

*Ihr schönster Tag
mit Seeblick*





Sie möchten Ihre Traumhochzeit feiern?

*Fröhliche Gäste, klingende Gläser, verlockende Genüsse, geschmackvolle Dekoration?
Wenn Sie sich so Ihre Traumhochzeit vorstellen, möchten wir Ihnen gerne nachfolgendes
Angebot in unserem persönlich geführten Vier-Sterne-Seehotel unterbreiten.*

Unser Angebot für Ihre Traumhochzeit

Prosecco-Empfang

Auf unserer Rasenfläche an Stehtischen, wahlweise mit frischen Beeren, Aperol oder Holunder, aber auch alkoholfreier Schwanenhof-Cocktail

Buffet oder Menü

Wählen Sie Ihr Wunsch-Bufferet oder -Menü aus unseren Vorschlägen

Location

Sie und Ihre Gäste nehmen an festlich gedeckten Tischen Platz (weiße Tischwäsche & Stoffservietten, farbige Papierservietten & passende Tischläufer, festliche Stuhl-Hussen, 5-armige imposante Kerzenleuchter oder Teelichter)

Individualisierte Menükarten

In Verbindung mit Teelichtern, lassen wir diese erleuchten

Ausgesuchte Weine und Getränke

Inklusive 4 ausgewählten Spirituosen Ihrer Wahl bis in die Morgenstunden (maximal 8 Stunden)

Mitternachtssnack

Currywurst mit Baguette

Hochzeitsnacht in der Junior-Suite

Mit Rosenblättern romantisch dekoriert

**-zum garantierten all inclusive Preis von-
€ 195,00 pro Person**



Buffet Schwanenhof

-Vorspeisen-

Hochzeitsuppe mit feinem Gemüse, Klößchen & Eierstich (serviert)

Rustikale Wurst- & Käseauswahl

Duett vom Lachs mit Sahnemeerrettich

(geräucherter Lachs & Lachsterrine)

Hausgemachte Geflügelhackbällchen mit verschiedenen Dips

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Bunte Salatherzen mit Hausdressing

Frisches Baguette, Brot & Butter

-Hauptgänge-

Rindersaftbraten unter der Senfkruste

Schweinefiletmedaillons an Kalbsjus

Hähnchenbrust vom Grill auf Champignons in Rahm

Pochiertes Lachsfilet auf Rahmspinat

*Gefüllte Paprikaschote auf Couscous-Gemüse ***vegan****

Bunte, saisonale Gemüsevariation

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, gratinierte Sahnkartoffeln,

Kroketten

Hollandaise

-Desserts-

Marmorierte Mousse au Chocolat

Griechischer Joghurt mit Honig & Nüssen

Bunte Beerengrütze mit Vanillesauce

Buffet Lago

-Vorspeisen-

Tomatencremesuppe mit altem Balsamico (serviert)

Tomate Mozzarella

Honigmelone mit Bresaola

Käsevariation mit Feigensenf

Anti-Pasti Variationen

Vitello Tonnato

Bunte Salatherzen mit verschiedenen Dressings

Frisches Baguette, Brot & Butter

-Hauptgänge-

Saltimbocca vom Kalb an buntem Ratatouille

Rote Meerbarbe auf Blattspinat in Rahm

Tagliatelle mit Basilikumpesto & Parmigiano

Garnelen in Olivenöl & frischem Knoblauch gebraten

Bunte, saisonale Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln

Gratinierte Sahnkartoffeln

Risotto

-Desserts-

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta

Frischer Obstsalat mit Minze

Barbecue Schwanenhof

-Fisch & Fleisch-

Marinierte Steaks vom Schwein, Rind, & Geflügel

Feurige Sparerips

Bratwurst & Schinkenwurst

*Lachs & Garnelen *in der Folie**

-Beilagen-

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Kartoffelspalten mit Rosmarin

Nudelsalat

Grillgemüse, Grillkäse

Verschiedene Blatt- Rohkostsalate mit Dressings

Reichhaltige Baguetteauswahl

dazu servieren wir hausgemachte Dip's & Saucen

-Desserts-

Kleine Dessertvariation

Frischer Obstsalat

Buffet Eulenspiegel

-Vorspeisen-

Cocos-Curry-Süppchen mit feinem Hühnchenfleisch (serviert)
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Geräucherte Fischspezialitäten aus der Region
Tomate Mozzarella
Würzige Hähnchenspieße
Ziegenkäse auf Rucola, mit Honig & Nüssen
Bunte Salatherzen mit verschiedenen Dressings
Frisches Baguette, Brot & Butter

-Hauptgänge-

Rinderfilet im Ganzen
unser Koch tranchiert das Filet vor Ihren Augen
Fisch-Duett
Lachs & Dorade auf buntem Fenchel-Gemüse
*Gefüllte Paprikaschote auf Couscous-Gemüse *vegan**
Ragout vom Lamm mit Karotten & Paprika in Rosmarinjus
Medaillons vom Schweinefilet an Champignons in Rahm
Bunte, saisonale Gemüseauswahl
Kürbis-Kartoffel-Rösti, Rosmarinkartoffeln, Penne-Pasta
Hollandaise, Jus
Limettenbutter

-Desserts-

Crème Brûlée
Zweierlei von der Schokoladenmousse
Brownie mit Amaretto-Kirschen

Menü Schwanenhof

*Kleiner Wildkräutersalat
in einer feinen Vinaigrette & Croûtons*

Süppchen vom Steinpilz

*Saltimbocca vom Kalb
an eine Salbei- Weißwein- Sauce,
mit Gemüse der Saison & Rosmarinkartoffeln*

*Warmes Schokoladensoufflé
-mit schmelzendem Kern-
an cremigem Vanilleeis*

Die Getränke

Prosecco, Aperol Spritz, Wild Berry Lillet & Hugo

Weine

Weingut Regnery, Mosel

Spätburgunder Qualitätswein -trocken-

*In großen Holzfässern ausgebaut, zeigt er einen ansprechenden Duft aus
Schwarzkirschen & Erdbeeren!*

Weingut Kiefer, Baden

Grauburgunder Kabinett-trocken-

*Der Kabinett präsentiert sich frisch, dezent duftbetont, als extraktreicher, würziger
Essensbegleiter. Zu leichten bis herzhaften Gerichten besonders gut geeignet.*

Biere

Veltins & Grevensteiner vom Fass

Veltins Radler & Alkoholfrei

Maisels Weisse

alkoholfrei

Orangen-, Apfel-, Kirsch-, Rhabarber- & Maracujasaft

Coca Cola, Coca Cola light/zero, Fanta, Sprite

Schweppes Lemon, Tonic, Ginger Ale

St. Michaelis „feinperlig“ & „still“

Kaffee & Tee, Cappuccino, Latta Macchiato...

Hochprozentiges

Wählen Sie Ihre 4 Spirituosen:

Rum, Gin, Wodka, Tequila,

Whiskey, Weinbrand

Ramazotti, Jägermeister

Baileys, Sambuca, Mackenstedter

Nach den 8 Stunden, pro Verlängerungsstunde € 19,50

(für die noch anwesenden Gäste)

****Das Kleingedruckte****

- *Kinder bis 5,99 Jahren sind kostenfrei
ab 6 bis 14 Jahren berechnen wir den halben Preis*
- *Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für DJ, Fotobox, Feuerwerk,
Unterhaltungskünstler, Konditoren für Hochzeitstorten und/ oder
Floristen*
- *Als Maximum können wir 100 Personen bewirten*
- *Übernachtungsgäste erhalten einen Sonderpreis
von € 120,00 im Doppelzimmer zur Einzelnutzung, im Doppelzimmer € 150,00
inklusive Schlemmer-Frühstücksbuffet*
- *Üblicherweise bitten wir die *Übriggebliebenen* gegen 3 Uhr zum Absacker
in unsere Lobby*
- *Wir erwarten 50% Anzahlung des zu erwartenden Rechnungsbetrages
bis 12 Wochen vor Veranstaltungsbeginn und den Restbetrag binnen 7 Tagen
nach Rechnungseingang*
- *Die endgültige Personenzahl erwarten wir ebenso bis 4 Wochen vorher,
diese ist dann verbindlich für die Abrechnung*
- *Bei einer Reservierung unseres gesamten Restaurants & Außenbereichs
(ausgenommen Zimmer) berechnen wir eine *Miet-Pauschale* von € 500,00.
Ab einer Personenzahl von 40, ist dies automatisch der Fall
Sie möchten unser Haus exklusiv, für Sich & Ihre Gäste, mieten? In diesem Fall
berechnen wir eine *Exklusiv-Pauschale* von € 3500,00*
- *Bitte sehen Sie davon ab Konfetti, oder ähnliche Streudekoration zu verwenden.
Je nach Aufwand, behalten wir uns vor eine Reinigungsgebühr zu entrichten.*

****Der Kontakt****

*Terminabsprache zur Besichtigung der Räumlichkeiten,
unverbindlichem Erstgespräch, für Buchung und Detailabsprache
direkt unter*

04542- 84 83 0

Das gewisse Extra

Trauung

Freie Trauung am Seeufer (pro Person)

€ 10,00

Trauung im Seeblickzimmer (pro Person)

€ 5,00

Gemeinsames Kaffee trinken am Nachmittag

Thermoskanne Kaffee oder Tee

€ 12,00

Butterkuchen vom Blech

€ 45,00

Obstkuchen vom Blech

€ 55,00

Obstkuchen (rund)

€ 45,00

Torte

€ 55,00

Dies & Das

Eisbar

€ 5,00 p. Person

Zimmer „Verteilaktion“ nicht personalisiert

€ 2,00 p. Zimmer

Zimmer „Verteilaktion“ personalisiert

€ 2,50 p. Zimmer

Fotobox inklusive Zubehör

Preis auf Anfrage

Dekoration der Tische *durch uns*

€ 2,50 p. Person

MS "Till" Eulenspiegel Schifffahrt

Suchen Sie noch eine besondere Aktivität am Nachmittag oder möchten Sie z.B. von der Standesamtlichen Hochzeit, im Stadthauptmannshof, auf die andere Seite des Schulsees zu uns?

Gerne können Ihre Gäste mit der MS „Till“ zu uns übergesetzt werden.

Die Kontaktdaten geben wir Ihnen gern.



Check-Liste

12-8 Monate vor der Trauung

- O Hochzeitstermin festlegen*
- O Rahmen der Hochzeit festlegen*
- O Gästeliste aufstellen*
- O Termin beim Standesamt sichern*
- O Auswahl der Kirche und Standesamt*
- O Schwanenhof fest buchen*
- O Urlaub beim Arbeitgeber beantragen*

6-4 Monate vor der Trauung

- O Druckauftrag für Einladungskarten*
- O Hochzeitsgarderobe auswählen*
- O Fahrzeug buchen, z.B. MS Till*
- O Einladungskarten verschicken*
- O Fotograf buchen*
- O Hochzeitstorte bestellen*

3-2 Monate vor der Trauung

- O Trauringe aussuchen*
- O Tanzkurs besuchen*
- O Brautjungfer besuchen und Planung durchgehen*
- O Beratungstermin bei der Kosmetik + Friseur*
- O Auswahl der Torte*
- O Übernachtungen für die Gäste*
- O Hochzeitsnacht für das Brautpaar*
- O genauer Programmablauf für den Tag*
- O Details mit dem Schwanenhof besprechen*
- O Raumdekoration festlegen*

1 Monat vorher

- O Brautstrauß auswählen*
- O Tischordnung festlegen*
- O dem Restaurant die Personenzahl mitteilen*
- Und denken Sie an Ihre Gäste! Allergiker?!*
- O Hochzeitsanzeige aufgeben*
- O Hochzeitsschuhe einlaufen*

1-2 Wochen vor der Trauung

- O Brautkleid noch mal anprobieren mit allem Zubehör*
- O Eheringe abholen*
- O Restaurant noch einmal aufsuchen*
- O Friseur und Kosmetiktermin*

Kurz vor der Hochzeit

- O Reisetasche packen*
- O Pässe und Impfungen überprüfen*
- O Notfall-Set: z.B. Nähzeug, Haarspray, Sicherheitsnadeln, Strumpfhosen, Kopfschmerztabletten, Taschentücher*

Hochzeitstag

- O Frühstück & den Tag genießen!!!*





Seehotel Schwanenhof

Am Schulsee

23879 Mölln

Telefon 04542-84830

Telefax 04542-848383

info@seehotel-schwanenhof.de

www.seehotel-schwanenhof.de