



Legen Sie Ihre Traumhochzeit in unsere Hände!

Das **B**esondere erleben

Sie suchen einen außergewöhnlichen Ort für Ihre Hochzeit?

Im „The Lakeside Burghotel zu Strausberg“ stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen.

Sicher haben Sie viele Fragen vor diesem bedeutenden Anlass. Gerade jetzt brauchen Sie einen Partner, der Ihnen mit Kompetenz, Erfahrung und liebevoller Beratung zur Seite steht. Schließlich soll dieser Tag für Sie und Ihre Gäste etwas ganz Besonderes sein.

Lassen Sie sich in der ehrwürdigen Bibliothek, oder bei schönem Wetter im „Pavillon d’amour“, inmitten des traumhaften Romantikgartens, trauen und feiern Sie in den stilvollen Räumlichkeiten des Hauses. Traditionelle Bräuche oder neue Trends – wir gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein, geben Ihnen Anregungen und übernehmen die Organisation von A-Z. Ob im kleinen Rahmen oder in großer Runde, Sie sind herzlich willkommen und werden perfekt betreut.

Auf den folgenden Seiten finden Sie nützliche Hinweise, Informationen und Wissenswertes. Unsere Mitarbeiter sind gern für Sie da. Vereinbaren Sie einfach jederzeit einen Gesprächstermin unter Tel. 03341/34 69-200 oder –208.



Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!





The Lakeside Burghotel zu Strausberg - ein Erlebnis im Zeichen des Einhorns und unter dem Schutz der Gargoyles

Wer die Auffahrt erklommen hat, dem eröffnet sich im Inneren des Hauses ein feiner englischer Stil in gediegener, aber gemütlicher Atmosphäre. Freunde lukullischer Genüsse können im Gourmet Restaurant Royal das Beste aus der einheimischen Küche und Einflüsse der internationalen Haute Cuisine, genießen. Bei schönem Wetter lädt die Gartenterrasse unter dichten Bäumen zum Verweilen ein und für die besondere Gelegenheit besticht der Charme der Palmenterrasse oder auch der Dachterrasse, der höchsten Terrasse Strausbergs. Oder wie wäre es im Winter mit einem kuscheligen Abend am Kamin bei einem ausgezeichneten Glas Wein?

Wir sorgen dafür, dass Sie sich bei uns so richtig wohlfühlen.

Das The Lakeside Burghotel zu Strausberg bietet Möglichkeiten für alle. Avalon, Cambridge, Rittersaal, Festsaal - so heißen einige Räume, die gern für Familienfeiern genutzt werden. Besonders der liebevoll ausgestattete Rittersaal erfreut sich großer Beliebtheit bei unseren Brautpaaren. So können in unserem Haus zum Beispiel bis zu 130 Gäste einer Hochzeitsgesellschaft in dem neuen, gemütlich und stilvoll gestalteten Zimmern und Juniorsuiten übernachten. Das Brautpaar nächtigt im Himmelbett des Turmzimmers oder in unserer 140qm großen und komfortablen Burgsuite. Die mit dekorativer Deckenmalerei und Holztafelung eingerichtete Bibliothek ist bei vielen Paaren auch als Ort für die standesamtliche Trauung beliebt, noch mehr der Pavillon d'amour im einzigartigen Romantikgarten.

Schon heute ist das The Lakeside Burghotel ein gern besuchter Ausflugsort - nicht zuletzt, weil man von dem 21 m hohen Turm unter der Standarte des Einhorns den besten Blick über Strausberg hat.

Weiterhin stehen unseren Gästen ein Amphitheater mit verschiedenen Programmen des Berliner Kriminaltheaters, von Mitte Juni bis Anfang September für die geistigen- und ein Wellnessbereich mit Schwimmbad, 4 verschiedenen Saunen, Kosmetik, Solarium, Fitness, Ayurveda und Massage für die körperlichen und seelischen Sinne zur Verfügung. Lassen Sie sich von unserem Team in unserer großzügigen SPA-Wellnessoase verwöhnen und genießen Sie ein romantisches Bad im Bad der Sinne mit anschließendem Candle Light Dinner und Champagner. Einfach...

Das **B**esondere erleben

Unser Team freut sich auf Sie und Ihre Gäste!





Wir über uns

- Lage:** Am Rande von Berlin, östlich der Stadtgrenze
und in unmittelbarer Nähe zur Märkischen Schweiz
Autobahnabfahrt A10 Hellersdorf- Richtung Strausberg- Nord
Hinter dem Ortseingangsschild im Kreis 2. Ausfahrt in
Richtung Eberswalde, nach 100m auf der rechten Seite befindet sich
das The Lakeside Burghotel zu Strausberg
- Entfernungen:** Berlin-Alexanderplatz **40 km**
Berlin-Kurfürstendamm **50 km**
- Flughäfen:** Berlin-Brandenburg (BER) **55 km**
Regionalflughafen Strausberg **2 km**
- Bahnhöfe:** Berlin Hauptbahnhof **45 km**
Berlin Zoologischer Garten **45 km**
S-Bahn (S5) nach Berlin von Strausberg-Nord **2 km**
(Shuttle-Service zur S-Bahn Strausberg Nord nach Absprache und Verfügbarkeit möglich)
- Zimmeranzahl:** 48 Doppelzimmer (auch Einzelbelegung)
3 Familienzimmer (bis zu 4 Erwachsene)
2 Juniorsuiten
1 Turmzimmer mit Himmelbett, Whirlpool und Terrasse
1 Burgsuite mit 1 Wohnraum, 2 Schlafzimmern, 2 Bädern, Himmelbett,
4 Apartment-Häuser mit bis zu 4 Zimmern pro Haus und Terrasse
Aufbettungen mit Kinderbetten oder Liegen sind möglich
Kinder bis zu 6 Jahren schlafen kostenfrei im Bett der Eltern.
- Gastronomie:** Restaurant Royal, Rittersaal und Raum Avalon jeweils mit eigener Terrasse,
Raum Cambridge, Gartenterrasse, Turmterrasse (höchste Terrasse Strausbergs)
- Veranstaltungen:** 9 verschiedene Räumlichkeiten bis zu 200 Personen
Außenstelle des Standesamtes Strausberg
- Freizeitanlage:** Großer Wellnessbereich mit Schwimmbad, Saunalandschaft, SPA Bereich
(Gesamtfläche 700 m²) und Amphitheater mit 300 Plätzen. Für Kinder ist
ein Spielplatz vorhanden, Romantikgarten, Dachterrasse, Liegewiese,
hauseigene Fahrräder und gebührenfreie Parkplätze.





Checkliste

Wir freuen uns sehr, Ihnen bei der Organisation Ihrer Hochzeitsfeier behilflich sein zu dürfen. Um Sie zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen, stehen wir Ihnen zur individuellen Beratung jederzeit unter der Telefonnummer 03341/3469-200, -177 oder -208 bzw. per E-Mail unter event@burghotel-strausberg.de zur Verfügung.

Im Folgenden möchten wir Ihnen gern einige Anhaltspunkte geben, die für die optimale Planung Ihres „Großen Tages“ von Bedeutung sind. Die Punkte sollten vor unserer gemeinsamen Absprache sorgsam durchdacht werden.

Allgemeines

- ♥ Name, Anschrift, Telefon und E-Mail des Veranstalters
- ♥ Tag und Datum der Feierlichkeit
- ♥ Räumlichkeiten
- ♥ Voraussichtliche Personenzahl/ Kinder
- ♥ Beginn und voraussichtliches Ende der Feier
- ♥ Budget
- ♥ Zahlungsweise
- ♥ Bedarf an Hotelzimmern

Technischer Bereich

- ♥ Bedarf an technischen Geräten
- ♥ Musiker, DJ, Showeinlagen, Tanzfläche
- ♥ Musikalische Untermalung der Trauung
- ♥ Rahmenprogramm, Poltern
- ♥ Fotograf, Friseur, Blumen und Brautstrauß
- ♥ Beauty & SPA Behandlungen
- ♥ Menükarten/ Tischkarten, Sitzplan
- ♥ Kinderbetreuung
- ♥ Shuttleservice für Sie vom hoteleigenen Chauffeur

Service und Küche

- ♥ Getränke zum Empfang, zum Essen, nach dem Essen
- ♥ Wahl bzw. Zusammenstellung des Menüs oder Buffets
- ♥ Hochzeitstorte
- ♥ Tischform und Dekoration
- ♥ Uhrzeit und verbindliche Personenzahl für das gemeinsame Essen
- ♥ Zeitpunkt und Dauer der Tischreden
- ♥ Künstlerversorgung/ DJ





Arrangement Romantische Burghochzeit

**Für mindestens 25 Erwachsene
Ganzjährig 180,00 € pro Person**

- ♥ Inkl. 2 Übernachtungen für das Brautpaar im Doppelzimmer
1x davon im Turmzimmer, mit Whirlpool, Himmelbett und eigener Terrasse (wenn verfügbar)
- ♥ 2 x Frühstück (davon 1x Verwöhn-Frühstück auf dem Zimmer)
- ♥ Romantisches Candle-Light-Dinner mit 4-Gang Menü und einem Glas Prosecco
- ♥ Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses inkl. Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
- ♥ Brautstrauß Biedermeier und Herrenanstecker
- ♥ Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste
- ♥ Gemeinsames Baumstammsägen
- ♥ Festraum inkl. eigener Terrasse
(eine zusätzliche Raummiete entfällt bei entsprechender Zimmerbuchung)
- ♥ Gemütliche Kaffeetafel „Liebele“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
- ♥ Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive ovaler Tische, Stuhlhussen champagnerfarben und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
- ♥ Abendessen als 3-Gang Hochzeitsmenü oder regionalem Buffet (Schlossherren Tafelley)
- ♥ Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
- ♥ Musikanlage und Tanzfläche (auf Wunsch mit einem DJ – Zuzahlung ab 700,00 €)
- ♥ Hochzeitstorte entsprechend der Personenanzahl
- ♥ 1 Flasche The Lakeside Riesling-Sekt als Geschenk des Hauses auf dem Zimmer
- ♥ Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht, als Garant für ein langes Eheglück
- ♥ Liebevolle Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Die angegebene Personenzahl bezieht sich auf vollzahlende Gäste.





Arrangement Himmlische Märchenhochzeit

**Für mindestens 40 Erwachsene
Ganzjährig 188,00 € pro Person**

- ♥ Inkl. 1 Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer oder Turmzimmer (nach Verfügbarkeit), Frühstück und Nutzung des Wellnessbereiches
- ♥ Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses, inkl. Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
- ♥ Livemusik zur Trauung (Dudelsack oder elektrisches Klavier)
- ♥ Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste
- ♥ Gemeinsames Baumstammsägen
- ♥ Festraum inkl. eigener Terrasse
(eine zusätzliche Raummiete entfällt bei entsprechender Zimmerbuchung)
- ♥ Gemütliche Kaffeetafel „Liebelei“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
- ♥ Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive ovaler Tische, Stuhlhussen champagnerfarben und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
- ♥ Abendessen als 3-Gang Hochzeitsmenü oder festliches Buffet (Mediterranes Burgherren-Buffet)
- ♥ Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
- ♥ Ein DJ moderiert und führt durch den gesamten Abend inkl. Anlage, Beleuchtung und Tanzfläche
- ♥ Hochzeitstorte entsprechend der Personenanzahl
- ♥ 1 Flasche The Lakeside Riesling-Sekt als Geschenk des Hauses auf dem Zimmer
- ♥ Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht, als Garant für ein langes Eheglück
- ♥ Liebevoller Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Die angegebene Personenanzahl bezieht sich auf vollzahlende Gäste.





Arrangement Heiraten wie die Royals Majestätisch in den Hafen der Ehe mit eigenem Chauffeur

Für mindestens 40 Erwachsene – 209,00 € pro Person

Wir holen Sie von Ihrem Wohnort ab und Sie genießen eine romantische Fahrt bei einem Glas Champagner zum Burghotel. Unser Chauffeur bringt Sie im Anschluss an Ihren Aufenthalt wohlbehalten zurück, währenddessen genießen Sie in trauter Zweisamkeit bei einem Glas Champagner den gelungenen Abschluss Ihrer Feierlichkeit.

- ♥ Inkl. 1 Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer oder Turmzimmer (nach Verfügbarkeit), Frühstück und Nutzung des Wellnessbereiches
- ♥ Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses, inkl. Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
- ♥ Limousinenservice mit Chauffeur (im Umkreis von 60 Kilometer inklusive)
- ♥ Salutschüsse
- ♥ Livemusik zur Trauung (Dudelsack oder elektrisches Klavier)
- ♥ Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste
- ♥ Gemeinsames Baumstammsägen
- ♥ Festraum inkl. eigener Terrasse (eine zusätzliche Raummiete entfällt bei entsprechender Zimmerbuchung)
- ♥ Gemütliche Kaffeetafel „Liebelei“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration, mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
- ♥ Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive ovaler Tische, champagnerfarbenen Stuhlhussen und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
- ♥ Abendessen als 4-Gang Hochzeitsmenü oder festliches Buffet (Royale Tafel)
- ♥ Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
- ♥ Ein DJ moderiert und führt durch den Abend inkl. Anlage, Technik, Beleuchtung und Tanzfläche
- ♥ Hochzeitstorte entsprechend der Personenanzahl
- ♥ 1 Flasche Champagner auf dem Zimmer als Geschenk des Hauses
- ♥ Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht, als Garant für ein langes Eheglück
- ♥ Liebevoller Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Die angegebene Personenzahl bezieht sich auf vollzahlende Gäste.





Arrangement Exklusive Schlossherren-Hochzeit

ERLEBEN SIE DAS GANZ BESONDERE IM BURGHOTEL. GENIESSEN SIE GANZ EXKLUSIV IHREN SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN UND SEIEN SIE SCHLOSSHERR FÜR EINE NACHT.

**Für mindestens 60 Erwachsene (zuzüglich dem u.a. Aufpreis)
Ganzjährig 188,00 € pro Person**

**Aufpreis von mindestens 7.000 – 11.000 Euro, je nach Anzahl der gebuchten Zimmer
steht Ihnen und Ihren Gästen das Hotel exklusiv zur Verfügung.**

- ♥ Inklusive 1 Übernachtung für das Brautpaar im Turmzimmer, Frühstück und Nutzung des Wellnessbereiches
- ♥ Ein romantisches Bad zu zweit im „Bad der Sinne“ mit Schokoladenbrunnen
- ♥ Trauung im Pavillon d’amour oder in der Bibliothek unseres Hauses, inklusive Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
- ♥ Livemusik zur Trauung ergänzen auf Livemusik zur Trauung (Dudelsack oder elektrisches Klavier)
- ♥ Gemeinsames Baumstammsägen
- ♥ Champagnerempfang nach der Trauung für alle Gäste
- ♥ Aufmarsch der Buckower Kannoniere und anschließender Böllerschüsse
- ♥ Gemütliche Kaffeetafel „Liebele“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inklusive Tischdekoration mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
- ♥ Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive ovaler Tische, champagnerfarbenen Stuhlhussen und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
- ♥ Abendessen als 3-Gänge Hochzeitsmenü oder festliches Buffet (Mediterrane Burgherren-Buffer)
- ♥ Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
- ♥ Ein DJ moderiert und führt durch den Abend inkl. Anlage, Technik, Beleuchtung und Tanzfläche
- ♥ Hochzeitstorte entsprechend der Personenanzahl
- ♥ 1 Flasche Champagner auf dem Zimmer als Geschenk des Hauses
- ♥ Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht, für ein langes Eheglück
- ♥ Liebevoller Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier
- ♥ Ein abendliches Feuerwerk erhellt den Sternenhimmel für Ihre ewige Liebe

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Die angegebene Personenanzahl bezieht sich auf vollzahlende Gäste.





Arrangement Heiraten Deluxe

Über den Wolken mit uns geht's in den 7. Himmel

Für mindestens 40 Erwachsene: 233,00 € pro Person*

- ♥ Inkl. 1 Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer oder Hochzeitszimmer (nach Verfügbarkeit), Frühstück und Nutzung des Wellnessbereiches
- ♥ Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses, inkl. Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
- ♥ Limousinenservice mit Chauffeur (im Umkreis von 60 Kilometer inklusive)
- ♥ **Helicopter-Hochzeitsflug mit dem Air Service Berlin (witterungsabhängig, nicht exklusiv)**
Das kennen sie nur aus dem Film. Einen Flug bis auf Wolke 7, gleichzeitig bedanken Sie sich bei Ihren Trauzeugen. Auch Ihren Fotografen können Sie mitnehmen. Besondere Hochzeitsbilder sind Ihnen damit garantiert. Mit oder ohne Begleitung, wird dieser Hochzeitsflug das I-Tüpfelchen dieses besonderen Tages.
- ♥ Salutschüsse
- ♥ Wir holen Sie von Ihrem Wohnort ab und Sie genießen eine romantische Fahrt bei einem Glas Champagner zum Burghotel, unser Chauffeur bringt Sie im Anschluss an Ihren Aufenthalt wohlbehalten zurück, währenddessen genießen Sie in trauter Zweisamkeit bei einem Glas Champagner den gelungenen Abschluss Ihrer Feierlichkeit
- ♥ Livemusik zur Trauung ergänzen auf Livemusik zur Trauung (Dudelsack oder elektrisches Klavier)
- ♥ Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste, Gemeinsames Baumstammsägen
- ♥ Gemütliche Kaffeetafel „Liebele“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration, mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
- ♥ Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive runder/ovaler Tische, Stuhlhussen und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
- ♥ Abendessen als 4-Gang Hochzeitsmenü oder festliches Buffet (Royale Tafel)
- ♥ Getränke (Bier, Wein, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
- ♥ Ein DJ moderiert und führt durch den Abend inkl. Anlage, Technik, Beleuchtung und Tanzfläche
- ♥ Hochzeitstorte entsprechend der Personenanzahl
- ♥ 1 Flasche Champagner auf dem Zimmer als Geschenk des Hauses
- ♥ Als Geschenk unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht, als Garant für ein langes Eheglück

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Die angegebene Personenzahl bezieht sich auf vollzahlende Gäste.





Violine & Cello zur Trauung

Zuzahlung in der Märchenhochzeit 200,00 €

Klassisch

- ♥ **Hochzeitsmarsch** aus der Schauspielmusik „Ein Sommernachtstraum“ von Felix Mendelssohn Bartholdy
- ♥ **Hochzeitsmarsch** aus der Oper „Lohengrin“ von Richard Wagner
- ♥ **Festmusik** aus der „Wassermusik“ von Georg Friedrich Händel
- ♥ **Kanon** in D-Dur von Johann Pachelbel
- ♥ **Morgenstimmung** aus der Schauspielmusik „Peer Gynt“ von Edvard Grieg
- ♥ **Ave Maria** von Bach / Gounod
- ♥ **Schwanensee Walzer** von Peter Tschaikowski

Filmmusik

- ♥ **Drei Nüsse** für Aschenbrödel von Karel Svoboda
- ♥ **Can you feel the love tonight** aus „König der Löwen“ von Elton John
- ♥ **River flows in you** aus „Twilight“ von Yiruma
- ♥ **Somewhere over the rainbow** aus „Der Zauberer von Oz“ von Harold Arlen
- ♥ **The Ludows** aus „Legende oft he Fall“ von James Horner
- ♥ **He's a pirate** aus „Fluch der Karibik“ von Klaus Badelt
- ♥ **Forrest Gump** von Alan Silvestri
- ♥ **Game of Throne** von Ramin Djawadi

Modern

- | | |
|--|---|
| ♥ My way von Frank Sinatra | ♥ Auf uns von Andreas Bourani |
| ♥ Close to you von The Carpenters | ♥ Secrets von One Republic |
| ♥ You'll be in my heart von Phil Collins | ♥ A moment like this von Kelly Clarkson |
| ♥ Das Beste von Silbermond | ♥ I will always love you von Whitney Houston |
| ♥ Ein Kompliment von Sportfreunde Stiller | ♥ Can't help falling in love von Elvis Presley |

Weitere Musikstücke und Hörproben finden Sie auf: www.duoconcertante.de. Bitte melden Sie sich mit dem Nutzernamen: **Brautpaar** und dem Passwort. **weddingDay** an. Es musiziert das Duo Concertante – musikalische Beratung Frank Finsch (Tel. 03341/309876)

Die Buchung erfolgt über das Hotel „The Lakeside“ Bitte wählen Sie 3 Titel für die Trauung aus und teilen Sie diese uns oder Herrn Finsch(frank.finsch@gmx.de) mit.





Ihre Hochzeitssängerin Jennifer Krawehl

Von Klassik bis Jazz
(3-4 Titel zur Trauung)
Preis: ab 489,00 €

(Mit Arrangement „Märchenhochzeit“ Zuzahlung 259,00 €)

Titelauswahl, spezielle Wünsche sowie
Hörproben:

www.goldkehle.com

e-mail: info@goldkehle.com

Gerne auch mit Band am Abend oder als Show-
einlage buchbar.



Ihre Hochzeitssängerin Franziska Augustin

Von Soul bis Pop
(3 Titel zur Trauung)
Preis: ab 489,00 €

(Mit Arrangement „Märchenhochzeit“ Zuzahlung 259,00 €)

Titelauswahl, spezielle Wünschen sowie
Hörproben:

www.franziska-augustin.com

e-mail: info@franziska-augustin.com

Gerne auch für die Untermalung zur Kaffeetafel,
Sektempfang oder am Abend buchbar.

Sängerin

Karina Klüber

Mobil: 0163 / 777 68 19

Email: karina.klueber@yahoo.de

Gesang & Klavier

Tom Engel

Mobil: 0178 / 541 49 45

Email: info@tom-engel.com

Popgeige

Stephanie Donath

Mobil: 0175 / 862 66 52

Email: mail@electra-violin.de

Dudelsack

(in der Himmlischen Märchenhochzeit inkl.)

Wolfgang Block

Mobil: 0157 / 704 693 14

Email: wolfgangthepiper@gmail.com

Elisa Henk

Mobil: 0162 / 432 00 22

Email: elisahenk@freenet.de

Gesang

Cara Ciutan

Mobil: 030 / 223 29 024

Email: cara@ciutan.de

Elektrisches Klavier

(in der Himmlischen Märchenhochzeit inkl.)

Alexander Köppen

Mobil: 0170 / 544 34 67

Email: ac.koepfen@web.de

Harfe

Dagmar Flemming

Tel.: 030 / 774 26 30

Mobil: 0163 / 266 78 80

Email: dagmar@flemming-harfe.de

Diese Übersicht zeigt nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten, für weitere Wünsche freuen wir uns über Ihre Anfrage. Die Buchung der musikalischen Umrahmung erfolgt über das Hotel, bitte setzen Sie sich dann vor der Hochzeit mit dem Musiker zwecks Titelauswahl in Verbindung.





Speisen

„Happy Spoons Variationen“

	Preis pro Stück
• Thunfischtatar und Sprossen	3,50 €
• Röllchen vom Mozzarella mit Lachs im Nori Blatt	3,50 €
• „Cornettini Tricolore“ Kleine Herzhaft gefüllte Gebäcke mit Entenrilletes, geräucherter Poulardenbrust, Avocadosalat mit Flusskrebsen und Oliventapenade mit Parmesan	3,50 €
• Wraps von der Pute mit Trüffel	4,00 €
• Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Pesto Genovese	4,00 €
• Hummersalat mit Fenchelbrandarde	4,00 €

„Variation erlesener Gaumenfreuden“

• Mini Wraps Variation mit Olive und Tomate 3 Stk.	5,00 €
• Hähnchenbrust und Pastrami	5,00 €
• Gänseleber Creme Brûlée mit Quittenkonfit,	5,00 €
• Zitronenlachs im Glas mit Rettich auf Safrandip	5,00 €

Flying Food

• Terrine von Pastrami mit Gänseleberparfait auf Birnengelee	3,50 €
• Sülze von Grillgemüse mit Kirschtomaten in Zucchini mantel	3,50 €
• Bündnerfleisch auf zweierlei Melonensalat und Minze	3,50 €
• Tatar von Kalbsfilet mit Limonendressing und Brotkrusteln	3,50 €
• Pastrami Lachs mit süßem Linsensalat	4,00 €
• Potpourri von Lamm, Perlhuhn und mini Gemüse am Lolli	5,00 €

„Canapé-Kompositionen“

	Preis pro Stück
• Brioche mit französischem Entenrillet und Quittensenf	2,90 €
• Focaccia mit Basilikumlachs und Mostarda di Agrani	3,00 €
• Buchweizenblinis mit Smetana und Sevruga Kaviar (10g)	18,00 €
• Entenleberpraline mit Blaubeer, Mango, Feigen und Chili-Erdbeeren	3,50 €
• Tatar vom Angusrind mit Trüffelscheibe und toskanischem Olivenöl	4,50 €
• Bruschetta mit Knospen vom Kapernstrauch, Sardellen und Parmesan	2,90 €
• Italienisches Landbrot mit Salami Milano	2,90 €
• Bruschetta mit Vitello Tonnato	2,90 €
• Bacalao mit Zitrusfrüchten	2,90 €
• Crostinis mit Ratatouille	2,90 €
• Tête de Moine auf Rosinenbrioch mit Tessiner Feigensenf	2,90 €





- Wraps mit Kräuterspread, Rucola und Roastbeef 3,50 €
- Mini Kalbsrouladen mit Pistazien auf Salsa Salat 3,50 €
- Crostinis mit Toscana Pancetta 3,50 €

Espuma (*Wellness Genuss mit wenig Fett*) Preis pro Stück

- Ziegenkäse Espuma mit Gurkensticks 2,30 €
- Lachsschaum mit Limette 2,30 €
- Mozzarella-Basilikum-Espuma 2,30 €
- Erdnuss-Chilli mit Garnele 2,30 €
- Calamata-Oliven-Espuma auf ChicoréeLöffel 2,30 €

Fingerfood (*Kleine Köstlichkeiten vom Tablett*) Preis pro 3 Stück

- Lamm-Spießchen mit Honig und Thymian 6,90 €
- Grüne Samosa mit vegetarischer Füllung und Curry 6,00 €
- Rafinelli von Garnele auf Oktopus 8,00 €
- Seafood Täschchen mit Shrimps, Polypfisch und Soja 4,00 €
- Gefüllte Calamari mit Shrimps 6,00 €
- Hähnchenspieß Selection 7,00 €
- Schweineröllchen mit Ananas und Sauerkraut 6,90 €
- „Golden Olivenos“ Schwarze Oliven mit Salsa und Käse gebacken 4,50 €
- Saté von Entenbrust auf Pekingemüse 8,00 €
- Partydipper (kleine Bouletten) mit Senffrüchten 6,00 €
- Lauwarme Jacobsmuscheln mit Spinatcreme auf Kartoffeltaler 8,00 €
- Caramelle mit Parmaschinken auf Rucolasalat 8,00 €
- Kartoffelnuggets mit Trüffel und Steinpilz 7,00 €
- Riesengarnelen im Kartoffelmantel mit Salsa verde und Tomatenrelish 8,00 €

Imbiss Preis pro Stück

- Quiche mit Lachs und Blattspinat, dazu gezupfte Salate 13,00 €
- Tagessuppe mit Einlage und zwei halbe herzhaft belegte Brötchen 13,50 €
- Gemüestifte von Staudensellerie, Möhre, Gurke, 13,00 €
Kräutersauce und gefüllte Oliven mit Cheddar-Käse knusprig gebacken
- Gratin von Gartengemüse mit Tandoori-Putenspießen und Fruchtmarinade 13,90 €





Herzhaftes aus dem Topf

• Berliner Kartoffelsuppe mit Pfefferkraut und Würstchen	Preis pro Person	9,00 €
• Minestrone mit Pesto und Italienischem Landschinken		9,00 €
• Köpenicker Brotsuppe mit Rauchfleisch		9,00 €
• Chili con carne mit Weizenfladen		9,00 €
• Szegediner Gulasch mit Kräuterschmand		9,00 €
• Deftige Gemüserahmsuppe mit Vollkornkrusteln		9,00 €
• Havelländer Fischtopf mit Fencheljulienne und Krebschwänzen		9,00 €
• Tomatenschaumsuppe mit Oliven und Basilikum		9,00 €
• Eintopf von Atlantik Hummer		17,00 €

Süße Kleinigkeiten

• Muffins mit Blaubeere, Schokolade oder Zitrone	Preis pro Stück	3,20 €
• Pfirsich Lavendel-Küchlein		3,70 €
• Apfel-Tarte-Tatin		6,00 €
• American Brownies		3,20 €
• Marzipan-Croissant oder Schoko-Croissant		2,90 €
• Portugiesischer Mandelkuchen in Holzkästchen		3,60 €
• Berliner Pfannkuchenauswahl		3,00 €
• Schwarzwälder Kirschen in Körbchen		4,90 €
• Geeiste Knusperpraline		4,80 €
• Mango-Crumble in Holzkästchen		4,50 €
• Gourmandise		3,50 €
• Plunderteigtaschen mit Creme Patissier und Früchte, fruchtiger Apfelfüllung oder Nussfüllung		5,90 €
• „Mini Küchlein“ Kirsch-Noisette und Beeren-Vanille		3,50 €
• Edles Läderach Teegebäck	pro Person	4,20 €
• Quartett süßer Träume aus unserer Patisserie	pro Person	4,20 €
• Süße Sandwich mit Schokolade und Himbeere		3,90 €
• Schokoladentarte mit salzigem Crunch		3,60 €
• „Südsee Fingerfoods“ Kokosnussbällchen, Bananen in Tempura gebacken, Mango mit süßem Reis im Pandanusblatt		4,90 €





Candybar

	Preis pro Stück
• Petit Fours „Modern Selection“	4,00 €
• „Café Gourmand“ - kleine Törtchen aus Schokoladenmousse mit Apfel und Kirsche	4,00 €
• Fruchtige Calessious	4,00 €
• Dreierlei Macarons	4,00 €
• Riesen Schokoladenmurmel mit Himbeer- und Exotischer-Füllung	4,00 €
• „Mirlitons“ feinstes englisches Teegebäck	4,00 €

Obstauslese

		Preis pro Stück
• Erlesenes Fingerobst mit Beeren auf Spieß		3,50 €
• Erdbeeren mit heller und dunkler Kuvertüre umhüllt auf Hagelzucker (Oktober bis März)		4,50 €
• Kleines Obstarrangement	10 Personen	55,00 €
• Ananassticks		3,50 €
• Großes Obstarrangement	20 Personen	99,00 €

„Schokoladenbrunnen“ Ab 30 Personen

	Preis pro Person
• „Schokoladenbrunnen“ Warme Kuvertüre mit verschiedene Beeren und Obst nach Saison	14,50 €

„Eis-Kalte-Erfrischung“ Ab 25 Personen

	Preis pro Person
• Erlesene Sorbets nach Angebot, auf Stickstoff bereitet, vom Buffet	14,00 €
• Fruchteislollis aus Orange, Apfel, Limone-Minze	5,00 €





Pauschalangebote Kaffeetafel

Kaffeetafel „Liebelei“ (2 Stunden)

pro Person 15,00 €

inkl.

2 Stück Obst- und Blechkuchen, gemischtes Sortiment

-frisch vom Landbäcker-

auf einem Buffet angerichtet

Schlagsahne

Filterkaffee sowie Teespezialitäten

(unbegrenzt)

inklusive stillem Wasser und Mineralwasser

pro Person 19,00 €

Kaffeetafel „Romantik“ (2 Stunden)

pro Person 17,00 €

inkl.

1 Stück Blechkuchen, 1 Stück Torte, gemischtes Sortiment

-frisch aus unserer Konditorei-

auf einem Buffet angerichtet

Schlagsahne

Filterkaffee sowie Teespezialitäten

(unbegrenzt)

inklusive stillem Wasser und Mineralwasser

pro Person 20,00 €





Pauschalangebote Getränke

Getränkepauschale „Romeo“

pro Person 49,00 €

inkl.

Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Sekt, alkoholfreie Kaltgetränke,
Filterkaffee und Tee

für 6 Std. (zum Bsp. von 19.00 – 01.00 Uhr)

lt. vorgegebener Getränkekarte

Getränkepauschale „Julia“

pro Person 58,00 €

inkl.

Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Sekt, diverse Spirituosen, Longdrinks und
alkoholfreie Kaltgetränke, Filterkaffee und Tee

für 6 Std. (zum Bsp. von 19.00 – 01.00 Uhr)

lt. vorgegebener Getränkekarte

Getränkepauschale „Paradies“

pro Person 63,00 €

inkl. Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Sekt, diverse Spirituosen,
Longdrinks, Cocktails und alkoholfreie Kaltgetränke,
Kaffee- und Teespezialitäten

für 6 Std. (zum Bsp. von 19.00 – 01.00 Uhr)

lt. vorgegebener Getränkekarte





Schlossherren Tafeley

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Tafelspitzterrine mit Apfelkren, Schmalztöpfchen, Nudelsalat wie bei Muttern
Katenschinken mit Melone, Honigkrustenbraten mit eingelegtem Gemüse
Karottensalat mit Apfel und Orange, Rilette von Ente mit Orangengelee
Weizenfladen mit hausgemachter Leberwurst und Gartensalat
Brandenburger Uckerkaas mit Trüffelhonig, Waldfrucht, Birnensenf und Früchten
Krautsalat mit Ananas und Rosinen
Bunte Blattsalatauswahl mit zweierlei Dressings, Essig und Ölen
Gemüsesalat in Frenchdressing
„Geräucherte Fischvariationen“ (Makrele, Forelle, Lachs)
Feine Lachsfarcetörtchen mit Dill und Zitrone
Brotzeitbrett mit regionalen Wurstspezialitäten und Knackern, dreierlei Streichwurst im Glas
Knackiger Gurken- und Tomatensalat
Spießchen von Miniboulette mit Spreewälder Gurkenspezialitäten
Baguette, Brötchensortiment, Märkisches Landbrot und mildgesäuerte Landbutter

Hauptgänge

Märkischer Gemüsetopf mit Rauchfleisch
Krustenschinken von der Hofsau mit Speckjus, schmelzigen Böhnchen
und Karotten an Kerbelkartoffeln
Geröstete Hähnchenbrust mit Rosinen und Aprikosen
Filet vom Buntbarsch mit Rieslingsauce, Tomate und Julienne Gemüse, Estragon-Kräuterreis
Brandenburger Gemüsevielfalt

Dessert

Crème von der Madagascar Vanille mit Apfelragout
Carrée von der Schokolade auf Knusperboden
Gugelhupf mit Grießflammerie
Geschlagene Milchcreme mit Kokos und Ananas
Erdbeergrütze mit Sahne-Minzschaum und Nüssen

49,00 € pro Person





Brandenburger Liebelei

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Tafelspitzsülze, Terrine von Rauchconsommé und Zwiebel
Kalte Brandenburger Bratenplatte mit Frikadellen, Kassler und Mostrich
Schinkenkonfekt und geräucherte Knacker
Häckerle vom Matjesfilet mit Brotkrusteln
Sülze vom Eisbein und Petersilie, Pastete von jungem Wildschwein
Terrine von Räucherfischen mit Dill-Senfsauce
Roastbeef, Sauce Tatar, geräucherte Entenbrust
Gurkensalat mit Gartenkräutern
Berliner Graubrotcanapés mit Zwiebelmett und Senffrüchten
Tortenbrie und Käsewürfel mit Trauben
Auswahl von frischem Baguette und Vollkornbrot, Landbutter und Zwiebelschmalz
Auswahl an regionalen Blattsalaten
Gemüsesalat mit Frenchdressing, Berliner Fleischsalat in Joghurt
Knackiger Salat von Staudensellerie, Tomatensalat mit Hirtenkäse

Hauptgänge

Weißer Kartoffelschaum mit gebratenem Speck und deutschem Kaviar
Zart gesottene Rinderbrust in Meerrettichrahm
mit glasiertem Wurzelwerk und Erdäpfel in Petersilienbutter
Gebratenes Filet vom Havelzander an Schnittlauch-Rahmkohlrabi und gebuttertem Reis
Maishähnchenbrust mit lauwarmem Salat von Gartengemüse

Dessert

Berliner Beerengrütze mit Vanillesauce
Mini Profiteroles mit Schokoladenganache
Tarte Tatine vom Brandenburger Apfel
Reis Trautmannsdorf Terrine
Feine Pralinen von allerlei süßen Köstlichkeiten
Frischkäse-Schokoladen-Crêpes

55,00 € pro Person





Mediterrane Burgherren Buffet

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Antipasti von Zucchini, Auberginen, Paprika mit altem Balsamico
Eingelegte, getrocknete Tomaten, Rote Mini Paprika mit Käse gefüllt
Bruschettastation mit Pesto, pikanter Paprikacreme und Tomatenragout
Frischer Ratatouille Salat mit Thymian, Salat von Penne und Crème fraîche Venezia Art
Frutti di Mare mit Kräutern und Knoblauch
Salat von Kirschtomaten und italienischen Kräutern mit roten Zwiebeln
Vitello und Pollo tonnato mit Sardellenfilets, Kapernbeeren und mariniertem Staudensellerie
Pilze und gegrillte Artischockenherzen mit Meersalz
Büffelmozzarella mit Tomaten, grünem Pesto, Terrine von Parmesan, Tomate und Avocado
Grissini-Granforno mit Italienischem Schinken und Perlen von der Charentaismelone
Mailänder Salami und Coppa mit Feigen, Ententerrine mit Orangen
Rucola, gezupfte Blattsalate mit gerösteten Kernen
und gehobeltem Grana Padano, zweierlei Dressings, Oliven
Frisches Chiabatta und mediterranes Brotkonfekt mit Tomatenpesto und Butter
Italienische Käsespezialitäten mit Weintrauben
Foccacia mit Olivenöl, Safranaioli

Hauptgänge

Gazpacho (im Sommer) & Minestrone (im Winter)
Gebratenes Schweinefilet im Parmaschinkenmantel und Salbei an Kräuterspitzkohl
und Mardeirajus mit gebackenen Rosmarinkartoffeln
Filet vom Wolfsbarsch mit Pulpo und Garnelen in Limonenölsauce
und eingelegten Zitrusfrüchten, Caeserecci Pugliesi Nudeln
Geschmorte Kaninchenkeulen nach Römischer Art mit Oliven, Thymian
und gerösteten Cipolotti

Dessert

Terrine von Panna Cotta mit karamellisierten Pfirsichen
Klassisches Tiramisu, Maccarons mit Himbeere, Vanille und Schokolade
Mousse mit Mascarpone und Limone mit knusprigen Biscotti
Sizilianische Cassata und mit Ricotta gefüllte Cannoli
Frische Früchte der Saison
Amaretto-Himbeerschnitte

62,00 € pro Person





Die Exklusive Liebelei

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Französische Papillonaustern von der Austerbar mit Chesterbrot, Charlotten, Limonen und Ei
Champagnervinaigrette, Pralinés von Garnelen, Heilbutt mit Kokos, Aal mit Balsamgelee
Crème brûlée von Périgord Trüffel, Putenbrustsalat mit Tandoorigewürzen
Getrocknete Aprikosen und Feigen mit Frischkäse, Spießchen von Antipasti
Gebratene Wachtelbrüstchen auf Salat von roten Linsen
Griechischer Schafskäse im Schinkenmantel, Taubenterrine mit Kirschen
Entenleberterrine mit karamellisierten Apfelspalten
Mild gesalzene Landbutter aus der Normandie
Pochierte Kalbszunge mit Chicorée-Walnussmarinade
Rehschinken, Pata Negra und luftgetrockneter Bergschinken
Eingelegte Tomaten und Zucchini mit Basilikum-Pesto
Salat von Meeresfrüchten, Carpaccio vom Octopus, Bouillabaissestülze
Fisch-Potpourri: Störfilet und Heilbutt, roh marinierter Thunfisch
„Edles Beizwerk“ aus Basilikum, Ikarimi und Pastramilachs
Löwenzahn, Babyleaf und Wildkräutersalat, Späne vom Manchegokäse
Auswahl von internationalen Käsespezialitäten mit dreierlei Feigensenf und Gewürzgrissini
Pulpoterrine mit Couscous Salat und Minze, Gamba-Garnelensalat mit Cognacpdp
Kalbsrücken mit Pepperoni-Kräuter marinade, Salat von Bretonischem Hummer und Chili

Hauptgänge

Krustentierschaumsuppe mit Pernod
Filet und Entrecôte vom Angusrind mit Honigzwiebeln, schwarzen Karotten
und bunten Kartoffelnocken
Saint-Pierre-Filet und Steinbuttfilet im Gemüse mantel, Kaviarsauce mit Koriander Zitronengras an
schwarzem Jasminreis und Blattgold
Ganzer Milchlammrücken von den Pyrenäen, Artischocken - Zucchini - Barigoule
und kleinen violetten Kartoffeln

Dessert

Limonentörtchen mit Baiserhaube, Mini Beeren Tartelettes
Französischer Schichtkuchen mit Beeren, Pralinensortiment, Variation süßer Minis
Gebrannte Vanillecreme am Buffet karamellisiert, erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie
Brunnen mit warmer Valrhona Kuvertüre und Beerenliaison
Crispighorn von Nougatine mit Eispralinen und Sorbets
Mousse von Valrhonaschokolade, Financiers von Tonkabohne mit Tahitivanillecreme,

84,00 € pro Person





Royale Tafelley

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Geräucherter Stör, Parmesan Grana Padano
Exotischer Putensalat und Geflügelsalat
Fasanenterrine mit Moosbeerengelee und Nüssen
Roastbeef mit Dijonsenf-Schnittlauchsud
Padoklachs, geräucherte Schillerlocken, eingelegte Sardellenfilets, Fischpralinen
Gefüllte Peperoncini mit Thunfisch
Gegrillte Artischocken, eingelegte Zucchini, Champignons, Cipolle Borettane
Rucolasalat und Radiccio Castel Franco
Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen und Cranberry
Caesar Salad mit gebratenem Speck und Parmesanspänen
Cocktail von Eisbergsalat und Shrimps mit Avocado und Melone
Bunter Hirtensalat mit Fetakäse und Tomaten
Krautsalat mit Ananas und Rosinen, Holsteiner Matjessalat mit Rote Bete
Kartoffelsalat mit Essig und Öl
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Gurkensalat mit Schmand und Dill
Bunter Nudelsalat mit Olive
Baguette und Pane Casareggio mit gesalzener Fassbutter, Paprikacreme und dreierlei Spreads

Hauptgänge

Maiscremesuppe mit Safran
Lammrücken im Kräutermantel mit schmelzigen Wirsing und Gewürzpolenta
Gebratenes Kabeljaufilet auf Ratatouille und Kalamata Oliven mit buntem Reis Potpourri
Geflügelgalantine mit Streifenudeln, Pilzen und Gemüse

Dessert

Kleine Kardinalschnitte
Crème brûlée von der Schokolade
Ragout von Waldbeeren mit Vanilleespuma
Schokoladenbrunnen mit Obstspießen und Früchten
Heidelbeertörtchen auf Bisquitte
Terrine von süßem Reis mit Mango und Erdbeere

62,00 € pro Person





3-Gang Menüs

Ab 20 Personen

„Charles“

Schaumsuppe von wildem Bärlauch mit gebackenem Strauchtomaten Wan Tan

Kabeljaufilet im Safran-Pernodsud auf Erdapfelschaum,
Olivencreme und confiertem Mini Fenchel

Gelierte Beeren mit Vanilleespuma

44,00 € pro Person

„Andrew“

Essenz vom Weideochsen mit Maultaschen und Gemüsepotpourri, Kräutersalat

Hähnchenbrust „Supreme“ mit Spinat und Ruccola,
getrockneten Ofentomaten an Ricotta-Erdapfelmousseline

Heidelbeermousse auf Aprikose und Gebäck an Bio Aprikosensorbet

46,00 € pro Person





4-Gang Menüs

Ab 20 Personen

„Richard“

Rindercarpaccio mit Kugeln marinierter Charantaimelone
und gebratener Riesengarnele, Baby-Leaf-Salat

Tomatenconsommé mit krossem Pancetta und mariniertem schwarzem Rettich

Kalbsfilet an gelber Paprikajus und Trüffel, Teltower Rübchen und schwarzen Karotten,
souffiertem Erdapfelschaum

Dreierlei Textur von Arabicabohnen

62,00 € pro Person

„Diana“

Entenlebermousse im Baumkuchenmantel mit Portweingelee an
Birnen-Papayasalat und Chili

Currysamtuppe mit Kokosmilch und kleinen Sepia

Rosa gebratener Rehrücken und Schulter an glasierten Feigen,
Gemüsejulienne und Selleriepüree

Törtchen von Belgischer Vollmilchschokolade auf Ragout von Ananas und
Tahitivanille und Cassissorbet

62,00 € pro Person





5-Gang Menü

Ab 20 Personen

„William“

Terrinette von Wild mit Aprikosenchutney und Pistazien
an Gewürzbrioche

Rotes Currysüppchen mit Kokosmilch, Wildgarnelen und Thaibasilikum

Gebratenes Rotbarbenfilet mit gratiniertem Provolone Käse, Olivencreme und Krabbenrilettes
in Dijonsensauce an Peperonata von Mini Paprika

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Trüffel,
Jus von schwarzen Nüssen, glasierten Pastinaken und zweierlei Erdapfelstrudel

Operaschnitte von grünem Tee mit schwarzem Sesam und Sorbet von süßer Ananas

68,00 € pro Person

Vegetarisches Menü

Ab 20 Personen

„Marie“

Gemüsemosaik auf Karottenbiscuite, Salatherzen und Gewürzcrostinis

Rucolaschaumsuppe mit Röschen vom Tete Moine

Kartoffelbaumkuchen mit Belugalinsen und Birnen-Aceto und grillierten Kirschstrauchtomaten

Apfel-Calvadostörtchen mit grünem Sorbet von Apfel
und Eukalyptus, Melonensüppchen

56,00 € pro Person

als 3 Gang Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert: 39,00 € pro Person
als 3 Gang Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert: 44,00 € pro Person





Italienische Tafeley

Ab 15 - 30 Personen

Sie genießen die Vielfältigkeit eines Buffets, brauchen aber keinen Schritt dorthin zu tun. Stellen Sie sich eine, im italienischen Stil gedeckte Tafel vor. Sie bekommen alle Speisen in Schüsseln angerichtet, welche Sie sich wie in einer italienischen Familie reichen.

Vorspeisen

Antipasti

Caprese, marinierte Oliven, Hirtenkäse

Pancetta und Parmaschinken mit Cantaloupe Melone

Bruschetta mit Tomatenragout,
pikante Käsecreme und Pesto

Vitello Tonnato

Panzanella (Tomaten- Brotsalat)

Suppe

Geflügelcreme mit Dörrtomaten und Mandeln

Hauptgänge

Piccata mit tomatisierten Gemüse

Penne al Arrabiata mit Pecorino

Tagliatelle mit Gorgonzola, Birne und Rucola

Spaghetti aglio e olio mit Shrimps

Mit Kräutern gratiniertes Rotbarschfilet auf Mailänder Risotto

Dessert

Panna Cotta

Amaretto-Vanillemousse

Tiramisu

Grappatrauben

Dazu empfehlen wir korrespondierende italienische Weine (nicht im Preis enthalten):

Weiß: Pinot Grigio – doc. Cantina Produttori Comons/Friaul, Isonzo

Rot: Montepulciano d Ábruzzo D.O.C.

55,00 € pro Person





Die Trauung

Bitte persönliche Absprache - ab 6 Monate vorher im Standesamt möglich

Bei uns im The Lakeside Burghotel	Trauungen: Montag bis Samstag 10.00 - 15.00 Uhr möglich	nach Absprache
Standesamtlich in der Bibliothek mit bis zu 25 Gästen	Hochzeitsgäste die eine unserer Hochzeitspauschalen buchen, wird die Nutzungspauschale erlassen. Standesamt Hegermühlenstr. 58 SRB Tel. Bürgerbüro: 03341 / 38 12 10 oder Standesamt direkt: 03341/ 38 12 -33 oder -34 Fax: 03341 / 381436	450,00 €
Bei schönem Wetter (von Mai - September) Standesamtliche Trauung im „Pavillon d'amour“ im Romantikgarten mit bis zu 100 Personen (davon 70 Sitzplätze max.)	Hochzeitsgäste die eine unserer Hochzeitspauschalen buchen, wird die Nutzungspauschale erlassen.	700,00 €
Katholische Kirche - Strausberg Weinbergstraße	Herr Pfarrer Markus Laschewski in Petershagen Tel.: 033439/128771	
Evangelische - Kirche St. Marien Strausberg - Altstadt - Wilkendorf	Sekretariat Herr Gusowtski Tel.: 03341/ 215532 oder 0157 / 86523790 Herr Pfarrer Eggert Tel.: 03341/ 313146	

Die Zeremonie

Zeremonie mit einem freien Redner

Hendrick Zietz (Redner und Gesang)	0179 / 533 68 86 www.redner-freie-trauung.de	
Gesang Jennifer Krawehl (von Klassik bis Jazz)	Auswahl in der Hochzeitsmappe - auch mit Showeinlage am Abend möglich	ab 489,00 €
Franziska Augustin (von Soul bis Pop)	Auswahl in der Hochzeitsmappe - auch mit Showeinlage am Abend möglich	ab 489,00 €
Mario Schmidt	03341/205288; info@schmidtfabrik, www.schmidtfabrik.de	nach Absprache
Diana Richter	0172 / 99 49 466 info@die-hochzeitsrednerin-berlin-brandenburg.de	nach Absprache

Musikalische Untermalung der Trauung

CD mit 3 Titeln (eigene Auswahl)
Alle Buchungen nur über das Hotel möglich

Live-Musik zur Trauung und zur Gratulation	Trauungen im Pavillon d'amour werden ausschließlich in Begleitung von Live-Musik zelebriert	nach Absprache
Violine und Cello	Auswahl in der Hochzeitsmappe	ab 420,00 €
Harfinistin	Auswahl in der Hochzeitsmappe	ab 370,00 €





Elektrisches Klavier oder Dudelsack zur Trauung	Auswahl in der Hochzeitsmappe	ab 295,00 €
Gesang Jennifer Krawehl (von Klassik bis Jazz)	Auswahl in der Hochzeitsmappe - auch mit Showeinlage am Abend möglich	ab 489,00 €
Franziska Augustin	Auswahl in der Hochzeitsmappe	ab 489,00 €
Saxofon	Zuzahlung bei Märchenhochzeit 269,00 €	ab 420,00 €

Sekt- oder Champagnerempfang

Champagnerempfang	Pro Person: 1 Glas Champagner und 3 Fingerfoods nach Wahl des Hauses	21,00 €
Sektempfang Rotkäppchen	Pro Person: 2 Gläser Rotkäppchen Sekt und 3 Fingerfoods nach Wahl des Hauses	19,50 €
Sektempfang Secco Frizzante	Pro Person: 2 Gläser Secco Frizzante und 3 Fingerfoods	19,00 €
Champagner Brut		Flasche 79,00 €
The Lakeside Sekt		je Glas 0,1l 6,00 €
Secco Frizzante trocken/halbtrocken	in den Pauschalen „All Inclusive / Märchen-Hochzeit / Royale Hochzeit“ enthalten	je Glas 0,1l 5,50 €
Orangen- oder Apfelsaft		je Glas 0,1l 3,50 €
Fingerfood	Bitte entnehmen Sie unsere Vorschläge dem Inhalt der Hochzeitsmappe	ab 3,00 € p. Stück

Helicopterservice

„DAS BESONDERE ERLEBEN“ mit dem Helicopter-Service vom Burghotel inklusive Limousinen Shuttle	Nähere Infos unter: www.burghotel-strausberg.de	290,00 € p. P.
---	--	----------------

Mietautos/Hochzeitskutsche/Dampferfahrt

Vom Oldtimer bis zur Luxuskarosse		nach Absprache
Taxi, Kleinbus oder Bus	Buchbar über das Hotel	nach Absprache
1 Kremser für bis zu 20 Pers. es sind auch mehrere Kremser möglich (wetterabhängig)	Verlängerungszeiten - Preis nach Absprache für 1 Stunde (je weitere 30 Minuten 110,00 €)	380,00 € je Stunde
Hochzeitskutsche in elegantem Weiß 4 Pers.		ab 550,00 €
Schiffahrt auf dem Straussee oder auf dem Bötzsee		ab 18,00 € p.P.





Brautstrauß & Blumenschmuck		
	Lieferung/Abholung	50,00 €
Längliches Blumengesteck für Ihre Festtafel	in der Pauschale möglich	ab 55,00 €
Großes rundes Gesteck für den Raum Avalon	in der Pauschale möglich	ab 95,00 €
Großer 5-armiger Kerzenleuchter mit Blumendekoration	in der Pauschale möglich	ab 60,00 €
Gläser oder Zylinder in unterschiedlichen Höhen mit Blumen	in der Pauschale möglich	pro Stück 15,00 € 4 Stück 60,00 €
Einzelne Gläser mit Blumen für Kaffeetafel (Platzdekoration)		pro Stück ab 12,00 €
Kirchendekoration auf Anfrage möglich		
Brautstrauß Biedermeier		ab 99,00 €
Brautsträuße Tropfenform		ab 99,00 €
Brautstrauß Wasserfall		ab 127,00 €
Wurfstrauß		ab 46,00 €
Herrenanstecker		ab 15,00 €
1 Körbchen (Leihware) mit Streublumen für die kleinen Gäste		17,00 €
Bräuche		
Ringe überreicht von einem fliegenden Bussard + viele Fotomotive	nach Verfügbarkeit	595,00 €
Taubenaufflass zum Sektempfang, wie im Märchen	nur von April bis Anfang Oktober möglich	ab 195,00 €
Traditionelles Sägen eines Holzstammes		35,00 €
Poltern (wir stellen eine Polterecke mit Tonne bereit, inkl. Endreinigung)		150,00 €
Böllerschüsse aus einer historischen Kanone mit preussischen Kanonieren - z.B. zum Empfang oder vor Beginn des Abends	(wochentags ab 17.30 Uhr)	475,00 €
50 oder 100 gefüllte Heliumherzen mit oder ohne Kärtchen	inkl. Füllen und Platzieren	175,00 / 325,00 €
50 oder 100 gefüllte runde Heliumballons in allen Farben und Ballondekorationen möglich (Figuren, Ketten etc.)		175,00 / 325,00 €





Hoteleigener Limousinenservice

Sie werden vom hoteleigenen Chauffeur zu Hause abgeholt und nach Ihrer Hochzeitsfeierlichkeit an Ihren Wohnort zurückgebracht (innerhalb 60 km). Jeder weitere km 0,60 €.

Nähere Informationen erhalten Sie in unsere Eventabteilung unter 03341-3469200 oder 208 sowie unter www.burghotel-strausberg.de

450,00 €

Beauty

Kosmetik, Massage oder Ayurveda im Beauty & SPA Bereich

nach Absprache

Romantischer Abend im Bad der Sinne inkl. einer Flasche Champagner, Mineralwasser, Pralinen, süße Petit Fours und Fingerobst (besonders bei Voranreise oder am Tag nach der Trauung zu empfehlen - ein Highlight, das Sie nie vergessen werden)

211,00 € für 2 Personen

Brautmoden

Hochzeitshaus Schubert
(Öffnungszeiten Di - Sa)

Hochzeitsmode für Sie, Ihn und Kinder
Strausberg Große Str. 55

Avorio Vestito – Bridestore and more Fragen
Sie bei uns nach einem Gutschein,
welchen Sie dort einlösen können.

Landsberger Chaussee 19, 16356 Ahrensfelde
030 / 99281025

Stylingraum/Friseursalon

Für Ihren Friseur stellen wir Ihnen unsere Stylingräume zur Verfügung. Das Frisieren auf den Zimmern ist nicht gestattet.

pro Tag/Raum (3 Stunden)
Die genauen Zeiten an denen Sie die Räumlichkeiten benötigen, stimmen Sie bitte mit unseren Weddingplannern ab.
Telefon: 03341/3469200

75,00 €

Visagistin & Hair make up

sandra-wuertz@web.de
Telefon: 0173/4971737

Schwefel Friseure

info@schwefel-friseure.de
Telefon: 033456 34804, 033474 239

Foto & Video - Gerne zeigen wir Ihnen Fotos aller 3 Studios

Fotostudio Peter und Carmen Matte

foto-studio-matte.de SRB, Berliner Str. 40, 03341/23445

nach Absprache

Hochzeitsvideo CCB Production
Christiane Zarl

www.ccb-production.de 0151/22628549

nach Absprache





Hochzeitsfotografin Katrin Andrzejewski	www.ka-foto.de	nach Absprache
Foto Friedrich	http://foto-friedrich-mellensee.de 033773300215	nach Absprache
Fotobox	inklusive Sofortdruck, Auf- und Abbau + Requisiten und USB Stick mit allen Bildern optional aufblasbare Kabine Green Screen (individuell gestaltbar)	ab 450,00 € zzgl. 250,00 € ab 199,00 €
Fotospiegel		ab 800,00 €

Dekorationspauschale

z.B. Crémefarbene Stuhlhussen, Tischschmuck mit Rosenblättern und Grünem, Kerzen, Servietten, Blumen, Streuelemente, Organza-Drapés oder Sizoweb, Menü- und Getränkearten, Dekoration Kaffeetafel	Alle Gefäße sind Leihware, Farb- und Dekorationswünsche nehmen wir im persönlichen Gespräch gern entgegen (Platzkärtchen gehören nicht zum Pauschalangebot)	je Gast 26,00 €
Dekoration und Farben ganz individuell nach Ihren Wünschen		nach Absprache
Ausgestaltung des Festsaal mit Ihrer persönlich mitgebrachten Dekoration durch unser Personal		je Gast 5,00 €
Menü-, Getränkearten und Buffetaufsteller		inklusive
Eisfigur 1/2 m hoch, z.B. auf dem Buffet	z.B. als Herz oder Schwan (gerne auch mit eingelassenen Geschenken o.ä.)	ab 350,00 €
Gerne übernehmen wir für Sie die Verteilung ihrer Platzkärtchen, Sitzpläne und Gastgeschenke. Alternativ können Sie die Verteilung selbst übernehmen.		5,00 € p.P.

Räumlichkeiten

Festsaal (65 bis 150 Pers.)	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 15 Zimmern. Der garantierte Mindestumsatz für gastronomische Leistungen (alle Pauschalen inbegriffen) beträgt für den Saal 11.000 € (der Minderbetrag wird als Raummiete fällig und ist unabhängig von der gebuchten Zimmeranzahl)	750,00 €
-----------------------------	---	----------





Rittersaal mit ovalen Tischen für 40 - 60 Pers. / an Tafeln bis zu 80 Pers. möglich	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 15 Zimmern. Der garantierte Mindestumsatz für gastronomische Leistungen (alle Pauschalen inbegriffen) beträgt für den Rittersaal 8.000 € (der Minderbetrag wird als Raummiete fällig und ist unabhängig von der gebuchten Zimmeranzahl)	750,00 €
Avalon mit Terrasse bis 35 Pers.	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 10 Zimmern. Der garantierte Mindestumsatz für gastronomische Leistungen (alle Pauschalen inbegriffen) beträgt für den Avalon 6.000 € (der Minderbetrag wird als Raummiete fällig und ist unabhängig von der gebuchten Zimmeranzahl)	650,00 €
Cambridge bis 25 Pers.	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 7 Zimmern.	250,00 €

Kinderbetreuung

Schlafwache	1 Betreuer für bis zu 3 Kindern (min. 5 Stunden)	30,00 € pro Mitarbeiter/h
Kinderbetreuung & Animation	Sport und Spiel, malen, schminken, Kinderdisco, basteln und rund-um-Betreuung	nach Absprache
Hüpfburg	Buchbar über das Hotel	ab 300,00 €

Speisen & Getränke

kalt / warmes Buffet	Wärmanteile und leicht verderbliche Speisen werden nach 4 Stunden abgeräumt	ab 49,00 € p.P.
Festmenüs	Auswahl in der Hochzeitsmappe	ab 44,00 € p.P.
Candlelight Dinner inkl. 1 Glas Prosecco	z.B. am Vorabend, Hochzeitstag oder Abend danach	95,00 € für 2 Personen
Italienische Tafel (für 15 - 30 Personen)	Italienisches Unterhaltungsprogramm kann organisiert werden	55,00 € p.P.
Schokobrunnen inkl. Obst und Schokolade		15,00 € p.P.
Candy-Bar		ab 7,00 € p.P.
Mitternachtsimbiss		ab 7,50 € p.P.
Hot-Dog Station	zum selbst zusammenstellen	8,00 € p.P.
Suppe serviert		Aufschlag 4,00 € p.P.
Eisbombe serviert mit Wunderkerzen		ab 8,00 € p.P.
Eissensation zum Buffet oder zur Kaffeetafel	3 verschieden Sorten Eis mit Beiwerk zum selbst zusammenstellen	ab 7,00 € p.P.





Getränke	Pauschalangebote, kleine Getränkekarte oder nach Verbrauch	nach Absprache
----------	--	----------------

Verlängerungsstunde		
für Getränkepauschalen für Ihre Hochzeitsfeierlichkeit		
Pauschale Romeo*	Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken oder mild), alkoholfreie Kaltgetränke	12,00 € p.P. und Stunde
Pauschale Julia*	Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken oder mild), diverse Spirituosen, Longdrinks und alkoholfreie Kaltgetränke	13,00 € p.P. und Stunde
Pauschale Paradies*	Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Lakeside Rieslingsekt, diverse Spirituosen, Longdrinks, Cocktails und alkoholfreie Kaltgetränke, Kaffee- und Teespezialitäten	14,00 € p.P. und Stunde

* Gültig für alle zum Veranstaltungsbeginn gemeldeten Gäste

Torten / Hochzeitstorten / Kuchen		
Alle Torten werden individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt.		Lieferung/Abholung 30 €
inkl. Leih-Etagere und Transport von unserer Partner Konditorei Café Lehmann	Je nach Größe und Personenanzahl	
Stockwerkstorten mit Etagere und Brautpaar		ab 9,00 € p.P.
Großes Erdbeerherz		p. Stk. 5,50 €
Sahne- und Obstorten mit frischen Früchten		p. Stk. 4,00 €
Individuelle Gestaltung der Hochzeitstorten möglich	Inhalt, Äußeres, Dekoration, Beschriftung / Brautpaare aus Porzellan	individuell möglich gegen Aufpreis
Allegierkuchen und -Torten auf Anfrage		
Coffee-Bike	verschönern Sie Ihre Kaffeetafel mit einem Coffee-Bike und einem Baristameister. Ein absolutes Highlight bei Ihrer Veranstaltung (mind. 3 Stunden)	ab 500,00 € inkl. Kaffee

Unterhaltung		
Bereitstellen einer Musikanlage	Bei Bedarf mit Laptop-Anschlussmöglichkeit	120,00 €
Tanz mit einem DJ, 18.00 bis 1.00 Uhr	ab 1 Uhr pro angefangene Stunde 75,00 €	ab 700,00 €
Nutzungspauschale für eigene Band		300,00 €
Alleinunterhalter		nach Absprache





Hintergrund- oder Begrüßungsmusik live (z.B. Klavier, Harfe, Gesang o.ä.)	nach Absprache
Hochzeitsbogenschießen mit der ehemaligen Weltmeisterin Annette Tunn im Bogen- schießen	ab 850,00 €
Portraitzeichnerin oder Karikaturistin	ab 375,00 €

Showeinlagen ab 350,- Euro

Themenhochzeiten mit Programm und Zeremonienmeister	Mittelalter, Barock ...	ab 850,00 €
Sonstige Kleinprogramme: Showkellner, Zauberer, Showtanz, Comedy, Gesang, Gaukler, Spielleute, Karikaturist		ab 350,00 €
Comedy mit Mike Maverick	Nur über das Hotel buchbar	ab 750,00 €
Professionelle Travestie mit TzaTza	Nur über das Hotel buchbar	auf Anfrage
Zauberei mit Fabian Schneekind	Nur über das Hotel buchbar	auf Anfrage
Peter Thompson – Hauptmann von Köpenick & andere Kleinprogramme	Nur über das Hotel buchbar	auf Anfrage
Gräfin Mariza	Nur über das Hotel buchbar	auf Anfrage
„Show-Cocktailbar“ inkl. Barkeeper/Mixologic, Shaker und Fla- schen Jonglage falls möglich mit Feuerspu- cken bei Outdoor-Shows	5-6 Stunden (ohne Getränke) Showdauer ca. 15 Min.	ab 710,00 €

Licht und Feuer als Highlight des Abends

Feuerwerk I / II oder III mit Musik, Herz und Initialien	1000,- /1300,- /1600,-€
Lagerfeuer in der Feuerschale oder Kamin- feuer im Winter	45,00 €
Schwedenfeuer	75,00 €
Fackeldekoration	75,00 €





„Mystical Fire - bringen Sie Farbe ins Spiel!
Erleben Sie wie faszinierend es ist mitanzusehen, wie das Feuer die Farben von der normalen gelben zur roten, grünen, violetten und blauen Farbe wechselt.“

(nur Outdoor)

9,00 € für 3 Päckchen

Feuershow / Duofeuershow

ab 495,00 € / ab 950,00 €

LED Pixel Performance

ab 590,00 €

Laserhow

nach Absprache, ab
500,00 €

Indoor-Lichtpakete

Lichtpaket Standard für den Saal€
(bestehend aus 15 Farbspots)

375,00 €

Lichtpaket Premium für den Saal
(bestehend aus 19 Farbspots)

475,00 €

Lichtpaket Standard für den Rittersaal
(bestehend aus 6 Farbspots)

150,00 €

Lichtpaket Premium für den Rittersaal
(bestehend aus 12 Farbspots)

300,00 €

Lichtpaket Premium für den Avalon€
(bestehend aus 5 Farbspots)

150,00 €

Spots individuell zusammengestellt pro
Stück

30,00 €





Nun noch einige wichtige Hinweise:

- **Zu Ihrer eigenen Sicherheit empfehlen wir Ihnen den Abschluss einer Veranstaltungs- oder Hochzeitsversicherung.**
- **DJ, Künstler, Musiker und alle weiteren Dienstleistungen sind ausschließlich über das Hotel buchbar.**
- **Fremddienstleister jeglicher Art sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.**
- **Das Frisieren im Hotelzimmer durch einen Friseur ist nicht gestattet. Bei Nichtbeachtung wird eine Reinigungsgebühr in Höhe von 100 Euro fällig.**
- Unser Festsaal ist für maximal 170 Personen ausgelegt (je nach Bestuhlung).
- Bei der Abendveranstaltung ist der Service bis 1.00 Uhr inkl., danach berechnen wir Ihnen einen Nachtzuschlag von 300,00 € je angefangener Stunde. Sollten Sie planen länger als bis 3 Uhr zu feiern, so bitten wir Sie, uns spätestens eine Woche vor geplantem Veranstaltungstermin zu informieren.
- Bei Feierlichkeiten mit Abendveranstaltung entsteht eine Saalmiete; diese entfällt bei der Buchung von mind. 7 bzw. 15 Zimmern (je nach Raum).
- Kinder bis 3 Jahre sind bei Pauschalhochzeiten und Buffets kostenfrei. Kinder zw. 3 - 6 Jahren zahlen 30%, 7 - 12 Jahre 60%.
- Fontänen, Indoor-Feuerwerke und Wunderkerzen sind aus brandschutzrechtlichen Gründen in Räumen nicht gestattet
- Gerne gestalten wir Ihnen ihr persönliches und individuelles Buffet
- Unsere Geschäftsbedingungen können Sie gern unserer Internetseite www.burghotel-strausberg.de entnehmen.
- Gerne übersenden wir Ihnen unser Angebot, welches bei Bestätigung durch das Brautpaar als Vertragsgrundlage dient.
- Eventuelle, nicht vorhersehbare, Preisänderungen behalten wir uns vor.
- Wir bitten Sie und Ihre Gäste keine Kunstblumen, Konfetti oder o.ä. im Haus/ Hotelgelände zu streuen. Sollte dies doch der Fall sein, müssen wir leider eine Reinigungsgebühr erheben, je nach Verschmutzungsgrad ab 100,00 €
- Im Anschluss an Ihre Hochzeit würden wir uns freuen, wenn Sie Ihre Eindrücke auf unsere Facebook-Seite posten oder bei diversen Internetportalen einstellen: z.B. www.holidaycheck.de; www.berlinhochzeit.de; www.hotelkritik.de; www.trivago.de; www.tripadvisor.de

Wir bitten bei allen Korrespondenzen den Namen und das Hochzeitsdatum anzugeben.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

