

# SEEHOTEL

ZARRENTIN



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen auf Ihrer besonderen Veranstaltung!

Wir bieten Ihnen für Ihre Familienfeiern, Hochzeiten und weitere Anlässe einen einzigartigen Veranstaltungs-Rahmen – von vielfältigen Angeboten bis Zimmer-Auswahl.

Unsere unterschiedlichen Räumlichkeiten geben Ihnen Raum für Ideen und Ihre individuellen Feierlichkeiten.

Profitieren Sie auch von unseren Übernachtungs-Optionen in unseren Hotels „Fischhaus“ und „Seehotel Zarrentin“.

Ab dem Winter 2023 steht Ihnen unser neues „Seehotel Zarrentin“ für Ihre Veranstaltung (bis circa 150 Personen) zur Verfügung.

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.

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

Martina Behm

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

E-Mail: [martina.behm@seehotel-zarrentin.de](mailto:martina.behm@seehotel-zarrentin.de)

Naila Hartmann-Braun

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

E-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 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 Feuerwerke und Luftballons steigen zu lassen 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.

## **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)

Tomaten- 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

42,00 € pro Person

39,50 € pro Person ohne Suppe

**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

47,50 € pro Person  
44,00 € pro Person ohne Suppe

**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

36,00 pro Person  
33,50 pro Person ohne Suppe

**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 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

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 110,00 € inkl. Frühstück Doppelzimmer ab 145,00 € inkl. Frühstück
Tiefgarage:	15,00 € 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 erreichbar. Außerdem erreichen Sie das ausgedehnte Biosphärenreservat mit einem ca. 15-minütigen Spaziergang.

