



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 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 um Ihre 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 hier 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.

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.

Geschenktisch

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

IHR HOCHZEITSARRANGEMENT IM SEEHOTEL

Begrüßung der Gäste

Ihre Gäste werden im Seehotelgarten mit Kaffee, Kuchen, einer Hochzeitstorte (Organisation durch das Brautpaar), verschiedenen Obstblechkuchen, Schlagrahm sowie Obstspießen und gefüllten Wraps willkommen geheißen.

Zusätzlich richten wir eine Prosecco-, Bier- und Limonadenbar für Sie ein.

Hochzeitsbüfett

Ein exquisites Büfett, ergänzt durch eine servierte Vorspeise und ein Dessertbüfett – für kulinarische Vielfalt, die Ihre Gäste begeistern wird.

Mitternachtsimbiss

Für den kleinen Hunger zwischendurch bieten wir einen leckeren Mitternachtsimbiss.

8 Stunden Getränkepauschale

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

ab 180,00 € pro Person



Frühlingsbüfett

Suppen

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

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

Salat

Wildessenz mit Schnittlauchklößchen

Vorspeisen

Feldsalat mit Himbeervinaigrette und gebratener Geflügelleber
Duett von Fasanenbrust und Maispouardenbrust 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

Käseplatte mit französischem Rohmilchkäse, dunklen Trauben und Feigensenf

Mini-Flammkuchen

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 I 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

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

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	80,00 €
JBL Musikbox	15,00 €
Teufelmusikbox (1 Stück/ 2 Stück)	75,00 €/ 150,00 €
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 zu erreichen. Außerdem erreichen Sie das ausgedehnte Biosphärenreservat mit einem ca. 15-minütigen Spaziergang.

