

FISCHHAUS

HOTEL AM SCHAALSEE



Ihre Ansprechpartner für eine gelungene Party:

Jens Niemann
Geschäftsführer

Claudia Gipp
Ass. der Geschäftsführung

Nancy Rieger
Restaurantleiterin

Liebe Gäste,

Für Tagungen, Familienfeiern und besonders Hochzeiten, bis circa 200 Personen oder für Anlässe jeglicher Art, stehen Ihnen ab dem Frühjahr 2023 verschiedene Räumlichkeiten im neuen „Seehotel Zarrentin“, direkt gegenüber der Kirche und des Klosters Zarrentin zur Verfügung.

Tolle Motive für ein unvergessliches Foto lassen da nicht lange auf sich warten.

Insgesamt bieten wir unseren Gästen 47 Doppelzimmer im neuen „Seehotel Zarrentin“ und 10 Doppelzimmer im „Fischhaus“ für die Übernachtung an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Gastgeber
Jens Niemann und sein Fischhausteam



Allgemeines

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Informationen rund ums Feiern im Fischhaus am Schaalsee.

So erhalten Sie einen Überblick über verschiedene Büfets und Informationen für ein köstliches Menü.

Auch finden Sie unsere aktuellen Getränkepauschalen sowie Angebote zu kleinen Snacks und für einen Mitternachtsimbiss.

Uns liegt es sehr am Herzen, Sie bei Ihren Planungen zu unterstützen um Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag zu bereiten.

Besonders freuen wir uns über einen persönlichen Besuch, bei dem wir Ihre Wünsche und Vorstellungen erfahren möchten, um Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot unterbreiten zu können.

Für uns ist es selbstverständlich, dass wir Ihnen nach unserem Gespräch eine aktuelle Zusammenfassung für Ihre Unterlagen zuschicken.

Wir betreuen Ihre Veranstaltung individuell und professionell und unsere Mitarbeiter widmen sich all Ihren Wünschen mit besonderer Liebe zum Detail.

Nach einer gelungenen Feier in unserem Hause schicken wir Ihnen gern die Rechnung zu, Sie schauen noch einmal drüber und überweisen dann bequem ein paar Tage später den Betrag. Denn wir gehen gern in Vorleistung und überzeugen mit unserer Leistung.

BÜFETTS

ab 25 Personen

MECKLENBURGER BÜFETT

Suppe am Platz serviert

Deftige Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln und Blattpetersilie

Vorspeisen

Frischer Fisch aus der Räucherammer
(nach Tagesangebot)



Knackiger Apfel-Lauch-Maissalat



Tomaten- und Gurkensalat



Marinierte Scheiben vom Schweinefilet mit Tomatenscheiben



Halbe gefüllte Eier mit Senfcreme



Lachstatar auf geröstetem Vollkornbrot



Brotkorb mit Landbrot,
kleinen Partybrötchen und Butter

Warm vom Büfett

Schweineschnitzel in der Knusperpanade

2'erlei überbackene Hähnchenbrust

Gebratene Filets von Forelle und Wels mit Dillsoße

Als Beilagen

Speckbohnen, frisches Saisongemüse, Pilze in Rahm
Kroketten und Kartoffelgratin

Dessert

Großmutter's Zitronenspeise mit frischer Schlagsahne

Apfelstrudel mit Vanillesauce

39,50 € pro Person



FISCHHAUS
HOTEL AM SCHAALSEE

FISCHHAUS BÜFETT

Suppe am Platz serviert

Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen,
Gemüwestreifen und Eierstich

Vorspeisen

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

☪

Frischer Fisch aus der Räucherammer
(nach Tagesangebot)

☪

Rosa Roastbeef mit Remouladensoße

☪

Tomatensalat mit kleinen Schalottenwürfeln

☪

Gurkensalat mit Honig und Dill

☪

Kleine Knuspergarnelen mit Chilidip

☪

Geröstetes Baguette mit Frischkäse und Tomate

☪

Brotkorb mit Baguette,
Brötchen und Butter

Warm vom Büfett

Zarter Rinderbraten in Rotweinsauce

Tranchen vom Schweinefilet mit gebratenen Zwiebeln

Ganze Lachsseite aus dem Ofen mit Riesengarnelen und Kirschtomaten

Als Beilagen

Frisches Saisongemüse, Blumenkohl á la creme

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Dessert

Apfelkompott im Gläschen mit Vanilleeis

Mousse au chocolat mit frischen Früchten garniert

43,50 € pro Person

BÜFETT
„WALD UND WIESEN“

Vorspeisen

Rauch- & Wildspezialitäten vom Brett



Lachstatar auf Kartoffelrösti



Mit Honigmelone mit Papenschinken



Hauchdünne Scheiben von der Flugentenbrust mit Preiselbeersahne



Knackiger Feldsalat mit Himbeerdressing und gerösteten Nüssen



Wild-Carpaccio mit Feigen-Pesto



Frische Pilze mit Kräutern eingelegt



Waldorfsalat mit Mandarinen und Walnüssen

Warm vom Büfett

Hirschrückenmedaillons mit Kräuterkruste, mit kräftiger Rotweinsauce

Rosa Entenbrust aus dem Ofen

Gebratene Rotbarschfilets auf Apfel-Sellerie-Gemüse und Apfelmus

Als Beilagen

Frisches Saisongemüse, Bohnenbündchen im Speckmantel,
Macaire Kartoffeln, Mandelbällchen und Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Dessert

Marillenknödel mit Vanillesauce

Birnentarte mit Mangosorbet

53,50 € pro Person

REGIONALES BÜFETT

Vorspeisen

Herzhafte Bauernsülze mit Remouladensoße



Frischer Fisch aus der Räucherammer

(nach Tagesangebot)



Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Remouladensoße



Matjestatar mit Zwiebeln und Gewürzgurken auf
geröstetem Baguette



Tomatensalat mit kleinen Schalottenwürfeln



Zartes Rindercarpaccio mit Basilikumpesto



Kleine Auswahl von verschiedenem Käse aus der Region
mit Feigensenf



Brotkorb mit Landbrot,
Brötchen und Butter

Warm vom Büfett

Zarte Rindfleischröllchen, klassisch gefüllt,
Tranchen vom Schweinefilet auf gebratenen Champignons
Filets von Zander und Forelle mit Weißweinsöße

Als Beilagen

Frisches Saisongemüse, Rotkohl, Blumenkohl á la creme
Kartoffelklöße und Bratkartoffeln

Dessert

1 Kugel Eis mit Kirschen und Sahne im kleinen Gläschen
Mousse au chocolat mit frischen Früchten garniert

44,00 € pro Person

TOSKANISCHES BÜFETT

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Grana Padano



Spießchen von Cherrytomaten und Mozzarellakugeln,
mariniert mit Basilikumpesto



Mediterrane Salatvariation aus frischen Blattsalaten, Rucola
und Paprika, dazu unser Hausdressing



Antipasti aus gegrillten Zucchini, Karottenscheiben,
Paprika und Champignonköpfen
mit herzhaftem Olivenöl und italienischen Kräutern



Vitello Tonnato

Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch
mit feiner Thunfischcreme



Bruschetta



Riesengarnelen mit Kräutern und Knoblauch



Kapern, getrocknete Tomaten und Oliven



Ciabatta, Baguette und Meersalzbutter

Warm vom Büfett

Geschmorte Lammkeule mit kräftiger Kräutersoße

Schweinefiletmedaillons auf Paprikagemüse mit Salbei

Ganze Lachsseite aus dem Ofen mit getrockneten Tomaten, Oliven und Knoblauch

Als Beilagen

Grüne Bohnen, Paprika-Gemüse mit Zuckerschoten

dazu Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream und Kartoffelgratin

Dessert

Panna Cotta mit marinierten Sauerkirschen

Tiramisu

49,50 € pro Person

GALA BÜFETT

Vorspeisen

Marinierter Rehrücken und Entenbrust auf Safranäpfeln

∞

Gebratene Garnelen und Cherrytomaten mit Krätzern und Knoblauch

∞

Knackiger Feldsalat mit Himbeerdressing, Orangenfilets und gerösteten Nüssen

∞

Zartes Rindercarpaccio mit Basilikumpesto,
knackigem Rucolasalat und Grana Padano

∞

Geröstete Landbrottscheiben mit Lachstatar

∞

Zarter Wildschinken auf marinierten Linsen

∞

Tafelspitzterrinen mit Mango-Apfel-Remoulade

∞

Käseauswahl mit feinem Käsebouquet, dazu Feigen- und Orangensenf

∞

Ciabatta, Baguette und Meersalzbutter

Warm vom Büfett

Rinderfilet Wellington, zart im Blätterteigmantel gebacken

Ganzer Wildrücken am Knochen zubereitet mit Portweinjus

Gebratene Schollenfilets „Büsumer Art“ mit Krabben

Als Beilagen

Bohnenbündchen, Spitzkohl á la crème und frisches Saisongemüse

Kartoffelgratin und Kräuterkartoffeln „provencale“ mit Sour Cream

Dessert

Limettenmousse mit frischen Waldbeeren

Apfeltorte mit Mangoeis

57,50 € pro Person

GRILLPARTY

Kalt vom Büfett

Spieße von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto



Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto



Großer knackiger Sommersalat mit unserem Hausdressing



Bruschetta auf geröstetem Ciabatta



Antipasti aus gegrillten Zucchini, Karottenscheiben,
Paprika und Champignonköpfen
mit herzhaftem Olivenöl und italienischen Kräutern



Italienischer Nudelsalat mit Penne, Rucola, Cherrytomaten,
Pesto, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan



Brotkorb mit Ciabatta, Brötchen und Meersalzbutter

Vom Grill

Rinder- Entrecôte, Hähnchenbrust, marinierte Schweinesteaks,
Lammkotelettes & mediterrane Grillwurst

Warm vom Büfett

Ganze Lachsseite aus dem Ofen,
dazu gebratene Riesengarnelen

Als Beilagen

verschiedene Soßen und Kräuterbutter
buntes Gemüse, gebackene Kirschtomaten mit Fetakäse und geriebenem Grana
frische gebratene Pilze, Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Dessert

Schokoladensoufflé mit Kirschen
Mini-Früchteeisbecher mit Sahne

47,50 € pro Person

KLEINES BÜFETT

Suppe

Mecklenburger Kartoffelsuppe, mit Lauch gekocht

Vorspeisen

Bunte Salatvariation aus frischen Blattsalaten, Rucola
und Paprika, dazu unser Hausdressing



Bauernsülze mit Remouladensoße



Halbe Eier mit Senfcreme gefüllt



Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikumpesto
und gemahlenem Pfeffer



Kleine Party-Frikadellen mit Sour Cream



Brotkorb mit Butter

Warme Gerichte

Saftiger Kasseler- Nackenbraten oder Schweinekrustenbraten
Kleine Fischfilets mit Gemüsestreifen in Dillsoße

Als Beilagen

Frisches Gemüse der Saison
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Dessert

Apfelküchlein aus dem Ofen mit Karamellsoße
Omas Schokoladenpudding

33,50 € pro Person

MENÜS

Ab 15 Personen

Liebe Gäste!

Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass es für ein gutes Gelingen eines Festes sehr wichtig ist, das passende Essen auszuwählen.

Da wir in unseren Beratungsgesprächen immer wieder die vielfältigsten Geschmäcker und Zusammenstellungen erleben, beraten wir Sie zu unseren Menüs gern in einem persönlichen Gespräch.

Somit sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt.
Gern runden wir Ihre Ideen mit unseren Erfahrungen ab und beraten Sie zu den ausgewählten Komponenten.

Folgende Punkte helfen Ihnen bei der ersten Planung

Wie viele Gänge darf das Menü haben?

Fisch oder Fleisch oder beides?

Gibt es Vegetarier oder Veganer?

Gibt es Unverträglichkeiten?

Welches Budget haben Sie zur Verfügung?

Getränke

Empfang im Fischhaus

Sie kommen direkt nach der Trauung zu uns ins Fischhaus.
Bei schönem Wetter empfangen wir Sie auf unserer herrlichen Terrasse.

Variante I

Rotkäppchen – Sekt und alkoholfreier Fruchtcocktail

€ 8,00 p.P.

Variante II

Frische Sommerbowle mit viel Obst

€ 8,50 p.P.

Variante III

Sekt und alkoholfreier Fruchtcocktail

dazu kleine Fingerfoods

Partyfrikadellen mit Sour Cream, Laugenbrötchen

Coleslaw mit kleinem Schnitzel, Mini- Fischbrötchen (3 verschiedene Sorten),

Bruschetta und kleine Kuchenstückchen

€ 19,50 p.P.

Empfang an der Kirche o. im Kloster

Wir empfangen die Gäste nach der Trauung
direkt am Kloster oder an der Kirche. Während Sie die Fotos schießen,
genießen Ihre Gäste das schöne Wetter und die Aussicht auf den See

Angebot

Sekt, Säfte, Pils und Mineralwasser

dazu kleine Fingerfoods

Partyfrikadellen mit Sour Cream, Laugenbrötchen

Coleslaw mit kleinem Schnitzel, Mini- Fischbrötchen (3 verschiedene Sorten),

Bruschetta und kleine Kuchenstückchen

€ 22,50 p.P.

Getränkepauschalen

Die nachfolgenden Getränkepauschalen sind bei uns ohne den Empfang oder Kaffee & Kuchen kalkuliert, da diese in der Regel sehr unterschiedlich ausfallen.

Die Pauschalen beginnen nach dem Empfang und gelten dann zeitlich unbegrenzt für die gesamte Veranstaltung.

Das sorgt für Sie und für uns für einen transparenten Preis und bietet Planungssicherheit für Ihr Budget.

Pauschale I

Weine, Mineralwasser, Biere vom Fass und aus der Flasche, alkoholfreie Getränke, Sekt, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
€ 54,00 p.P.

Pauschale II

Weine, Mineralwasser, Biere vom Fass und aus der Flasche, alkoholfreie Getränke, Sekt, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
Spirituosen und Longdrinks
€ 58,00 p.P.

Pauschale III

Weine, Mineralwasser, Biere vom Fass und aus der Flasche, alkoholfreie Getränke, Sekt, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
Spirituosen, Longdrinks und Cocktails
€ 62,00 p.P.

Für Hochzeitsfeste bieten wir ausschließlich unsere Getränkepauschalen an!

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

Kaffee & Kuchen

Für einen süßen Start der Veranstaltung bereiten wir Ihnen gern ein schönes Kuchenbüfett vor und servieren dazu frischen Kaffee und Tee

Unser Angebot

Selbstmitgebrachter Kuchen inkl. Kaffee und Tee satt

€ 6,00 € p.P.

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

€ 15,50 p.P.

Mitternachtssnack

„Reste“ vom kalten Büfett

Wir legen die Platten nochmal schön zusammen und stellen Teller und Bestecke bereit

€ 3,50 € p.P.

Currywurst mit Currysoße und Baguette

€ 7,50 p.P.

Mini Hamburger aus dem Ofen

€ 7,50 p.P.

Mini- Fischbrötchen
(3 verschiedene Sorten)

€ 8,50 p.P.

Chili con Carne mit Baguette

€ 7,50 p.P.

Hochzeitsuppe mit kleinen Fleischklößchen und Eierstich

€ 7,50 p.P.

Käseplatte mit französischem Rohmilchkäse, Weintrauben und Grissini

€ 8,50 p.P.

Das Exklusiv-Angebot

Sie möchten das Fischhaus exklusiv nutzen?

Kein Problem, Sie feiern ganz ungestört in allen Räumen des Fischhauses und wenn Sie möchten, bereiten wir unser Restaurant zum Tanzen und Feiern vor.

Dort haben Sie die Bar mitten drin und viel Platz zum Tanzen und gemütlichen Sitzen.

Gern zeigen wir Ihnen das bei Ihrem nächsten Besuch im Fischhaus.

Voraussetzung sind mindestens 75 Personen (Vollzahler) und ein extra Pauschalbetrag

- von 500,00€ ab 21.00 Uhr

- von 1500,00€ ab 16.00 Uhr

Feiern Sie ungestört so wie Sie möchten. Ihre Gäste werden die Party nie vergessen.

Ausstattung des Festraumes

Wir decken die Tische mit weißen Tischdecken ein und brechen weiße Stoffservietten dazu.

Blumen und Kerzen können Sie hier im Ort bei einem Floristen des Vertrauens bestellen.

Verschiedene Konditoren bereiten Ihnen zum Beispiel eine Hochzeitstorte oder einen individuellen Geburtstagskuchen zu.

Unsere zuverlässigen Dienstleister finden Sie auf unserer Website.

Sollten wir Teile der Dekoration übernehmen, so berechnen wir dafür pauschal 100,00 €.

Dies kann z.B. sein: Namenskärtchen, Gastgeschenke verteilen, mitgebrachte Dekorationselemente aufbauen etc.

Musik

Buchen Sie gern Ihren Musiker des Vertrauens.

Gern stimmen wir uns mit ihm gemeinsam ab und zeigen ihm auf Wunsch die Location.

Wie Sie wissen, liegt unser Fischhaus inmitten der schönen Stadt Zarrentin am Schaalsee.

Gern möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die Musiklautstärke am späteren Abend den Gegebenheiten etwas angepasst werden muss. Erfahrungsgemäß genügt es,

den Bass etwas zu reduzieren, ohne die Qualität der Musik zu beeinträchtigen.

Später am Abend schließen wir die Fenster des Festsaals und die Raucher haben einen schönen Platz direkt am Nebeneingang des Hotels.

Vor jeder Feier besprechen wir dies auch mit dem Musiker.

Feuerwerk & Programm

Wir möchten Sie bitten, von einem Feuerwerk bei uns abzusehen. Zum einen liegen wir mitten im Biosphärenreservat Schaalsee und aufgrund der vielen Veranstaltungen über den Sommer, versuchen wir immer, auch unsere Nachbarschaft nicht zu sehr zu belasten.

Ab 22.00 Uhr steht unser Außenbereich für „laute Aktivitäten“ nicht mehr zur Verfügung.

Natürlich können sich die einzelnen Gäste auch darüber hinaus noch draußen aufhalten...

Polterecke

Leider können wir auf unserem Grundstück keinen Bereich zum Poltern anbieten, da es keine befestigte Fläche gibt und wir Mühe haben, die Scherben restlos zu entfernen.

Konfetti & andere Streuwaren

Wir möchten Sie bitten, von Konfetti oder anderen kleinen Streuwaren abzusehen. Leider bekommen wir diese Sachen nur sehr schwer wieder weg und wir möchten allen nachfolgenden Gästen ebenso einen einwandfreien Veranstaltungsraum übergeben.

Externe Dienstleister

Ob Florist, Friseur oder DJ...

Auf unserer Internetseite haben wir verschiedene erprobte Dienstleister aufgeführt. Selbstverständlich sind Sie hier nicht gebunden und Sie wählen die passenden für Ihr Fest aus.

ZUSATZLEISTUNGEN

SONSTIGES

Tellergeld

sollten Sie den Wunsch haben, z.B. eigenen Kuchen zu Ihrer Veranstaltung zu backen, berechnen wir ein Tellergeld von p.P. 2,00 €

Menükarten p. Karte 2,50 €

Geschirr-Verleih inkl. Lieferung und Reinigung p. Person 4,00 €

BEAMER UND LEINWAND

Bereitstellung von Beamer und Leinwand kostenlos

RECHNUNGLEGUNG

Sobald Sie sich für Ihr Fest im Fischhaus entschieden haben, schicken wir Ihnen eine Reservierungsbestätigung zu, der Sie alle besprochenen Details entnehmen können.

Nach der Veranstaltung erstellen wir Ihnen eine übersichtliche Rechnung, auf der Sie alle Leistungen überblicken können.

Dann haben Sie ebenfalls 14 Tage Zeit, den Rechnungsbetrag bequem auf unser Bankkonto zu überweisen.

FISCHHAUS



HOTEL AM SCHAALSEE

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

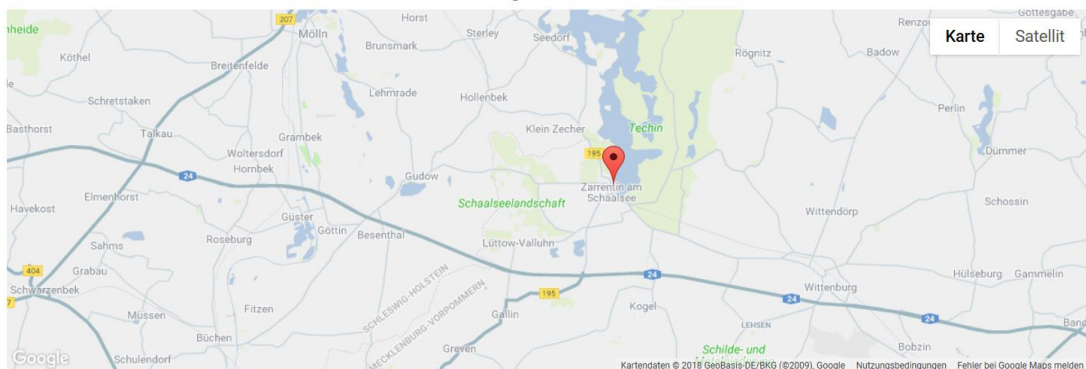
Adresse:	Fischhaus Hotel am Schaalsee Amtsstraße 11 19246 Zarrentin am Schaalsee
Telefon:	038851/55990
E-Mail:	info@fischhaus-schaalsee.de
Internet:	www.fischhaus-schaalsee.de
Hotelzimmer:	10 Zimmer, als Einzel- oder Doppelzimmer buchbar mit TV Badewanne oder Dusche und kostenlosem Internet. Alle Zimmer sind Nichtraucher-Zimmer.
Zimmerpreise:	Einzelzimmer 95,00 € inkl. Frühstück Doppelzimmer 125,00 € inkl. Frühstück

Wir freuen uns auf Sie!

ANFAHRT



Damit Sie schnell zum Ort der Erholung kommen, finden Sie hier unsere Anfahrtsskizze.



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

Parken

Parken Sie bitte direkt vor unserem Fischhaus oder auf dem 80 Meter entfernten und kostenlosen Parkplatz hinter der Kirche.