

FISCHHAUS



HOTEL AM SCHAALSEE



Liebe Gäste,

am 1. September 2005 wurde die umgebaute Küsterschule als „Fischhaus Hotel am Schaalsee“ eröffnet. Das Hotel verfügt über ein gemütlich eingerichtetes Restaurant mit 75 Sitzplätzen und eine Terrasse mit herrlichem Blick über den Schaalsee und das durch die UNESCO geschützte Biosphärenreservat.

Für Tagungen, Familienfeiern und besonders Hochzeiten, bis circa 100 Personen oder für Anlässe jeglicher Art, stehen Ihnen unser geräumiger Festsaal, mit Fenstern zu allen Seiten sowie die Galerie für kleinere Gruppen zur Verfügung. Aus allen Räumen haben Sie einen malerischen, un bebauten Blick über den Schaalsee.

Vom Festsaal aus, zu dem eine kleine exklusive Terrasse gehört, geht es an Obstbäumen vorbei direkt zum Schaalsee.

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

Im Obergeschoss unseres Hauses befinden sich zehn ländlich-modern eingerichtete und ruhige Doppelzimmer. Weitere Zimmer können problemlos in der näheren Umgebung gebucht werden.

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gern unter der Telefonnummer 038851/55990 zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



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

Deftige Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln und Blattpetersilie

Vorspeisen

Frischer Fisch aus der Räucherammer
(nach Tagesangebot)



Burlander Käsesalat mit frisch gekochtem Ei
und Mayonnaise verfeinert



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

Mecklenburger Schweinebraten mit Pflaumen geschmort

2'erlei überbackene Hähnchenbrust

Gebratene Filets von Forelle und Wels mit Weißweinsöße

Als Beilagen

Gerahmter Spitzkohl, frisches Saisongemüse,
Petersilienkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessert

Großmutter's Zitronenspeise mit frischer Schlagsahne

Apfelstrudel mit Vanillesauce

34,00 € pro Person



FISCHHAUS
HOTEL AM SCHAALSEE

FISCHHAUS BÜFETT

Suppe

Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen,
Gemüwestreifen und Eierstich

Vorspeisen

Warmer Speck-Lauchkuchen mit Schnittlauch



Frischer Fisch aus der Räucherammer
(nach Tagesangebot)



Rosa Roastbeef mit Remouladensoße



Tomatensalat mit kleinen Schalottenwürfeln



Kleine Knuspergarnelen mit Chilidip



Geröstetes Baguette mit Frischkäse und Tomate



Brotkorb mit Baguette,
Brötchen und Butter

Warm vom Büfett

Zarter Rinderbraten(Entrecôte)

Tranchen vom Schweinefilet

Filets von Steinbeißer und Lachs mit Dillsoße

Als Beilagen

Frisches Saisongemüse, Kohlrabistifte in Petersiliensoße,
Kartoffelgratin und Butter-Stampfkartoffeln

Dessert

Warmes karamellisiertes Apfelkuchlein mit Vanilleeis
Schokoladenmousse im kleinen Gläschen serviert

37,00 € pro Person

BÜFETT
„WALD UND WIESEN“

Suppe

Crèmesuppe vom Wiesenchampignon

Vorspeisen

Schildfelder Wildspezialitäten vom Brett
mit Wildknacker, Hirschpastete und Wildschinken

∞

Mit Honigmelone gefüllte Säckchen aus Papenschinken

∞

Hauchdünne Scheiben von der Flugentenbrust mit Preiselbeermarinade

∞

Knackiger Feldsalat mit Walnussdressing und gerösteten Nüssen

∞

Carpaccio vom Hirsch mit Feigen-Pesto

∞

Frische Pilze mit Kräutern eingelegt

∞

Waldorfsalat mit Mandarinen und Walnüssen

Warm vom Büfett

Ganzer Hirschrücken, am Büfett tranchiert, mit kräftiger Rotweinsauce
Fasanenbrust im Speckmantel gebraten
Gebratene Edelmaränenfilets auf Apfel-Sellerie-Gemüse und Zitronensauce

Als Beilagen

Frisches Saisongemüse, mildes Champagnerkraut,
Macaire Kartoffeln, Mandelbällchen und Butter- Stampfkartoffeln

Dessert

Bunte Eispyramide mit warmen Kirschen
Birnentarte mit Vanillesauce

46,50 € pro Person

REGIONALES BÜFETT

Suppe

Brokkoli- Schaumsuppe
mit Weißbrot Crôtons

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



Kleine Auswahl von verschiedenem Käse aus der Region
mit Feigensenf



Brotkorb mit Landbrot,
Brötchen und Butter

Warm vom Büfett

Zart gekochter Tafelspitz, in Bouillon-Gemüse serviert,
dazu leichte Meerrettichsoße

Medaillons vom Schweinefilet auf gebratenen Champignons
Filets von der Edelmaräne und Forelle mit Weißweinsöße

Als Beilagen

Frisches Saisongemüse, Spinat, Bouillon-Gemüse
Petersilienkartoffeln und Bratkartoffeln

Dessert

Warme Apfelkrapfen mit Vanilleeis
Schokoladenmousse im kleinen Gläschen serviert

37,00 € pro Person

TOSKANISCHES BÜFETT

Suppe

Tomatenconsommé mit frischem Basilikum
und kleiner Chesterstange

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Grana Padano



Spießchen von Cherrytomaten und Mozzarellakugeln,
mariniert mit Basilikumpesto



Mediterrane Salatvariation aus frischen Blattsalaten, Rucola
und Paprika, dazu zwei hauseigene Dressings
und geriebener Grana Padano



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



Vitello Tonnato

Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch
mit feiner Thunfischcreme



Kapern, getrocknete Tomaten und Oliven



Ciabatta, Baguette und Meersalzbutter

Warm vom Büfett

Geschmorte Lammkeule mit kräftiger Kräutersoße
Schweinefilet mit Salbei und Speck umwickelt auf Ratatouille
Ganze Lachsseite aus dem Ofen

Als Beilagen

Grüne Bohnen, Spinat und Ratatouille-Gemüse
dazu Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessert

Panna Cotta mit marinierten Sauerkirschen
Tiramisu

39,50 € pro Person

GALA BÜFETT

Suppe

Steinpilzessenz mit Ravioli und Chesterstange

Vorspeisen

Geräucherter Rehrücken und Entenbrust auf Safranäpfeln

∞

Spießchen von Garnelen und Cherrytomate, mariniert mit Honig-Chili Dip

∞

Knackiger Feldsalat mit Himbeerdressing, Orangenfilets und gerösteten Nüssen

∞

Zartes Rindercarpaccio mit Basilikumpesto,
knackigem Rucolasalat und Grana Padano

∞

Geröstete Landbrotsscheiben mit Lachstatar

∞

Tafelspitzterrinen mit Mango-Apfel-Remoulade

∞

Käseauswahl mit verschiedenem Rohmilchkäse, dazu Feigen- und Orangensenf

∞

Ciabatta, Baguette und Meersalzbutter

Warm vom Büfett

Rinderfilet Wellington im Blätterteigmantel

Ganzer Wildrücken am Knochen zubereitet

„beides am Büfett tranchiert“

Gebatene Schollenfilets „Büsumer Art“

Als Beilagen

Bohnenbündchen, Spitzkohl á la crème und frisches Saisongemüse

Kartoffelgratin und Kräuterkartoffeln „provencale“

Dessert

Limettenmousse mit frischen Waldbeeren

Apfeltarte mit Mangoeis

49,50 € pro Person

Grillparty

Kalt vom Büfett

Spieße von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto



Frischer Gurkensalat mit Honig und Dill



Großer knackiger Sommersalat mit 2 verschiedenen Dressings



Bruschetta auf geröstetem Ciabatta



Antipasti aus gegrillten Zucchini, Auberginen,
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

Verschiedene Steaks vom Rind, Hühnchen, Schwein und Lamm

dazu kleine Lachssteaks vom Plancha-Grill,

Garnelenspieße, mediterrane Grillwurst und Grillkäse

Als Beilagen

verschiedene Soßen und Kräuterbutter

Ratatouille- Gemüse, frische gebratene Pilze

Thymiankartoffeln mit Sour Cream

Dessert

Frisches Limonenmousse mit Himbeersoße

Große Obstplatte mit Mascarponecreme

39,50 € 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

29,50 € 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

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

Variante I

Rotkäppchen – Sekt und alkoholfreier Fruchtcocktail

€ 5,50 p.P.

Variante II

Frische Sommerbowle mit viel Obst

€ 6,50 p.P.

Variante III

Sekt und alkoholfreier Fruchtcocktail

dazu kleine Fingerfoods

verschieden belegte Tramezzini, Partyfrikadellen mit Sour Cream,
Mini- Schnitzelburger, Matjestatar auf geröstetem Baguette, Bruschetta

Kleine Kuchenstückchen

€ 13,50 p.P.

Variante IV

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

verschieden belegte Tramezzini, Partyfrikadellen mit Sour Cream,
Mini- Schnitzelburger, Matjestatar auf geröstetem Baguette, Bruschetta

Kleine Kuchenstückchen

€ 17,00 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
€ 42,50 p.P.

Pauschale II

Weine, Mineralwasser, Biere vom Fass und aus der Flasche, alkoholfreie Getränke, Sekt, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
Spirituosen und Longdrinks
€ 49,00 p.P.

Pauschale III

Weine, Mineralwasser, Biere vom Fass und aus der Flasche, alkoholfreie Getränke, Sekt, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
Spirituosen, Longdrinks und Cocktails
€ 53,00 p.P.

Selbstverständlich können wir auch alle Getränke nach tatsächlichem Verbrauch abrechnen. Gerade bei Veranstaltungen über die Mittagszeit oder derer, die nicht bis in die Nacht geplant sind, empfehlen wir die einzelne Abrechnung.

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

Kuchenbüfett mit verschiedenen Torten und Kuchen inkl. Kaffee und Tee satt
€ 13,50 p.P.

Mitternachtssnack

Currywurst mit Currysoße und Baguette
€ 6,50 p.P.

Mini Hamburger aus dem Ofen
€ 6,50 p.P.

Szegediner Gulaschsuppe mit Weißbrot
€ 6,50 p.P.

Chili con Carne mit Baguette
€ 6,50 p.P.

Hochzeitssuppe mit kleinen Fleischklößchen und Eierstich
€ 6,50 p.P.

Käseplatte mit französischem Rohmilchkäse, Weintrauben und Grissini
€ 7,50 p.P.



Das Exklusiv-Angebot

Sie möchten das Fischhaus exklusiv nutzen?

Gern bereiten wir Ihnen unser Restaurant zum Tanzen und Feiern vor.
Dort haben Sie die Bar mitten drin und viel Platz zum Tanzen und gemütlichen Sitzen.

Voraussetzung sind mindestens 75 Personen 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.

Wir haben Kerzenleuchter aber auch kleine Teelichtgläschen für die Tische.
Blumen können Sie hier im Ort bei einem Floristen des Vertrauens bestellen.

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

Gern beraten wir Sie persönlich um Ihre Wünsche zu erfüllen.

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.



FISCHHAUS
HOTEL AM SCHAALSEE

ZUSATZLEISTUNGEN

SONSTIGES

Tellergeld

sollten Sie den Wunsch haben, z.B.

eigenen Kuchen zu Ihrer Veranstaltung

zu backen, berechnen wir ein Tellergeld von p.P.

1,50 €

Menükarten p. Karte

1,50 €

Geschirr-Verleih inkl. Lieferung und Reinigung p. Person

3,00 €

BEAMER UND LEINWAND

Bereitstellung von Beamer und Leinwand

kostenlos

ANZAHLUNG & RECHNUNG

Sobald Sie sich für Ihr Fest im Fischhaus entschieden haben,

schicken wir Ihnen eine Reservierungsbestätigung zu.

Als Buchungsbestätigung bitten wir in diesem Zuge um

eine Anzahlung in Höhe von 500,00 €.

Gern schicken wir Ihnen eine Rechnung mit unserer Bankverbindung

und bitten um Überweisung innerhalb von 14 Tagen.

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.

ZUSATZ-INFO

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

Gern möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die Musikk Lautstärke am 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.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

FISCHHAUS



HOTEL AM SCHAALSEE

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Adresse:	Fischhaus Hotel am Schaalsee Amtsstraße 11 19246 Zarrentin am Schaalsee
Telefon:	038851/55990
Telefax:	038851/559933
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 82,00 € inkl. Frühstück Doppelzimmer 105,00 € inkl. Frühstück

