisch.

Quesadillas: Tortillas gefüllt mit Chorizo und Kartoffeln, dazu Sauerrahm und Chilisauce.

Nopales Salat: Kaktusblätter mit Tomaten, Zwiebeln und Koriander.

Mexikanischer Bohnensalat: Verschiedene Bohnen mit Mais, Tomaten, Paprika und Zwiebeln.

Elotes: Maiskolben mit Sauerrahm, Käse und Chili-Gewürzmischung.

Reis auf mexikanische Art: Reis gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Möhren und Erbsen.

Maistortillas: Frische Tortillas aus einer mexikanischen Manufaktur in Wilhelmsburg.

### Dips

Salsa verde: Hausgemachte Sauce aus Chili und grünem Tomatillo.

Salsa roja: Hausgemachte Sauce aus Chili und Tomate.

Salsa de frijoles: Bohnenmuss mit Zwiebeln, Knoblauch und Chilischoten.

### Dessert

Flan Napolitano: Karamellcreme mit Vanille-Orange Geschmack.

Arroz con leche: Mexikanischer Milchreis mit Pflaumen, Sirup und einem Schuss Tequila.

# BUFFETS

## VIERLÄNDER BUFFET

47,90 € p. P.

(Kinder 4–12 Jahre) 24,90 € p. P.

Aufpreis Suppe 5,90 € p.P.

---

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?

Mit unserem Vierländer Buffet gehen Sie auf eine kulinarische Reise durch die Vier- und Marschlande. Das Besondere: Wir haben traditionelle Hamburger Gerichte neu interpretiert. Eine Prise Raffinesse hier, eine kleine außergewöhnliche Zutat da und schon schmeckt's wie bei Oma und doch ein bisschen anders. Den Grill schmeißen wir hier übrigens nicht an – Rinderbraten und Schweinbraten werden im Ofen gegart. Dazu gibt's Klassiker wie Hochzeitssuppe oder Matjessalat. Und auch bei den süßen Gaumenfreuden bleiben wir der regionalen Küche treu: Rote Grütze und Apfelstrudel.

### Suppen (optional)

Vierländer Hochzeitssuppe, reichhaltige klare Suppe mit Gemüse, Hackfleischklößchen und Eierstich.  
Fliederbeer-Tomatensuppe mit Ziegenkäse und Apfel.

### Hauptgerichte

Zarter und saftiger Rinderbraten, langsam geschmort und mit ausgewogener Rotweinsauce serviert.  
Traditioneller Schweine Krustenbraten mit knuspriger Schwarte in Bratensauce.  
Vierländer Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, grüne Bohnen mit Butter oder Hollandaise.

### Beilagen

Matjessalat: Zarter Matjeshering, fein geschnitten und mariniert mit saurer Sahne, Zwiebeln und Äpfeln.  
Hausgemachte Kartoffelklöße.  
Rote-Bete-Salat, gekocht und leicht mariniert, dazu Apfelstücken, Zwiebeln und ein Hauch Meerrettich.  
Kartoffelsalat „Hamburger Art“ mit Essig, Öl, Zwiebeln und ausgelassenem Speck.

### Dessert

Traditionelle Hamburger Rote Grütze aus einer Beeren-Mischung und mit leckerer Vanillesauce serviert.  
Hamburger Zitronencreme mit frischen Eiern, Zitronen und Sahne.

# BUFFETS

## FRÜHSTÜCKSBUFFET

25,90 € p. P.

(Kinder 4-12 Jahre) 12,90 € p. P.

---

Verschiedene Brötchen und hausgebackenes Brot.  
Süße, hausgebackene Spezialitäten wie Croissants.  
Hofeigene Wurstspezialitäten: z. B. Schmalz, Leberwurst, Salami, Mettwurst, Landjäger.  
Kalt aufgeschnittener Rinderbraten mit Remoulade.  
Bio-Käseauswahl.  
Hausgemachter Eiersalat.  
Rührei mit Speck, gekochte Frühstückseier.  
Tomate Mozzarella mit Basilikum.  
Salat nach Saison.  
Rohkost und selbst eingemachtes Pickle Gemüse der Saison.  
Hausgemachte, herzhaft-einfache Aufstriche und Dips (vegetarisch und vegan).  
Süße Aufstriche: Nuss-Nougat-Creme, Konfitüre, Honig.  
Müsli-Bar mit Kernen, Trockenfrüchten und verschiedenen Knusperzutaten.  
Auswahl an Quark und Joghurt und dazu frisches Obst der Saison.  
Waffel-Bar mit Puderzucker, Kompott und Sirup.  
Bio-Filterkaffee und Tee satt.

## MITTERNACHTSSNACK

---

Hof Eggers proudly presents: Currywurst (100% Hof- and homemade).  
Mit hausgebackenem Brot.

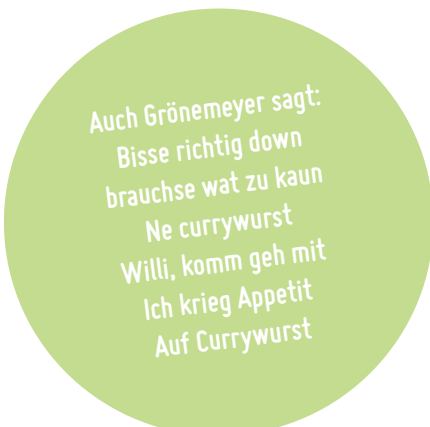
11,90 € p. P.

Hot hotter Chili con Carne.  
Mit hausgebackenem Brot und Schmand.

13,90 € p. P.

Hot ebenso hot Chili Sin Carne.  
Mit hausgebackenem Brot.

12,90 € p. P.



Auch Grönemeyer sagt:  
Bisse richtig down  
brauchse wat zu kaun  
Ne currywurst  
Willi, komm geh mit  
Ich krieg Appetit  
Auf Currywurst

## BUFFETS

### KAFFEETAFEL

13,90 € p. P.

(Kinder 4-12 Jahre) 7,90 € p. P.

---

Zwei Sorten hausgebackener Blechkuchen  
z. B. Apfel-Streusel mit Sahne und Käsekuchen  
Bio-Filterkaffee satt (100% Arabica Hochlandkaffee) und Bio-Tee

### HOCHZEITSTORTE

190,00 €

---

Gern gestalten wir eure Hochzeitstorte mit saisonalen Früchten  
(z.B. mit Erdbeer- oder Himbeerherz).



# GETRÄNKE BASIC



## GETRÄNKEPAUSCHALE BASIC

45,90 € p. P.

(Nach Ablauf der 8 Stunden, jede weitere Stunde 7,00 € p. P.)

---

## GETRÄNKEPAUSCHALE BASIC (Kinder 4–12 Jahre)

21,90 € p. P.

(Nach Ablauf der 8 Stunden, jede weitere Stunde 3,00 € p. P.)

---

Prosecco

Lammsbräu Bio-Biere

Rot- und Weißweine

Ein Absacker nach dem Essen

Bio-Orangensaft

Bio-Zisch Limonade, verschiedene Sorten

Viva con Agua Mineralwasser, laut und leise

Die alkoholfreie Alternative zum Prosecco: Bio-Zisch Rosenblüte

Filterkaffee und Tee zum Dessert

ALLE PAUSCHALEN GELTEN FÜR 8 STUNDEN. DANACH LÄUFT DIE PAUSCHALE MIT DEM JEWEILIGEN STUNDENSATZ UND DER ZU BEGINN DER FEIER FESTGELEGTE PERSONENZAHLE WEITER. ES SIND NUR NOCH EIN PAAR LETZTE FEIERWÜTIGE DA? KEIN PROBLEM, NACH ABLAUF DER PAUSCHALE KÖNNEN DIE GETRÄNKE AUCH WIEDER NACH VERBRAUCH ABGERECHNET WERDEN.

## GETRÄNKE SPEZIAL



### GETRÄNKEPAUSCHALE SPEZIAL

55,90 € p. P.

(Nach Ablauf der 8 Stunden, jede weitere Stunde 9,00 € p. P.)

---

### GETRÄNKEPAUSCHALE SPEZIAL (Kinder 4–12 Jahre)

21,90 € p. P.

(Nach Ablauf der 8 Stunden, jede weitere Stunde 3,00 € p. P.)

---

Prosecco

Lammsbräu Bio-Biere

Rot- und Weißweine

Hugo und Aperol Spritz

2 verschiedene Longdrinks zur Auswahl (z. B. Gin Tonic und Havanna Cola)

Ein Absacker nach dem Essen

Bio-Orangensaft

Bio-Zisch Limonade, verschiedene Sorten

Viva con Agua Mineralwasser, laut und leise

Die alkoholfreie Alternative zum Prosecco: Bio-Zisch Rosenblüte

Filterkaffee und Tee zum Dessert

ALLE PAUSCHALEN GELTEN FÜR 8 STUNDEN. DANACH LÄUFT DIE PAUSCHALE MIT DEM JEWEILIGEN STUNDENSATZ UND DER ZU BEGINN DER FEIER FESTGELEGTE PERSONENZAHLE WEITER. ES SIND NUR NOCH EIN PAAR LETZTE FEIERWÜTIGE DA? KEIN PROBLEM, NACH ABLAUF DER PAUSCHALE KÖNNEN DIE GETRÄNKE AUCH WIEDER NACH VERBRAUCH ABGERECHNET WERDEN.

# GETRÄNKE NACH VERBRAUCH



Wir können euch auch anbieten, Getränke nach Verbrauch zu berechnen.

Mineralwasser Viva con Agua, laut und leise (Glasflasche 0,75 L)	5,50 €
Mineralwasser Viva con Agua, laut und leise (0,33 L)	3,50 €
<b>Bio-Säfte</b>	
Apfelsaft (Flasche 0,7 L)	7,90 €
Orangensaft (Flasche 0,7 L)	7,90 €
<b>Bio-Limonaden</b>	
Bio-Zisch von Völkel (Orange, Zitrone, Rhabarber etc. Flasche 0,33 L)	3,90 €
Bio-Zisch Rosenblüte (Flasche 0,7 L)	7,90 €
<b>Bio-Biere</b>	
Neumarkter Lammsbräu (Flasche 0,33 L)	3,90 €
Pils, alkoholfreies Bier (Flasche 0,33 L)	3,90 €
Hefeweizen, Radler (Flasche 0,5 L)	4,90 €
<b>Bio-Weine vom Weingut Hemer</b>	
Rose: Spätburgunder	29,90 €
Weisswein: Sauvignon Blanc und Grauer Burgunder	
Rotwein: Merlot und Cuvée Johann	
Sekt: Tricollo trocken	28,90 €
Alkoholfrei: Vinnolence Bio VINNOCENCE Mousseux	25,90 €
<b>Beim Glas</b>	
Glas Bio-Saft (0,2 l)	3,90 €
Glas Bio-Sekt (0,1 l)	5,90 €
Glas Bio-Wein (0,2 l)	6,90 €
Longdrinks (0,3 l)	8,90 €
Schnaps/Shot (2 cl)	3,90 €

## GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

### Verschiedene Spirituosen nach Absprache

0,7 l z.B. Jägermeister, Grappa etc.

75,00 €

### Heiße Getränke

1 Liter Bio-Filterkaffee oder Tee

12,50 €

### Zusatzoption

Sektempfang mit Canapés

14,90 € p. P.

## PREISE / MINDESTUMSATZ & RÄUMLICHKEITEN

### MINDESTUMSATZ

#### > Hauptsaison (MAI–SEPTEMBER)

Freitag

7.000,00 €

Samstag

9.000,00 €

#### > Nebensaison (OKTOBER–APRIL)

Freitag oder Samstag

4.000,00 €

Der Mindestumsatz beinhaltet keine externen Dienstleister, wie z. B. Dekoration, Floristik, Live Band etc.

### RAUMMIETE / BACKHAUS

bis 25 Personen

900,00 €

bis 40 Personen

1.200,00 €

bis 80 Personen

1.500,00 €

ab 90–120 Personen

1.750,00 €

Die oben genannten Preise beziehen sich auf eine Mietdauer von 8 Stunden,  
am Freitag oder Samstag, in der Haupt- oder Nebensaison.

Jede weitere Stunde

250,00 €

Miete beinhaltet Veranstaltungsplan, Servicekräfte und Endreinigung.



---

HOF EGGERS / Kirchwerder Mühlendamm 5 / 21037 Hamburg

Telefon: (040) 723 773 85 / E-Mail: [info@hof-eggerts.de](mailto:info@hof-eggerts.de) / Web: [www.hof-eggerts.de](http://www.hof-eggerts.de)



## PREISE / UNTERHALTUNGSANGEBOT

### UNTERHALTUNG (JUNG & ALT)

#### > Hofführung (Dauer: ca. 1 Std.)

Bei einer Führung durch unseren Altbauern Georg Eggers erfahrt ihr Hintergründe zu unserer Hofgeschichte.

75,00 €

#### > Lagerfeuer

Seit Urzeiten trifft sich die Menschheit an knisternden Feuern.

Schubkarre Holz

85,00 €

Jede weitere Schubkarre

30,00 €

Stockbrot oder Marshmallows

2,00 € p. P.

#### > Hofrallye für Erwachsene

In 5er-Gruppen erfahrt ihr den Biorundwanderweg, auf dem es mehrere Aufgaben und Fragen zu lösen gibt. Kreativität, Teamgeist und ein Smartphone pro Gruppe sind gefragt!

9,90 € (p. P.)

### SPEZIELL FÜR KINDER AUSGERICHTET (von 4–12 Jahren)

#### > Schatzsuche für die Kinder

Geheimnisvolles passiert auf Hof Eggers—  
tatsächlich hat sich irgendwo ein Schatz versteckt...

85,00 €

#### > Treckerrundfahrten/30 Min.

Über Stock und Stein den Biorundweg entlang. Für bis zu 20 Personen.

85,00 €

#### > Rundgang zu den Tieren/30 Min.

Die Kinder lernen unsere Schafe, Hühner und Schweine kennen und dürfen bei der Fütterung teilnehmen (Gruppe á 15 Kinder).

85,00 €

# PREISE / MUSIK, TRAUUNG & DEKORATION

## MUSIK

### > Musikanlage

inkl. Auf- und Abbau (Mitbringen einer eigenen Anlage ist nicht gestattet) 200,00 €

### > Live Band

Preis auf Anfrage

## TRAUUNG & DEKORATION

### > Trauung

Freie Trauung auf unserer Weide

Auf- und Abbau, Trautisch und Traubogen mit Dekoration sowie ein Blumenstrauß.

Standesamtliche Trauung im Backhaus (nur Freitags möglich)

Auf- und Abbau, Trautisch und Traubogen mit Dekoration sowie ein Blumenstrauß.

von 400,00 € bis 690,00 €

## VEREINBARUNG / BUCHUNG

Die Zeitangaben der Unterhaltungsangebote können je nach Gruppe leicht variieren.

Bei den oben genannten Preisen handelt es sich um Bruttopreise inkl. MwSt. für Privatkunden.

Bei einer verbindlichen Buchung bitten wir um eine Anzahlung in Höhe von 10 % des zu erwartenden Rechnungsbetrags. Bitte habt Verständnis, dass wir die Anzahlung bei einer verbindlichen Buchung und Stornierung, sowie einer Verschiebung in ein anderes Jahr, einbehalten.

**Bankverbindung: Kontoinhaber: Henning Beeken, Volksbank Stormarn**

**IBAN: DE43201901090064481863, BIC: GENODEF1HH4**

**Bei einer Stornierung des Auftrags nach Auftragserteilung werden folgende Kosten fällig:**

8 Wochen vor Beginn der Veranstaltung : 20%

4 Wochen vor Beginn der Veranstaltung : 50%

2 Wochen oder weniger vor Beginn der Veranstaltung: 70%

1 Wochen oder weniger vor Beginn der Veranstaltung: 80%

Jeweils des zu erwartenden Rechnungspreises.

# AGBs

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

A. Vermietet werden folgende Räumlichkeiten: Backhaus und Vorzelt von Hof Eggers, Kirchwerder, Mühlendamm 5, 21037 Hamburg. Die Mietdauer beträgt 8 Stunden, jede weitere Stunde wird extra berechnet (siehe Angebot). Die mitgebrachte Dekoration und die sonstigen Gegenstände sind bis um 9 Uhr morgens des jeweiligen Folgetages zu entfernen.

### 1. Reservierung

A. Unsere Angebote sind unverbindlich. Eine verbindliche Reservierung kommt durch eine Bestätigung per E-Mail und durch den Zahlungseingang der Anzahlung zustande.

B. Der Veranstalter, seine Gäste und Erfüllungsgehilfen dürfen keine Speisen und Getränke zu Veranstaltungen mitbringen. Abweichende Vereinbarungen sind mit uns schriftlich zu treffen.

### 2. Reservierungsoption

Bei einer unverbindlichen Reservierung geben wir euch eine Option für 14 Tage. In dieser Zeit halten wir für euch die besprochenen Räumlichkeiten frei und wir erarbeiten ein wunschgerechtes Bewirtungsangebot für eure Veranstaltung. Optionen können wir nur für jeweils einen Termin vergeben. Innerhalb der Optionszeit teilt ihr uns bitte schriftlich (inkl. Rechnungsadresse) mit, dass ihr aus eurer Option eine verbindliche Reservierung machen möchtet.

### 3. Preise und Zahlung

A. Zur Fixierung der Reservierung ist eine Anzahlung fällig. Diese beträgt je nach Verhandlung 10% des zu erwartenden Umsatzes und wird im Angebot festgelegt. Mit der Zahlung (per Überweisung) der Anzahlung wird eure Reservierung verbindlich. Solltet ihr zu einem späteren Zeitpunkt eure Feier bei uns stornieren, wird eure Anzahlung von uns einbehalten.

B. Je nach Veranstaltung behalten wir uns das Recht auf eine weitere Vorrauszahlung vor.

C. Die von euch im Vorfeld geleisteten Zahlungen werden mit eurer Abschlussrechnung verrechnet. Der verbleibende Rechnungsbetrag wird euch per E-Mail zugeschickt und ist innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt auf folgendes Konto zu überweisen:

**Kontoinhaber: Henning Beeken, Volksbank Stormarn**

**IBAN: DE43201901090064481863, BIC: GENODEF1HH4**

D. Die in der Reservierung genannte Gästezahl ist verbindlich und wird der Preisberechnung zugrunde gelegt. Abweichungen von der Teilnehmerzahl muss der Besteller spätestens 10 Tage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um die erforderliche Vorbereitung zu ermöglichen.

### 4. Stornierung

A. Stornierungen haben schriftlich/per E-Mail zu erfolgen.

B. Im Falle einer Stornierung des Vertrages hat der Vermieter das Recht eine angemessene Vergütung zu fordern, je nachdem, zu welchem Zeitpunkt der Vertrag storniert wurde. Die Höhe der Vergütung ergibt sich wie folgt,

**8 Wochen vor Beginn der Veranstaltung: 20%**

**4 Wochen vor Beginn der Veranstaltung: 50%**

**2 Woche oder weniger vor Beginn der Veranstaltung: 70%**

**1 Woche oder weniger vor Beginn der Veranstaltung: 80%**

Jeweils des zu erwartenden Rechnungspreises.



# AGBs

## 5. Vorbereitung und Ablauf der Veranstaltung

A. Die Anbringung von Dekorationsmaterial, sonstigen Gegenständen, Musik und Kommunikationstechnik darf nur in Absprache mit uns stattfinden. Der Besteller übernimmt die Gewähr dafür, dass eingebrachte Dekorations- und Arbeitsmaterialien den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

B. Die mitgebrachte Dekoration und die sonstigen Gegenstände sind bis zur Abnahme (um 9 Uhr morgens des jeweiligen Folgetages) zu entfernen. Kommt der Kunde dieser Verpflichtung nicht nach, dürfen wir die Entfernung und Lagerung auf Kosten des Kunden vornehmen. Für verbliebene Gegenstände im Veranstaltungsraum dürfen wir für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen oder eine erforderliche Entsorgung zu Lasten des Kunden vornehmen. Die vorstehenden Bestimmungen gelten auch für Gegenstände, die von Fremdfirmen gemietet und in die Räume gebracht worden sind.

C. Musik im Außenbereich ist bis 22 Uhr des Veranstaltungstages gestattet. Ab 22 Uhr ist Musik nur noch im Innenbereich des Backhauses gestattet (bis maximal 95 Dezibel). Eine Hausanlage ist vorhanden und muß bei Bedarf gemietet werden. Kommt die Hausanlage während der Anlage zu Schaden, haftet der Vermieter. Eine eigene Musikanlage darf nur unter Absprache mitgebracht werden. Zusätzlicher Auf- und Abbau von Licht- und Tontechnik ist bis spätestens zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn abzustimmen. Sämtliche Technik, Licht-, Ton-, Bühnenelemente sind nach Veranstaltungsende abzubauen und sofort abzutransportieren. Wir übernehmen keine Gewährleistung für Beschädigung oder Diebstahl. Das Abfeuern von Feuerwerkskörpern ist strikt untersagt.

D. Der Veranstaltungsraum ist bis zur Abnahme (um 9 Uhr morgens des jeweiligen Folgetages) wieder in seine Ursprungslage zu versetzen, d.h. verstellte Möbelstücke o.Ä. sind wieder in Ihre Ausgangslage zurückzubringen

E. Ab 22 Uhr ist die Nachtruhe auf Hof Eggers zu berücksichtigen. Gäste dürfen sich nur noch im Backhaus, Vorplatz oder Vorzelt aufhalten. Es ist Gästen nicht gestattet sich auf dem restlichen Gelände des Hofes aufzuhalten außer sie sind Gäste in einer der Ferienwohnungen von Hof Eggers.

E. Eltern haften für Ihre Kinder. Kinder haben den Bereich des Backhauses, Vorzeltes oder Vorplatzes nicht ohne Aufsicht der Erziehungsberechtigten zu verlassen.

F. Der Veranstalter oder seine Gäste dürfen Hunde mitbringen, sofern diese vom Halter beaufsichtigt und an der Leine gehalten werden.

G. Feuerwerk, Konfetti, Luftballons aufsteigen lassen o.ä. ist untersagt.

## 6. GEMA

A. Bei Veranstaltungen über 100 Gästen gilt: Sofern der Veranstalter Musik abspielt oder einen DJ bucht, meldet sich der Veranstalter selbständig bei der GEMA an und zahlt die entsprechenden Gebühren an die GEMA.

## 7. Haftung

A. Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Gäste, Hilfskräfte, Erfüllungsgehilfen verursacht werden, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür entsprechende Versicherungen abzuschließen. Hof Eggers kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen.

B. Hof Eggers haftet nicht für Garderobe und sonstige Gegenstände des Veranstalters.

# AGBs

## 8. Schlussbestimmungen

A. Der Vermieter ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, wenn höhere Gewalt, nicht zu vertretende Betriebsstörungen oder andere von der Gaststätte nicht zu vertretende Leistungshindernisse eintreten. Insbesondere auch wenn die Kreditwürdigkeit des Bestellers objektiv nicht gegeben ist oder keine Sicherheit in Höhe des vereinbarten Preises erbracht wird. Dies gilt auch, wenn die Sicherheit von Hof Eggers begründet in Frage gestellt ist.

B. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird die Gültigkeit der übrigen davon nicht berührt. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen der Schriftform.

C. Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort für beide Teile ist Hamburg. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

D. Mit der Zahlung der Anzahlung gemäß des Angebots akzeptiert ihr unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind Grundlage für die Ausrichtung eures Festes.

# ANFAHRT & IMPRESSUM



## HOF EGGERS

Kirchwerder Mühlendamm 5  
21037 Hamburg

Tel.: 040/72377385

Mail: [info@hof-eggert.de](mailto:info@hof-eggert.de)

Inhaber:

Henning Beeken

Ust.-IdNr. DE 251305916

Änderungen zu Preisen oder  
Inhalten vorbehalten und ohne Gewähr.

Stand: 2024



## HOF EGGERS

---

HOF EGGERS / Kirchwerder Mühlendamm 5 / 21037 Hamburg  
Telefon: (040) 723 773 85 / E-Mail: [info@hof-eggert.de](mailto:info@hof-eggert.de) / Web: [www.hof-eggert.de](http://www.hof-eggert.de)

## SCHLUSSWORT

Unser Veranstaltungs- und Serviceteam steht euch den ganzen Tag und Abend zur Seite.

Generell stellen wir euch unsere Veranstaltungs-Locations im Rohzustand ohne individuelle Dekoration zur Verfügung, da die Geschmäcker doch sehr verschieden sind.

Wir sorgen für eine Grundausrüstung wie Lichterketten im Zelt, an der Bar und an der Grillhütte.

Um eure Buchung weiter zu bearbeiten und den Termin zu reservieren, füllt bitte das Anfrage-Formular aus (extra Pdf anbei) und schickt uns dieses an [info@hof-eggerts.de](mailto:info@hof-eggerts.de) zurück!

WIR FREUEN UNS AUF EURE FEIER!



**HOF EGGERS**