

EXKLUSIV-ARRANGEMENT

FESTLICHKEIT

auf dem Land



HOTEL

DENKMALSCHMIEDE HÖFGEN



Exklusiv für Sie und Ihre Gäste!

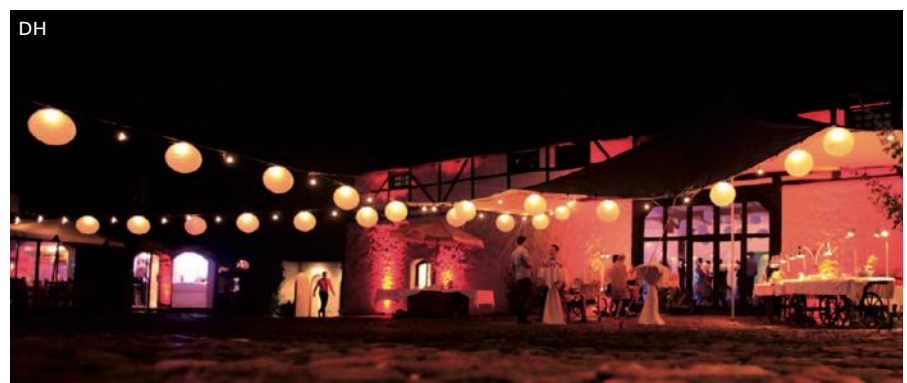
Vermeehrt gibt es den Wunsch, Gäste zu besonderen Anlässen an Orte zu entführen, die schnörkellos schön sind und Natürlichkeit ausstrahlen. Erwarten Sie das Unerwartete! Freuen Sie sich in einer solchen Umgebung auf ein Erlebnis für alle Sinne, das nur eines im Sinn hat: Sie und Ihre Gäste zu beflügeln.

Unser historisches Landgut aus Johann Sebastian Bachs Zeiten bietet ein ländliches, anspruchsvolles Ambiente, in dem Festlichkeit neu interpretiert werden kann.

Verlassen Sie sich auf individuelle, umfassende Beratung und eine perfekte Organisation.

Sie nutzen den historischen Gebäudekomplex mit seinem romantischen Innenhof, den vielfältigen Räumen und den Garten mit weitläufigen Streuobstwiesen exklusiv:

Genießen Sie den Luxus, an diesem Tag
in unserem Hotel die einzigen Gäste zu sein,
denen wir unsere ganze Aufmerksamkeit widmen –
fühlen Sie sich zu Hause!





Arrangement

Unser »Exklusiv-Arrangement« bietet die Basis für eine Feierlichkeit und beinhaltet:

- ⚙ Kompetente persönliche Unterstützung bei der Vorbereitung und Durchführung
- ⚙ Exklusive Nutzung des gesamten Hotel-Komplexes mit eigens für Sie eingerichteten und ausgestatteten Veranstaltungsräumen und einem gastronomischen Rundum-Service mit Speisen und Tafelgetränken
- ⚙ Begrüßung der Gäste mit einem klassischen Sektempfang
- ⚙ Gartennutzung mit Streuobstwiesen für Fotoshooting, Spiel und Spaß
- ⚙ Fotobox mit Accessoires zur Kreation wunderschöner Erinnerungen
- ⚙ Festliches Abendessen / Bankett
- ⚙ Ausgelassene Geselligkeit inklusive Lichtinszenierung
- ⚙ Hochwertige Ton-, Licht-, Projektions- und Veranstaltungstechnik auf den Freiflächen und in allen Veranstaltungsräumen mit technischem Rundum-Service
- ⚙ Alle Veranstaltungsräume und Hotelzimmer vollklimatisiert
- ⚙ Option: Übernachtung, Chill out open end





Beschreibung der Leistungen:

Kompetente Beratung

Von Anfang an beraten wir Sie persönlich mit ein- und demselben Ansprechpartner bei der detaillierten Planung und Vorbereitung Ihrer Feierlichkeit.

Unser Haus vereint in besonderer Weise Kompetenzen im Eventmanagement mit gastronomischem Fachwissen. Für ausgewählte Dienstleistungen (z.B.: Papeterie, Floristik, Entertainment, Confitserie oder Fotografie) können wir Ihnen bewährte, mit der Örtlichkeit vertraute Kooperationspartner empfehlen.

Exklusive Nutzung

Während der Feierlichkeit steht Ihnen unser gesamter Gebäudekomplex u.a. mit den folgenden Räumlichkeiten in Alleinnutzung zur Verfügung:

- Bankettsaal mit überdachter Freifläche ca. 150 qm für max. 120 Gäste
- Foyer mit Cocktail-Bar («Remise»), ca. 60 qm,
- historische »Schwarze Küche« 30 qm,
- Frühstücks-Restaurant 100 qm,
- abgeschlossene, geschützte Hof-Freifläche, ca. 600 qm, mit Stehtischen und Sitzgruppen, Sanitäranlagen (z. T. behindertengerecht) Babywickelplatz,
- Streuobstwiese, ca. 1,5 ha,
- ausreichend PKW-Stellplätze direkt am Haus

Ihre individuelle Dekoration

Wir richten für Sie die Räumlichkeiten ein und decken die Tafeln. Anschließend besteht nach Absprache Gelegenheit für Ihre Dekoration (z.B. Aufstellen von Tischkärtchen, Gastgeschenken, Menükarten, Tischplan etc.)

Optional: Beratung bei der grafischen Gestaltung Ihrer Drucksachen wie Einladung, Menü- und Tischkarten, Dekoration und festlicher Blumenschmuck

Personal und Servicezeiten

Für die Feierlichkeit stehen Ihnen die Hausleitung und ein Oberkellner als persönliche Ansprechpartner zur Seite. Das Team besteht aus qualifiziertem Hotel- und Küchenpersonal sowie einer Servicestaffel, die im Rahmen Ihres Exklusiv-Arrangements sieben Stunden einsatzbereit ist.

Optional: Die Servicedauer ist bei Bedarf verlängerbar.

Empfang der Gäste

Einen festlichen Auftakt bildet der »Sektempfang«, bei dem unser Servicepersonal Ihren Gästen die Gläser reicht, während Sie Ihre Gäste begrüßen und alle zugleich das Glas erheben können.

Optional: Cocktail-Empfang

Begrüßungs-Entrée mit Erfrischungen und Snacks





Optional Kaffeetafel

Über unser »Arrangement Feierlichkeit« besteht die Erweiterungsmöglichkeit um ein rustikales Kaffeebuffet. Dafür bietet dafür der Innenhof oder der Garten eine natürliche, entspannte und zugleich festliche Atmosphäre unter freiem Himmel.

Bei ungünstiger Witterung verlegen wir das Kaffeebuffet ohne Aufpreis nach Innen.

Ausstattung: Tische bestuhlt, z. T. Tische mit Bänken und Stehtische, weißes Bauscher-Porzellan Carat, Besteck und Servietten, Sonnenschirme. Selbstbedienung am Kuchenbuffet. Der Buffetauf- und -abbau, die Buffetbetreuung und der Abräumservice erfolgen durch Servicepersonal.

Heißgetränke: Dallmayr Filterkaffee, drei Sorten Tee (Eilles) sowie edler Darboven-Kakao

Kuchen:

Auf einem rustikalen Tafelwagen arrangieren wir eine Auswahl der beliebtesten altdeutschen Blechkuchenspezialitäten aus Meisterbackstuben unserer Region mit frischer Schlagsahne. Umfang: mindestens fünf verschiedene Kuchensorten, zwei Stück pro Person (z. B. Eierschecke, Zupfkuchen, Apfel- oder Pflaumenkuchen, Zuckerkuchen, Erdbeer- oder Obstkschnitten mit Gelatine)

Weitere Optionen: Kaffeetafel unter einem Eventzelt im Garten, herzhaftes Snacks, Limonadenbar, Bowlewagen...

Garten und Streuobstwiese, Hufschmiede

Das großzügige Gartengelände mit Streuobstwiesen und einem herrlich weiten Blick in die Landschaft steht Ihnen bis zum Einbruch der Dunkelheit für verschiedene Aktivitäten z.B. Fotoshooting zur Verfügung.

Ein großes Trampolin kann von Kindern unter Aufsicht der Eltern genutzt werden.

Optional: Trampolin mit Fangnetz, Gruppenfoto durch unseren Fotografen, Schmiedepformance

Bankett und Speisen

Sobald sich die Gäste im festlich gedeckten Saal versammelt haben, besteht zum Auftakt die Möglichkeit einer Ansprache. Anschließend wird die Vorspeise z.B. »Kaditzscher Festtagssuppe« am Platz serviert. Danach bedienen sich die Gäste individuell am Buffet – dabei werden Sie vom Buffetpersonal unterstützt. Das Buffet arrangieren wir im Saal oder unter dem Vordach der Galerie auf dem Hof inklusive Grill, vorgewärmter Teller und einer Beschriftung der Speisen. Das Abendessen wird in unserer Hofküche aus frischen und überwiegend regional bezogenen Zutaten bereitet. Dazu gehören knackige Salat-Variationen, perfekt auf den Punkt gegarte Grilladen mit hausgemachten Saucen, saisonales Gemüse und erfrischend leichte Dessertkreationen.

Sie erhalten von uns einen »Menüvorschlag«, den Sie optional Ihren Vorlieben anpassen können. Bei der Herstellung der vorzüglich aufeinander abgestimmten Gerichte verwirklichen wir höchste Ansprüche an





Frische und Geschmack sowie eine phantasievolle visuelle Präsentation.

Der Buffetauf- und -abbau, die Buffetbetreuung und der Abräumservice erfolgen durch Servicepersonal.

Optional: weitere kulinarische Akzente, Spießbraten, Flammflachs, Schokoladenbrunnen, Marshmallows.

Einrichtung und Ausstattung Bankettsaal

Sie wählen aus unseren Vorschlägen eine Tischanordnung und erstellen einen Sitzplan. Wir übernehmen die komplette Einrichtung des Saales mit Tischen und gepolsterten Bankettstühlen. Unsere Tafeln sind mit weißer Damast-Tischwäsche und Stoffservietten ausgestattet. Ein Gedeck umfasst: Platzteller aus weißem Bauscher-Porzellan Carat, Menü-Besteck 7-tlg., Weinglas, Wasserglas, Weinkühler, mundgeblasene Karaffen für Tafelwasser und Saft. Kerzenleuchter mit echten Stearin-Kerzen in Naturweiß und eine dezente, auf die Saison abgestimmte Blumendekoration verleihen den Tafeln ein fetliches Erscheinungsbild.

Optional: weiße Stuhlhussen, Floristik

Tafelgetränke

Das Sortiment umfasst: Tafelwasser medium /still, Apfelsaft natur, Orangensaft, Limonaden, Coca-Cola, Tonic-Water und Ginger Ale. Frisch vom Fass: Pilsner Urquell 0,3 l/0,5 l, Flaschenbiere: Köstritzer Schwarzbier, Clausthaller Alkoholfrei und Schöffelhofer Hefeweizen. Haus-Tafelweine rot/rosé/weiß, oder

alternativ Ausschank mitgebrachter Weine ohne Berechnung. Wenn Sie Ihre eigenen Weine ausreichen möchten, lagern wir unser Sortiment aus, nehmen Ihre Weine in unsere Kühlung und servieren diese anstelle unserer Hausweine. Gern empfehlen wir Ihnen eine Auswahl an regionalen und internationalen Qualitäts- und Spitzenweinen und bieten Ihnen vorab eine Weinverkostung an.

Auf den Tafeln werden die Tafelgetränke (Säfte, Wasser stilvoll in Karaffen – die Weine in Weinkühlern) serviert. Alle weiteren Getränke sind an der Bar (Remise) erhältlich oder werden auf Bestellung der Gäste durch das Servicepersonal am Platz serviert.

Durch einen romantischen Gewölbegang ist der Bankettsaal mit der Bar verbunden, sodass die Gäste im Verlauf des Abends auch hier Getränke ordern und miteinander ins Gespräch kommen können.

Bargetränke und Kaffeespezialitäten

Getränke wie Cocktails, Spirituosen oder italienische Kaffeespezialitäten*, die in diesem Arrangement nicht enthalten sind, werden bei Bedarf ausgeschrieben. Die Berechnung erfolgt gemäß unserer Getränkepreisliste nach Verbrauch auf Sammelrechnung der Gastgeber. Sie können das Preissegment und das jeweilige Sortiment festlegen.

*) Café Crème, Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso, Espresso Macchiato, Ristretto, Ristretto Macchiato





Hochwertige Veranstaltungstechnik

Beleuchtung und Sound passen wir in jedem Bereich unseres Eventgeländes auf die jeweilige Situation Ihrer Feier an. So wird z.B. beim Empfang der Gäste festliche Hintergrundmusik eingespielt, Funkmikrofone stehen jederzeit zur Verfügung.

Für die Kreation wunderschöner Erinnerungen nutzen sie unsere Fotobox mit originellen Accessoires.

Optional: Projektion der entstandenen Fotos in den Saal, Fotodruck und Gästebuch zum Selbstgestalten für Ihre Gäste.

Auf dem Hof inszenieren wir nach Einbruch der Dunkelheit architekturbezogen farbiges Licht und setzen mit Windlichtern Akzente.

In dem vollklimatisierten Festsaal nutzt Ihr DJ oder Ihre Live-Band unser professionelles Equipment.

Bei Bedarf kann auch eine individuelle Musikauswahl über Streamingdienste erfolgen. Bedienung der Musikauswahl ist durch Sie oder Gäste leicht möglich.

Ein Techniker steht Ihnen während der gesamten Zeit für die technische Betreuung vor Ort zur Verfügung.

Optional Mitternachtsbuffet:

Zur Mitternacht servieren wir Ihnen ofenfrisches Brot aus dem Backhaus mit Kräuterschmalz (oder einer vegetarischen Alternative) und extra knackigen Gewürzgurken. Alternativ präsentieren wir Eistorte bei bengalischem Licht oder ein exotisches Früchtearrangement.

Optional Chill-Out Lounge »Schwarze Küche«

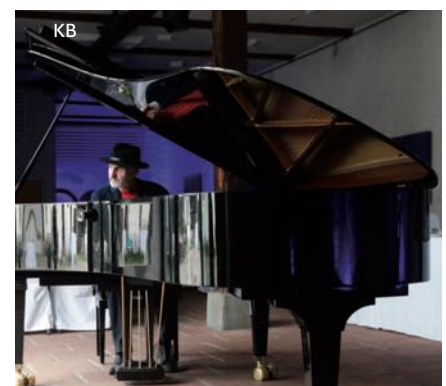
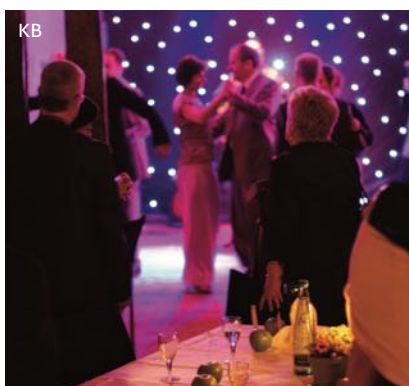
Für den Ausklang des Abends im kleinen Kreis steht ein separater Raum bis »open end« mit Getränken zur Selbstbedienung und offenem Kamin zur Verfügung.

Optional Übernachtung und Frühstück

Bei Bedarf reservieren wir unsere gesamte Zimmerkapazität (25 Betten + 17 Aufbettungen in 9 Studios) ausschließlich für Ihre Gesellschaft. Die Zuordnung der Gäste auf die jeweiligen Zimmer übernehmen Sie. Das Frühstück servieren wir im Hotelrestaurant, bei Kostenübernahme durch die Gastgeber auch für diejenigen Gäste, die nicht in unserem Haus übernachten haben.

Nachbereitung

Nach Ihrer Feier bieten wir Ihnen die Möglichkeit, persönliche Dinge, wie z.B. Geschenke oder Dekoration im Festsaal bis zum Check-out zu belassen.





Weitere *Extras* für ein gelungenes Fest

Jedes Detail muss stimmig sein – wir unterstützen Sie gern mit Ideen und Erfahrung. Eine ausführliche Beschreibung unserer Zusatzleistungen finden Sie in der Anlage »Extras«

- ✿ Kaffeebuffet im Garten unter einem Eventzelt
- ✿ Einladungen, Menükarten, Gastgeschenke durch unsere Grafikerin
- ✿ Kreative Floristik und Raumdekoration
- ✿ Empfang der Gäste mit Canapées & Cocktails
- ✿ Illuminierte Überraschungs-Torte oder Eisbombe
- ✿ Heliumballons
- ✿ Festliche Illumination auf dem Hof mit Lampions, bengalischem Feuer und Fackeln
- ✿ Schmiedepformance mit unserem Hof-Schmied
- ✿ Live-Musik oder DJ – Feuershow – Kinderbetreuung – Artistik, Clownerie & Zauberei
- ✿ Fotoshooting über den Wolken – bei einem Rundflug mit Champagner
- ✿ Film vom Fest – Die jüngsten Gäste dokumentieren den Tag mit Kamera und Mikrofon
- ✿ Kleine Zeitreise mit dem Hausherrn, Dr. Uwe Andrich:
kurzweilige Hofführung durch 8 Jahrhunderte Langut
Hufschmiede, Schwarze Küche, Tasting-Keller,
Tonstudio, Gastatelier und Obstgarten





Übernachtung und Frühstück

Bei uns übernachten Sie in einem ehemaligen Landgut aus dem 17. Jahrhundert. Der Aufenthalt in dem denkmalgerecht rekonstruierten Gebäudeensemble wird Sie und Ihre Gäste begeistern: Der Geist aus Bachs Zeiten trifft hier auf technische Raffinessen und zeitloses Design. Für besonderes Flair sorgen historische Details und zeitgenössische Originalkunst. Alle Hotelapartments sind ausgestattet mit Bad/Dusche, Klimaanlage, Minibar, i-Mac, Telefon sowie gratis highspeed Internetzugang.

Wir verfügen über 9 Hotel-Studios mit 25 Betten und 17 Aufbettungsmöglichkeiten. Weitere 15 komfortable Ferienwohnungen mit 72 Betten befinden sich in unmittelbarer Nachbarschaft. Insgesamt sind im Umkreis von 300 m über 100 Betten buchbar.

Ausführliche Beschreibung siehe Anlage »Übernachtung«. Freuen Sie sich auf ein individuelles modernes Interieur in historischem Ambiente, auf einen freundlichen Service und auf eine selten anzutreffende Ruhe in einem Dorf, das zu einem der schönsten Dörfer Sachsens mit dem Titel »Dorf der Sinne« avancierte.

Frühstücksbuffet

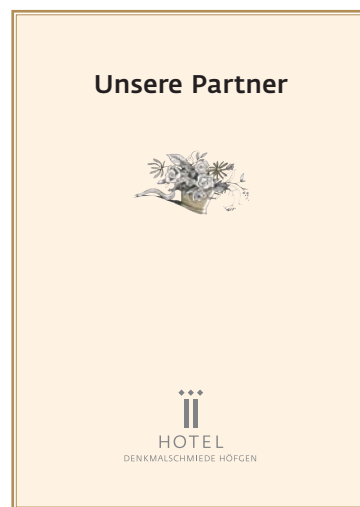
Am Morgen nach dem Fest servieren wir für Sie und Ihre Gäste von 9 bis 11 Uhr in unserem Hotelrestaurant ein leckeres Frühstücksbuffet.

Alternativ ist ein späteres oder erweitertes Frühstück buchbar.

Details siehe Material »Übernachtung«



Übersicht der Materialien, die Ihnen die Planung erleichtern



Notizen

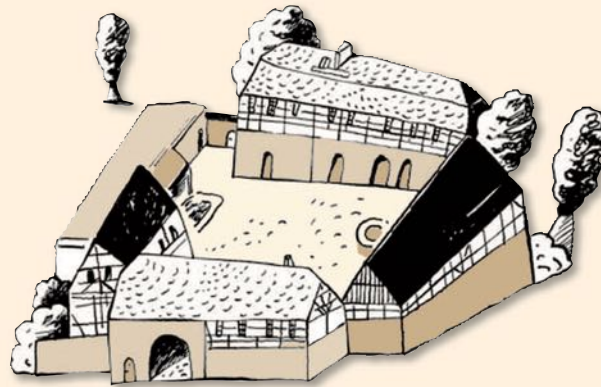




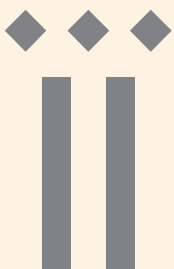
Rundum sorglos Verlassen Sie sich auf unsere Erfahrungen und unser Organisationstalent

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Angebotsbeschreibung die Planung für Ihren festlichen Anlass etwas erleichtert zu haben, damit Sie ganz entspannt die Vorfreude auf das große Ereignis genießen können. Wir freuen uns darauf, Sie bei den Vorbereitungen begleiten zu dürfen.

Kurt Uwe Andrich und Kristina Bahr



Version: 2026-01ua, Gestaltung: Kristina Bahr | Illustration: Uta Bettzieche | Fotos: Marcel Schneeberg (MS), Sylvio Dittrich (SD), Gerhard Weber (GW), Denkmalschmiede Höfgen(DH)



Denkmalschmiede Höfgen
Landgut · Hotel · Kulturort
Inh. Dr. Kurt Uwe Andrich
Teichstraße 12
04668 Grimma-Kaditzsch
Telefon: 03 43 7-98 77 0
E-Mail: service@hoefgen.de
Internet: www.hoefgen.de

