

IHRE HOCHZEIT IM SEEHOTEL HEIDEHOF

Ein Traum wird wahr!

*Sehr geehrte Damen und Herren,
in den darauffolgenden Seiten sehen
Sie unsere Vielfalt an Angeboten.
Erstellen Sie sich Ihre Traumhochzeit
mit unseren Individuell
kombinierbaren Angeboten.*

Beste Grüße
Linda Richardt

LEBE
LIEBE
LACHE



Genießen Sie Ihren großen Tag in vollen Zügen.

Zum Beispiel mit einer romantischen Kutschenfahrt nach stimmungsvoller Trauung am Tollensesee-Ufer entlang oder bei einer Schifffahrt zum Seehotel nach der Eheschließung im Tempel Belvedere.

"Hier werden Träume wahr"

Besuchen Sie uns!



www.seehotel-heidehof.de

Bleiben Sie in jeder Hinsicht auf dem neuesten Stand über unser Hotel.

Folgen Sie uns auf unseren Social-Media Channels!



Wir erschaffen

unvergessliche

Momente

NÄCHSTER SCHRITT?

In den darauffolgenden Seiten finden Sie unser Angebot, welches Sie zu Ihrem personalisiertem Wunsch kombinieren können.

Jedes Angebot ist individuell anpassbar, sodass Sie Ihre Traumhochzeit mit uns erleben können.

Die Angebote sind wie folgt aufgelistet:

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 1. Location | 2. Zimmerreservierung |
| 3. Sektempfang | 4. Kaffee & Kuchen |
| 5. Buffet & Getränke | 6. Dekoration |
| 7. Entertainment | 8. Fotograf |
| 9. Weitere Wünsche | |

"Lassen Sie Ihren Traum wahr werden"





ANGEBOT FÜR IHRE HOCHZEIT AM

LOCATION

Das Hotel liegt in Klein Nemerow direkt am Ufer des Tollensees.

Der Wintergarten hat Platz für 50 Gäste und bietet zudem eine tolle Aussicht auf den See.

Die Trauung kann sowohl im Hotel als auch in der naheliegenden Klosterruine stattfinden.

Freuen Sie sich auf eine grandiose Zusammenarbeit.



ZIMMERRESERVIERUNG

Preis pro Doppelzimmer: 89,00€

Preis pro Doppelzimmer, large: 105,00€

Preis pro Einzelzimmer: 63,00€

Aufbettung Kind: 20,00€

Aufbettung Erwachsener: 25,00€

Alle Preise sind pro Nacht gelistet & beinhalten Frühstück.



GUT ZU WISSEN



Gern können Sie sich in unserem romantischen Wintergarten trauen lassen, oder auch in der naheliegende Klosterruine.

Diesbezüglich müssten Sie bitte einen Termin mit Herrn Walther vom Standesamt in Burg Stargard vereinbaren. Dieser wird Sie dann bei uns trauen. Tel.: 039603 253-13

Dekoration & Blumengestecke können wir gerne für Sie organisieren. Dazu benötigen wir Ihre Wunschvorstellung, Lieblingsblumen, Preisrahmen etc.

Ab 02:00 Uhr veranschlagen wir für jede angefangene Stunde eine Servicegebühr von 50,00€

SEKTEMPFANG

je Flasche Haussekt: 25,00€
je Glas Orangensaft 0,2 l: 02,50€

Gerne können wir den Empfang speziell für Sie gestalten.



KUCHEN

Eine Hochzeit ohne Torte oder Kuchen ist nur ein Meeting!

Torten: 45,00€

Obst-Torten: 35,00€

Kuchen: 25,00€

Nur im Ganzen erhältlich!

TORTEN:

Schwarzwälder Kirschtorte
Marzipan-Buttercreme-Torte
Mocca-Schokoladen-Torte
Frankfurter Kranz

OBST-TORTEN:

Apfel-Wein-Torte
Mandarinen-Quark-Torte

KUCHEN:

Birnen-Joghurt-Kuchen
Apfelstreusel
Zupfkuchen
Käsekuchen



KAFFEE

Kanne Kaffee (6-7 Tassen): 11,00€

Portion Sahne: 00,60€



ABENDESSEN

Sie können sich aus den Buffets ein Wunschbuffet zusammenstellen oder einen Termin mit unserem Küchenchef vereinbaren, um ein individuelles Buffet zu besprechen.

Wir möchten darauf hinweisen, dass zum jetzigen Zeitpunkt die Preise für einzelne Getränke, sowie der kalkulierte Preis pro Person für das Menü noch geringfügig abweichen können, da die Preisentwicklung fürs nächste Jahr für Rohstoffe noch nicht ersichtlich ist.

BUFFET I

Preis pro Person: 38,00€
(ab 25 Personen)



VORSPEISEN



Buntes Salat-Buffet mit
Rohkost- & Blattsalaten

...
Vitello vom Kalbsrücken
mit pikanter
Thunfischsauce & Oliven

...
Melonenschiffchen mit
Rohschinken

Tomate-Mozzarella mit
Basilikum-Pesto

...
Wildkräuterschaumsü-
pchen mit geröstetem
Serrano-Schinken

...
Gemischte
Räucherfischplatte

HAUPTGÄNGE



Schweinemedallions gefüllt mit Lauch
dazu buntes Gemüse & Kartoffelgratin

...
Dreierlei Fischfilet auf Lauchgemüse
dazu Nussreis

DESSERTS



Hausgemachtes Tiramisu

...
Kokos-Panna-Cotta

...
Rote Grütze mit Vanillesauce

FOOD-FACT

Die FARBE DES GESCHIRRS spielt für das Geschmackserlebnis eine entscheidende Rolle: So schmeckt Erdbeerkuchen von einem weißen Teller süßer als von einem schwarzen. Das Gehirn nimmt den Farbkontrast zwischen Rot und Weiß stärker wahr und stellt sich auf einen süßeren Geschmack ein.

BUFFET II

Preis pro Person: 45,00€
(ab 25 Personen)

VORSPEISEN



Buntes Salat-Bufferet mit
Rohkost- & Blattsalaten

Karotten-Ingwer-Suppe mit
geröstetem Sesam

...
Rosa gebratenes Roastbeef mit
grüner Sauce

...
Gemischte
Räucherfischplatte

...
Bruscetta mit frischem
Parmesan

...
Hausgemachte
Anti-Pasti-Platte

...
Tomate-Mozzarella mit
Basilikum-Pesto

HAUPTGÄNGE



Schweinekrustenbraten mit Bayrisch Kraut
dazu Serviettenknödel

...
Schweinemedallions gefüllt mit Lauch

...
Zander & Lachs auf der Haut gebraten
mit Fenchel-Spinat-Gemüse & Pilz-Risotto

DESSERTS



Mousse au chocolat

...
Gemischte Obstplatte

...
Orangen-Panna-Cotta im Gläschen

FOOD-FACT

Der GERUCH ist die wichtigste Eigenschaft eines Gerichts. Geschmack, Textur und Aussehen sind im Vergleich dazu eher irrelevant. Der Mensch kann über 20 000 verschiedene Geruchsqualitäten wahrnehmen.

BUFFET III

Preis pro Person: 50,00€
(ab 25 Personen)

VORSPEISEN



Buntes Salat-Bufferet mit
Rohkost- & Blattsalaten

...
Vitello vom Kalbsrücken mit
pikanter Thunfischsauce &
Oliven

...
Gemischte Bräatenplatte mit
saurem Gemüse und grüner
Sauce

...
Tatar vom frischen Lachs

Tomate-Mozzarella mit
Basilikum-Pesto

...
Mecklenburger
Kartoffelsuppe mit
Brotcroûtons

...
Gemischte
Räucherfischplatte

...
Hausgemachte
Anti-Pasti-Platte

HAUPTGÄNGE



Roastbeef „rosa“ mit Sauce Bernaise
mit Mandelbroccoli & Kartoffelgratin

...
Medaillons von Pute & Schwein
mit Karotten-Ingwer-Gemüse & Herzoginkartoffeln

...
Schollenfilet in der Eihülle
auf Grillgemüse & Pesto-Kartoffeln

...
Gebratener Frischlachs auf Babyspinat & Butterreis

DESSERTS



Gemischte Obstplatte

...
Hausgemachte Creme-Karamell

...
Bayrisch Creme mit Himbeeren

...
Crêpes mit marinierten Orangenfilets

FOOD-FACT

BROT ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Welt und hat einen hohen symbolischen Wert. So besteht das Wort „Companion“ aus den lateinischen Wörtern „com“ für „zusammen“ und „panis“ für „Brot“.

EXTRAS

Professionelle und kreative Umsetzung.

PURER GENUSS



Gebeizter Lachs mit
Senf-Honig-Dill Dressing
pro Person: 08,50€

...
Matjeshäckerle
pro Person: 04,50€

...
Verschiedene belegte Partybrötchen mit
Räucherlachs, Forelle, Rohschinken, Käse
pro Stück: 02,80€



Currywurst „Berliner Art“
pro Person: 05,50€

...
Pulled Pork
pro Person: 07,80€

...
Gemischte Käseplatte mit Feigensenf &
Käsegebäck
pro Person: 06,50€

...
Eisbombe
pro Person: 04,50€

GETRÄNKE

Von Softgetränken bis hin zu Spirituosen haben wir all das, was das Herz begehrt.

Der Verbrauch wird zum Einzelnachweis berechnet.

UNSERE EMPFEHLUNG

Probieren Sie unsere personalisierten Hausweine
Von Fotos bis zu Texten – unsere Weinetiketten sind individuell gestaltbar

WEIßWEIN

Riesling
Weißwein Trocken

Weingut Kesselring
Pfalz
0,75l – 12,5%

ROTWEIN

Spätburgunder
Rotwein Trocken

Weingut Kesselring
Pfalz
0,75l – 14,5%vol

DEKORATION

Unser Wintergarten wird festlich für Sie geschmückt.

Von Tischdecken, Servietten in der gewünschten Form, farbige Läufer, bishin zu Kerzen – wir bereiten alles für Sie vor.

Wir erschaffen unvergessliche Momente!

Wir versuchen Ihre Dekowünsche so gut wie möglich umzusetzen.



ZUBUCHBARE EXTRAS

Blumendekoration nach Absprache preislich vereinbar.



ENTERTAINMENT

Zu der passenden Location muss auch das Entertainment-Programm passen! Hier finden Sie einige unserer Kooperationspartner, mit denen wir schon viele gute Erfahrungen sammeln konnten.

DJ ROBERT:

Robert Schünemann
Mobil: 0163 / 3016449
E-Mail: djrobi80@gmx.de
www.dj-robert.de

ZAUBERSHOW & MODERATION:

Ben David
Mobil: 0171 5714497
E-Mail: info@magic-ben.de
www.magic-ben.de

EVENTAGENTUR ZWergenFEIER

Stefanie Schmidt
Tel.: 03961 262418
E-Mail: info@zwergenfeier.com
www.zwergenfeier.com

WEIßE HOCHZEITSTAUBEN:

Anke Golz
Tel.: 039854/37649
Mobil: 01721073256
www.wild-golz.de

WEITERE SPECIALS

Vulcanus Feuershow
Johannes Semerad
Tel.: 0173 38 28 117
E-Mail: info@vulcanus-feuershow.de
www.vulcanus-feuershow.de

Kutschfahrten
Olaf Peter
Tel.: 0171 72 52 282



FOTOGRAF

Eine Fotografie ist der Pausenknopf
des Lebens.

Halten Sie Ihre unvergesslichen
Momente fest und erleben Sie Ihre
Traumhochzeit mit uns!

FOTOSTUDIO AM HAFF:

Tel.: 039771/814463

Mobil: 0160/98393329

E-mail: info@fotostudio-ueckermuende.de

www.fotostudio-ueckermuende.de

FOTOCREATIONEN:

Anne Zschächner

Mobil: 0152 02893461

E-Mail: hochzeitsratgeber@gmx.de

www.fotocreationen.de

LUFTAUFNAHMEN

Jetzt NEU: 10 schöne Luftaufnahmen
am Steg & an der Klosterruine.

Jedes Bild wird professionel bearbeitet.
10 Stk. 150€



WEITERE WÜNSCHE

Ab hier beginnt der Teil, den Sie ausfüllen !

Auf der rechten Seite können Sie individuell Ihre
Wünsche äußern.

Im unteren Kästchen finden Sie unsere Kontaktdaten,
wenn noch Unklarheiten bestehen sollten.

Bitte geben Sie auch Ihre Kontaktdaten an, damit wir
Sie kontaktieren können.

Bitte füllen Sie die folgende Seite aus und senden Sie
uns das Dokument zurück. Nachdem Erhalt setzen wir
uns mit Ihnen in Kürze in Verbindung.

KONTAKTDATEN

Unsere Kontaktdaten

Name:

E-Mail:

Telefon:

Ihre Kontaktdaten:

Name:

E-Mail:

Telefon:



TRAUUNG

Heidehof Wintergarten:

Klosterruine:



ZIMMERRESERVIERUNG

Doppelzimmer, Iargett:

Doppelzimmer:

Einzelzimmer:

Aufbettung Kind:

Aufbettung Erwachsener:



SEKTEMPFANG

Flasche Haussekt:

Glas Orangensaft:

WEIN

Empfehlung Weißwein:

Empfehlung Rotwein:



BUFFET

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“ – Goethe



Buffet I:

Extras:

Buffet II:

Extras:

Buffet III:

Extras:

KAFFEE

Kanne Kaffee:

Portion Sahne:



KUCHEN

Torten:

Obst-Torten:

Kuchen: