



Festlich feiern im Seehotel Zarrentin

Liebe Gäste,

wir bieten Ihnen für Ihre Familienfeiern, Hochzeiten und weitere Anlässe einen einzigartigen Veranstaltungs-Rahmen – von vielfältigen Angeboten bis Zimmer-Auswahl. Unsere unterschiedlichen Räumlichkeiten mit Platz für 10 oder bis zu 160 Personen, geben Ihnen Raum für Ideen und Ihre individuellen Feierlichkeiten.

Profitieren Sie auch von unseren Übernachtungs-Optionen in unseren Hotels „Fischhaus“ und „Seehotel Zarrentin“. So können Sie und Ihre Gäste den Tag entspannt ausklingen lassen, ohne sich um die Heimfahrt sorgen zu müssen.

Wir freuen uns, Sie bei Ihren Planungen zu unterstützen, um Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag zu bereiten. Gern erstellen wir Ihnen nach Ihrem Besuch ein maßgeschneidertes Angebot.

Wir betreuen Ihre Veranstaltung individuell und professionell, und unsere Mitarbeiter widmen sich all Ihren Wünschen mit besonderer Liebe zum Detail. Von der Planung bis zur Umsetzung sind wir für Sie da, damit Ihre Feier ein voller Erfolg wird.

Kontaktieren Sie uns noch heute, um mehr über unsere Angebote zu erfahren und Ihre Feierlichkeiten im Seehotel Zarrentin zu planen.

Ihre Gastgeber

Martina Behm (Bankettleiterin) und Katja Kämpf (Assistentin der Geschäftsführung & Vertrieb)

Mail: events@seehotel-zarrentin.de

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Anbei finden Sie verschiedene Informationen rund ums Feiern im Seehotel. So erhalten Sie einen kleinen Vorgeschmack über verschiedene Büfets, Getränke und Snacks.

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 das Zünden von Feuerwerken, das Steigenlassen von Luftballons, der Einsatz von Nebelmaschinen sowie das Abbrennen von Kaltfeuerwerken bei uns nicht gestattet sind.

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.

Geschenktisch

Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen gerne einen Geschenktisch zur Verfügung. Wir bitten Sie, alle Geschenke bis zum Ende der Veranstaltung wegzuräumen.

BÜFETTS

Unser Büfett-Angebot lässt keine Wünsche offen. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Büfett „Kampenwerder“

Suppe am Platz serviert

Mecklenburger Kartoffelsüppchen mit Schinkenwürfeln

Vorspeisen

Frischer Schaalseefisch aus der Räucherammer
(nach Tagesangebot)

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Gurkensalat mit Dillspitzen

Marinierte Scheiben vom Schweinefilet mit Tomatenscheiben

Halbe gefüllte Eier mit Senfcreme

Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Warm vom Büfett

Schweineschnitzel in der Knusperpanade

2' erlei überbackene Hähnchenbrust

Gebratenes Zander- und Forellenfilet

Als Beilagen

Speckbohnen, frischer Blattspinat, Pilze in Rahm

Kroketten, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Dessert

Großmutter's Zitronenspeise mit frischer Schlagsahne

Rote Grütze und Vanillesauce

Büfett „Kirchensee“

Suppe am Platz serviert

Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen,
Gemüwestreifen und Eierstich

Vorspeisen

Frischer Schaalseefisch aus der Räucherammer
(nach Tagesangebot)
Rosa Roastbeef mit Remouladensoße
Gurkensalat mit Honig und Dill
Kleine Knuspergarnelen mit Chilidip
Walddorfsalat mit Mandarinen und Walnüssen
Partyfrikadellen mit Sour Creme
Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Warm vom Büfett

Zarter Rinderbraten in Rotweinsauce
Tranchen vom Schweinefilet auf gebratenen Zwiebelpilzen
Ganze Lachsseite aus dem Ofen mit Riesengarnelen und Kirschtomaten

Als Beilagen

Frisches Saisongemüse, Blumenkohl á la Creme, Rotkohl,
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und Mandelbällchen

Dessert

Apfelkompott im Gläschen mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert

Büfett „Möwenburg“

Suppe am Platz serviert

Tomatensüppchen mit Basilikum Crème fraîche

Vorspeisen

Halbe Eier mit Senfcreme
Gurkensalat mit Dill und Honig
Käse- Weintraubenspieße
Partyfrikadellen mit Kartoffelsalat
Landbrot mit Tomatenwürfeln
Brotkorb mit Butter

Warm vom Büfett

Schweinekrustenbraten mit herzhafter Soße,
Bohnengemüse und Kartoffelgratin
Gebratene Fischfilets mit Senfsauce, frischem Gemüse der Saison
und Bratkartoffeln

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Frühlingsbüfett

Suppe am Platz serviert

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

Sommerbüfett

Salat

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

Herbstbüfett

Suppe am Platz serviert

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

Winterbüfett

Suppe am Platz serviert

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

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

Kuchenbüfett mit verschiedenen Torten und Kuchen inkl. Kaffee und Tee satt

MITTERNACHTSSNACK

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

Currywurst mit Currysoße und Baguette

Mini Hamburger aus dem Ofen

Mini- Fischbrötchen (3 verschiedene Sorten)

Chili con Carne mit Baguette

Käseplatte mit französischem Rohmilchkäse, dunklen Trauben und Feigensenf

GETRÄNKEPAUSCHALEN

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

Die Pauschalen sind zeitlich begrenzt und beginnen sofort beim Eintreffen der Gäste.

Getränkepauschale inkl. Empfang (4 Stunden)

Weine, Sekt, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Biere vom Fass und aus der Flasche, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Getränkepauschale inkl. Empfang (8 Stunden)

Weine, Sekt, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Biere vom Fass und aus der Flasche, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Getränkepauschale II inkl. Empfang (8 Stunden)

Weine, Sekt, Mineralwasser, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Biere vom Fass und aus der Flasche, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee, Spirituosen und Longdrinks

Nach Ablauf der 8 Stunden erheben wir einen gestaffelten Pauschalbetrag (pro angefangene Stunde, nach gemeldeter Personenzahl ab Beginn der Veranstaltung)

	Getränkepauschale I	Getränkepauschale II
bis 30 Personen:	+200,00 € pro Stunde	+250,00 € pro Stunde
bis 65 Personen:	+250,00 € pro Stunde	+300,00 € pro Stunde
ab 66 Personen:	+300,00 € pro Stunde	+350,00 € pro Stunde
ab 80 Personen:	+350,00 € pro Stunde	+400,00 € pro Stunde

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 135,00 € inkl. Frühstück Doppelzimmer ab 170,00 € 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 €
Kinderpauschale (4 – 12 Jahre)	35,00 €
Menükarten pro Karte	3,00 €
Geschirr-Verleih inkl. Lieferung und Reinigung pro Person	4,00 €
Bereitstellung von Beamer und Leinwand	80,00 €
JBL Musikbox	15,00 €
Dienstleisterpauschale	50,00 €

KONTAKT INFORMATIONEN

Adresse: Seehotel Zarrentin
 Amtsstraße 6
 19246 Zarrentin am Schaalsee

Telefon: 038851 – 55 99 300

E-Mail: events@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 erreichbar. Außerdem erreichen Sie das ausgedehnte Biosphärenreservat mit einem ca. 15-minütigen Spaziergang.

