



## Der schönste Tag am Schaalsee

Liebes Brautpaar,

herzlich willkommen zu Ihrer einzigartigen Hochzeitsfeier!

Sie wünschen sich ein besonderes Hochzeitsfest mit romantischem Charme? Einen Trauungsort mit hübschem Kleinstadt-Flair und trotzdem im Grünen? Mit facettenreichen Optionen für Ihre Zeremonie, von feierlicher Dekoration bis zu vielfältigen Speisen- und Übernachtungsangeboten?

Das Seehotel Zarrentin bietet Ihnen die gesamte Rundum-Sorglos-Romantik. Gelegen idyllisch in der Nähe des Schaalsees, bietet es Ihnen die perfekte Kulisse für Ihre Traumhochzeit. Die Kirche und das Kloster Zarrentin im historischen Stadtkern bieten Möglichkeiten für einen festlichen Empfang direkt nach Ihrer Trauung.

Erleben Sie Ihre Traumhochzeit ganz nach Ihren Vorstellungen und innerhalb Ihres Budgetrahmens.

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung im Hochzeits- und Veranstaltungsbereich, und fokussieren Sie sich auf das Wichtigste: Ihren großen Tag.

Unser Team widmet sich all Ihren Wünschen mit besonderer Liebe zum Detail.

Wir freuen uns darauf, Sie bei Ihren Planungen zu unterstützen und Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten!

Ihre Gastgeber

Martina Behm (Bankettleiterin) und Naila Hartmann-Braun (Rezeptionsleiterin)

Martina Behm

Tel +49 (0)151 - 52 96 80 62

Mail [verkauf@seehotel-zarrentin.de](mailto:verkauf@seehotel-zarrentin.de)

Naila Hartmann-Braun

Tel +49 (0)151 - 52 96 43 03

Mail [naila.hartmann-braun@seehotel-zarrentin.de](mailto:naila.hartmann-braun@seehotel-zarrentin.de)

Zentrale Telefonnummer: +49 (0) 38851 – 55 99 300

## **ALLGEMEINE INFORMATIONEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG**

Anbei finden Sie verschiedene Informationen rund um Ihre private oder geschäftliche Veranstaltung im Seehotel.

### **Individualität**

Alle Angebote sind nach Ihren Wünschen individuell kombinierbar.  
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein maßgeschneidertes Angebot.

### **Anzahlung & Rechnung**

Sie erhalten eine Reservierungsbestätigung mit allen besprochenen Details und unseren aktuell gültigen AGBs, sobald Sie sich für Ihr Fest im Seehotel entschieden haben.  
Wir überzeugen mit unserer Leistung und gehen für Sie gerne in Vorleistung.  
Die Rechnung inklusiver aller Leistungen senden wir Ihnen nach Ihrer gelungenen Veranstaltung zu. Sie haben 14 Tage Zeit, den Rechnungsbetrag auf unser Bankkonto zu überweisen.

### **Essen & Trinken**

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen kleinen Vorgeschmack auf unsere große regionale und saisonale Büfett-Vielfalt, kleine Snacks sowie für einen Mitternachtsimbiss.  
Auch finden Sie unsere aktuellen Getränkepauschalen.

### **Räumlichkeiten/ Dekoration**

Die Tische werden festlich mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten durch unser Team eingedeckt. Ihre individuellen Blumen- und Kerzen-Gedecke beauftragen Sie gerne beim Floristen Ihres Vertrauens.  
Für weitere Dekoration-Dienstleistungen (z. B. Verteilen von Deko Elementen) berechnen wir pauschal 250,00 €.

### **Feuerwerk & Luftballons**

Zarrentin befindet sich im UNESCO Biosphärenreservat Schaalsee.  
Wir möchten Sie daher darauf hinweisen, dass Feuerwerke und Luftballons steigen zu lassen bei uns nicht gestattet sind.

### **Polterecke**

Polter-Hochzeiten können auf unserem Grundstück nicht realisiert werden. Wir verfügen über keine befestigte Fläche und Scherben können nicht restlos entfernt werden.

### **Konfetti & andere Streuwaren**

Bitte sehen Sie von der Verwendung von Konfetti oder anderen kleinen Streuwaren ab.  
Wir bedanken uns für Ihr Verständnis, dass wir Ihnen den Mehraufwand der Reinigungskosten in Rechnung stellen müssen.

## **IHR HOCHZEITSARRANGEMENT IM SEEHOTEL**

Begrüßung der Gäste mit Kaffee und Kuchen im Seehotelgarten mit Anschneiden der Hochzeitstorte (Organisation selbst), verschiedenen Obstblechkuchen und Schlagrahm sowie Obstspießen, gefüllten Wraps und Knuspergarnelen mit Sweet Chili. Dazu bauen wir eine Prosecco-, Bier- und Limonadenbar auf.

### **Hochzeitsbüfett mit servierter Vorspeise & Dessertbüfett**

\*\*\*

### **Mitternachtsimbiss**

\*\*\*

### **8 Stunden Getränkepauschale inkl. Spirituosen und Longdrinks**

ab 150,00€ pro Person

*Winterarrangement (November bis Ende März) ab 99,00€ pro Person*



**Frühlingsbüfett**

Bärlauchsüppchen mit Croûtons  
Spargelsüppchen mit Mandelsahne

\*\*\*

**Vorspeisen**

Spargelsalat mit Räucherlachs  
Graved Lachs mit Senf- Dillsauce  
Krabbensalat mit frischen Radieschen  
Dreierlei Matjesvariation  
Quiche Lorraine  
Roast Beef mit Sauce Tartar  
Lauchsalat mit Apfel  
Brotkorb mit Landbrot und Baguette mit Butter und Bärlauchbutter

\*\*\*

**Hauptgang**

Schweinefilet auf Spargelragout mit Herzoginkartoffeln  
Rinderfilet mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin  
Duett von Zander und Meerbarbe auf glasierten Zuckerschoten, Kirschtomaten  
mit Safransauce und Thymiankartoffeln

\*\*\*

**Dessert**

Panna Cotta mit Erdbeer- Minzsalat  
Zweierlei Schokoladenmousse  
Rhabarberkompott mit Vanillesauce  
Regionale Käseauswahl mit dunklen Trauben und Feigensenf

62,00 € pro Person

**Sommerbüfett**

Wildkräutersalat mit roter Bete und karamellisiertem Ziegenkäse

\*\*\*

**Vorspeisen**

Caprese mit Basilikumpesto

Antipasti mit frischen Sommerkräutern und herzhaftem Olivenöl

Gurkensalat mit Dillspitzen

Melonen-Fetasalat mit frischer Minze

Tomatensalat mit Schalotten, frischem Basilikum und dunklem Balsamico

Italienischer Nudelsalat mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Brotkorb mit Ciabatta, Brötchen und Tomatenbutter

\*\*\*

**Vom Grill**

Rumpsteaks, Zitronen- Limettenhähnchenbrust, Kräuterlammchops  
marinierte Gemüse- Haloumispieße, mediterrane Grillwurst

\*\*\*

**Warm vom Büfett**

Gekräuterte Doradenfilets

Mediterrane Riesengarnelen

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Gebackene Kirschtomaten mit Feta

Ratatouillegemüse

\*\*\*

**Dips & Saucen**

Tzaziki, Aioli, Curry- Mango, Steaksauce

\*\*\*

**Dessert**

Obstplatte mit Mascarponecreme

Tiramisu

Quark- Limettenmousse

58,00 € pro Person

**Herbstbüfett**

Kürbiscremesüppchen mit Ingwer und Ahornsirup

\*\*\*

**Vorspeisen**

Bunter Herbstsalat mit gerösteten Nüssen und Vinaigrette  
Rosa gebratene Entenbrust mit Safranäpfeln und Portweingelee  
Bauernsülze vom Biohof Gut Gallin mit Remouladensauce  
Waldorfsalat mit Parmaschinken  
Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich  
Vitello Tonnato  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette, Butter und Kräuterbutter

\*\*\*

**Warm vom Büfett**

Hirschkalbsrücken mit Portweinsauce, Rosenkohl und Schupfnudeln  
Schweinefilet auf gebratenen Pilzen mit Kartoffelgratin  
Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Thymiankartoffeln

\*\*\*

**Dessert**

Apfelcrumble mit Vanillesauce  
Schokoladenmousse mit Kirschkompott  
Birnentarte mit Krokant

59,00 € pro Person

**Winterbüfett**

Wildessenz mit Schnittlauchklößchen

\*\*\*

**Vorspeisen**

Feldsalat mit Himbeervinaigrette und gebratener Geflügelleber  
Duett von Fasanenbrust und Maispoulardenbrust mit Cumberlandsauce

Knuspergarnelen mit Sweet Chili Dip

Rindercarpaccio mit glasierten Birnen und karamellisierten Nüssen

Lachstatar auf geröstetem Dunkelkornbrot

Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich

Brotkorb mit Butter und Schmalz

\*\*\*

**Warm vom Büfett**

Entenbrust und Gänsekeule mit Rotkohl und gefüllten Klößen

Rinderfilet „Filet Wellington“ mit Wintergemüse und Kartoffelgratin

Zander auf gerahmtem Schwarzwurzelgemüse mit Thymiankartoffeln

\*\*\*

**Dessert**

Winterliche Apfelkrapfen

Zimtpflaumen mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat mit Kirschen

60,00 € pro Person

## **MENÜS (ab 15 Personen)**

Sie wünschen sich ein individuelles, maßgeschneidertes Menü?  
Bei uns sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Gerne runden wir Ihre Ideen mit unseren Erfahrungen ab und beraten Sie in einem persönlichen Gespräch.

### **Welche Anforderungen darf Ihr Menü erfüllen?**

- Soll das Menü Ihrem Event-Anlass oder -Motto folgen?
- Legen Sie besonders Wert auf saisonal/ regional/ spezielle Zutaten?
- Wie viele Gänge darf das Menü haben?
- Fisch, Fleisch oder beides?
- Gibt es Vegetarier oder Veganer?
- Gibt es Unverträglichkeiten?
- Welches Budget haben Sie zur Verfügung?

## **KAFFEE & KUCHEN**

Für einen süßen Start in Ihren besonderen Tag bereiten wir Ihnen ein leckeres Kuchenbüfett vor und servieren dazu frischen Kaffee und Tee.

Mitgebrachter Kuchen inkl. Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee satt  
€ 8,00 € pro Person

Kuchenbüfett mit verschiedenen Torten und Kuchen inkl. Kaffee und Tee satt  
€ 16,00 pro Person

## **MITTERNACHTSSNACK**

Wenn die Feier in vollem Gange ist, meldet sich früher oder später der kleine Hunger wieder.

Currywurst mit Currysoße und Baguette  
€ 8,00 pro Person

Mini Hamburger aus dem Ofen  
€ 8,50 pro Person

Mini- Fischbrötchen (3 verschiedene Sorten)  
€ 8,50 pro Person

Chili con Carne mit Baguette  
€ 8,50 pro Person

Käseplatte mit französischem Rohmilchkäse, dunklen Trauben und Feigensenf  
€ 11,00 pro Person



## GETRÄNKEPAUSCHALEN

Unsere Getränkepauschalen sorgen für einen transparenten Preis und bieten Planungssicherheit für Ihr Budget.

Die Pauschalen sind zeitlich begrenzt und beginnen mit dem Eintreffen Ihrer Veranstaltungs-Gesellschaft.

### Mittagspauschale inkl. Empfang

Weine, Sekt, Aperol Sprizz, Lillet Wild Berry, Biere vom Fass und aus der Flasche, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee  
€ 29,00 pro Person

### Abendpauschale inkl. Empfang (8 Stunden)

Weine, Sekt, Aperol Sprizz, Lillet Wild Berry, Biere vom Fass und aus der Flasche, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee  
€ 49,00 pro Person

### Abendpauschale II inkl. Empfang (8 Stunden)

Weine, Sekt, Mineralwasser, Aperol Sprizz, Lillet Wild Berry, Biere vom Fass und aus der Flasche, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee, Spirituosen und Longdrinks  
€ 65,00 pro Person

### Nach Ablauf der 8 Stunden erheben wir einen gestaffelten Pauschalbetrag (pro angefangener Stunde, nach Personenzahl)

bis 30 Personen +200,00 € pro Stunde

bis 65 Personen +250,00 € pro Stunde

ab 66 Personen +300,00 € pro Stunde

### Individuelle Getränkewünsche?

Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie weitere Getränke ergänzen möchten, beispielsweise Cocktails.

### Bitte beachten Sie:

Für Ihre Feierlichkeiten können die Getränke auch einzeln nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet werden.

## HOTELZIMMER UND ZIMMERPREISE

Hotelzimmer:	45 Zimmer im Seehotel und 10 Doppelzimmer im Fischhaus als Einzel- oder Doppelzimmer buchbar mit TV, Dusche und kostenlosem Internet. Alle Zimmer sind Nichtraucher-Zimmer.
Zimmerpreise:	Einzelzimmer ab 120,00 € inkl. Frühstück Doppelzimmer ab 155,00 € inkl. Frühstück  Angebot bei einer Mindestbuchung von 10 Zimmern: Doppelzimmer jeder Kategorie 155,00 € inkl. Frühstück
Tiefgarage:	9,50 € pro Tag

## EXTERNE DIENSTLEISTER

Ob Friseur, Florist oder DJ - gerne empfehlen wir Ihnen unsere professionellen Dienstleister und langjährigen Partner.

Alternativ freuen wir uns, wenn Sie uns Ihre Wunsch-Dienstleister mitteilen.

## ZUSATZLEISTUNGEN

### SONSTIGES

Tellergeld pro Person Zum Beispiel, wenn Sie auf Wunsch eigenen Kuchen zu Ihrer Veranstaltung mitbringen	4,00 €
Menükarten pro Karte	3,00 €
Geschirr-Verleih inkl. Lieferung und Reinigung pro Person	4,00 €
Bereitstellung von Beamer und Leinwand	kostenlos

## KONTAKT INFORMATIONEN

Adresse: Seehotel Zarrentin  
Amtsstraße 6  
19246 Zarrentin am Schaalsee

Telefon: 038851 - 55 99 300

E-Mail: kontakt@seehotel-zarrentin.de

Internet: www.seehotel-zarrentin.de

### Anfahrt

Von Hamburg, Berlin oder Schwerin aus fahren Sie auf der A24 und verlassen diese an der Ausfahrt Zarrentin. Die am See gelegene alte Landstraße liegt ganz in der Nachbarschaft von Kirche, Kloster, Bürgermeisteramt und Pastorat. Kostenpflichtige Parkplätze finden Sie hinter der Kirche.

Das Seehotel Zarrentin befindet sich in unmittelbarer Nähe zum herrlichen Schaalsee. Supermärkte, Bushaltestelle und Gastronomie sind zu Fuß zu erreichen. Außerdem erreichen Sie das ausgedehnte Biosphärenreservat mit einem ca. 15-minütigen Spaziergang.

