



Ihre Hochzeitsfeier bei Bökamp

AUSGABE 2025-2026

2025



WIR SAGEN

“JA”

Hochzeit feiern bei Bökamp in Rietberg

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns in Rietberg feiern möchten. Wir geben alles dafür, damit Sie einen unvergesslich schönen Tag erleben. Für Ihre Traumhochzeit stehen wir Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite.

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir einige Informationen zu Hochzeitsfeiern in unserem Hause für Sie zusammengestellt. Da jede Hochzeitsfeier so individuell wie das Brautpaar ist, gehen wir gern auf Ihre persönlichen Wünsche und Vorlieben ein.

Wenn Sie Fragen haben oder etwas wünschen, das nicht in dieser liebevoll zusammengestellten Hochzeitsbroschüre zu finden ist, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

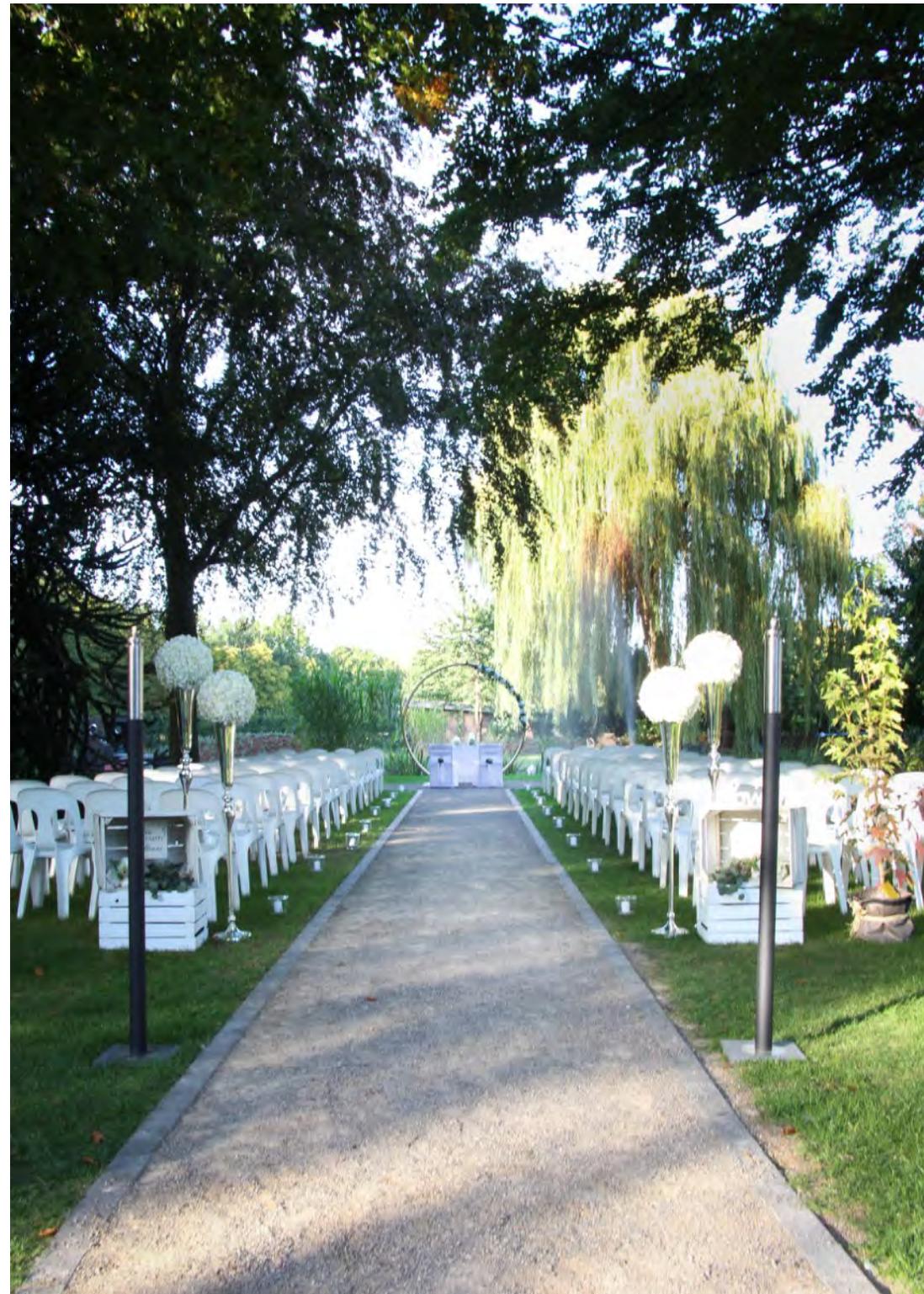
Wir beraten Sie gern.

Sandra und Werner Bökamp

Mobil: 0171 6425182 (auch WhatsApp / SMS)

Festnetz: 05244 88 44

E-Mail: info@boekamp-rietberg.de





FEIERN SIE IN IHREM EIGENEN STIL

*Ihre Hochzeit sollte vor
allem zu Ihnen passen.*



Ob Ihre Hochzeit ein feierlicher Anlass mit vielen Gästen, ein romantisches Fest im Kreise von Freunden und Familie oder eine ausgelassene Party wird. In den verschiedenen Räumen können Sie bei Bökamp ganz nach Wunsch Ihre Hochzeit feiern.

Festlich, klein und romantisch oder als Party?:

- Elegante & festliche Feier
- Romantisch in familiärem Kreise
- Hochzeit als Party feiern

Was ist Ihr Stil?



Klein bis groß

Egal, ob Sie Ihr Eheversprechen im kleinen Kreise oder im ganz großen Stil feiern möchten. Bei Bökamp in Rietberg finden Sie die richtige Räumlichkeit für Feiern von klein bis groß.

Räumlichkeiten für **bis 300 Gäste**

RÄUMLICHKEITEN

Bei Bökamp finden Sie die passenden Räumlichkeiten für Ihre Hochzeitsfeier, ob in romantisch kleinem Rahmen oder elegant im großen Festsaal.

Wie groß darf es sein?

Egal, ob Sie eine intime Feier im kleinen Kreis oder eine große, festliche Hochzeit planen – bei uns finden Sie garantiert den idealen Raum für Ihr unvergessliches Event.

Unser großzügiger Festsaal bietet Platz für bis zu 300 Gäste und lässt sich flexibel nach Ihren Wünschen gestalten. Ob elegante lange Tafeln, gemütliche runde Tische oder eine stilvolle Kombination mit Stehtischen – wir setzen Ihre Vorstellungen perfekt um.

Dank unserer variablen Trennwände passt sich der Raum ganz einfach an die Größe Ihrer Feier an – von der kleinen Feier bis hin zum großen Fest.

Natürlich sorgen wir auch für das passende Ambiente: Alle Stühle und Stehtische können wir mit edlen, weißen Hussen festlich dekorieren, um Ihrem großen Tag das besondere Flair zu verleihen.





Der perfekte Raum für Ihre Hochzeit

Wir beraten Sie gern

Die unten stehende Tabelle dient Ihrer vorläufigen Orientierung. Selbstverständlich beraten wir Sie gern persönlich, welcher Raum für Ihre Hochzeitsfeier am besten geeignet ist.

Bei der Tischanordnung können Sie zwischen langen oder runden Tischen wählen. Sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gern!

Jetzt unverbindlichen

Besichtigungstermin vereinbaren:

Mobil: 0171 642 51 82

(auch über WhatsApp erreichbar)

Festnetz: 05244 88 44

Raum	Gäste	Tischanordnung
Großer Festsaal	45-300	Lang oder Rund
Kleiner Saal	bis 45	Lang
Feierscheune	bis 150	Lang
Gastzimmer	bis 55	U-Form
Gaststätte	35-100	Lang
Gelbes Zimmer	bis 25	Lang
Kaminzimmer	bis 15	Lang





*Sie erwarten viele
Hochzeitsgäste?*

Großer Festsaal: **45 bis 300 Gäste**

*Hochzeit feiern
im Festsaal*

Wer viele Gäste erwartet, der benötigt auch viel Platz. In unserem großen Festsaal finden bis zu 300 Personen Platz.





Bei uns können Sie sich austoben, was die Deko betrifft und auch den Ablauf der Hochzeit. Wir richten alles nach Ihren individuellen Wünschen aus. Möchten Sie so viel wie möglich selbst machen? Oder wünschen Sie eine gute Organisation von uns? Beides ist möglich.

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch bei einem Kaffee oder Tee. Gern beantworten wir all Ihre Fragen.





Großer Festsaal

Einige Impressionen vom frisch renovierten Festsaal, den Sie für Ihre Feier selbstverständlich ganz nach Ihren Wunschvorstellungen einrichten und dekorieren können. Durch eine Trennwand lässt sich der Saal an die Gästeanzahl anpassen.

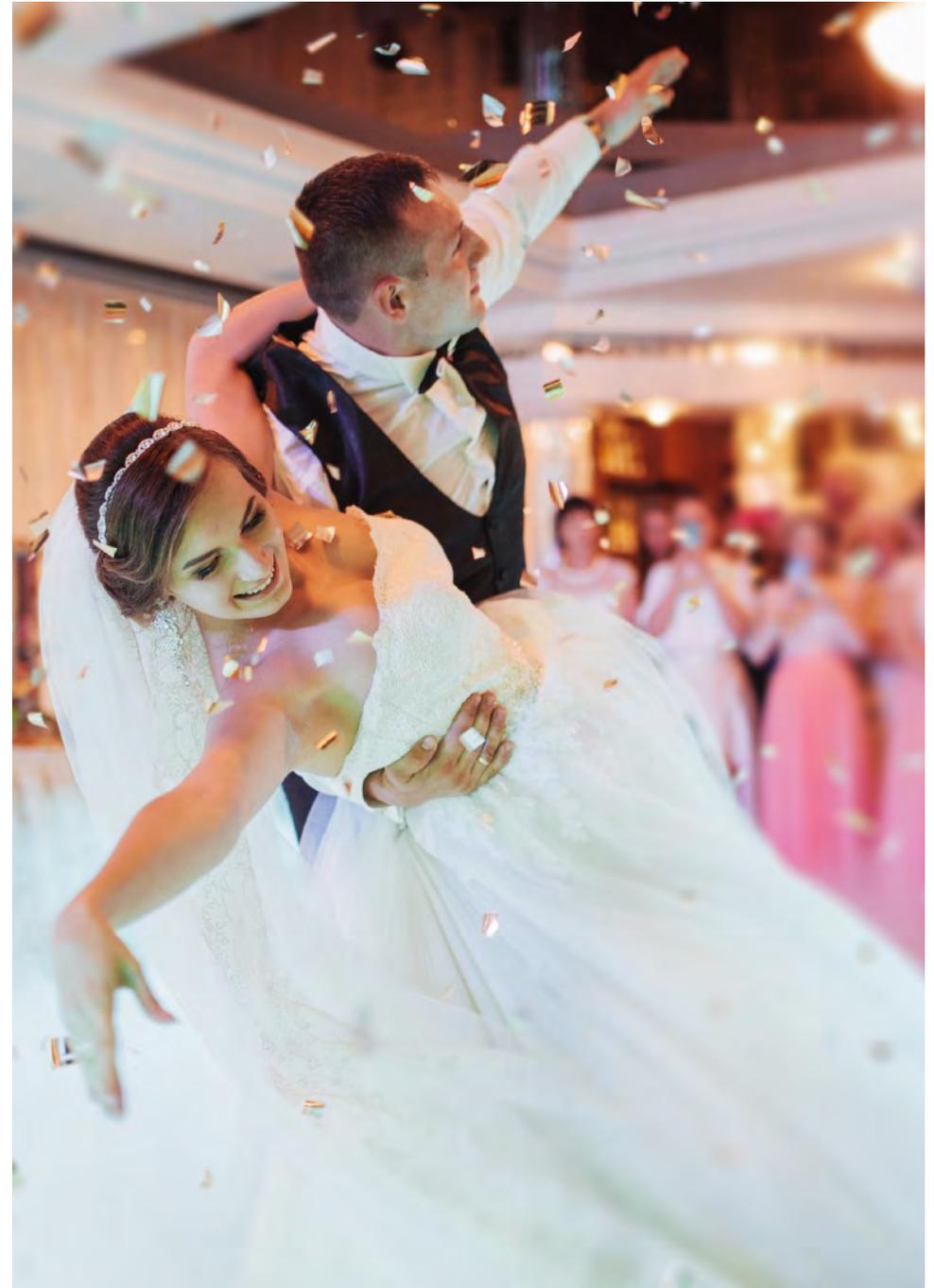


FEIERN SIE SO LANGE SIE MÖCHTEN

*Bis in die
Morgenstunden....*

Keine Zeitbegrenzung!

- Ihre Feier endet erst dann, wenn Sie es möchten.
- Möchten Sie am darauffolgenden Tag eine Nachfeier machen?
Sprechen Sie uns an.
- Ihre Gäste können nach der Feier in unserem Hotel
übernachten.



Hochzeitsparty

Ihre Hochzeitsparty bei Bökamp – stilvoll feiern und unvergesslich tanzen!

Sie möchten nach dem festlichen Essen in die Party übergehen? Bei uns haben Sie die perfekte Location, um Ihre Hochzeit gebührend zu feiern! Ob in unserer charmanten Feierscheune oder im eleganten großen Saal – beide Räumlichkeiten bieten die ideale Atmosphäre für eine ausgelassene Party. Ausgestattet mit eigenen Theken, Zapfhähnen für frisch gezapftes Bier und einer stilvollen Bar für Cocktails, bleiben keine Wünsche offen.

Für Ihre Privatsphäre sorgen separate Eingänge, sodass Sie ganz ungestört mit Ihren Gästen feiern können. Der große Festsaal besticht außerdem durch einen edlen Echtholz-Parkettboden, der jede Tanznacht zu einem besonderen Erlebnis macht.



FEIER- SCHEUNE

Ländlich & romantisch

*So feiern Sie Ihre
Hochzeit in unserer
Feierscheune.*



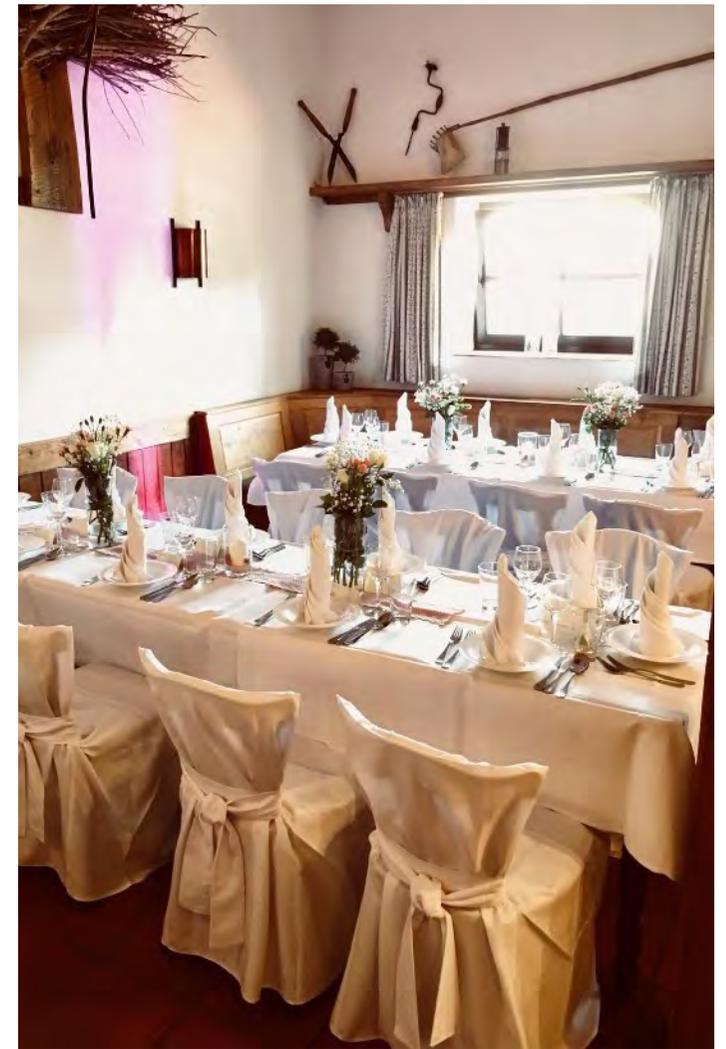
Sie möchten Ihre Hochzeit eher locker feiern? Dann ist unsere Feierscheune genau das richtige für Sie! Hier können bis zu 150 Gäste sitzen und wenn Sie später eine richtig große Party daraus werden lassen, räumen wir die Tische auch gern zur Seite.

Ihre Hochzeitsfeier in der Feierscheune

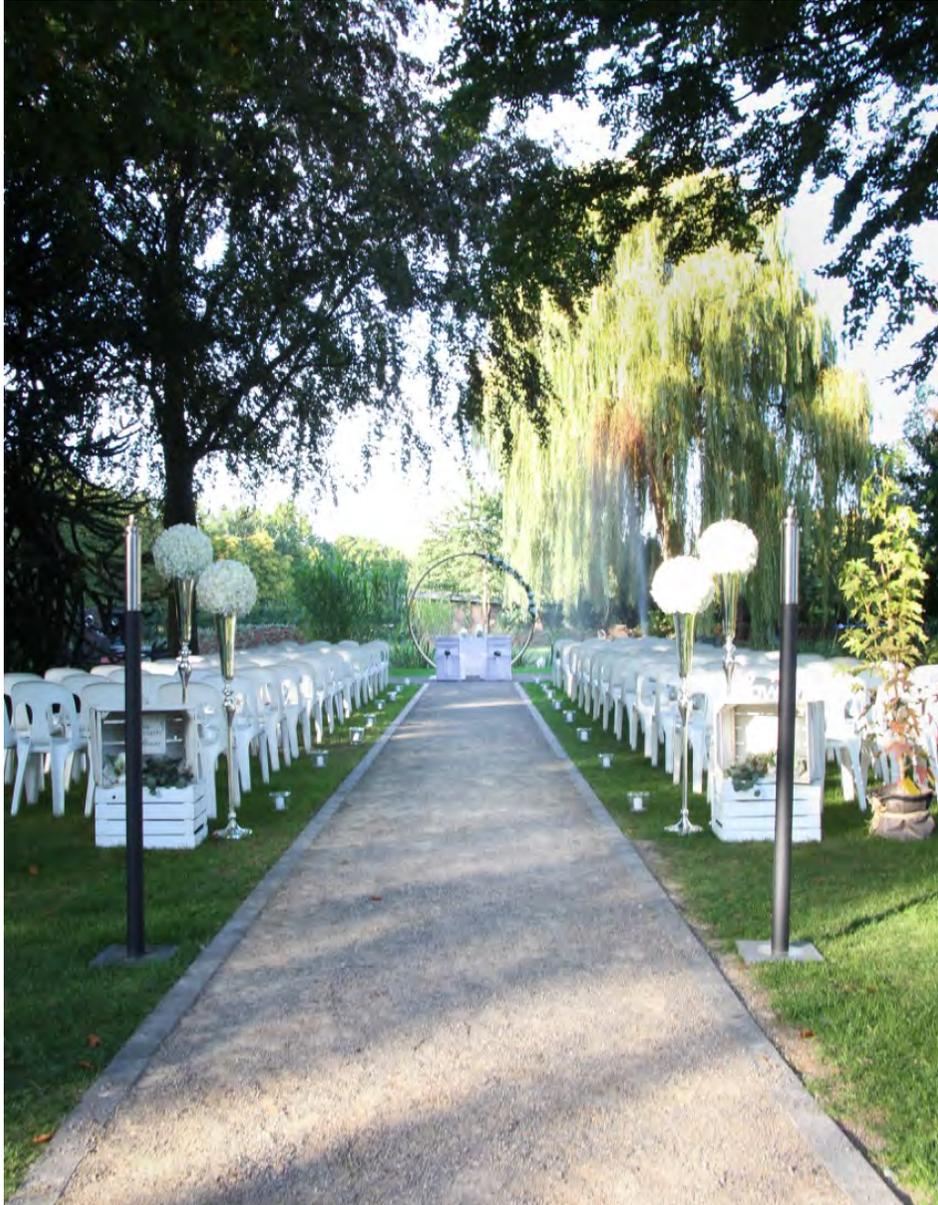
- Ländlich romantisches Ambiente
- Hochzeit als in lockerer Atmosphäre
- Eigene Theke mit Zapfhahn & Bar für Cocktails
- Fingerfood, Buffet oder Tischservice
- Lange Tische oder Stehtische



Sowohl bei der Dekoration im Innenbereich als auch im Außenbereich können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Gestalten Sie Ihre Deko ganz nach Ihren Wünschen! Wir beraten Sie gern und empfehlen gute Dekorateur, mit denen wir bereits gute Erfahrungen gemacht haben.



HOCHZEITSGARTEN



*Genießen Sie die
wunderschöne Natur*

Empfangen Sie Ihre Gäste in der Natur und beginnen Sie Ihre Feier in unserem riesigen Garten. Hier können sich die Kinder vor dem Essen noch einmal so richtig austoben, während Sie mit den Gästen sprechen, Glückwünsche entgegen nehmen und Fotos machen. Bei schönem Wetter entstehen hier wunderschöne Hochzeitsfotos.

Romantischer Hochzeitsgarten

- Freie Trauung nach Ihren Vorstellungen
- In 2019 neu gestaltet und ausgelegt für Freie Trauungen
- Romantisches Ambiente zum Empfang der Gäste
- Romantisches Ambiente für Hochzeitsfotos
- Plan B für schlechtes Wetter: Ob Sonne oder Wolken, falls es einen Wetterumschwung gibt, können Sie direkt vom Garten in den Saal ausweichen. Auch kleine Pagoden-Zelte mit Überdachung schützen Sie und Ihre Gäste vor unerwarteten Regentropfen.
- Auch für größere Gesellschaften geeignet

FREIE TRAUUNG

Individuell & einzigartig



Der blaue Himmel, die grüne Natur und alle Lieben um sich herum. Sein Ja-Wort im Freien zu geben ist ein ganz besonderes Erlebnis. Immer mehr Paare entscheiden sich für eine Freie Trauung in unserem Hochzeitsgarten.

Boho-Stil, elegant oder klassisch-romantisch

Egal in welchem Stil Sie Ihre Freie Trauung ausrichten möchten, der parkähnliche Garten bietet die perfekte Kulisse für sowohl kleine als auch große freie Trauungen.

Tipp: Vereinbaren Sie einen kostenlosen Beratungstermin mit uns, in dem wir Ihnen alle Möglichkeiten aufzeigen.



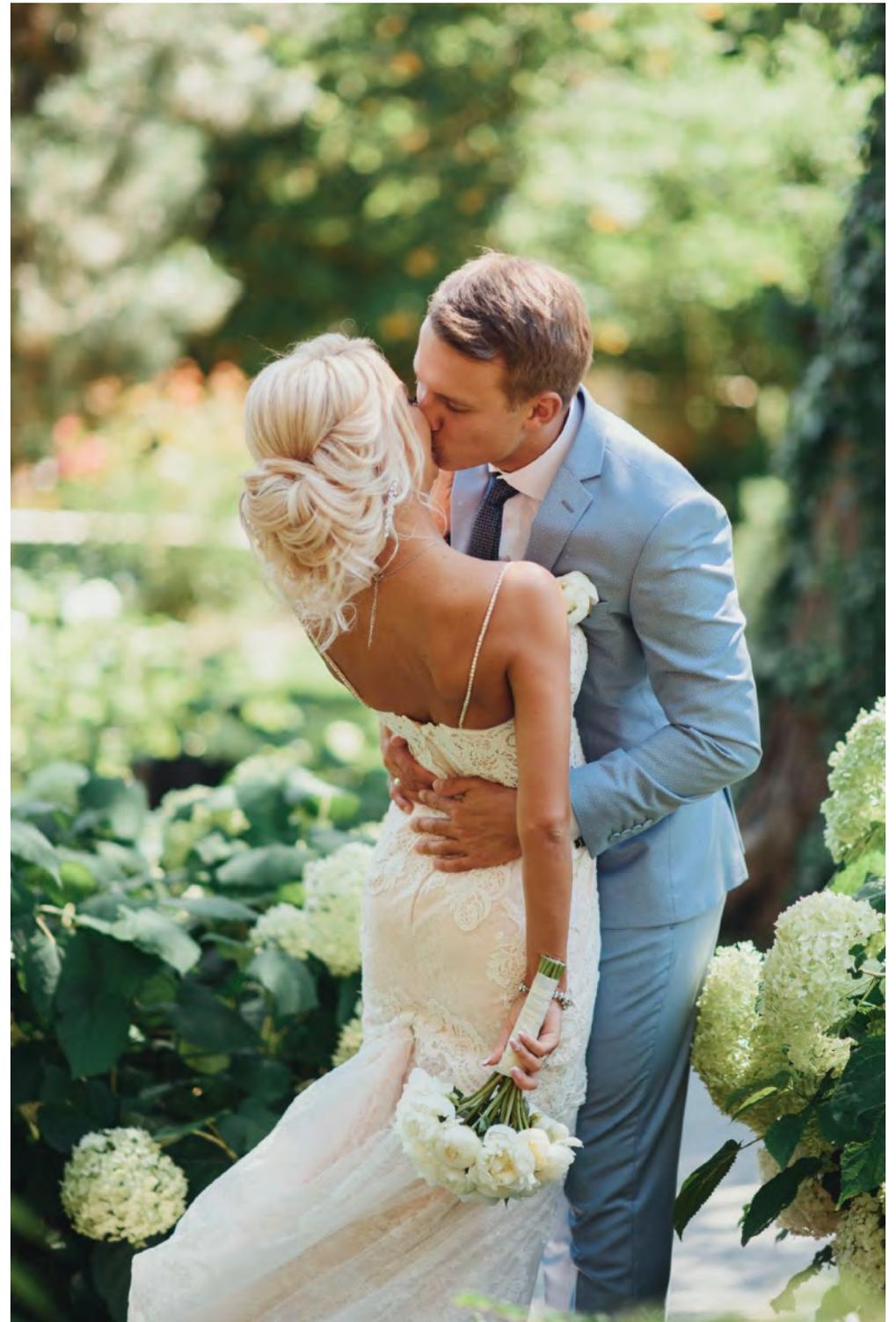


Traumhafte Location für Ihre Hochzeitsfotos

Sie heiraten kirchlich und feiern anschließend bei uns? Dann bietet es sich an, den parkähnlich gestalteten Garten für Ihre Hochzeitsfotos zu nutzen. Perfekt für das Paarshooting und die Fotos mit allen Gästen!

Die Möglichkeiten für Fotoshootings sind fast unbegrenzt. Ob Sie eine Drohne fliegen lassen möchten oder 300 Gäste auf einem Hochzeits-Gruppenfoto festhalten möchten, in diesem Garten ist alles möglich.

Gern empfehlen wir Ihnen gute Hochzeitsfotografen.







SEKT - EMPFFANG IM GARTEN

*Im Sommer können Sie
den Sektempfang in
unserem parkähnlichen
Garten genießen.*

Veranstalten Sie den Sektempfang im Garten und lassen Sie danach Fotos mit der Familie oder gleich von der ganzen Hochzeitsgesellschaft im Freien machen.

**Die Nutzung des Gartens ist saisonbedingt und wetterabhängig.*



Nach der Trauung oder der kirchlichen Eheschließung freuen sich Ihre Gäste auf ein kühles Getränk.

Beliebt zum Sektempfang:

- Jules Mumm Sekt
- Scavy & Ray Hugo
- Lillet Wild Berry
- Orangensaft
- Scavy & Ray Prosecco
- Aperol Spritz, Sanddorn-Spritz, Limoncello-Spritz
- Mango-Maracuja

Selbstverständlich sind auf Anfrage auch andere Getränke erhältlich.

MAN MUSS DEM
KÖRPER GUTES TUN,
DAMIT DIE SEELE LUST
HAT, DARIN ZU
WOHNEN.

Menüvorschläge

Menü

Hochzeiten sind für uns Herzensangelegenheiten. Bei Bökamp kümmern wir uns vom Empfang Ihrer Gäste über das Menü bis hin zur Hochzeitstorte um das Wohl Ihrer Gäste.

Das Menü ist einer der wichtigsten Bestandteile Ihrer Hochzeitsfeier. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menüvorschläge. Bitte sehen Sie diese tatsächlich als Vorschläge. Änderungen und individuelle Wünsche nehmen wir gern auf.

Ihre Hochzeitsfeier soll schließlich ganz nach Ihren Wünschen erfolgen. Selbstverständlich stellen wir Ihnen gern Menü oder Buffet nach Ihren individuellen Vorstellungen zusammen.

Die aktuellen Preise finden Sie in der PDF „Preisliste Feiern & Hochzeiten“ auf unserer Website.



Menü A - Buffet

Die aktuellen Preise finden Sie in der PDF „Preisliste Feiern & Hochzeiten“ auf unserer Website.

Ein klassisches Menü mit Rindfleisch mit Zwiebelsauce & Herrencrème

Vorspeise: (am Tisch serviert)

- Rindfleischsuppe mit Eierstich, Markklößchen, Blumenk

Buffet:

- Rindfleisch mit Zwiebelsauce u. hausgemacht. Kartoffelsalat
- Gewürzkrustenbraten vom Schwein
- Bunte Gemüseauswahl
- Bunter Salat mit zwei verschiedenen Salatdressings
- Salzkartoffeln und Kroketten

Dessert:

- Herrencrème
- Mascarponecrème mit Fruchtsauce

Menü B - Buffet

Ein Menü mit Medaillons, Rindersteakbraten und Mousse au Chocolat

Vorspeise: (am Tisch serviert)

- Hühnersuppe mit Nudeln und Hühnerfleisch

Buffet:

- Schweinemedallions mit frischen, gebratenen Champignons und Sauce Bernaise
- Rindersteakbraten mit dunkler Sauce
- Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Paprikarahmsauce
- Zanderfilet mit Kräutersauce auf Gemüsestreifen
- Bunte Gemüseauswahl
- Großes Salatbuffet
- Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Rösti

Dessert:

- Mousse au Chocolat
- Apfel-Mascarponecrème mit Amarettini

Menü C - Buffet

Ein klassisches Menü mit Kalbsbraten, Schweinefilet und Herrencrème

Vorspeise:

- Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich

Buffet:

- Kalbsbraten mit Rahmsauce
- Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit frischen Champignons u. Sauce Bernaise
- Vielfältige Gemüseauswahl
- Großes Salatbuffet
- Kartoffelgratin, Spätzle

Dessert:

- Herrencrème

Menü D - Buffet

Ein Grande Selection Menü mit Vorspeisen-Buffet und Rumpsteak

Großes Vorspeisenbuffet

- Melone mit Schinken
- Tomate und Mozzarella
- Gebratene Champignons, Paprika, Zucchini
- Gefüllte Pepperoni und Peppercaps
- Vitello Tonnato vom Schwein
- Brotkorb mit viel Auswahl
- Großes Salatbuffet mit 3 Dressings
- Kräuterschmand Dip
- Tomaten-Feta Dip

Hauptgang

- Hähnchen-Innenfilets im Parmesan-Ei-Mantel, Tomatensauce
- Schweinefiletrollchen mit Fetakäse gefüllt, dazu Dijon-Senf-Sauce
- Rumpsteak im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert, dazu Pfeffersauce
- Große Gemüseauswahl
- Rosmarinkartoffeln, Sahnekartoffeln, Rösti
- Gemüse-Curry mit Falafel

Dessert

- Obstsalat
- Mousse au Chocolat
- Mascarponecrème

Mix & Match

*Freie Wahl bei Vorspeise, Hauptgericht,
Dessert & Mehr.*

Ein Menü ganz nach Ihren Wünschen!

Ein Mix & Match Menü bedeutet, dass Sie sich aus den folgenden Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts Ihre Lieblingskombination zusammen stellen.

So geht's:

1. Kreuzen Sie an, welche Gerichte Ihnen gefallen.
2. Kontaktieren Sie uns, telefonisch oder per E-Mail.
3. In einem persönlichen Gespräch können wir Ihre Menüvorschläge besprechen.
4. Wir lassen Ihnen ein Angebot für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü zukommen. Das geht gleich vor Ort oder auch per E-Mail.



Vorspeisen I

Suppen

- Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Eierstich und Blumenkohl
- Hühnersuppe mit Nudeln und Hühnerfleisch
- Tomatencrèmesuppe
- Linsencrèmesuppe
- Kartoffelcrèmesuppe
- Rote Beete Suppe
- Möhrencrèmesuppe
- Erbsencrèmesuppe
- Maiscrèmesuppe
- Kürbiscrèmesuppe
- Kürbis-Paprika-Suppe (**vegan**)

Vegetarische Vorspeisen

- Tomate mit Mozzarella
- Getrocknete Tomaten
- Frisch angebratenes Gemüse
 - Champignons
 - Zucchini
 - Paprika
 - Auberginen
- Gefüllte Peperoni
- Gefüllte Peppercaps

Wenn Sie vegane Speisen wünschen, fragen Sie uns bitte gezielt danach.



Vorspeisen II

Fisch vorab

- Shrimpscocktail
- Räucherlachs (m. Sahnemeerrettich u./o. Dill-Senf Sauce)
- Geräucherte Forellen
(m. Sahnemeerrettich u./o. Dill-Senf-Sauce)
- Geräucherte Makrele
(m. Sahnemeerrettich u./o. Dill-Senf-Sauce)
- Stremellachs
- Crêpes

DIPS

- Kräuterschmand, Dattel-Curry-Dip, Ruccolapesto, Tomatenpesto, Curry-Kokos-Dip, Tomaten-Feta-Dip, Hummus
- Butter: Gesalzene Butter, Kräuterbutter, Zwiebelbutter, Tomatenbutter

Fleisch vorab

- Vitello Tonnato (vom Kalb) mit Thunfischcrème
- Melone mit Schinken
- Rosa Roastbeef mit Remoulade
-



Hauptgerichte I

Geflügel

- Hähnchenbrustfilet Natur
- Hähncheninnenfilet Natur
- Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
- Hähnchen-Innenfilet im Parmesan-Ei-Mantel
- Maispouardenbrust
- Hähnchen-Innenfilet mit Tomate-Mozarella
- Hähnchen-Innenfilet mit Blattspinat und Frischkäse-Suace
- Hähnchen-Innenfilet mit Zwiebel-Sahne-Sauce überbacken

Gerichte vom Schwein

- Schweinefiletröllchen mit Fetakäse gefüllt
- Schweinefiletröllchen mit Tomate u. Mozzarella gefüllt
- Schweineröllchen mit Mett und Estragon gefüllt
- Schweineschnitzel
- Schweinefilet im Ganzen
- Schweinemedailleurs
- Schweinebraten
- Gewürzkrustenbraten



Hauptgerichte II

Rind

- Rindersteakbraten
- Gekochter Tafelspitz
- Rumpsteak im Ganzen
- Rinderfilet im Ganzen
- Rinderrouladen

Besonderes

- Spareribs mit BBQ-Sauce

Wild

- Wildschweinkeule
- Hirschkeule
- Wildragout
- Gänsebrust
- Gänsekeule
- Wildschweinbratwurst

Bitte beachten Sie, dass Wildgerichte von der jeweiligen Jahreszeit abhängig sind. Fragen Sie uns gern, welche Wildgerichte im Monat Ihrer Feier erhältlich sind.



Hauptgerichte III

Fleischsaucen

- Pfefferrahmsauce
- Paprikarahmsauce
- Sauce Bernaise
- Sauce Hollandaise
- Rahmsauce
- Champignonrahmsauce aus frischen Champignons
- Tomatensauce
- Curry-Sauce oder Curry Früchte-Sauce
- Zwiebel-Sahne-Sauce
- BBQ-Sauce

Saisonale Fleischgerichte

- Grillhaxe
- Krustenbraten
- Leberkäs
- Gekochtes Eisbein
- Nürnberger Würstchen



Hauptgerichte IV

Fischgerichte

- Lachsfilet
- Zanderfilet
- Weitere Fischgerichte auf Anfrage.

Saucen

- Safransauce
- Kräutersauce
- Rieslingsauce

Individuelle Wünsche

Die genannten Hauptgerichte sind lediglich Vorschläge unseres Hauses.

Gern bereiten wir auch Ihr Lieblingsgericht zu. Kontaktieren Sie uns.



Beilagen I

Gemüse

- Gemüseauswahl mit Erbsen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Speckbohnen
- Kaisergemüse
- Blumenkohl
- Wirsing
- Erbsen
- Spitzkohl
- Möhren
- Rotkohl
- Brokkoli
- Sauerkraut
- Speckböhnchen

Kartoffeln, Reis & Nudeln

- Salzkartoffeln
- Röstkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Reis
- Spätzle
- Kroketten
- Rösti
- Herzoginkartoffeln
- Nudeln
- Wedges
- Schupfnudeln



Beilagen II

Salat-Buffer

- Verschiedene Blattsalate
- Tomaten, Gurken
- Paprika, Mais
- Möhren
- Kidneybohnen
- Fetakäse
- Thunfisch
- Oliven, Pepperoni
- Zwiebeln

Dressing

Balsamico, Cocktail, Joghurt, French, Caesar

Vegetarisches

- Gefüllte Tomaten mit Blattspinat, Fetakäse und Pinienkernen
- Penne mit italienischem Gemüse und Käse überbacken
- Ricotta-Spinat-Ravioli mit Frischkäse-Sauce
- Gemüsebratling
- Gemüse-Curry mit Falafel

Individuelle Wünsche

Die genannten Gerichte sind lediglich Vorschläge unseres Hauses. Gern bereiten wir auch Ihr Lieblingsgericht zu. Kontaktieren Sie uns.



Desserts

Für den süßen Zahn

- Mousse au Chocolat (Vollmilch, zart herb oder weiß)
- Amarettinocrème mit Apfel
- Crème Brûlée
- Karamellcrème
- Mascarponecrème
- Schokoladencrème
- Spaghetticrème
- Spekulatiuscrème
- Vanillecrème
- Bayerische Crème
- Zimtcrème
- Tiramisu
- Panna Cotta
- Apfel-Crumble
- Himbeertraum
- Auf Wunsch kochen wir Ihr Lieblings-Dessert.

Süße Träume

- Schokoladenbrunnen
- Waffelbar
- Popcorn
- Zuckerwatte
- Donut-Wand
- Candybar

Eis-Bar

- Vanille, Schoko, Erdbeer, Mango, Frozen Joghurt, Salzcaramell
- viele Toppings

Frische Früchte

- Auswahl an frischem Obst oder Obstsalat
- Erdbeeren (Sommermonate)

SWEET DREAMS

*Waffelbar
Candybar,
Zuckerwatte
Popcorn & mehr*

Wie wäre es mit einer Waffelbar, Donut-Wall, Candybar, frischer Zuckerwatte oder Popcorn?

Gern kümmern wir uns darum, dass Ihre SWEET DREAMS in Erfüllung gehen.

Auch als SALTY DREAMS erhältlich.

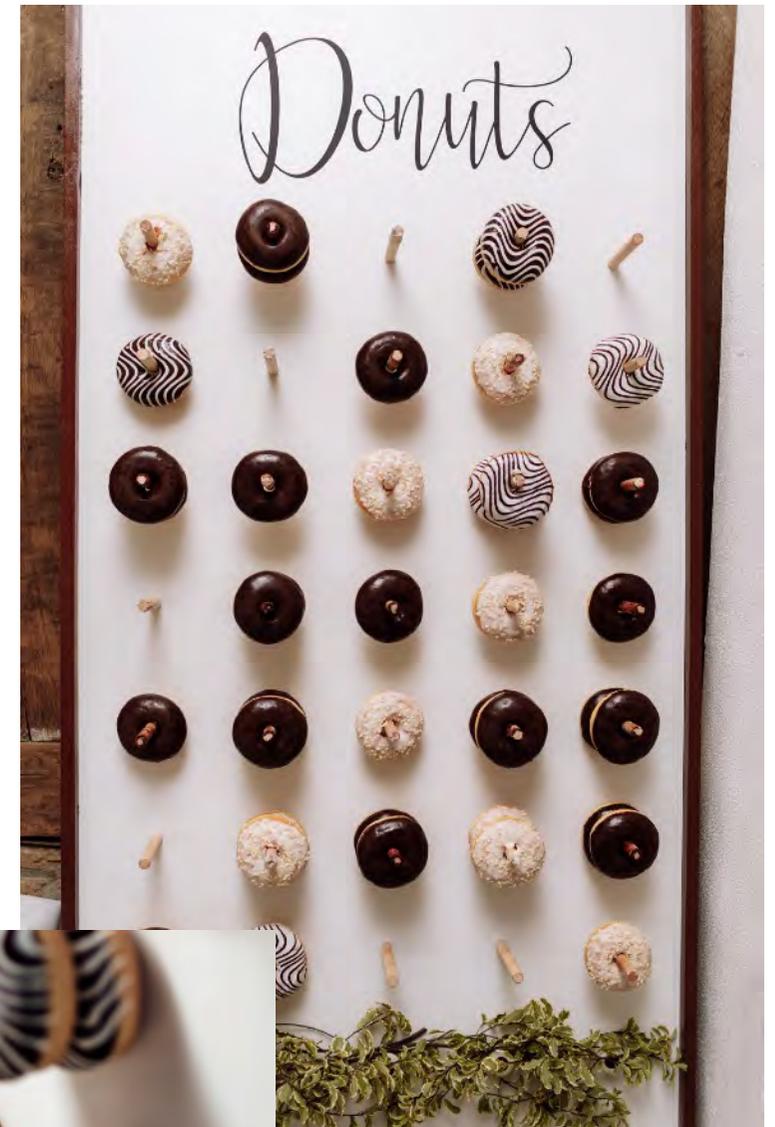
Fragen Sie einfach mal nach den Möglichkeiten. Wir beraten Sie gern vollkommen unverbindlich.



Donut Wall, Zuckerwatte, Waffle Sticks oder Eis?

*Nach dem Essen ist
vor dem Essen...*

Möglich als Dessert,
Mitternachtssnack, statt
Hochzeitstorte, zum Kaffee oder als
Kleinigkeit zum Empfang.





INTERNATIONALE HOCHZEITEN

Mehr als 20 Jahre Erfahrung

Wir haben mehr als 20 Jahre Erfahrung mit internationalen Hochzeiten.

Werden Sie eine internationale Ehe schließen und möchten diese auch gebührend feiern? Wir von Bökamp Rietberg haben seit mehr als 15 Jahren Erfahrung mit internationalen Hochzeiten. Wir passen uns gern Ihren individuellen Wünschen an.

Internationale Spezialitäten

Möchten Sie Ihren Gästen gern internationale Speisen anbieten? Sprechen Sie uns an. Spezielle, internationale Speisen, können nach Absprache gern von Ihnen ergänzt werden.

Bökamp Rietberg

- Räume für Moderatoren
- 2 Bühnen
- Große Auswahl an Getränken und Spirituosen
- Individuelle Zusammenstellung des Buffets

Getränke zum Empfang

Klassisch & geliebt

- Jules Mumm Sekt (trocken oder halbtrocken)
- Scavy & Ray Prosecco
- Orangensaft

Alkoholfreie

- Mango-Maracuja Mocktail

Aperitif

- Hugo
- Aperol
- Lillet
- Schweppes Wildberry
- Campari



Die aktuellen Preise finden Sie in der PDF „Preisliste Feiern & Hochzeiten“ auf unserer Website: www.boekamp-rietberg.de

Weine



Weiß

- Weißweine
(lieblich, halbtrocken oder trocken)
ab 18 € / Flasche
- Riesling
- Grauburgunder
- Rivaner
- Weißburgunder
- und andere

Rosé

- Roséweine
(lieblich, halbtrocken o. trocken)
ab 18,50 € / Flasche
- Spätburgunder

Rot

- Rotwein
(lieblich, halbtrocken oder trocken)
ab 18,50 € / Flasche
- Spätburgunder
- Dornfelder
- Merlot
- Primitivo
- und andere

Bierspezialitäten



Bier vom Fass

- Fürstenberg Pils
- Hohenfelder Pils
- Hohenfelder Kellerbier (naturtrüb, ungefiltert)
- Hohenfelder Dunkel
- Früh-Kölsch

Weizen

- Paulaner Weizen (Hell, Dunkel, Alkoholfrei, Kristall)

Heimische Spezialitäten

- Hohenfelder Kellerbier
- Hohenfelder Dunkel

Flaschenbiere

- Krombacher Alkoholfrei
- Hohenfelder Alkoholfrei
- Hohenfelder Radler Naturtrüb
- Hohenfelder Radler Naturtrüb Alkoholfrei
- Hohenfelder Fassbrause Zitrone Alkoholfrei
- Hohenfelder Doppelmalz alkoholfrei

Auf Wunsch besorgen wir selbstverständlich auch Ihr Lieblingsbier!

Die aktuellen Preise finden Sie in der PDF „Preisliste Feiern & Hochzeiten“ auf unserer Website: www.boekamp-rietberg.de

Klassische Spirituosen

Spirituosen

Das folgende Spirituosenangebot ist ein Vorschlag, keine vollständige Liste. Weitere Spirituosen sind auf Anfrage erhältlich.



Kräuter Schnäpse

- Ramazzotti
- Schroeders Boonekamp
- Jägermeister
- Fernet Branca / Menta

Klare Spezialitäten

- Fälinger Korn
- Steinhänger / Schinkenhäger
- Wacholder
- Ouzo No. 12
- Tequila Silver

Aquavit

- Malteser Aquavit
- Linie Aquavit
- Jubiläums Aquavit

Gin

- London Dry
- Henderson
- weitere auf Anfrage

Die aktuellen Preise finden Sie in der PDF „Preisliste Feiern & Hochzeiten“ auf unserer Website: www.boekamp-rietberg.de

Longdrinks



Unsere Spirituosen sind die Basis für Longdrinks und werden gern mit Säften und alkoholfreien Getränken zubereitet.

Die Longdrinks werden nach Flaschenverbrauch berechnet.

Zu den beliebtesten Long Drinks gehören:

Whiskey Cola, Bacardi Cola, Wodka Lemon, Wodka Orange, Captain Morgan Cola



Rum

- Captain Morgan Original Spicy Gold
- Bacardi
- Havannah Club

Whiskey

- Jim Beam
- Jack Daniels
- weitere Sorten auf Anfrage

Wodka

- Wodka Smirnoff, Gorbatschow und Parliament
- Wodka Three Sixty, Absolut und Russian Standard

Mix +

- Coca Cola
- Schweppes (Bitter Lemon, Tonic, Wild Berry)
- Orangensaft

Die aktuellen Preise finden Sie in der PDF „Preisliste Feiern & Hochzeiten“ auf unserer Website: www.boekamp-rietberg.de

Liköre



Pähler Liköre

- Pähler Apfelkorn
- Pähler Bienenstich
- Pähler Kirsch
- Pähler Grashüpfer
- Pähler Pflaume
- Pähler Johannisbeere

Druffel Spezialitäten

- Druffel Pflaume Likör
- Druffel Pflaume Aquavit
- Druffel Kirsch Mandel

Baileys



Weitere Liköre auf Anfrage.

Die aktuellen Preise finden Sie in der PDF „Preisliste Feiern & Hochzeiten“ auf unserer Website: www.boekamp-rietberg.de

Alkoholfreie Getränke



Mineralwasser

- Gerolsteiner Mineralwasser Still, Medium, Classic
- Gerolsteiner Mineralwasser Still, Medium, Classic

Soft Drinks

- Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta
- Coca Cola, Fanta, Sprite
- Emsgold
- Schweppes

Säfte

- Niehoffs Vaihinger
Sorten: Apfel, Orange, Traube, Tomate, Kirsche, Banane, Multivitamin, Maracuja
- Vio Heimische Früchte Schorlen (Bio Apfel, Rhabarber, Johannisbeere)
- Säfte in 1 Liter-Flasche





Hochzeitspauschale 1

PREIS PRO PERSON:
bitte anfragen

Eine sehr beliebte Speisenauswahl mit mehreren Gängen und allem, was bei einer ganz besonderen Hochzeit dazu gehört!

Sektempfang

Lillet-Wildberry, Sekt, Orangensaft

Vorspeise (am Tisch serviert)

Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Eierstich und Blumenkohl

Hauptgang (Buffet)

- Hähnchenschnitzel mit Paprika-Rahmsauce
- Schweinemedallions mit frischen, gebratenen Champions und Sauce Bernaise
- Rindersteakbraten in dunkler Sauce
- Bunte Gemüseauswahl
- Großes Salatbuffet mit drei Dressing-Variationen
- Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten

Dessert

Mascarponecrème und Schokoladencrème

Mitternachtssnack

Käsebrett

Brot mit zwei Dip-Variationen

Getränke

Weißwein & Rotwein

Fürstenberg Pils / Hohenfelder Pils

Alkoholfreies Pils

Weizenbier

Gerolsteiner Mineralwasser

Coca Cola Sprite, Fanta, Emsgold

Apfelschorle

Spirituosen: Kräuter, Klarer, Süßer Likör

Haben Sie vegane Gäste?

Bitte geben Sie uns vorab Bescheid.

Hochzeitspauschale 2

PREIS PRO PERSON:
bitte anfragen

Eine beliebte Menüwahl mit Sektempfang, Vorspeise mit Tisch-Service, dem Hauptgang als Buffet, Dessert-Variationen und Mitternachtssnack.

Sektempfang

Lillet-Wildberry, Sekt, Orangensaft

Vorspeise (am Tisch serviert)

Rindfleischsuppe oder Hühnerbrühe mit feiner Einlage

Hauptgang (Buffet)

- Hähncheninnenfilets im Parmesan-Ei-Mantel mit Tomatensauce
- Schweinefilet im Ganzen gebratenen, dazu Champions und Sauce Bernaise
- Rindersteakbraten in dunkler Sauce
- Lachsfilet auf Gemüsestreifen
- Salatbuffet mit drei Dressing-Variationen
- Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln, Kroketten, buntes Gemüse

Dessert

Bayrischcrème mit Himbeersauce

Mousse au chocolat

Mitternachtssnack

Erlesene Käse-Variationen

Kleine Frikadellen & Brotkorb

Getränke

Weißwein & Rotwein

Fürstenberg Pils / Hohenfelder Pils

Alkoholfreies Pils

Weizenbier

Gerolsteiner Mineralwasser

Coca Cola, Sprite, Fanta, Emsgold

Spirituosen: Kräuter, Klarer, Süßer Likör

Longdrinks v.d. Theke

Wodka Smirnoff

Jim Beam

Haben Sie vegane Gäste? Bitte geben Sie uns vorab Bescheid.

Hochzeitspauschale 3

PREIS PRO PERSON:
bitte anfragen

Inklusive Gartennutzung für Empfang und Fotos. Auch die Blumendekoration und Kerzen sind im Angebot enthalten.

Sektempfang

Lillet-Wildberry, Sekt, Orangensaft, Mango-Maracuja-Mocktail

Vorspeise (am Tisch serviert)

Suppe nach Wunsch, Brotkorb und Dip mit frischen Kräutern

Hauptgang (Buffet)

- Rumpsteak im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert
- Gebratene Champignons, Pfefferrahmsauce
- Schweinefilet-Röllchen mit Fetakäse gefüllt, mit Dijon-Senf-Sauce
- Hähnchen Innenfilets mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Rosmarinkartoffeln, Rösti, Kartoffelgratin
- Penne mit italienischem Gemüse und Käse gratiniert (vegetarisch)
- Großes Salatbuffet mit 3 Dressings
- Gebratene Champignons und Paprika, gefüllte Peperoni und Peppacaps
- Tomate-Mozzarella und ein großer Brotkorb
- Gemüseauswahl

Dessert-Etagere

Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Spaghetticrème

Mitternachtssnack

Currywurst

Brotkorb mit 2 versch. Dips

Getränke

Weißwein & Rotwein

Fürstenberg Pils / Hohenfelder Pils

Alkoholfreies Pils, Weizenbier

Gerolsteiner Mineralwasser, Kaffee

Coca Cola Sprite, Fanta, Emsgold

Spirituosen: Kräuter, Klarer, süßer Likör

Longdrinks: Wodka Smirnoff, Gin, Bacardi, Jim Beam

Haben Sie vegane Gäste? Bitte geben Sie uns vorab Bescheid.

Hochzeitspauschale 4

PREIS PRO PERSON:
bitte anfragen

Ein All-Inclusive Angebot mit großem Vorspeisen-Buffer, das keine Wünsche offen lässt.

Sektempfang

Hugo, Lillet Wildberry, Sekt, Orangensaft

Vorspeisen-Etagère am Tisch

Rosa Roastbeef mit Remoulade

Räucherlachs-Crêpes mit Dill-Senf-Sauce

Melone mit Schinken, Tomate & Mozzarella

Gebratene Champignons und Paprika

Gefüllte Peperoni und Peppacaps

Großer Brotkorb mit zwei Dips

Hauptgerichte:

- Schweinefilet im Ganzen gebraten, am Buffet tranchiert, mit frischem, gebr. Champignons u. Sauce Bernaise
- Rindersteak-Braten mit dunkler Sauce
- Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce
- Zanderfilet mit Kräutersauce
- Gefüllte Tomaten mit Blattspinat, Fetakäse und Pinienkernen (vegetarisch)
- Großes Salatbuffet mit 3 versch. Dressings

- Bunte Gemüseauswahl

- Rosmarin- u. Herzoginkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle

Dessert

Mousse au Chocolat, Himbeertraum

Mascarponecrème mit Fruchtsauce

Mitternachtssnack

Erlesene Käse-Variationen

Kleine Pulled-Chicken-Burger

Getränke

Weißwein & Rotwein

Fürstenberg Pils / Hohenfelder Pils Alkoholfreies Pils,

Weizenbier

Gerolsteiner Mineralwasser

Coca Cola, Sprite, Fanta, Emsgold

Spirituosen: Kräuter, Klarer, Süßer Likör

Longdrinks: Wodka, Bacardi, Jack Daniels Kaffee

Hochzeitspauschale 5

PREIS PRO PERSON:
bitte anfragen

Ein beliebtes Buffet, bei dem für jeden Gast das Richtige dabei ist. Ihre Gäste werden begeistert sein!

Sektempfang

Lillet-Wildberry, Sekt, Orangensaft

Vorspeise (am Tisch serviert)

Hühnersuppe mit Fleisch und Nudeln

Hauptgang (Buffet)

- Rindersteakbraten mit dunkler Sauce
- Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons und Pfeffersauce
- Hähnchenschnitzel mit Paprikarahmsauce
- Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Kräutersauce
- Bunte Gemüseauswahl
- Salatbuffet mit 3 Dressings
- Röstkartoffeln, Kroketten, Spätzle, Kartoffelgratin

Desserts

Obstauswahl

Mascarponecrème

Mitternachtssnack

Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich-Sauce und Dill-Senf-Sauce

Matjes, Shrimps-Cocktail

Tomate-Mozzarella, gebratene Champignons und Paprika, Brotkorb

Getränke

Weißwein & Rotwein

Fürstenberg Pils / Hohenfelder Pils

Alkoholfreie Biere, Weizenbier

Gerolsteiner Mineralwasser

Coca Cola, Fanta, Sprite,

Wodka Smirnoff und Jim Beam auf dem Tisch

Filter-Kaffee, Tee

Haben Sie vegane Gäste? Bitte geben Sie uns vorab Bescheid.

Von A bis Z

Wichtige Themen zu Ihrer Hochzeitsfeier, übersichtlich von A bis Z.

Bei Fragen können Sie uns selbstverständlich jederzeit kontaktieren.

Allergiker

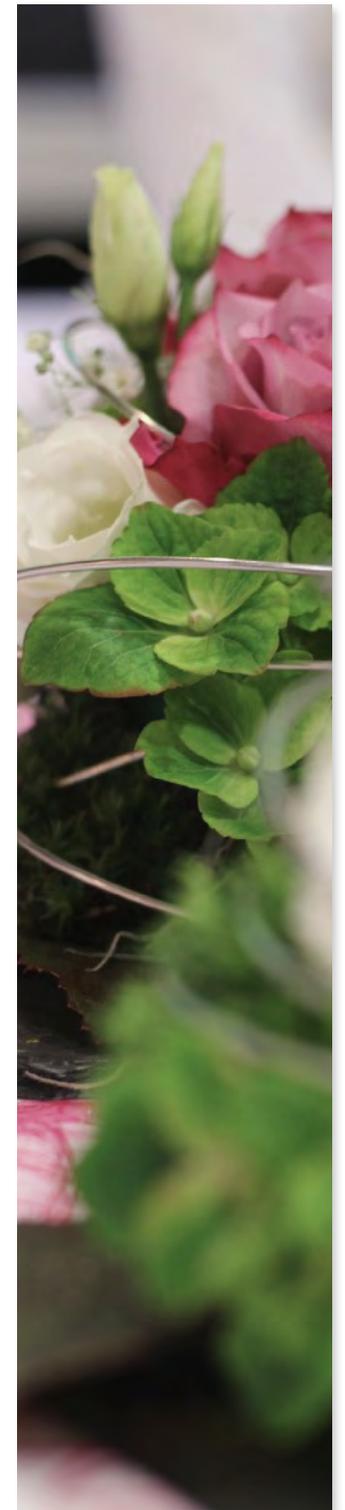
Sind einige Ihrer Gäste gegen bestimmte Inhaltsstoffe allergisch? Bitte teilen Sie uns dies im Voraus mit, damit wir die Gerichte entsprechend anpassen können oder für diese Gäste spezielle Gerichte vorbereiten können.

Aufbau

Wenn Sie eigene Dekoration mitbringen möchten, können Sie den Saal bzw. Raum selbstverständlich vorher dekorieren. Die Zeiten für den Aufbau können wir Ihnen eine Woche vorher, je nach Belegung, mitteilen. Wenn verfügbar, kann der Raum auch am Tag vor der Veranstaltung dekoriert werden.

Ansprechpartner

Die Ansprechpartner in unserem Hause sind Sandra und Werner Bökamp. Die Inhaber beantworten Ihnen gern alle Fragen zu Ihrer Hochzeitsfeier. Organisiert einer Ihrer Trauzeugen große Teile der Hochzeit? Oder haben Sie einen Wedding Planer? Bitte teilen Sie uns die Kontaktdaten mit. Teilen Sie uns bitte auch den Namen der Person mit, die am Tage Ihrer Hochzeit die Organisation von Showeinlagen, Reden und sonstigen Aktionen übernimmt, damit wir uns während der Veranstaltung an diese Person wenden können.



Bier

Als Bier vom Fass bieten wir Ihnen Hohenfelder und/oder Fürstenberg Bier an. Als Flaschenbier sind auch andere Biersorten erhältlich. Saisonale Biere / Craft Biere sind auf Anfrage erhältlich.

Blumen

Die Dekoration mit Blumen ist ganz Ihnen überlassen. Gern empfehlen wir Ihnen Floristen und Dekorateur.

Buffet

Je nach Wunsch und Verfügbarkeit wird das Buffet in einem separaten Buffet-Raum aufgestellt werden.

Dekoration

Viktoria Dil ist unsere Empfehlung für Dekorationen jeder Art. Seit schon 15 Jahren arbeiten wir erfolgreich zusammen. E-Mail: info.vdil@gmail.com

DJ

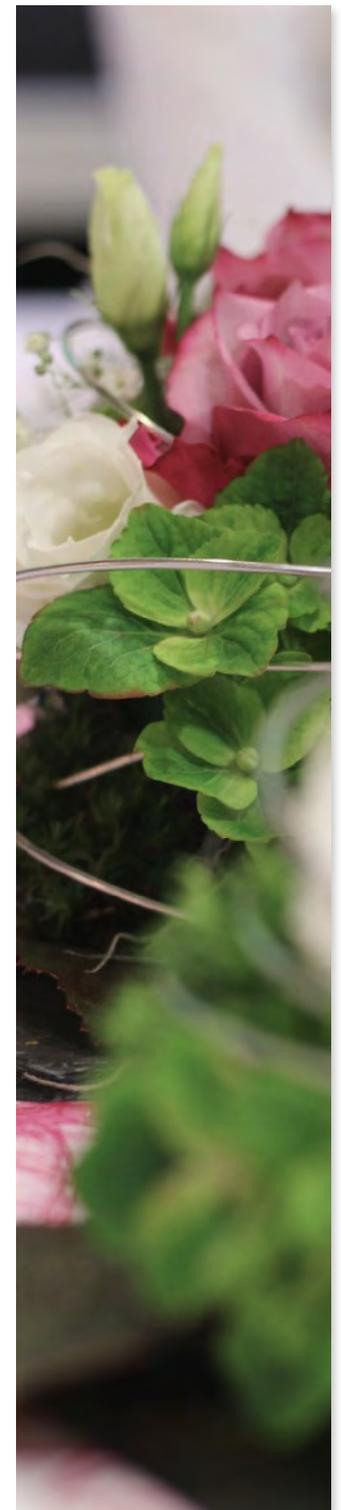
Gern empfehlen wir Ihnen gute DJs, mit denen wir bereits erfolgreich zusammen gearbeitet haben.

Eis

Genießen Sie frisches Eis aus unserer Eismaschine "Eis Fwip".

Empfang

Zum Empfang Ihrer Gäste können Sie Getränke nach Wunsch wählen. Wir empfehlen Sekt, Prosecco, Hugo, Lillet, Campari und vieles mehr.



Fahrservice

Auf Anfrage bieten wir je nach Verfügbarkeit einen Fahrservice an, mit dem Ihre Gäste (egal zu welcher Stunde) sicher nach Hause gebracht werden.

Feuerwerk

Nach Anmeldung und Genehmigung der Stadt Rietberg können wir auf unserem großen Parkplatz gern ein Feuerwerk zu Ihrer Feier ausrichten.

Fotobox

Möchten Sie eine Fotobox bei uns aufstellen? Gern können Ihre Gäste vor einem schönen Hintergrund und mit Accessoires Fotos machen lassen oder auf den Selbstauslöser klicken um Selfies zu machen. Wir empfehlen die Fotobox aus Rheda-Wiedenbrück. Gern vermitteln wir den Kontakt.

Fotos & Fotografen

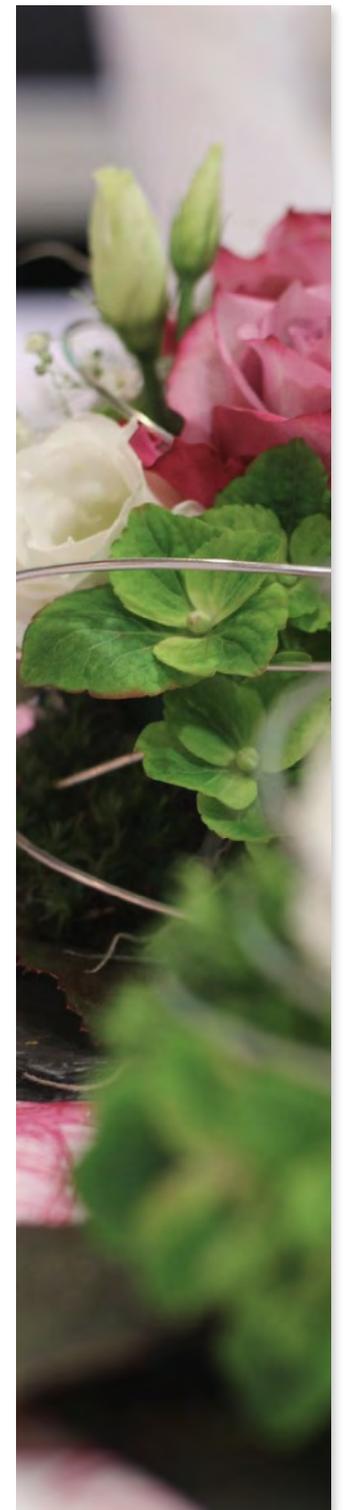
Gern empfehlen wir Ihnen gute Hochzeitsfotografen, mit denen wir bereits zusammen gearbeitet haben.

Freie Trauung

Im Sommer bietet unser großer, parkähnlicher Garten eine schöne Kulisse für freie Trauungen. Im Winter kann eine freie Trauung auch in unserem Saal ausgerichtet werden. Der Preis ist der gleiche wie bei der freien Trauung im Garten, abzüglich -10%.

Garten

Unser großer, parkähnlicher Garten eignet sich perfekt für den Empfang Ihrer Gäste. Auch Hochzeitsfotos werden oft in unserem Garten gemacht. Empfang: 450,- €. Fotoshooting: 199,- €. Freie Trauung: Bis 100 Personen 750 €. Ab 100 Personen 7,50 € pro Person.



Geschenke

Unsere Dekorateurin Viktoria Dil hat immer kreative Ideen für die Platzierung von Geschenken. Ihre Gäste können die Geschenke auf einem separaten Geschenktisch platzieren. Geldgeschenke können sicher verwahrt werden.

Hotel

Möchten Sie spät nachts nicht mehr nach Hause fahren? Nutzen Sie als Hochzeitspaar unser Hotel! Auch Ihre Gäste können nach der Feier direkt in unserem Hotel übernachten. Momentan haben wir 6 Hotelzimmer. Wir empfehlen eine vorzeitige Reservierung.

Hussen

Schöne Stuhlhussen können Sie u.a. bei unserer Dekorateurin Viktoria Dil ausleihen. Selbstverständlich können Sie die Stuhlhussen auch von anderen Dekorateurinnen leihen.

Kinder

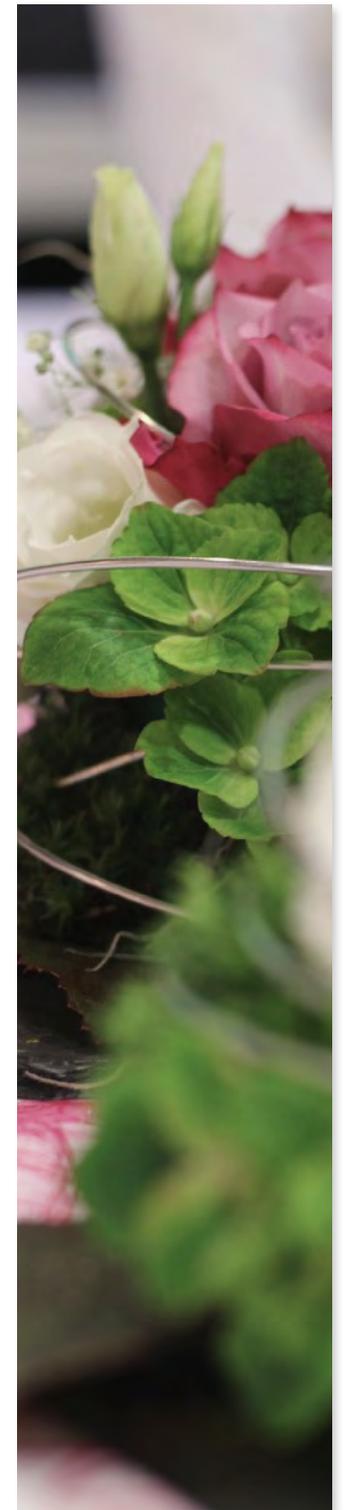
Wir freuen uns über Kinder in unserem Haus. Selbstverständlich bekommen Kinder einen besonderen Preis. Bei Menüpreisen rechnen wir wie folgt: Kinder von 1 bis 5 Jahren: 5 €. Von 6 bis 12 Jahren: 15,50 €. Bei Pauschalpreisen: Kinder von 1 bis 5 Jahren: 10 €. Von 6 bis 12 Jahren: 30 €. Ab 13 Jahren zählen Kinder als Jugendliche und nehmen zum gleichen Preis wie die Erwachsenen teil.

Kirche

Im Umkreis von 25km finden Sie viele schöne Kirchen. Besonders eindrucksvoll ist die Klosterkirche in Rietberg. Auch in Bokel gibt es eine sehr schöne Kirche. Ein Besuch lohnt sich!

Konfettikanonen

Konfettikanonen sind nicht gestattet.



Korkgeld

Sollte es spezielle Getränkewünsche geben, die wir nicht erfüllen können, sprechen Sie uns an. Nach Absprache können Spezialgetränke mitgebracht werden. Wir berechnen ein Korkgeld, ab 25 €.

Menü

Wir stellen Ihr Menü bzw. Buffet ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammen. Verraten Sie uns Ihre Lieblings Speisen und wir kümmern uns um das Wohl Ihrer Gäste.

Menükarten

Gern drucken wir Menükarten für Sie zum Selbstkostenpreis. Natürlich können die Menükarten auch selbst mitgebracht werden, bzw. passend zur Dekoration gefertigt werden.

Musik

Die Musik zu Ihrer Feier können Sie völlig frei wählen. Ob Band oder DJ, alles ist möglich! Im großen Saal stehen Ihnen eine große und eine kleine Bühne zur Verfügung. Gern beraten wir Sie zu diesem Thema bei einem persönlichen Gespräch.

Nachfeier

Möchten Sie am nächsten Morgen noch einmal alles Revue passieren lassen? Gern arrangieren wir eine kleine oder auch große Nachfeier ganz nach Ihren Wünschen. Dafür berechnen wir eine Pauschale.

Parkplätze

Auf unserem Grundstück sind mehr als genügend kostenlose Parkplätze vorhanden. Auch bei größeren Feiern bekommt jeder Gast einen Parkplatz.



Personal

Es kommen keine separaten Personalkosten auf Sie zu.

Preise

Die Preise für unsere Getränke finden Sie in dieser Broschüre. Preise für das Menü oder Buffet sind abhängig von Ihren Wünschen. Allgemein haben wir ein sehr faires Preislevel. Nachdem wir Näheres zu Ihren Menüwünschen wissen, können wir Ihnen ein Angebot zukommen lassen. Die Preise können auch direkt bei einem persönlichen Treffen mit uns besprochen werden..

Raummiete

Großer Festsaal: 750,- €

Feierscheune: 450,- €

Rechnung

Nach Ihrer Veranstaltung wird die Rechnung erstellt und wir gehen alle Posten gemeinsam durch.

Reinigung

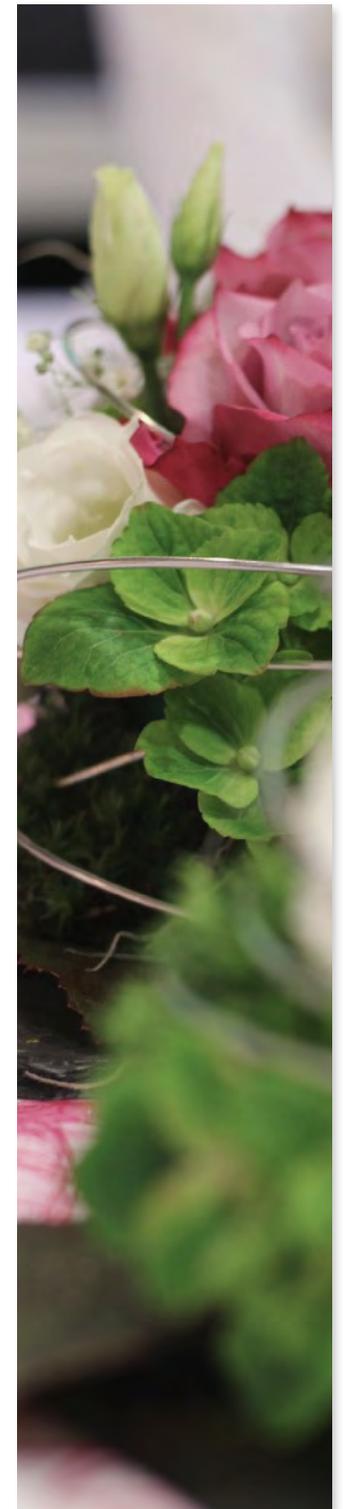
Nach Ihrer Veranstaltung entspannen Sie sich, packen Geschenke aus und lassen den Vortag noch einmal Revue passieren. Die Reinigung fällt selbstverständlich in unserem Aufgabenbereich.

Servietten

Gern zeigen wir Ihnen verschiedene Serviettenformen. Sie wählen Ihre Lieblingsform aus und wir richten diese aus weißen Stoffservietten her.

Sperrzeit

Bei uns können Sie so lange feiern wie Sie möchten. Eine zeitliche Beschränkung gibt es nicht.



Storno

Wenn Sie eine Veranstaltung bei uns buchen, reservieren wir das Datum in unserem Kalender. Bei einer Stornierung verfällt die Anzahlung. Sie können Ihre Veranstaltung bis zu 9 Monate vor dem Veranstaltungsdatum kostenlos verschieben. Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Sprechen Sie uns einfach an. Wir helfen Ihnen gern.

Taxi & Fahrdienst

Gern rufen wir Ihnen und Ihren Gästen ein Taxi, das Sie sicher nach Hause bringt. Als besonderen Service bieten wir Ihnen zusätzlich einen Fahrdienst an, der Sie und Ihre Gäste auch nach Hause bringt, falls kein Taxi erreichbar sein sollte.

Tischdecken

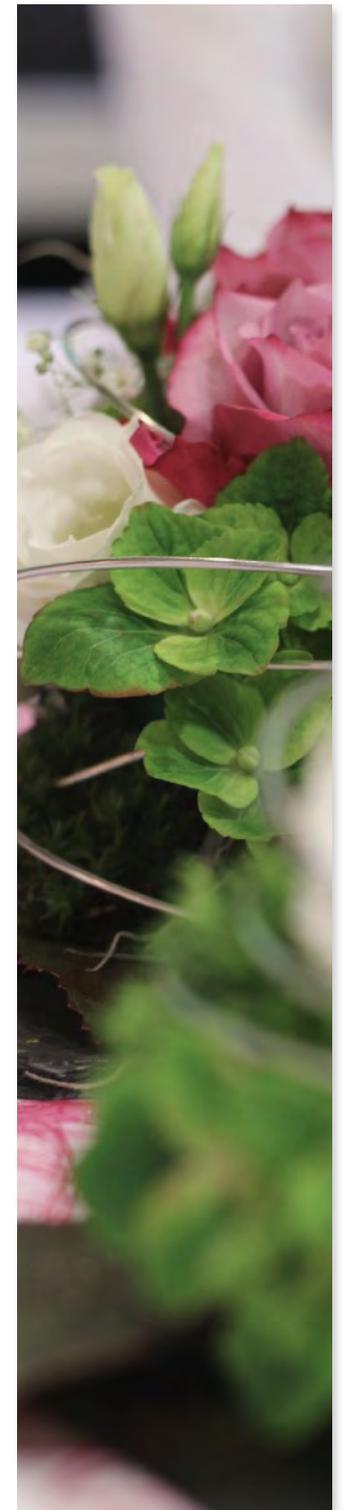
Wir statten alle Tische mit weißen Tischdecken und Servietten aus.

Tischdeko

Sie können die Tische bei Ihrer Feier ganz nach Ihren Wünschen dekorieren. Gern empfehlen wir Ihnen Dekorateure und zeigen Ihnen Vorschläge und Beispiele von schönen Tischdekorationen.

Torten

Eine Hochzeitstorte ist ein wichtiger Teil der Hochzeit. Wir empfehlen Ihnen die Torten der "Zuckerwerkstatt" von Silke Berenbrink (Tel. 05244-4057199) sowie der "7 Sachen Manufaktur" von Luise Strothenke (Tel. 0175-1557145). Selbstverständlich können Sie Ihre Hochzeitstorte bei Ihrem Konditor oder Bäcker Ihres Vertrauens bestellen und vor oder während der Feier bei uns anliefern lassen.



Tischform

Gern passen wir die Tischform an Ihre individuellen Wünsche und die Personenzahl an. Möglich sind folgende Tischformen: Rund, Lang, U-Form / Hufeisenform, T-Form oder L-Form.

Trinkgeld

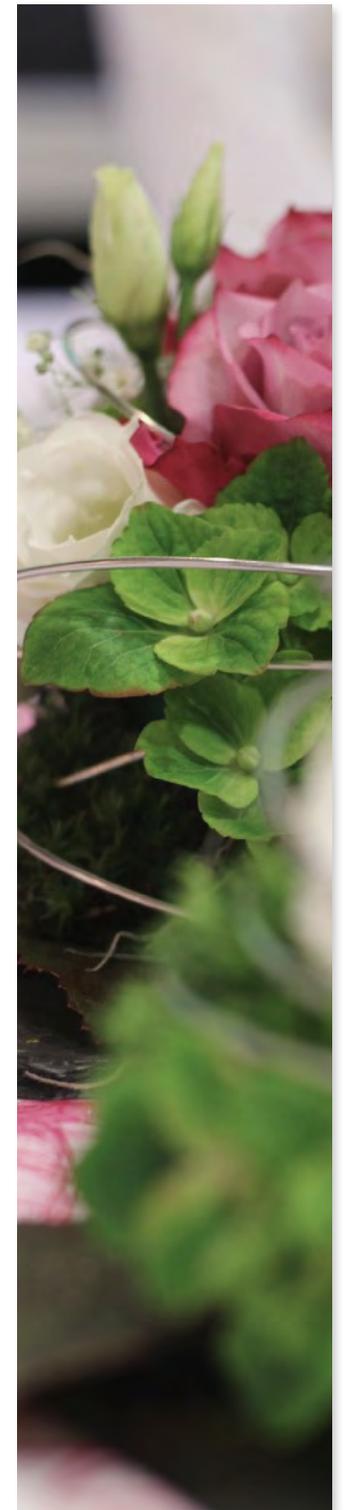
Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben, ist Ihnen natürlich freigestellt. Wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind, freuen sich unsere Kellner und Mitarbeiter sicherlich über eine kleine Aufmerksamkeit, das ist aber kein Muss.

Veganer & Vegetarier

Haben Sie Gäste, die Veganer oder Vegetarier sind? Selbstverständlich kochen wir gern spezielle Gerichte für Veganer oder Vegetarier. Bitte teilen Sie uns vor Ihrer Feier die Anzahl Ihrer vegetarischen und/oder veganen Gäste mit.

Wein

Zu einem guten Essen gehört auch ein guter Wein. Gern empfehlen wir Ihnen die passenden Weine zu Ihrem Menü. Neben unserer Standard-Weinauswahl, können wir auch spezielle Weine oder Bio-Weine für Sie auswählen.



Kontakt

Haben Sie Fragen, Anmerkungen oder Wünsche?
Kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gern.

Rufen Sie uns an:

Festnetz: 05244 - 8844

Mobil: 0171 - 64 25 182

(auch über WhatsApp erreichbar)

Online:

www.boekamp-rietberg.de

www.facebook.com/boekamprietberg

www.instagram.com/boekamprietberg (

Adresse:

Brunnenstraße 1

33397 Rietberg (Ortsteil Bokel)

E-Mail: info@boekamp-rietberg.de

Dienstleister

Blumen & Floristik

- Monika Peitzmeier. Tel: 05242 55 114

Dekoration

- Viktoria Dil. Tel: 0176 210 18 339
Facebook: Dekoration Viktoria Dil
E-Mail: info.vdil@gmail.com
- RJ Floristi

DJs

- Ingo Lücke. Tel: 0174 74 81 989
- Jan Wienhues: 0176 61 78 68 17
- DJ Fredo Timmermann: 0171-2162285

Fliegen & Manschettenknöpfe aus Holz

Stilvolle Accessoires für Bräutigam & Trauzeugen: www.bewoodz.de
Individualisiert mit Gravur: info@bewoodz.de

Fotobox

- Wir empfehlen Ihnen gern gute Fotografen. Sprechen Sie uns an.
- Fotobox Wiedenbrück: Hr. Spick. Tel: 0151 55521800

Hochzeitstorten

- Zuckerwerkstatt. Konditormeisterin Silke Berenbrink.
Tel.: 05244 40 57 199
www.silkes-zuckerwerkstatt.de
- 7 Sachen Manufaktur. Konditormeisterin Luise Strothenke
Tel.: 0175 155 714 5
info@7sachen-manufaktur.de
Website: 7sachen-manufaktur.de

Hochzeitskutsche

- Kutschfahrten: Familie Peitzmeier. Tel.: 05242-55114





BÖKAMP

Feiern mit Freunden

★ seit 1864 ★

