



Zum Fässchen Consrade  
Event, Gasthof und  
Restaurant

Consrader Straße 25  
19086 Plate

Telefon:  
(0385) 218 06 24  
(0163) 450 36 18  
E-Mail:  
info@zum-faesschen-  
consrade.de

Internet:  
www.zum-faesschen-  
consrade.de



#### Unser Restaurant

Unser Gastraum ist montags, donnerstags und freitags ab 17 Uhr und am Wochenende ab 11 Uhr geöffnet. Bitte reservieren Sie vorab immer einen Tisch, wenn Sie zu uns kommen möchten.

#### Urlaub bei uns

Ob Kurztrip mit Freunden oder eine Übernachtungsmöglichkeit für die Gäste Ihrer Ferien – wir bieten Ihnen drei gemütliche Ferienwohnungen und sechs Doppelzimmer. Falls Ihnen der Sinn nach Wellness steht, machen wir Ihnen gerne ein Angebot mit unserem Sauna- und Jacuzzi-Bereich.

#### Equipment-Verleih und Catering

Sie möchten eine Feier bei sich zu Hause ausrichten und brauchen noch etwas für die Ausstattung oder ein schönes Büffet? Sprechen Sie uns an für

- Fotoboxen
- Tischwäsche
- Besteck, Gläser
- kaltes und warmes Büffet ab zehn Personen

Gerne stellen wir auch den Kontakt zum DJ unseres Vertrauens her. Wir möchten, dass Ihre Feier keine Wünsche offen lässt.



## Feiern mit Herz und Seele

*Ob Kaminzimmer, Wellness unter freiem Himmel oder gemütlicher Gastraum mit Grillbüffet auf der Außenterrasse – im „Fässchen“ lässt sich stilvoll feiern, angenehm entspannen und gemütlich beisammensein. Individualität ist Janine Datzkos Zauberwort.*

**Consrade** • Die gelernte Restaurantfachfrau ist Gastronomin aus Leidenschaft und hat vor rund 15 Jahren den elterlichen Betrieb übernommen. Aus der ehemaligen Kneipe ist mittlerweile ein vielseitiger Gasthof geworden, der Auszeiten vom Alltag verspricht. Dabei setzt die 45-Jährige nicht allein auf liebevoll dekorierte und professionell geplante Hochzeitsfeiern, Jubiläen und Geburtstage. Auch kleine Wellnesspakete für den Trip mit Freunden sind möglich – oder der Betriebsausflug. „Wir können einen Gastraum für bis zu 70 Personen bieten oder aber das Kaminzimmer für kleinere Gesellschaften“, erzählt **Janine Datzko (Foto rund)**. Letzteres bietet den Zugang zum Außenbereich hinter dem Restaurant. Hier warten ein Pavillon, zwei kleine Saunen und ein Jacuzzi auf die Gäste. Ein riesiger goldener Buddha vermittelt angenehme Gelassenheit: Hier geht es darum, sich etwas Gutes zu tun. „Manchmal mieten sich Cliquen ein und koppeln ihren Wochenend-Trip mit etwas Wellness, einem schönen Grillbüffet und lassen dann den Abend an der Feuerstelle ausklingen“, erzählt Janine Datzko. „Oder aber Hochzeitsgäste, die vorher anreisen, entspannen vor dem großen Tag.“ Ihre Hauptaufgabe und die ihres siebenköpfigen Kernteams sieht die Gastronomin darin, dass bei allen gut geplanten Abläufen die Individualität bewahrt bleibt und die Details stimmen. „Vor einer Feier kommt der Gärtner und macht alles draußen bis ins Kleinste schick. Deko, Essen,



”

**Wir machen alles hier mit viel Liebe und Herzblut – und immer eine Idee anders. Unser Motto lautet: Möge dir dieser Ort wunderschöne Momente schenken.**

Janine Datzko  
Geschäftsführerin „Zum Fässchen“

Getränkesservice – wir möchten, dass keine Wünsche offen bleiben. Wenn die Braut etwas selbst gestalten möchte, unterstütze ich sie gerne oder aber ich nehme mich ganz zurück. Wenn es das Sorglos-Paket sein soll, bieten wir alles vom Blumenarrangement bis zum Fahrservice, Fotoboxen und Übernachtungsmöglichkeiten. Sollten unsere drei Ferienwohnungen für bis zu acht Personen und die sechs Doppelzimmer nicht reichen, haben wir Kontakte zu befreundeten Häusern.“ Janine Datzko orientiert sich aber nicht nur in der direkten Nachbarschaft, um ihr Angebot zu erweitern, sondern reist auch dafür – zum Beispiel nach Italien. Das Ergebnis sind kulinarische Themen-Abende im Restaurant, zu denen zum Beispiel hervorragende Weine und Grappas gereicht werden. Doch auch der reguläre Restaurantbetrieb ist abwechslungsreich, denn die kleine, feine Karte verändert sich alle drei Wochen. „Natürlich haben wir Klassiker wie unser Sauerfleisch – das muss vorbereitet werden. Aber wir kochen saisonal und frisch. Was wir mit guter Qualität bekommen, verarbeiten wir zu hochwertiger, bodenständiger Küche mit Pfiff.“ Zu festen Terminen gibt es außerdem einen reichhaltigen Brunch, so auch am Ostersonntag und Ostermontag. Wer den Gasthof kennenlernen möchte, kann auf der Website stöbern oder Janine Datzko anrufen. Dann wird deutlich: „Wir machen das hier mit viel Liebe und Herzblut – und immer eine Idee anders.“ *Janine Plegler*

