

*Euer besonderer Tag
im Landhaus Haverbeckhof
-Feiern im Herzen der Heide 2025-*





Der schönste Weg ist der Gemeinsame

Liebes zukünftiges Brautpaar,

wir freuen uns, dass Ihr Interesse an einer Hochzeitsfeier bei uns im Landhaus Haverbeckhof habt. Mit uns gestaltet Ihr Euren schönsten Tag ganz individuell nach Euren Wünschen und Vorstellungen.

Unser idyllischer Wintergarten mit angrenzender Seeterrasse und Ausblick in die Natur bietet den perfekten Rahmen für eine ausgelassene Feier mit Verwandten und Freunden, Tanz, Gestaltung sowie einem abwechslungsreichen kulinarischen Angebot.

Ganz gleich, wie Eure Feier ausfallen soll -

Es wird Euer besonderer und unvergesslicher Tag im Haverbeckhof!

Diese Hochzeitsmappe soll Euch Informationen liefern, die ersten Fragen beantworten und einen kleinen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten bei uns im Landhaus Haverbeckhof bieten.

Darüber hinaus findet Ihr einige Kontaktdaten, welche für die Planung und Durchführung Eurer Feier hilfreich sein könnten.

Eine persönliche Beratung und die individuelle Gestaltung Eurer Hochzeitsfeier liegen uns am Herzen. Die Hochzeitspauschalen werden jeweils ganz individuell zusammengestellt und an Eure Wünsche und Bedürfnisse angepasst, sowie Speisen besonders saisonal und regional angeboten.

Gerne stehen wir Euch für ein beratendes Gespräch und unverbindliches Angebot zur Verfügung.

Euer Team vom Landhaus Haverbeckhof
aus dem Herzen der Lüneburger Heide

Über unser Landhaus

Das Landhaus Haverbeckhof liegt im idyllischen Heideort Niederhaverbeck - mitten im Naturschutzpark Lüneburger Heide. Wenige Kilometer entfernt befinden sich eine ganze Reihe von Naturschönheiten - so die mit 169,20 m höchste Erhebung der norddeutschen Geest, der Wilseder Berg. Zentral im Städtedreieck Hamburg-Bremen-Hannover gelegen, sind wir darüber hinaus sehr gut mit dem Auto über die A7 und B3 erreichbar.

Unsere ruhige, naturnahe Lage lässt Euch entspannen und garantiert eine ungestörte Veranstaltung. Von unserem Wintergarten und den meisten Zimmern blickt Ihr direkt in die Natur und auf die Heideflächen.

Lasst Euch von unserer Küche mit regionalen Spezialitäten verwöhnen. Selbstverständlich bieten wir heidetypische Gerichte wie Heidschnuckenbraten und Buchweizentorte an, aber auch viele weitere Köstlichkeiten der Lüneburger Heide servieren wir Euch gerne. Viele Produkte, die wir in der Küche verarbeiten, kommen aus eigener Produktion der VNP Stiftung Naturschutzpark Lüneburger Heide.

5 einfache Einzelzimmer, 20 Doppel- und 1 Familienzimmer sind auf unsere 4 Häuser aufgeteilt und stilvoll-ländlich mit allem Wohnkomfort eingerichtet. Alle Zimmer verfügen über Dusche/WC, TV und kostenfreiem W-LAN. Kostenfreie Parkmöglichkeiten stehen auf dem Hotelgelände bereit.

Nähere Informationen: <https://www.haverbeckhof.de>

Über den VNP

Unter dem Kürzel VNP versammeln sich drei Institutionen: Der Verein Naturschutzpark e.V., die Stiftung Naturschutzpark Lüneburger Heide und die VNP-Naturpark GmbH. Mit der Arbeit von Stiftung und GmbH wird das Ziel des Vereins umgesetzt: Schutz und Entwicklung der Gesamtgefilde.

Zu den Zielen dieses traditionsreichen Naturschutzvereins gehört der Erhalt und die Entwicklung seiner Flächen im Naturschutzgebiet Lüneburger Heide. Für die gastronomischen Betriebe des VNP ist es zum Beispiel selbstverständlich Produkte aus der Region zu verwenden und dabei auf Frische und Qualität zu achten.

Nähere Informationen: <https://www.verein-naturschutzpark.de>

Veranstaltungsraum „Wintergarten“ & Hotelzimmer

Feiern im Wintergarten

Unser idyllischer „Wintergarten“, das separate Fachwerkgebäude mit viel Tageslicht und einem einmaligen Rundumblick in die Lüneburger Heide, bietet Euch bei 190m² ausreichend Platz für eine Feier bis zu 130 Personen mit Tanz und Büffet oder Barbecue.

Zu unserem „Wintergarten“ gehört ebenfalls ein großzügiger Außenbereich, der auch die Seeterrasse, die Euch exklusiv mit zur Verfügung steht, umfasst.

Sollten auch Kinder zu Eurem Gästekreis gehören, so lädt unser kleiner Spielplatz zum Toben und Verweilen ein.

Übernachten im Landhaus Haverbeckhof

Insgesamt verfügen wir über 26 stilvoll-ländlich eingerichtete Zimmer für gesamt 50 Personen, verteilt auf unsere 4 Gebäude (Hauptgebäude mit Rezeption und Restaurant, Eichenhof, Schönichenhaus und Hans-Pforte-Haus). Darüber hinaus bieten wir Baby-Reisebetten und Zusatzbetten (Reservierung erforderlich).

Am Morgen erwartet Euch ein reichhaltiges Frühstücksbüffet, u.a. mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten, Müsli-Bar, Saft, Kaffee und Tee. Auch für Vegetarier/Veganer ist hier das Passende dabei.

Aktuelle Übernachtungspreise inkl. Frühstück (pro Zimmer und Nacht):

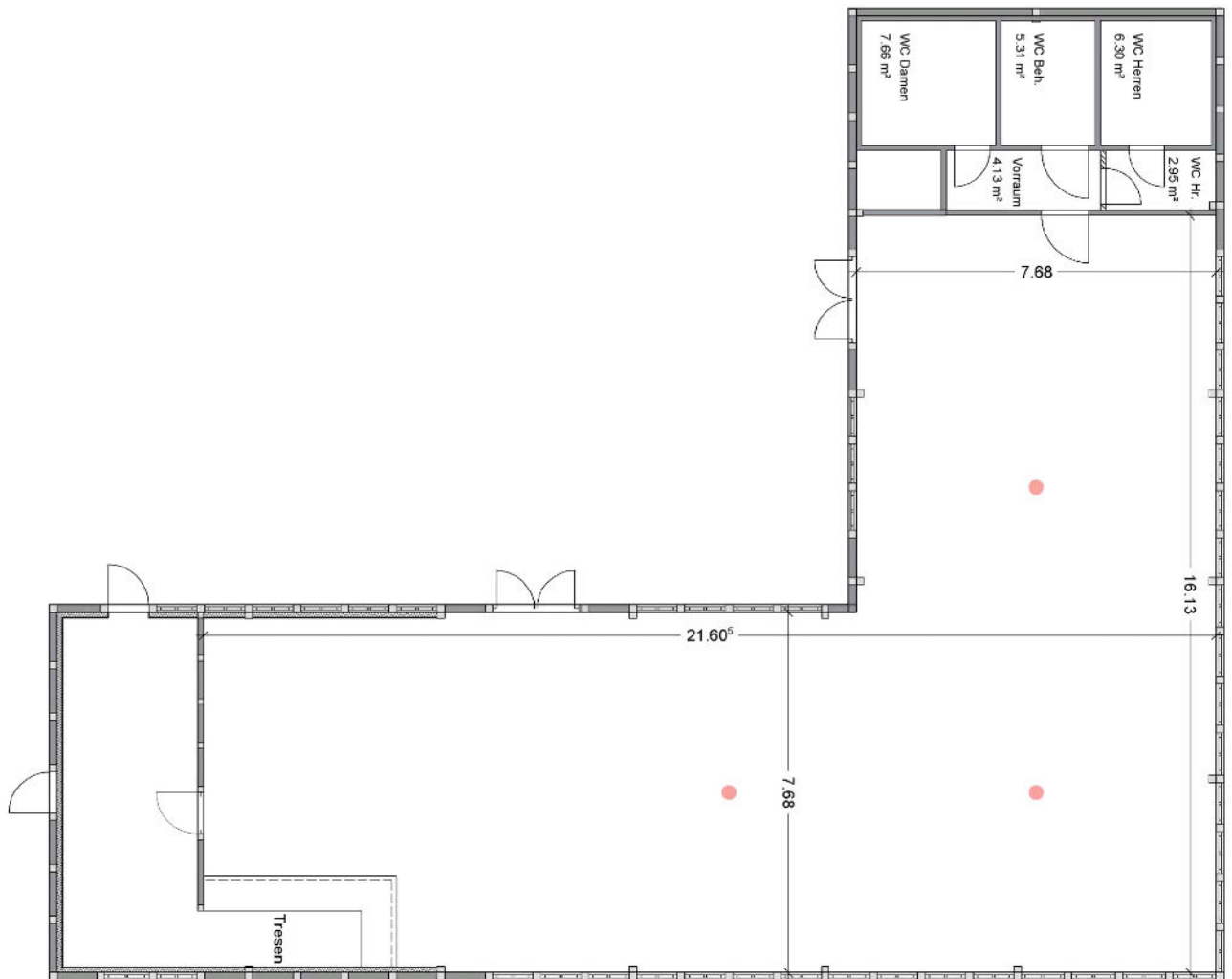
	Hauptsaison (01.05.-31.10.)	Nebensaison (01.11.-30.04.)
Einzelzimmer	69,00 EUR	58,00 EUR
Doppelzimmer	125,00 EUR	99,00 EUR
Mehrbettzimmer	169,00 EUR	149,00 EUR

Ab 2 Übernachtungen in der Nebensaison bzw. 3 Übernachtungen in der Hauptsaison bieten wir in Verbindung mit Eurer Hochzeitsfeier in unserem Haus gern vergünstigte Konditionen. Zustellbetten und Babybetten sind auf Anfrage verfügbar.

Weitere Übernachtungsmöglichkeiten findet Ihr im näheren Umkreis, die Großteils auch fußläufig erreichbar sind:

- * Hotel Landhaus Eickhof, Niederhaverbeck 8, 29646 Bispingen, Tel: 05198-1288
- * Pension Hillmer, Niederhaverbeck 15, 29646 Bispingen, Tel.: 05198-210
- * Gasthof Menke, Niederhaverbeck 12, 29646 Bispingen Tel.: 05198-330
- * Stimbekhof, Oberhaverbeck 2, 29646 Bispingen, Tel.: 05198-981090
- * Hotel Hof Barrl, Barrl 1, 29640 Schneverdingen, Tel.: 05198-351
- * Hotel Hof Tütsberg, Hof Tütsberg, 29640 Schneverdingen, Tel.: 05199-900

Raumskizze „Wintergarten“



Unsere kulinarischen Vorschläge



**Neben unseren Barbecue- und Büffetvorschlägen
können Sie auch gern eine individuelle Auswahl zusammenstellen**

**Für uns ist es selbstverständlich, Produkte aus der Region
zu verwenden und dabei auf Frische und Qualität zu achten.**



Unsere kulinarischen Vorschläge

- Fingerfood / Snacks zum Empfang -

Stellt Euch Eure Fingerfood-Auswahl selbst individuell zusammen

(unsere Empfehlung: bis zu 3 Varianten)

Fruchtspießchen
Hühnchenspieße
Melonenspieße mit Heidschnuckenschinken
Hackfleischbällchen mit Sweet-Chili-Dip
Scampi-Mangospieß
Tomaten-Mozzarella-Spießchen
Lachs-Canapées
divers gefüllte Blätterteigteilchen
Tarteletts mit Kräuterhüttenkäse
Kalte Gurkensuppe im Glas
Butterkuchen und Pralinen

- Mitternachtsimbiss -

Currywurst mit Baguette
Käseauswahl mit Weintrauben, Feigensenf und Brot
Gulaschsuppe vom „Wilseder Roten“-Rind mit Baguette
Chili con carne mit Baguette
Buchweizen sin carne mit Baguette

Frikadellen, „Landjäger“, Käsesticks, Brezeln
Oliven, Kapernäpfel, Cornichons

„Naturpark Tapas“
Mettenden vom „Wilseder Roten“-Rind
Heidschnuckenschinken auf Nussbrot
Heidschnuckenfrikadellen mit Quittensenf
Karamellierter Ziegenkäse mit Buchweizensalat

Unsere kulinarischen Vorschläge

Barbecue & Büffet

Neben den nachfolgenden Barbecue- und Büffetvorschlägen könnt Ihr Euch auch gern eine individuelle Auswahl zusammenstellen.

Ihr vermisst bei den Speisen etwas oder habt einen speziellen Wunsch?
Sprecht uns gerne an!

Teilt uns gern auch mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten mit.

„Vielfalt vom Grill“

ab 15 Personen

Rumpsteak mit Fettrand
Kalbshüftsteak in Kräutermarinade
Riesengarnelen mit Peperoni am Spieß oder Spanferkelkoteletts
Filet von der Dorade royal mit Pesto und kandierten Tomaten in Aluminiumfolie
Käsebratwurst, Geflügelbratwurst
Gemüsespieße und Kräuterseitlinge

Kräuterbutter, Grillsaucen, Oliven und Kapernfrüchte

Auswahl von Antipasti in Balsamico
Reiskorngnudelsalat mit Korinthen, Koriander und Pinienkernen
Porree-Maissalat mit Äpfeln und Curry
Feldsalat mit Speck, Croutons und Pfefferdressing

Mediterrane Brötchenauswahl

Ziegenkäsetatar mit Grappa, Paprika und Kräutern
Crème brûlée mit frischen Früchten

„Wild gegrillt“

ab 15 Personen

Rehsteaks in Kräutermarinade
Hirschrückenmedaillons mit Wacholder
Gespickte Hasenrückenfilets und Wildbratwurst
Saiblingsfilet mit Butter und Limette in Aluminiumfolie

Kräuterbutter, Grillsaucen, Bärlauchpesto, Rhabarberchutney

Wildkräutersalat mit Holunderblütenvinaigrette
Pilzsalat mit Topinambur
Bunter Linsensalat mit Schnittlauch und Äpfeln
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

Roggenbaguette und Dinkelbrötchen

Blaubeersorbet
Honigmousse mit kandierten Nüssen

Gegrilltes aus der Region

ab 15 Personen

Heidschnuckenrücken in Wacholdermarinade
Rehnüßchen und Lammbratwurst
Steaks vom Freilandrind
Lachsforelle mit Kräuteröl und Tomate in Aluminiumfolie

Kräuterbutter, Grillsaucen, Zwiebelmarmelade

Feldsalat mit gerösteten Nüssen und Zuckerrübensirupvinaigrette
Apfel-Selleriesalat
Bunter Tomatensalat mit Basilikum und Schafskäse
Porreesalat mit Pilzen

Ofenkartoffeln und Zuckermais Kolben mit Sour Cream

Regionale Brot- und Brötchenauswahl

Holunderblüten - Joghurtsorbet
Buchweizentorte mit Preiselbeeren

Gegrilltes „Vegetarisch“

Ab 15 Personen

Ananas und Kochbananen
Maiskolben mit Salzbutter in Aluminiumfolie
Gemüsespieße
Kräuterseitlinge

Kräuterbutter, Grillsaucen
Ofenkartoffel mit Sourcream

Variation von Antipasti mit Pesto und Pinienkernen
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
Feldsalat mit Crôutons und Vinaigrette
Nudelsalat mit Früchten in pikanter Chilimayonnaise
Kartoffelsalat mit Rosmarinhonig

Pistazieneis mit frischen Beeren

Büffet „Haverbeckhof“

Hochzeitssuppe
(wahlweise am Tisch serviert)

Räucherfischvariation mit Meerrettich
Variation von Antipasti mit Pesto
Heidschnuckenschinken mit Melone und Kräuterhüttenkäse
Buchweizensalat mit frischen Pilzen und Rucola
Hausgebeizte Lachsforelle mit Dill-Senfsauce
Entenbrust – rosa gebraten – mit buntem Linsensalat

Gebratene Maispouardenbrust in Morchelrahmsauce
Roastbeef im Ganzen – rosa gebraten – mit Kräuterjus
Kartoffel-Lauchragout mit kandierten Tomaten
Saisonale Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln und Gnocchi

Haselnusseis mit Amarettocreme
Pannacotta mit Blaubeergrütze
Heidehonig-Crème brûlée mit frischen Früchten
Käseauswahl mit Weintrauben
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Getränkeauswahl

Bier:

Detmolder Bier vom Fass
Detmolder alkoholfrei
Maisel's Weizen
Maisel's Weizen alkoholfrei

Wein / Sekt:

Sekt (Hausmarke)
Weißwein (Hausmarke)
Rotwein (Hausmarke)

Lillet Wildberry
Aperol Spritz

alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Fanta, Sprite
Wasser: feinperlig, naturell
Schweppes: Tonic Water, Lemon, Ginger Ale, Berry
diverse Säfte und Schorlen

Heißgetränke:

Kaffeespezialitäten
Tee

Spirituosen / Longdrinks

einfache Getränkepauschale = Auswahl von bis zu 4 Spirituosen

große Getränkepauschale = Auswahl von bis zu 7 Spirituosen

Bailey's Cream Likör	
Ramazotti	
Wodka	Wodka-Orangensaft / Wodka Lemon
Havana Club	Cuba Libre / Santo Libre
Gin	Gin Tonic
Johnnie Walker Red Label	Whisky Cola
Korn	Korn Cola
Jägermeister	Jägermeister-Orangensaft
Obstler	
Sambuca	
Heidegeist	

Als mehrstündige Getränkepauschale oder Berechnung je nach Verzehr

Individuelle Anpassungen sind möglich

Checkliste für Eure Hochzeit



Jede Feier sollte gut geplant sein!

**Diese Checkliste soll Euch als kleine Hilfestellung dienen,
damit Ihr rechtzeitig an alles denkt**



Checkliste

Diese Übersicht soll als kleine Hilfe bei Eurer Hochzeitsplanung und -vorbereitung dienen.

12 - 6 Monate vor der Hochzeit

- ♥ Hochzeitsdatum festlegen
- ♥ Sich auf einen festlichen Rahmen der Hochzeit einigen
- ♥ Trauort auswählen (Standesamt, Kirche, Ort für Freie Trauung)
- ♥ Termin mit Standesamt (und Pfarramt) abklären
- ♥ Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- ♥ Trauzeugen ansprechen, wenn diese gewünscht sind
- ♥ Organisiere schon alle Unterlagen für die Trauung (Taufschein bei kirchlicher Trauung)
- ♥ Budget für das große Fest klären und überprüfen
- ♥ Wenn gewünscht, ein Hochzeitsmotto festlegen
- ♥ Informationen über Locations für die Feier einholen, Location festlegen und buchen
- ♥ Fotograf und Musik für das Fest buchen
- ♥ Inspirationen auf Hochzeitsmessen, online und in Magazinen suchen

6 Monate vor der Hochzeit

- ♥ Ab jetzt kann die Eheschließung beim Standesamt angemeldet werden
- ♥ Anmeldung einer kirchlichen Trauung beim Pfarramt
- ♥ Theologe bzw. Freien Redner auswählen (bei Freier Trauung)
- ♥ Finale Abstimmung der Gästeliste
- ♥ Einigt Euch auf den/die Nachnamen nach der Eheschließung
- ♥ Suche nach dem Brautkleid beginnen
- ♥ Hotelzimmer optionieren
- ♥ Verschicke eine „Save the Date“-Mail, sobald die Gästeliste feststeht

5 Monate vor der Hochzeit

- ♥ Blumenkinder auswählen und mit den Eltern sprechen
- ♥ Kleider für die Blumenkinder bestellen
- ♥ Kostenplan anpassen
- ♥ Hochzeitseinladungen bestellen/in den Druck geben
- ♥ Flitterwochen planen und buchen
- ♥ Sonderurlaub beim Arbeitgeber beantragen
- ♥ Tipp: Richtet eine Hochzeits-Website ein mit persönlichen Worten, Informationen rund ums Fest (Anreise, Unterbringung, Ablauf). Diese könnt Ihr vor und nach der Hochzeit ständig aktuell halten.

4 Monate vor der Hochzeit

- ♥ Bräutigam einkleiden
- ♥ Traugespräch mit dem Pfarrer vereinbaren
- ♥ Hochzeitsreise vorbereiten: Gültigkeit des Reisepasses und notwendige Impfungen klären
- ♥ Menü-/Buffetplanung für die Hochzeitsfeier absprechen
- ♥ Floristen kontaktieren und Blumendekoration samt Brautstrauß auswählen
- ♥ Trauringe bestellen und gravieren lassen
- ♥ Adressen der Gäste sammeln

3 Monate vor der Hochzeit

- ♥ Einladungskarten verschicken
- ♥ Drucksachen wie Tisch- und Menükarten in Auftrag geben
- ♥ Brautschuhe, Dessous, Strumpfhosen (inklusive Ersatz) besorgen
- ♥ Eventuell Hotelzimmer für (zugereiste) Gäste reservieren oder eine Liste möglicher Unterkünfte zusammenstellen
- ♥ Update der Geschenke-Wunschliste
- ♥ Bei Bedarf Tanzkurs für Brautpaare belegen
- ♥ Eventuell eine Kinderbetreuung während der Trauung und/oder Feier organisieren
- ♥ Tischdekoration anschaffen
- ♥ Gastgeschenke organisieren

2 Monate vor der Hochzeit

- ♥ Brautfrisur beim Friseur des Vertrauens hochstecken lassen
- ♥ Probeweise ein Fest-Make-up bei einer Kosmetikerin testen
- ♥ Hochzeitstorte bestellen
- ♥ Sitzordnung für die Feier planen
- ♥ Streukörbe und kleine Geschenke für die Blumenkinder organisieren
- ♥ Überblick der aktuellen Zusagen der eingeladenen Gäste dokumentieren

1 Monat vor der Hochzeit

- ♥ Planung eines Polterabends im kleinen Rahmen
- ♥ Hochzeitskleid und Anzug noch mal anprobieren und notfalls ändern lassen
- ♥ Festlegung des genauen Ablaufs am Tag der Hochzeit (wer kontrolliert die Tischdeko, wer betreut die Blumenkinder, wer kümmert sich um angereiste Gäste, etc.)
- ♥ Finale Absprache mit der Veranstaltungslocation (genaue Gästezahl, Anzahl der Vegetarier und Veganer, etc.)
- ♥ Sitzordnung der Location melden
- ♥ Brautschuhe in der Wohnung Probe tragen
- ♥ Trauringe abholen
- ♥ Rechnet jederzeit mit Junggesellenabschieden...

2 Wochen vor der Hochzeit

- ♥ Rücksprache mit Fotograf, Konditor, Friseur, Florist, Musiker etc. halten
- ♥ Sitzordnung noch mal überdenken: Sitzen Ex-Partner zusammen? Hat jeder Tisch genug Unterhalter? Sitzen Singles allein unter Paaren?
- ♥ Friseurtermin für den Bräutigam vereinbaren
- ♥ Besorgungen für die Flitterwochen erledigen und schon mal das Packen beginnen
- ♥ Maniküretermin kurz vor der Hochzeit organisieren
- ♥ Mit den Blumenkindern Probe laufen

1 Woche vor der Hochzeit

- ♥ Finale Gästezahl festlegen und der Location bekanntgeben
- ♥ Ein Büchlein anlegen, in dem Ihr eine Geschenkeliste führt, damit Ihr persönliche Danksagungen formulieren könnt
- ♥ Termin zur Maniküre und vielleicht Pediküre wahrnehmen
- ♥ Sich etwas Entspannendes wie eine Massage gönnen

1 Tag vor der Hochzeit

- ♥ Kleidung zurechtlegen
- ♥ Gemeinsam noch einmal den Tagesablauf besprechen
- ♥ Täschchen mit Ersatzstrumpfhose, Puder, Kleingeld und Taschentüchern vorbereiten
- ♥ Ringe und Papiere bereitlegen
- ♥ Früh ins Bett gehen

Am Tag der Hochzeit

- ♥ Blumen abholen
- ♥ Sind die Ringe wirklich eingesteckt?
- ♥ Durchatmen, heiraten und den Tag genießen!

Nach der Hochzeit

- ♥ Rechnungen begleichen
- ♥ Namensänderung mitteilen/beantragen
- ♥ Danksagungen vielleicht mit Schnapsschüssen der Gäste verschicken
- ♥ Fotos entwickeln lassen
- ♥ Hochzeitskleid und Anzug reinigen
- ♥ In den Erinnerungen schwelgen
und die Hochzeitstage im Landhaus Haverbeckhof verbringen

Regionale Adressen und Kontakte rund um Eure Hochzeit



Jede Feier sollte gut geplant sein!

**Eine Übersicht an ausgewählten Adressen und Kontakten
für die Planung und Durchführung Eurer Hochzeit**



Standesämter und Kirchen

Standesamt Bispingen

Borsteler Straße 4-6

29646 Bispingen

<https://gemeinde.bispingen.de>

E-Mail: rathaus@bispingen.de

Tel.: 05194 / 398-0

Standesamt Schneverdingen

Schulstraße 3

29640 Schneverdingen

<https://www.schneverdingen.de/desktopdefault.aspx/tabid-11213>

E-Mail: rathaus@schneverdingen.de

Tel.: 05193 / 93-303

Kirche Bispingen

Ev.-luth. Kirchengemeinde St. Antonius Bispingen

Kirchweg 5

29646 Bispingen

<https://www.kirche-bispingen.de>

E-Mail: KG.Bispingen@evlka.de

Tel.: 05194 / 7345

Kirche Schneverdingen

Ev.-luth. Kirchengemeinde Peter und Paul

Friedenstraße 3

29640 Schneverdingen

<https://www.peterundpaul.de>

E-Mail: kg.peter-paul.schneverdingen@evlka.de

Tel.: 05193 / 1249

Freie Trauredner

glueckstrauung - freie traureden

Swantje Sausel
Hörststr. 9
21442 Toppenstedt
<https://www.glueckstrauung.de>
E-Mail: swantje@glueckstrauung.de
Mobil: 0151 / 585 721 12

The Festival of Love

Stephanie Riecker
Jutta Stock
<https://www.thefestivaloflove.de>
E-Mail: info@festivaloflove.de
Mobil: 01522 / 289 80 00

Wundervoll Zeremonien

Phoenixhof c/o marry me
Ruhrstraße 11a
22761 Hamburg
<https://wundervoll-zeremonien.de>
E-Mail: info@wundervoll-zeremonien.de
Tel.: 040 / 349 267 18
Mobil: 0176 / 430 665 78

Traurederei

Andrea Ebert
Elsässer Straße 56
22049 Hamburg
<https://www.traurederei.de>
E-Mail: andrea@traurederei.de
Mobil: 01516 / 510 42 88

Frisur & Make up

haare & make-up SUSANNE HERRE

Inh. Susanne Herre
Flütenkamp 15
21271 Hanstedt
<https://www.brautstyling-mobil.de>
E-Mail: post@brautstyling-mobil.de
Tel.: 04184 / 26 48 05

Wedding Hair Manufaktur by Asja Keßler

Helmsweg 12
21218 Seevetal
<https://www.whm-beauty.de>
E-Mail: asja-kessler@web.de
Tel.: 04105 / 636 179

Jeannine Neumann

-Haare-Brautstyling-Make-up-
Bremer Straße 97
21244 Buchholz
<https://www.jeannine-neumann.de>
E-Mail: neumann.jeannine@yahoo.com
Tel.: 04181 / 379 24

Beautyroom Soltau

Am Hanfberg 7
29649 Wietzenorf
<https://beautyroom-soltau.de>
E-Mail: info@beautyroom-soltau.de
Tel.: 05191 / 628 00 40

Brautmode & Herrenausstatter

VeryNice

Bahnhofplatz 3
21423 Winsen
<https://www.verynice-winsen.de>
E-Mail: info@verynice-brautmode.de
Tel.: 04141 / 136 82 92

Janine Braut- & Abendmode

Apothekenstraße 5
21335 Lüneburg
<http://www.carola-brautmoden.de>
E-Mail: janinebrautmoden@aol.com
Tel.: 04131 / 401 782

Hochzeitsausstatter Peters

Weinbergsweg 28
21365 Adendorf
www.hochzeit-peters.de
E-Mail: info@hochzeit-peters.de
Tel.: 04131 / 183 93

LANG - Hochzeitsausstatter, Braut-, Bräutigam-, Abend-, Fest- und Businessmode

Ilmenastr. 9
21335 Lüneburg
<https://www.d-lang.de>
E-Mail: info@d-lang.de
Tel.: 04131 / 220 046

SOULMATE bridal – Brautmode

Brüderstraße 8
29614 Soltau
<https://www.soulmatebridal.de>
E-Mail: shop-soulmate@web.de
Mobil: 0157 / 581 732 61

Mona Berg - Brautkleider

Enge Straße 14
21220 Seevetal bei Hamburg
<https://monaberg-brautkleider.de>
E-Mail: info@monaberg.de
Tel.: 04185 / 80 98 607
Mobil: 0171 / 31 46 387

Bleibtreu - Outletstore

Lüner Straße 1b
21335 Lüneburg
<https://www.bleib-treu-brautkleider.de>
Tel.: 04131/ 221 94 24

Herrenausstatter Willhoeft

Sachsentor 22
21029 Hamburg-Bergedorf
<https://www.herrenausstatter-willhoeft.de>
E-Mail info@herrenausstatter-willhoeft.de
Tel.: 040 / 721 31 13

ROY ROBSON FASHION

Bleckeder Landstraße 18 - 20
21337 Lüneburg
www.royrobson.com
E-Mail: office@royrobson.com
Tel.: 04131 / 88 70

fleth Braut

Westfleth 47
21614 Buxtehude
<https://flethbraut.de>
E-Mail: Katrin@flethbraut.de
Tel.: 0 41 61 / 595 24 92

Dekoration & Floristen

Gärtnerei Tödter

Hützeler Straße 41
29646 Bispingen
<http://www.gaertnerei-toedter.de>
E-Mail: gaertnerei-toedter@t-online.de
Tel.: 05194 / 23 53

Blumen & Dekoration

Markus Krieger
Lange Straße 39
29664 Walsrode
<https://www.blumenunddekoratoin.de>
E-Mail: info@blumenunddekoratoin.de
Tel.: 0 51 61 / 60 30 202

Bloom Flower Studio

Grapengießerstr. 22
21335 Lüneburg
<https://www.bloomflowerstudio.de>
E-Mail: hello@bloomflowerstudio.de
Tel.: 0 41 31 / 799 46 46

Blüte & Stil

Lüneburger Str. 29
21385 Amelinghausen
<https://www.blueteundstil09.de>
E-Mail: blueteundstil09@t-online.de
Tel.: 04132 / 93 38 89

JOUX GmbH

Felicitas-Kuckuck-Straße 11
22765 Hamburg
<https://joux-experience.com>
E-Mail: hello@joux-experience.com
Mobil: 0172 / 211 65 29

Kutschfahrten

Hillmers Kutschfahrten

OT - Niederhaverbeck 15
29646 Bispingen
<https://www.hillmers-kutschfahrten.de>
Email: info@hillmers-kutschfahrten.de
Tel.: 05198 / 210

Blumenparadies Radtke GmbH

Lüneburger Straße 96
29614 Soltau
<https://www.blumenparadies-radtke.de>
E-Mail: info@blumenparadies-radtke.de
Tel.: 05191 / 21 02

Stielwerk

Daniela Fischer-Paul
Rehrhofer Weg 56
29633 Munster
<https://www.stielwerk-munster.de>
E-Mail: stielwerk-munster@t-online.de
Tel.: 0 5192 / 98 27 699

MiaBella Decoration

Orchideenstieg 8a
22297 Hamburg
<https://miabella-decoration.de>
E-Mail: info@miabella-decoration.de
Tel.: 0176 / 26 680 176

MrandMrsDekoverleih

Carina & Chris
29633 Munster
<https://www.mrandmrsdekoverleih.de>
E-Mail: mrandmrsdekoverleih@outlook.de
Tel.: 0151 / 127 949 01

Miss Marboll's Dekoverleih

Parkweg 8
29614 Soltau
<http://www.missmarbolls.de>
E-Mail: info@missmarbolls.de
Mobil: 0 15 25 / 349 57 57

Gerd-Peter Dierßen

Kutschunternehmen
Volkwardingen 15
29646 Volkwardingen
E-Mail: dierssen@t-online.de
Tel.: 05194 / 75 56

Musik

AbsolutMusicService

André Trothe - DJ & Fotobox Service
Alte Landstraße 155a
21039 Escheburg
<https://www.absolut-music-service.de>
E-Mail: ams.trothe@online.de
Telefon: 04152 / 887 62 22
Mobil: 0173 / 232 38 59

Classic Events

Music, Styling, Videos
Noel Tagoe
<https://www.classicevents-hh.com>
E-Mail: classiceventshh@gmail.com
Mobil: 0178 / 358 52 62

Visador Events

Deejaays, Fotografen, Fotoboxen,
Eventtechnik, Illumination
Klotzenmoor 31
22453 Hamburg
<https://www.visador-events.de>
E-Mail: info@visador-events.de
Tel.: 040 / 512 037 48

Brandt Veranstaltungstechnik

DJ / Ambiente-Beleuchtung / Fotobox
Raabestraße 4
29664 Walsrode
www.brandtveranstaltungstechnik.de
E-Mail: info@brandtveranstaltungstechnik.de
Mobil: 0177 / 748 19 90

Foto/Video

Oliver und Nicole Fotografie

An der Landwehr 5b
21391 Reppenstedt
<https://www.oliverundnicole.de>
E-Mail: hallo@oliverundnicole.de
Mobil: 0176 / 77 419 423

Liebe bewegt

Tischbeinstraße 101
34121 Kassel
<https://www.liebe-bewegt.de>
E-Mail: hallo@liebe-bewegt.de
Mobil: 01573 / 955 95 16

Höfemann Fotografie & Videografie

Bäckerstraße 6
21244 Buchholz
<https://www.hoefemann.de>
E-Mail: business@hoefemann.de
Mobil: 0179 / 977 43 95

Sarah Russ Fotografie

Nerlichsweg
20535 Hamburg
<https://sarahruss.de>
E-Mail: info@sarahruss.de
Mobil: 0173 / 210 04 98

Snapshotz

Fotostudio Lüneburger Heide

Soltauer Straße 1
21385 Amelinghausen
<https://www.hochzeitsfotografinflueneburg.de>
E-Mail: petra.fischer@snapshotz.de
Tel.: 04132 / 939 52 25

Patricia Hoffmann Fotografie

<https://www.patricia-hoffmann-fotografie.de>
E-Mail: info@patricia-hoffmann-fotografie.de
Mobil: 0151 / 518 856 73

Fotobox Heidekreis

Anett Jorzik-Brandt
<https://www.fotobox-heidekreis.de>
E-Mail: info@fotobox-heidekreis.de
Mobil: 0177 / 403 435 4

Sadoyan Studio

Wilhelm-Bockelmann-Str. 47
29633 Munster
<https://sadoyan-studio.de>
E-Mail: info@sadoyan-studio.de
Tel.: 0 51 92 / 975 09 25
Mobil: 0172 / 374 25 09

Hochzeitstorte

Heidecafé am Dorfteich

Am Dorfteich 1
29640 Schneverdingen
<https://heidecafe.de>
E-Mail: info@heidecafe.de
Tel.: 05193 / 800 898

Tortenfein

Tatjana Hennig
Kronskamp 24a
21339 Lüneburg
<https://www.tortenfein.de>
E-Mail: info@tortenfein.de
Tel.: 0179 / 925 42 32

Marzipanzauber

Silvia Fischer-Bröer
Garstedter Weg 11
21376 Gödenstorf
<https://www.marzipanzauber.de>
E-Mail: info@marzipanzauber.de
Tel.: 04172 / 980 90 88

Cakewishes Bakery

Sprötzer Bahnhofstraße 5
21244 Buchholz
<https://www.cakewishesbakery.de>
E-Mail: torten@cakewishbakery.de
Tel.: 04186 / 696 97 97

Torten-Manufaktur Die Schleife

Große Brunnenstraße 115
22763 Hamburg
<https://die-schleife.de>
E-Mail: info@die-schleife.de
Mobil: 0172 / 897 86 32

Trauringe

Juwelier Süpke

Große Bäckerstraße 1
21335 Lüneburg
<https://suepke.de>
E-Mail: mail@suepke.de
Tel.: 04131 / 317 13

Juwelier Goldengel

Marktstraße 15
29614 Soltau
<https://juwelier-goldengel.business.site>
Tel.: 05191 / 968 11 12

Die Goldschmiede Caesar

Rathausstraße 42
21423 Winsen
<http://www.goldschmiede-caesar.de>
E-Mail: info@goldschmiede-caesar.de
Tel.: 04171 / 23 86

Juwelier Schmuck Land

Kuhstraße 4
21335 Lüneburg
<https://www.trauringelüneburg.de>
E-Mail: info@schmuck-land.de
Tel.: 04131 / 994 48 95

LANDHAUS HAVERBECKHOF

Impressionen



LANDHAUS HAVERBECKHOF

Lage / Anfahrt zum Haverbeckhof



Mit dem Pkw:

über die **Autobahn A7** Abfahrt Bispingen Richtung Naturschutzgebiet

- durch Behringen und Oberhaverbeck nach Niederhaverbeck

- ab Autobahn ca. 6 km

oder

über die **Bundesstraße B3** bei Wintermoor abbiegen Richtung Naturschutzgebiet

Mit der Bahn:

der nächstgelegene Bahnhof ist Wintermoor auf der Strecke Schneverdingen - Buchholz

LANDHAUS
HAVERBECKHOF

Platz für Eure Notizen

Unverbindliche Veranstaltungsanfrage

Bitte wählt die gewünschten Leistungen, sodass wir ein erstes unverbindliches Veranstaltungsangebot erstellen können. Eine persönliche Detailabspache würde jeweils bis spätestens 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin erfolgen.

Vorname/n	
Name/n	
Anschrift	
Telefon	
E-Mail	

Anlass der Veranstaltung	
Personenzahl	
Wunschtermin/e	
Beginn/Ende (geplant)	

Gewünschte Leistungen:

Freie Trauung auf der Streuobstwiese	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> optional
Sektempfang	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> optional
Fingerfood zum Sektempfang	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> optional
Kaffee & Kuchen	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> optional
Büffet	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> optional
Barbecue	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> optional
Getränkepauschale (ohne Spirituosen)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> optional
Getränkepauschale (mit Spirituosen/Longdrinks)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> optional
Mitternachtsimbiss	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> optional

Raum am Vorabend für Dekoration	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> optional
Weißer Stuhlhussen	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> optional

bekannte Besonderheiten Gäste	<input type="checkbox"/> Veganer	<input type="checkbox"/> Vegetarier
	<input type="checkbox"/> Allergiker	

Übernachtung/Hotelzimmer	<input type="checkbox"/> benötigt	<input type="checkbox"/> nicht benötigt
--------------------------	-----------------------------------	---

Sonstiges:

Sendet Eure Anfrage gern per E-Mail an info@haverbeckhof.de oder gebt diese bei uns persönlich bei einem Besichtigungstermin vor Ort ab.