



Der perfekter Tag!

Herzlich willkommen bei Thies 42



Liebes Brautpaar, liebe Gäste,

schön, dass Ihr auf uns aufmerksam geworden seid und Euren ganz besonderen Tag mit uns feiern möchtet!

Wir bei THIES 42 sind leidenschaftliche Gastronomen, die Eure Hochzeit mit viel Herzlichkeit, Gastfreundschaft und Professionalität zu einem unvergesslichen Tag werden lassen.

Mit unserer wunderschönen, modernen Location im Grünen, unserem aufmerksamen und kompetenten Service sowie ausgezeichneten Partnern für leckere und kreative Küche bieten wir Euch ein Rund-um-Sorglos-Paket, das Euch ermöglicht, Euch an Eurem besonderen Tag auf nichts anderes als Euch selbst und Eure Gäste zu konzentrieren.

Wir freuen uns auf Euch,

Euer Team von THIES42





Warum wir "die Richtigen" sind!



- 1 Exklusive Nutzung der gesamten Location inkl. Außenbereich mit bis zu 250 Personen
- 2 Kulinarische Highlights von erfahrenen & exklusiven Caterern
- 3 Familienbetrieb mit Herz sowie kompetentem & freundlichem Service
- 4 Volle Kostentransparenz durch Pauschalpreise ohne Überraschungen

- 5 Feiern bis zum Morgengrauen: Unsere Pauschale gilt bis 5 Uhr morgens
- 6 Möglichkeit einer Freien Trauung im Grünen
- 7 Klimatisierter Saal & eine Vielzahl an Parkplätzen



- 8 Kostenloses Probeessen für Euch sowie zwei weitere Personen für einen Pauschalpreis
- 9 Professionelle & individuelle Beratung und Planung Eures Events
- 10 Vielseitiges Portfolio an kompetenten Partnern für Deko, Musik & Equipment





Unser Rundum-Sorglos-Paket

Um Euch eine optimale Planungssicherheit und Transparenz zu ermöglichen, arbeiten wir mit Essens- & Getränkepauschalen, die bereits folgende Leistungen enthalten:



Location-Miete



Aufbau & Endreinigung



Servicepersonal



Tischwäsche &
Stoffservietten



Menükarten



Klimaanlage



Eventplanung- &
beratung



Geschenketisch



Abstimmung mit
Dienstleistern





Getränkepauschalen



Getränkepauschale

Für eine Pauschale von 52,50€ pro Person könnt Ihr und Eure Gäste bis zum Ende der Veranstaltung folgende Getränke in beliebiger Menge verzehren:

Weine	Grauer Burgunder (trocken) Saint Laurent Rot (trocken) SpätburgunderRosé (halbtrocken)
Prosecco	Montinaro Vino Frizzante (trocken)
Bier	Krombacher oder Rolinck (vom Fass) Krombacher (Radler) alkoholfrei
Softdrinks	Mineralwasser laut & leise frisch gezapft Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero, Regina, Wild Berry, Tonic Water & Apfelschorle
Säfte	Orangensaft
Spirituosen (Auswahl von 6 Spirituosen)	Korn, Roter, Jägermeister, Fernet, Gin, Ramazzotti, Whiskey, Rum, Berliner Luft, Maracuja-Schnaps, Sambucca, Vodka,



Sektempfang

Zum Empfang begrüßen wir Euch und Eure Gäste mit Prosecco, Orangensaft, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Bier vom Fass, Softgetränken und Wasser.



Kaffeebuffet & -spezialitäten

Zur Hochzeitstorte am Nachmittag oder für den Koffein-Kick nach dem Essen könnt Ihr euch für Kaffee in Buffetform (Selbstbedienung) oder Kaffeespezialitäten entscheiden.





Buffet- & Menüauswahl

Da Liebe bekanntlich durch den Magen geht, ist das Menü einer der wichtigsten Bestandteile einer jeden Hochzeitsfeier.

Ob gut bürgerlich oder modern und ausgefallen - unsere Catering-Partner und wir machen es möglich. Dabei berücksichtigen wir gerne alle Eure individuellen Wünsche und gehen auch auf Unverträglichkeiten und verschiedene Ernährungsformen flexibel ein.

Diese beiden Vorschläge sind ein kleiner Vorgeschmack, über den unten aufgeführten QR-Code findet Ihr weitere Vorschläge.

Klassisches Menü

am Tisch in Terrinen serviert

Westfälische Hochzeitssuppe mit Blumenkohl,
Eierstich und Klößchen
(am Tisch in Terrinen serviert)

Hauptgangbuffet

Rinderrouladen mit Rotwein-Schalotten-Sauce,
Schweinefiel im Speckmantel mit
Champignonrahmsauce,
Hähnchenroulade mit getrockneten Tomaten und
Mozzarella gefüllt auf roter Pestosauce,
Kleine Schmorkartoffeln, Spätzle
Buntes Sommergemüse

Dessertbuffet

Herrencreme
Mousse au Chocolat mit Blaubeeren
Panna Cotta mit Erdbeeren

Modernes Menü Vorspeisenbuffet

Crunchy Hähnchen-Sticks auf Mango-Ketchup,
Kleine Wraps mit Hähnchen & vegetarische
Räucherlachs-Sushi-Pralinen,
Steakbällchen, hausgebackene Cheddar-Cheese-
Waffel, Smoking-Gun-Ketchup,
Bunte Blattsalate mit Himbeer-Zitronen-Dressing,
Hausgebackenes Brot mit Dips

Hauptgangbuffet

Gegrillte Hüfte vom Weiderind, weißer Pfefferschaum,
Kaffee-Feigen
Frisches Lachsfilet, karamellisierte Pastinaken,
Buttermilch-Kamille-Schaum
Hähnchenbrustfilet im Gewürz-Popcorn-Mantel
auf Spicy-Pflaumen
Kleine Wraps mit Hähnchen & vegetarisch,
Buntes Ofengemüse
Kleine Schmorkartoffeln
Süßkartoffel-Gnocchi in Bärlauch-Butter
auf Piccata vom Blumenkohl

Dessertbuffet

Creme von gebrannten Mandeln
Weiße Mousse au Chocolat mit Passionsfrucht
Holunderblüten-Panna-Cotta
mit frischen Erdbeeren





Schritt für Schritt...

-  **1** Auf der Suche nach der perfekten Location für Euren besonderen Tag seid Ihr auf uns aufmerksam geworden...
-  **2** Setzt Euch mit uns in Kontakt, um einen Termin zu vereinbaren, damit Ihr unsere Location ganz genau unter die Lupe nehmen und Eure wichtigsten Fragen stellen könnt...
-  **3** Wir konnten Euch von uns und unserem Angebot überzeugen? Wunderbar! Dann steht dem Vertragsabschluss nichts mehr im Weg...
-  **4** Damit Ihr in Bezug auf das Essen genau die richtige Entscheidung für euch treffen könnt, laden wir Euch und Eure engsten "Berater" zu einem Probeessen ein...
-  **5** Ca. 8 Wochen vor Eurer Hochzeit wird es ernst ;) Das Menü und die wichtigsten Details werden besprochen und festgehalten...
-  **6** Ob Dekoration, Musik oder Fotobox...Eure gewählten Dienstleister sollten sich eine Woche vorab mit uns in Verbindung setzen, um Aufbau & Anlieferungszeitpunkte abzustimmen...
-  **7** Damit auch alle Gäste an Eurem Hochzeitstag Platz am richtigen Tisch finden, benötigen wir Euren Tischplan 7 Tage im Voraus...
-  **8** Bald ist es soweit...3 Tage vor Eurer Hochzeit benötigen wir die finale Gästeanzahl, um das Essen und die Bestuhlung für Euch vorzubereiten...
-  **9** Ob letzte Deko-Elemente oder das Platzieren von Gastgeschenken, der Saal steht für Euch bereit, um den letzten Feinschliff nach Euren Vorstellungen vorzunehmen...

Endlich, es ist so weit!
Ab hier heißt es einfach nur noch GENIEßEN!!!





Beispielhafte Kostenaufstellung

(100 Personen)



Sektempfang

Sektempfang mit Prosecco, Orangensaft, Aperol Spritz und Lillet Wild Berry



Getränkepauschale

5250,00 €

(inkl. Sektempfang)

Bier vom Fass, 3 Weine, Softgetränke, 6 Spirituosen zur Auswahl



3-Gang-Bufferet

4950,00 €

Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet



Mitternachtssnack

200,00 €

Herzhaft belegte Schnittchen mit Käse & Schinken



Kaffeetisch

45,00 €

(Selbstbedienung)



Dekoration

550,00 €

Ambiente-Beleuchtung, Stuhlhussen

Gesamt

10995,00 €

Kinder bis 6 Jahren

sind eingeladen

Kinder zwischen 6 und 11 Jahren

bezahlen pauschal 45,00€

Kinder ab 11 Jahren

bezahlen 65,00€

Dienstleister, stillende und schwangere Frauen

bezahlen 80,00€





Weitere Angebote & Leistungen

Zusätzlich zu unserem Rundum-Sorglos-Paket bieten wir viele weitere Angebote und Leistungen an, die Ihr individuell zu Eurer Feier hinzubuchen könnt. Auf diese Weise bleiben keine Wünsche offen:

Was Herzhaftes & Süßes



Mitternachtssnack (ab 2,00€ p.P.)
In vielen verschiedenen Varianten bieten wir zu Mitternacht herzhaft Snacks an.



Candy & Salty Bar (90,00€)
Süße und salzige Highlights füllen die Energiereserven jederzeit wieder auf.



Kuchenbuffet (ab 2,50 € p.P.)
Zum Sektempfang können sich die Gäste etwas Süßes gönnen



Fingerfood (ab 3,50€ p.P.)
Für den "kleinen Hunger" zum Sektempfang

Was Flüssiges



Gin-Bar (4,50 € p.P.)
Hier präsentieren wir verschiedene Gins, Tonics & Botanicals, wo sich Eure Gäste bedienen dürfen.



Mimosa - Bar (45,00€)
Zum klassischen Sektempfang bauen wir Euch eine Mimosa-Bar auf. Dort gibt es verschiedene Säfte & Obst.

Das Gewisse extra (2,50€ p.P.)
Genießt die Produkte von Sasse, zusätzlich zu den ausgewählten Schnapsen.
Sasse Lagerkorn, Sechser, Kakao Nuss, Herren Creme, Salz Karamell, Marille mit Honig

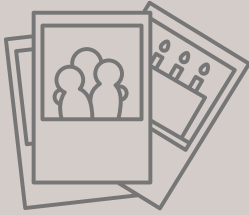




Weitere Angebote & Leistungen

Zusätzlich zu unserem Rundum-Sorglos-Paket bieten wir viele weitere Angebote und Leistungen an, die Ihr individuell zu Eurer Feier hinzubuchen könnt. Auf diese Weise bleiben keine Wünsche offen:

Was Schönes



Fotobox (ab 250,00€)
Fängt unvergessliche Momente in einzigartigen Schnappschüssen ein



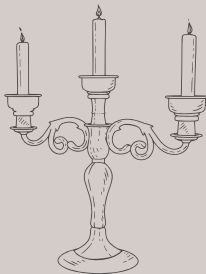
Stuhlhussen (4,50€ pro Stuhl)
Für das gewisse Extra könnt Ihr bei uns noch die Stühle mit Hussen verkleiden.



Ambiente-Beleuchtung (95,00€)
Ihr könnt den Raum in der Farbe Eurer Wahl erleuchten lassen,



Namens-Schilder (ab 2,00 €)
Gern gestalten wir für Euch einzelne Namensschilder für Eure Gäste.



Kerzenleuchter (10,00 € pro Stück)
Unsere großen, silbernen, fünfarmigen Kerzenleuchter sind ein echter Eye-Catcher.



Kalt-Funken-Feuerwerk (auf Anfrage)
Setzt den Hochzeitstanz in eine besondere Atmosphäre

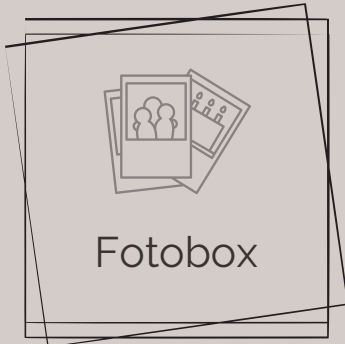


LOVE-Buchstaben (Preis auf Anfrage)
Zum Aufstellen z.B. im Garten mit Beleuchtung





Unsere Partner & Dienstleister



Fotobox

Foto Keizer

Hauptstr. 45
48485 Neuenkirchen
Tel: 05973-3327
www.foto-keizer.de

Brünen Event-Equip

Vintage Fotobox
Tel: 0173-4051501
Bruenen.event.equip@gmail.com



Fotograf

Katharina Heckmann

www.kathiheckmann.de
kathiheckmann_fotografie

Fotodesign Michaela Mai

info@fotodesign-michaela-
mai.de
Tel: 0176-61043515

Sven H. Photography

Sven Hüsemann
Forstweg 34A
49808 Lingen
Tel: 0160-3314885

Guido Trindeitmar Fotografie

Vechtestraße 8b
48607 Ochtrup
Tel: 0175-2471436



Dekoration

Blumen Deiters

Osnabrücker Str. 122
48429 Rheine
Tel: 05971-71119
www.blumen-deiters.de

Blumen Willers

Franz-Tacke-Str. 2
48431 Rheine
Tel: 05971-2051
www.blumen-willers.de

Markus.Florales & Interior

Markt 7
48565 Steinfurt
Tel: 02551-9962414
info@markus-schmiemann.de

Blumen Nieweler

Roggenkamp 7
48485 Neuenkirchen
Tel: 05973-2714
www.nieweler.de



Grafik Design &
Papeterie

Janine Winter Kommunikation

Nienbergstr. 43
48431 Rheine
Tel: 0157-39646308
hello@janinewinter.de
instagram.com/ja_wi_ko





Unsere Partner & Dienstleister



Bäckereien

Löbbke

Alstedder Str. 148
Tel: 05451-5058300
www.loebbke.com

Tortenwelt Gritzmann

Thomas-Mann-Str. 11
48485 Neuenkirchen
Tel: 0176-579611811
www.tortenwelt-gritzmann.de

Backhaus Triffterer

Daimlerstr. 1
48485 Neuenkirchen
Tel: 05973-92714
www.baeckerei-triffterer.de



Musik & DJ

DJ Michi Schweer

Theodor-Heuss-Str. 59
48480 Spelle
Tel: 0172-8530923
michi.schweer@gmail.com

SR-Showtechnik oHG

Daimlerstr. 15
48485 Neuenkirchen
Tel: 05973-9342000
www.sr-showtechnik.de

2 Steps DJ's

Thomas Kunze & Frank Rotmann
Sonnenwinkel 8
48477 Hörstel
0172-2477926

Dj-Team Davo

Gröningstr. 6
48432 Rheine
Tel: 0171-8950293
www.davo-events.de



Trauredner*in
& Tamada

Katja Saragazki

Tel: 0176-34558869
katja.saragazki@gmail.com

Sabine Temmen

Ginsterweg 4
48499 Salzbergen
Tel: 015126251385
www.sabine-temmen.de





Sagt "Ja" unter freiem Himmel

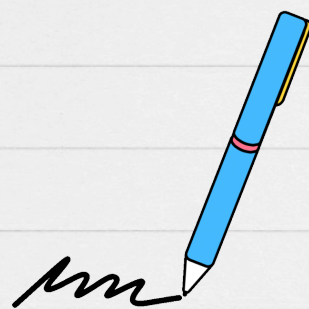
Eine freie Trauung unter blauem Himmel - davon träumen viele Brautpaare. Unter den alten Eichen und der Vogelstange befindet sich eine wunderschöne Grünfläche, wo Ihr JA sagen dürft.

In besonderer Atmosphäre werden Familie und Freunde Zeugen Eures Versprechens.

Falls es regnen sollte, haben wir auch einen Plan B.



Platz für Eure Notizen





VIELEN DANK!
THIES42
SUTRUM HARUM 9
48485 NEUENKIRCHEN
TEL: 05973 2709
WWW.THIES42.DE
KONTAKT@THIES42.DE

