



# DER SEEHOF

*Das Hotel im See*

## FAMILIENFEIERN IM HOTEL „DER SEEHOF“



DER SEEHOF – DAS HOTEL IM SEE

LÜNEBURGER DAMM 1-3, 23909 RATZEBURG

TELEFON 04541-860101 FAX 04541-860102

WWW.DER-SEEHOF.DE, INFO@DER-SEEHOF.DE



# DER SEEHOF

*Das Hotel im See*

## IMPRESSIONEN

HOTEL „DER SEEHOF“



...UND VIELES MEHR. ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!  
GERN FÜHREN WIR SIE PERSÖNLICH DURCH UNSER HAUS.

# WILLKOMMEN IM HOTEL „DER SEEHOF“

TAUCHEN SIE EIN IN DIE „SEEHOF-WELT“, DIE MIT RUHE UND CHARME UNSERER SEENLANDSCHAFT VERZAUBERT UND IN DEREN STILVOLLEM AMBIENTE SIE REGIONALE GAUMENFREUDEN GENIEßEN. IN RUHIGER LAGE, ZWISCHEN KÜCHENSEE UND RATZEBURGER SEE, GENIEßEN SIE EIN ENTSPANNTES „INSEL-LEBEN“ MITTEN IM NATURPARK LAUENBURGISCHE SEEN. MIT MODERNSTEM KOMFORT BIETET UNSER 4-STERNE-SUPERIOR-HOTEL „DER SEEHOF“ DEN PERFEKTEN RAHMEN FÜR ROMANTISCHE FEIERN, EFFIZIENTE TAGUNGEN UND EIN PAAR ERHOLSAME URLAUBSTAGE.

## KEIN TAG WIE JEDER ANDERE

WIE EIN BILD – VON MEISTERHAND GEMALT – ERST DURCH DEN RICHTIGEN RAHMEN SEINE WIRKUNG ENTFALTEN KANN, SO GEWINNT IHRE FEIER AN STIMMUNG UND ERINNERUNGSWERT, WENN AMBIENTE, SERVICE, DEKORATION UND DIE KULINARISCHEN ELEMENTE HARMONISCH IHREN FESTTAG BEGLEITEN.

DURCH DIE PANORAMAFENSTER UNSERER VERANSTALTUNGSRÄUME HABEN SIE UND IHRE GÄSTE EINEN WEITEN BLICK AUF DEN SEE. AUF PFÄHLEN DIREKT IN DEN SEE GEBAUT UND DOCH VOM ANGRENZENDEN HAUPTHAUS DIREKT ZU ERREICHEN, VEREINEN SICH NATURNÄHE UND KOMFORT IN UNSEREN VERANSTALTUNGSRÄUMEN PERFEKT.

DER TEILWEISE MIT PARKETT AUSGELEGTE FESTSAAL – EINE IDEALE TANZFLÄCHE BEISPIELSWEISE FÜR DEN HOCHZEITS-WALZER – BIETET FÜR FESTGESELLSCHAFTEN VON 50 BIS 120 PERSONEN EIN IDEALES RAUMGEFÜHL.

GERNE BERATEN WIR SIE UMFASSEND BEI DER AUSWAHL VON MENÜ- ODER BUFFET-KÖSTLICHKEITEN UND ÜBERNEHMEN DIE KOMPLETTE ORGANISATION, SO DASS AUCH SIE ALS GASTGEBER IHR FEST GANZ ENTSPANNT GENIEßEN KÖNNEN.

ALS VERANSTALTUNGS-PROFIS UNTERSTÜTZEN WIR SIE GERNE BEI DER PLANUNG IHRER FAMILIENFEIER IM HOTEL „DER SEEHOF“. OB JUBILÄUMSFEIER, GEBURTSTAG, TAUFEN, KONFIRMATION ODER HOCHZEIT: MIT FINGERSPITZENGEFÜHL UND ERFAHRUNG SORGEN WIR FÜR DIE STILVOLLE UMSETZUNG IHRER WÜNSCHE UND EINE UNVERGESSLICH SCHÖNE FEIER, VON DER SIE UND IHRE GÄSTE NOCH LANGE SCHWÄRMEN WERDEN.

WIR ERFÜLLEN GERNE IHRE WÜNSCHE UND FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

IHR TEAM VOM HOTEL „DER SEEHOF“

# TRAUMHOCHZEIT

DAS WICHTIGSTE „JA!“ IM LEBEN. DAS BEKENNTNIS ZU EINEM GELIEBTEM MENSCHEN IST EIN SCHÖNER ANLASS, UM MIT FREUNDEN UND FAMILIE AUF DIE LIEBE ANZUSTOßEN. ROMANTIK IST FÜR DIESEN TAG EIN ENTSCHEIDENDER FAKTOR – UND UNSERE LAGE AM KÜCHENSEE DIE PERFEKTE ANTWORT.

WIE WÄRE ES ZUM BEISPIEL MIT EINEM CHAMPAGNER-EMPFANG AM HOTELEIGENEN STEG? MIT WEITEM BLICK ÜBER DEN GLITZERNDEN SEE, DAS SCHILF RASCHELT LEISE, EIN PAAR SCHWÄNE KOMMEN VORBEI UND MUSTERN NEUGIERIG DIE HOCHZEITSGESELLSCHAFT... AUF WUNSCH KANN AUCH EINE BARKASSENFAHRT FÜR HOCHZEITSPAAR UND GÄSTE ARRANGIERT WERDEN!

DER SEEHOF LIEGT ANGENEHM UNKOMPLIZIERT ZWISCHEN DEM STANDESAMT RATZEBURG UND DER KIRCHE ST. GEORGSBERG, SO DASS MIT KEINEN KOMPLIZIERTEN ANFAHRTSWEGEN ZWISCHEN TRAUUNG UND FEIER ZU RECHNEN IST. DIE STIMMUNG BLEIBT FESTLICH UND ENTSPANNT. AUF WUNSCH ORGANISIEREN WIR FÜR DAS BRAUTPAAR GERNE EINE ZWEISPÄNNIGE KUTSCHE.

IN ABSTIMMUNG MIT IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN ÜBERNEHMEN WIR DIE KOMPLETTE ORGANISATION. WIR BERATEN SIE BEI DER AUSWAHL DES HOCHZEITSMENÜS ODER DER ZUSAMMENSTELLUNG KULINARISCHER KÖSTLICHKEITEN FÜR DAS FESTLICHE BUFFET SOWIE BEI DER ENTSCHEIDUNG ÜBER DIE BEGLEITENDEN WEINE.

FÜR DIE TRAUMHAFT SCHÖNE UND LECKERE HOCHZEITSTORTE UND FÜR DIE BLUMENDEKORATION, DIE PERFEKT AUF DIE BRAUT ABGESTIMMT IST, ARBEITEN WIR MIT BEWÄHRTEN PARTNERN ZUSAMMEN. GERNE SCHMÜCKEN WIR NICHT NUR EINEN UNSERER FESTRÄUME MIT SEEBLICK FÜR SIE, SONDERN AUCH UNSERE „HOCHZEITSSUITE“.

GERADE DETAILS MACHEN IHR FEST ZUM EREIGNIS. WIR DENKEN AN ALLES UND HABEN AUCH FÜR AUSGEFALLENE WÜNSCHE EIN NETZWERK BEWÄHRTER PARTNER AUF RUFWEITE.

GERNE UNTERSTÜTZEN WIR SIE

- BEI DER FLORALEN DEKORATION VON FESTTAFEL UND BUFFET
- BEI DER AUSWAHL DER HOCHZEITSTORTE INKL. INDIVIDUELLER VERZIERUNG
- BEI DER BILD-DOKUMENTATION DURCH EINEN PROFESSIONELLEN FOTOGRAFEN VOM STANDESAMT ÜBER DIE KIRCHLICHE TRAUUNG BIS HIN ZUR FEIER MIT SEKTEMPFANG UND TANZ
- BEI DER AUSWAHL VON LIVE-MUSIK UNTERSCHIEDLICHSTER GENRE (POP-BAND, DJ, PIANIST ECT.)
- BEI DER AUSWAHL VON REDNERN FÜR IHRE FREIE TRAUUNG, AUCH AUF UNSERER TERRASSE

WIR FREUEN UNS, WENN SIE AUCH ZU IHRER HOCHZEITSFEIER IM SEEHOF „JA!“ SAGEN. SOBALD SIE UNS KONTAKTIEREN, ZAUBERN WIR FÜR SIE LOS!



# MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

KULINARISCH VERWÖHNEN WIR SIE UND IHRE GÄSTE MIT MARKTFRISCHEN PRODUKTEN AUS DER REGION UND VARIIEREN UNSERE MENÜS JE NACH DER SAISON: ERFRISCHEND UND RAFFINERT-LEICHT IM SOMMER, BEISPIELSWEISE MIT FISCH, LECKEREM SPARGEL UND FRISCHEN BEEREN ODER IM WINTER AROMENREICH GEHALTVOLL UND KOMPLEX, ZUM BEISPIEL MIT FEINEN WILDGERICHTEN UND SCHOKOLADEN-DESSERTKREATIONEN.

## UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR DIE FRÜHLING- UND SOMMERMONATE:

### MENÜ I-1

TOMATENCRÈMESUPPE MIT GIN UND BASILIKUMSAHNE

\* \* \*

GEBRATENES ZANDERFILET MIT KAPERN UND CROUTONS AUF SPITZKOHL

RIESLINGSAUCE, PETERSILIENKARTOFFELN

\* \* \*

CRÈME BRÛLÉE MIT SORBET DER SAISON

PRO PERSON € 36,00

### MENÜ I-2

KARTOFFELCREMESUPPE MIT PILZEN UND BÄRLAUCH

\* \* \*

GEBRATENES FILET VOM PARMASCHWEIN

MORCHELRAHMSAUCE, FRÜHLINGSGEMÜSE, SPÄTZLE

\* \* \*

MARINIERTE ERDBEEREN MIT BALSAMICO UND GRÜNEM PFEFFER

RHABARBEREIS

PRO PERSON € 34,00

### MENÜ I-3

PIKANTE GEFLÜGEL-CURRYCRÈMESUPPE MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

\* \* \*

MIT POMMERY-SENF GEBRATENES KABELJAUFILET AUF KARTOFFELSTAMPF

BLATTSPINAT, NOILLY-PRAT-SAUCE

\* \* \*

TIRAMISU, KAFFEESAUCE, MANDELEIS

PRO PERSON € 37,00

## MENÜ I-4

GEBEIZTE EISMEERFORELLE IM KRÄUTERMANTEL, KARTOFFELPLÄTZCHEN

FELCHENKAVIAR, MESCLUN SALAT

\* \* \*

LAMMHÜFTE MIT AROMATEN GEBRATEN, THYMIANJUS, PIPERADE, KARTOFFELGRATIN MIT COMTÈ

\* \* \*

CRÈME BRÛLÉE MIT ERDBEEREIS

PRO PERSON € 42,00

## MENÜ I-5

LEGIERTE FRÜHLINGSKRÄUTERSUPPE MIT GARNELEN UND CROUTONS

\* \* \*

SAFRANRISOTTO MIT RUCOLA, BALSAMICO UND NUSSÖL, PARMESAN

\* \* \*

KALBSFILET IM KRÄUTERNETZ GEBRATEN, SCHALOTTEN-PORTWEINSAUCE

GEMÜSE DER REGION IN PETERSILIENBUTTER, KARTOFFELTERRINE

\* \* \*

MOUSSE AU CHOCOLAT, VANILLESAUCE, MANGOSORBET

PRO PERSON € 48,00

## MENÜ I-6

TATAKI UND TATAR VOM THUNFISCH, GUACAMOLE, PASSIONSFRUCHTMAYONNAISE

SOJA BARBECUE SAUCE

\* \* \*

KRESSESUPPE MIT RÄUCHERLACHS

\* \* \*

GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST AUF POLENTATERRINE, ERBSENPIREE

KOHLRÖSCHEN, MANGO-ESTRAGONSAUCE

\* \* \*

TONKABOHNEN-MOUSSE, AMARETTOSAUCE, MASCARPONEEIS

PRO PERSON € 49,50

## MENÜ I-7

RINDERCARPACCIO MIT GRÜNEM SPARGEL, KRÄUTERSAITLINGEN, PFLÜCKSALAT, TRÜFFELVINAIGRETTE

\*\*\*

ZUCKERSCHOTENSUPPE MIT MINZE UND GEBRATENER GARNELE

\*\*\*

KALBSRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN, TEEJUS, JUNGER KOHLRABI UND KAROTTEN

RISOTTO MIT KRESSESALAT

\*\*\*

APRIKOSENSTRUDEL MIT JOGHURTSAUCE UND HIMBEEREIS

PRO PERSON € 49,50

## MENÜ I-8

SOMMERLICHER SALAT MIT CABERNET-SAUVIGNON-ESSIG, NUSSÖL

AVOCADO UND GEBEIZTER RINDERHÜFTE

\*\*\*

PARMESANSÜPPCHEN MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

(IN DER KAFFEETASSE SERVIERT)

\*\*\*

ZANDERFILET MIT KAPERN UND CROUTONS GEBRATEN AUF SPITZKOHL, RIESLINGSEKT-SAUCE

\*\*\*

GEBRATENES RINDERFILET AUF PILZ-SEMMELPUDDING, KAROTTENPÜREE MIT INGWER UND VANILLE

\*\*\*

PANNA COTTA MIT BEEREN UND GRANATAPFELSORBET

PRO PERSON € 58,00



**UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR DIE HERBST- UND WINTERMONATE:**

## MENÜ II-1

RINDERCONSOMME VOM HOLSTEINER RIND MIT WURZELGEMÜSE UND GRIEßKLÖßCHEN

\* \* \*

FILET VOM DUROC SCHWEIN, MALZBIERSAUCE

STECKRÜBENGEMÜSE MIT CHAMPIGNONS UND SERVIETTENKNÖDEL

\* \* \*

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE UND WALNUSSEIS

PRO PERSON € 36,00

## MENÜ II-2

CONSOMME VON STEINPILZEN MIT KRÄUTERFLÄDLE

\* \* \*

FJORDLACHSFILET MIT POMMERY-SENF GEBRATEN AUF KÜRBISPÜREE

BLATTSPINAT, RIESLING-SEKT SAUCE UND PETERSILIENKARTOFFELN

\* \* \*

VANILLE-JOGHURT-CREME MIT HAUSGEMACHTEM WALDBEERENSORBET

PRO PERSON € 36,50

## MENÜ II-3

KAROTTENCREMESUPPE MIT GRÜNEM PFEFFER UND ORANGENFILET

\* \* \*

CONFIT VON DER ENTENKEULE

PREISELBEER-ÄPFELROTKOHL, GLASIERTE MARONEN, KARTOFFELKLÖßE UND GEWÜRZSAUCE

\* \* \*

WARMES NUSS-TÖRTCHEN AUF MANDELSAUCE UND SORBET VOM GRANNY SMITH

PRO PERSON € 39,00



## MENÜ II-4

VELOUTÉ VON WALDPILZEN MIT KRÄUTERCROUTONS

\* \* \*

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST AUF CREMIGEM KRÄUTERRISOTTO

LAUBENBURGER GEMÜSE UND ROSMARINJUS

\* \* \*

OFENFRISCHER BIRNENSTRUDEL MIT VANILLEEIS UND MANDELKROKANT

PRO PERSON € 36,50

## MENÜ II-5

STEINPILZCONSOMMÉ MIT GEMÜSESTREIFEN UND PETERSILIENKLÖßCHEN

\* \* \*

ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN UNTER DER SPEKULATIUSKRUSTE, SAUTIERTE PILZE

ROSENKOHL MIT SPECKCROUTONS , WACHOLDERSAUCE MIT BITTERSCHOKOLADE UND  
BACKOBSTPOLENTA

\* \* \*

LAUWARMES PFLAUMENKOMPOTT MIT HAUSGEMACHTEM ZIMTEIS

PRO PERSON € 44,50

## MENÜ II-6

PIKANTE KÜRBISSUPPE MIT CHARDONNAYESSIG, CHILI UND INGWER

\* \* \*

CREMIGES STEINPILZ RISOTTO MIT PARMESAN UND RUCCOLA

\* \* \*

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST, VANILLE MÖHREN, ERBSENPÜREE

MACAIRE-KARTOFFELN UND MARACUJA-SENFSAUCE

\* \* \*

POCHIERTE BIRNE AUF WHISKEY-ZABAIONE UND WALLNUSSEIS

PRO PERSON € 45,50

## MENÜ II-7

LACHSROSE MIT AVOCADO-POMMERY-SENF SCHMAND

\* \* \*

PÜRIERTE SELLERIE-BIRNENSUPPE MIT THYMIAN-CRÔUTONS

\* \* \*

GEBRATENER SPANFERKELRÜCKEN, DUNKELBIERJUS MIT KÜMMEL

INGWERKAROTTEN, SPITZKOHL UND KARTOFFELGRATIN

\* \* \*

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT HAUSGEMACHTEM MANGOSORBET

PRO PERSON € 41,50

## MENÜ II-8

RATZEBURGER FISCHSUPPE MIT TOMATE, OLIVENÖL UND FRISCHEN GARTENKRÄUTERN

\* \* \*

FRISCH GEBRATENE PILZE AUF RISOTTO MILANESE, KRÄUTERSALAT

\* \* \*

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT BASILIKUM-BRIOCHE , BALSAMICO-JUS

PIPERADE, BOHNEN UND ÜBERBACKENE SAHNEKARTOFFELN

\* \* \*

WARMES BIRNENTÖRTCHEN MIT WEIßEM MOUSSE AU CHOCOLAT UND CREMIGEM VANILLEEIS

PRO PERSON € 49,50

## MENÜ II-9

KÜRBIS-CURRY-SUPPE MIT CHILI UND INGWER

\* \* \*

STEINPILZ-RAVIOLI MIT KNUSPRIGER PANCETTA UND RUCCOLA-BUTTER

\* \* \*

REHRÜCKEN MIT AROMATEN GEBRATEN AUF ZWEIERLEI KOHL, CHACARSAUCE MIT HOI SIN

SELLERIE PÜREE UND GEBRATENE POLENTA

\* \* \*

MANGO-VANILLEEISROULADE MIT KANDIERTEN ROSENBLÄTTERN

JOGHURT-SAUCE UND BASILIKUM-GELEE

PRO PERSON € 55,00

# RATZEBURGER BUFFET

## SUPPE

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT MAJORAN

## KALTE GERICHTE

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN

FORELLENFILETS AUS DEM BUCHENRAUCH

HERINGSSALAT MIT ROTER BETE

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM WEIDEOCHSEN MIT GURKEN-KAPERNSAUCE

TAFELSPITZSÜLZE, SCHNITTLAUCHCRÈME

KATENSCHINKEN UND RUSTIKALE WURST AUS NORDDEUTSCHEN SCHLACHTEREIEN

PELLKARTOFFELSALAT MIT SPECK

KRAUTSALAT, EIER-SCHINKENSALAT MIT SENFMAJONAISE

KNACKIGER SALATKORB MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

## WARME GERICHTE

HEIß GERÄUCHERTER SCHINKEN MIT NELKEN UND HONIG GLASIERT

PANNFISCH IN RIESLINGSSAUCE MIT GROBEM SENF, BRATKARTOFFELN

GEMÜSEAusWAHL DER SAISON

REISPILOW

## DESSERT

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

OBSTSALAT MIT KIRSCHWASSER

VERSCHLEIERTES BAUERNMÄDCHEN

**PRO PERSON € 35,00**



# SOMMER BUFFET

## SUPPE

GAZPACHO

## KALTE GERICHTE

RÄUCHERFISCHVARIATIONEN VON DER KÜSTE

GRAVED LACHS, SENF-DILL-SAUCE

SCHRIMPSALAT MIT CHAMPIGNONS, NUSSÖL

ROTE BETE CARPACCIO MIT APFEL UND MEERRETTICH

GEGRILLTES, EINGELEGTES GEMÜSE MIT BALSAMICO

PIKANTER RINDFLEISCHSALAT

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF, ESSIGGEMÜSE

SÜLZE VOM TAFELSPITZ MIT WURZELGEMÜSE

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

## WARME GERICHTE

ROSA GEGARTER TAFELSPITZ VOM KALB UND BURGUNDERJUS

GANZE LACHSSEITEN, SCHNITTLAUCH-KORIANDER-VINAIGRETTE

ROSMARINKARTOFFELN

TAGLIATELLE MIT PESTO VON GETROCKNETEN TOMATEN

AUSWAHL VON SOMMERGEMÜSEN

## DESSERT

KÄSE-AUSWAHL MIT FRÜCHTESENF UND TRAUBEN

HELLES UND DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

KARAMELLISIERTER APFELKUCHEN

ANANAS-SALAT MIT HIMBEEREN UND MINZE

**PRO PERSON € 39,00**





# FITNESS-BUFFET

## KALTE GERICHTE

GERÄUCHERTE BUTTERMAKRELE UND GRAVED LACHS, SENF-DILL-SAUCE

PUTENBRUST GERÄUCHERT MIT ANANAS

LUFTGETROCKNETES RINDFLEISCH MIT CORNICHONS

GEGRILLTES GEMÜSE IN CARPIANE

TOMATENSALAT MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND FETA

ROTE BETE CARPACCIO MIT MEERRETTICH

BULGURSALAT

SCHRIMPSALAT MIT AVOCADO

VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN MIT BUTTER

## WARME GERICHTE

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST IN TOMATEN-SOJASAUCE

FJORDLACHS IN ESCABECHE

KALBSTAFELSPITZ ROSA GEBRATEN, BURGUNDERJUS

SAISONALE GEMÜSEAUFWAHL

PENNE MIT PESTO

GEMÜSEREIS

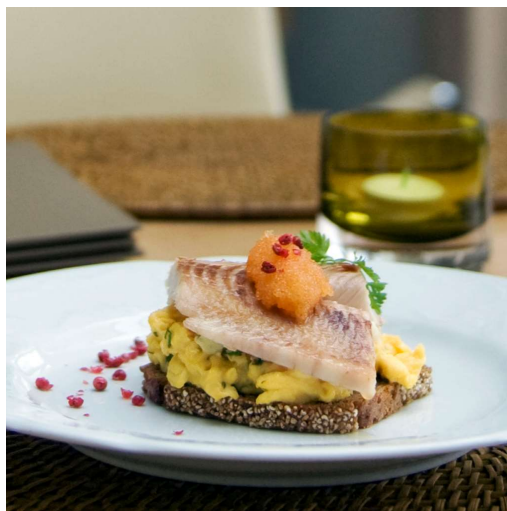
## DESSERT

FRUCHTSALAT MIT BEEREN

JOGHURTCRÈME MIT FRUCHTSAUCE

APFEL-JOHANNISBEER TARTE MIT CRUMBLE

**PRO PERSON € 37,00**



# MEDITERRANES BUFFET

## SUPPE

TOMATENCONSOMMÉ MIT WURZELGEMÜSE UND BASILIKUM

## KALTE GERICHTE

MEERESFRÜCHTESALAT MIT OLIVENÖL UND ZITRONE

BOQUERONES MIT PETERSILIE UND TOMATEN

GEGRILLTES GEMÜSE IN CARPIONE

VITELLO TONNATO

GRIECHISCHER BAUERN Salat MIT FETAKÄSE

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

CAPRESE

TOSKANISCHER SCHINKEN MIT MELONE

BRESAOLA UND COPPA

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

## WARME GERICHTE

GEBRATENE LAMMKEULE MIT ROSMARIN

DORADENFILET IN CHORIZOSAUCHE MIT GERÄUCHERTER PAPRIKA

RATATOUILLE

PENNE ALL ARABIATA

THYMIANKARTOFFELN

## DESSERT

ITALIENISCHE KÄSEausWAHL

TIRAMISU

SPANISCHER MANDELKUCHEN

CRÈME CATALAN

FRUCHTSALAT MARACHINO

**PRO PERSON € 39,00**



# ITALIENISCHES BUFFET

## SUPPE

TOMATENCONSOMMÉ MIT FRISCHEM BASILIKUM

## KALTE GERICHTE

MARINIRTER KALBSTAFELSPITZ

ITALIENISCHER LANDSCHINKEN MIT HONIGMELONE

TOMATE MOZZARELLA MIT HAUSGEMACHTEM PESTO

VARIATION VON ANTIPASTI

HEIßGERÄUCHERTER HEILBUTT

IN KRÄUTERN GEBEIZTER LACHS

MEERESFRÜCHTE-SALAT IN LIMONEN-VINAIGRETTE

BAUERN Salat MIT KÄSE UND OLIVEN

## WARME GERICHTE

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST IN ZITRONEN-THYMIAN-SAUCE

GEBRATENES DORADENFILET IN TOMATENSUGO

ÜBERBACKENE CANNELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT GEFÜLLT

GESCHMORTES MEDITERRANES GEMÜSE MIT THYMIAN UND TOMATE

KRÄUTERGNOCCHI

RÖSTKARTOFFELN

## DESSERT

CRÈME CATALAN

ERDBEER-TIRAMISU

MASCARPONE-CRÈME MIT MARINIERTEN FRÜCHTEN

SAISONALES PARFAIT

**PRO PERSON € 36,00**



# GRILLBUFFET

## KALTE VORSPEISEN

PIKANT EINGELEGTE ANTIPASTI  
ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA, CHIPOLLE, ARTISCHOCKEN  
PAPRIKASALAT MIT FETAKÄSE  
KRAUTSALAT, KARTOFFELSALAT  
GEBEIZTER LACHS MIT GEBACKENEN KAPERN  
SAISONALE BLATTSALATE, BASILIKUMDRESSING  
CAPRESE MIT BASILIKUM UND OLIVENÖL

## WARME SPEISEN

THÜRINGER ROSTBRATWÜRSTE  
MARINIERTER PUTENSTEAKS  
SCHWEINEMEDAILLONS IN SENFMARINADE  
RATAOUILLE, BAKED POTATOES  
SOUR CREAM, ROSMARINKARTOFFELN  
VERSCHIEDENE BARBECUE-SAUCEN  
KRÄUTERBUTTER

## DESSERT

HOLSTEINER BEERENGRÜTZE MIT HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE  
OBSTSALAT MIT KIRSCHWASSER  
JOGHURT-LIMONEN-CRÈME  
CRÈME BRÛLÉE

**PRO PERSON € 34,00**





# GRILLBUFFET „PREMIUM“

## KALTE VORSPEISEN

PIKANT EINGELEGTE ANTIPASTI  
ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA, CHIPOLLE, ARTISCHOCKEN  
MEDITERRANER BAUERN Salat  
MEERESFRÜCHTESALAT, GERILLTE- EINGELEGTE OLIVEN  
CAPRESE MIT BASILIKUM UND OLIVENÖL  
KRAUTSALAT, KARTOFFELSALAT MIT SPECK  
SALATKORB AUS DEM SCHREBERGARTEN  
CAESARS-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING, JOGHURT-DRESSING

## WARME SPEISEN

POULARDENBRUST MIT ZITRONENPFEFFER  
LACHS IN DER HAUT  
SAFTIGES STEAKS AUS DEM HÜFTHERZ VOM BLACK ANGUS RIND  
MERGUEZ (LAMMBRATWURST), KÄSEKRAINER  
SPANFERKELKOTELETTE  
RATATOUILLE, BAKED POTATOES, SOUR CREAM, ROSMARINKARTOFFELN  
VERSCHIEDENE BARBECUE-SAUCEN, KRÄUTERBUTTER  
OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

## DESSERT

HOLSTEINER BEERENGRÜTZE MIT HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE  
JOGHURT-LIMONEN-CRÈME  
MARINIERTER FRÜCHTE  
CRÈME BRÛLÉE

**PRO PERSON € 42,00**



# GALA BUFFET

## „DER SEEHOF“

### **SUPPE**

CHAMPAGNER-SCHAUMSUPPE MIT POMMERY SENF

### **KALTE SPEISEN**

GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT ZWIEBELCONFIT

AUSWAHL VON GERÄUCHERTEN FISCHVARIATIONEN: LACHS, FORELLE, MARÄNE UND HEILBUTT

PARMASCHINKEN, SAN DANIELE UND SERRANO SCHINKEN MIT HONIG- UND GALIA-MELONE

SALAT VOM HUMMER, GRÜNEM SPARGEL UND MANGO IN COCKTAILSAUCE

TERRINE VON ZANDER UND SCAMPI

EISMEERKRABBENSALAT

GANZER GERÄUCHERTER LACHS MIT LACHSKAVIAR UND MARINIERTEM GEMÜSE

TERRINE VOM REHBOCK MIT PFIFFERLINGS-SALAT UND CUMBERLANDSAUCE

GANZER REHRÜCKEN AM KNOCHEN GARNIERT

GEGRILLTE HIRSCHMEDAILLONS

### **WARME SPEISEN**

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN AUF MORCHELRAGOUT MIT PORTWEIN

SEETEUFEL-MEDAILLONS MIT FLUSSKREBSEN UND JUNGEM LAUCH

GEBRATENE RIESENGARNELEN UND JACOBSMUSCHELN AUF PAPRIKA-GEMÜSERAGOUT

SAISONALES LAUENBURGER GEMÜSE

DAUPHINE-KARTOFFELN, KARTOFFEL-LAUCH-GRATIN

HASELNUSS-SPÄTZLE UND REIS

### **DESSERT**

GEFÜLLTE CRÊPES MIT ÄPFELN UND CALVADOS

TIRAMISU MIT AMARETTO

TARTELETTE GEFÜLLT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

CRÈME BRÛLÉE

BRAUNES UND WEIßES MOUSSE AU CHOCOLAT

FRISCHE OBSTVARIATIONEN

INTERNATIONALE KÄSEAusWAHL MIT FEIGENSENF UND BROTAusWAHL

**PRO PERSON € 79,00**

# BRUNCH-BUFFET

FRÜHSTÜCKS-CEREALIEN, QUARK, JOGHURT, MÜSLI UND OBST  
TAGESSUPPE

## KALTE VORSPEISEN

GERÄUCHERTE FISCHVARIATION AUS DEM RATZEBURGER SEE  
NORDDEUTSCHE SCHINKENSPEZIALITÄTEN MIT ESSIGGEMÜSE  
SAUERFLEISCH MIT REMOULADENSAUCE  
PUTENBRUST „TONNATO“ MIT APFELKAPERN  
OCHSENHÜFTE - ZART ROSA GEBRATEN - UND REMOULADENSAUCE  
ROTER HERINGSSALAT, CHERRYTOMATENSALAT MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM-PESTO  
GURKENSALAT MIT SCHMAND, WEIßKRAUTSALAT, KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT  
KNACKIGE BLATTSALATE MIT DREIERLEI DRESSINGS  
BROTAUSWAHL UND BUTTER

## WARME SPEISEN

MARÄNE AUF DER HAUT GEBRATEN, DIJON-SENF-SAUCE UND BRATKARTOFFELN  
GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ IM WURZELSUD UND GESCHABTER MEERRETTICH  
GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“ MIT CHAMPIGNONS IN RAHMSAUCE UND SPÄTZLE  
SAISONALES GEMÜSE

## DESSERT

VERSCHIEDENE MOUSSE  
FRISCHE FRÜCHTE  
KLEINE SÜßE LECKEREIEN  
VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

## GETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE UND HEIßGETRÄNKE (FÜR 3 STUNDEN)

**PRO PERSON € 36,50**

## FINGERFOOD ZUM EMPFANG

SCAMPI UND JAKOBSMUSCHEL AM ZITRONENGRASSPIEß	PRO STÜCK € 4,90
MINI-FRÜHLINGSROLLEN MIT CHILISAUCE	PRO STÜCK € 2,30
SATÉE VOM HÜHNCHEN MIT SOJA-DIP	PRO STÜCK € 3,20
TOMATE-MOZZARELLA-SPIEß	PRO STÜCK € 2,30
GEGRILLTER ZIEGENKÄSE AUF GEBRATENEN ZUCCHINISCHNITTEN	PRO STÜCK € 2,70
CHICKEN WINGS MIT ERDNUSS-SAUCE UND CHILI	PRO STÜCK € 3,20
GEBACKENE KARTOFFELECKEN IN KRÄUTERPANADE MIT SAUERRAHM	PRO STÜCK € 2,30
GEGRILLTE LAMMCHOPS AUF RATATOUILLE-SALAT	PRO STÜCK € 5,80
CRÈME VON WEIßER UND DUNKLER SCHOKOLADE IM GLAS	PRO STÜCK € 2,70
SÜßE CRÊPES-ROLLEN GEFÜLLT MIT LIMONEN-MOUSSE	PRO STÜCK € 2,70
EXOTISCHE OBSTSPIEßE	PRO STÜCK € 2,70



## MITTERNACHTSSNACKS

MINI-FRIKADELLEN MIT KARTOFFELSALAT	PRO PERSON € 5,90
CHILI CON CARNE MIT SAUERRAHM	PRO PERSON € 6,20
CURRYWURST MIT BAGUETTEBROT	PRO PERSON € 6,50

### SUPPEN

HOLSTEINER KARTOFFEL-LAUCHSUPPE MIT KLEINEN WIENER WÜRSTCHEN	PRO PERSON € 7,50
KRÄFTIGE GULASCHSUPPE MIT KLEINEN BRÖTCHEN	PRO PERSON € 9,50



# KLEINE GETRÄNKEPAUSCHALE

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 6 STUNDEN AB BEGINN DER VERANSTALTUNG UND BEINHÄLTET:

**GRAUBURGUNDER „FREIHERR VON GLEICHENSTEIN“**

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN  
KAISERSTUHL - BADEN

**MERLOT „LES CONFIDENTIAL“**

TROCKEN  
FRANKREICH

**„DER SEEHOF“ SEKT**

SOFT- UND HEIßGETRÄNKE UND BIERE

**GETRÄNKEPAUSCHALE**

**PRO PERSON € 34,50**

JEDE WEITERE STUNDE:

PRO PERSON € 10,00

ALTERNATIV KÖNNEN ALLE GETRÄNKE NATÜRLICH AUCH NACH GENAUEM VERBRAUCH ABGERECHNET WERDEN.

# GROßE GETRÄNKEPAUSCHALE

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 8 STUNDEN AB BEGINN DER VERANSTALTUNG UND BEINHÄLTET:

**GRAUBURGUNDER „FREIHERR VON GLEICHENSTEIN“**

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN  
KAISERSTUHL - BADEN

**MERLOT „LES CONFIDENTIAL“**

TROCKEN  
FRANKREICH

**„DER SEEHOF“ SEKT**

SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, BIERE UND FOLGENDER SPIRITUOSEN: HAVANNA CLUB 3 JAHRE, ABSOLUT WODKA, JOHNNY WALKER RED LABEL UND GORDON´S GIN.

**GETRÄNKEPAUSCHALE**

**PRO PERSON € 50,50**

JEDE WEITERE STUNDE:

PRO PERSON € 10,00

ALTERNATIV KÖNNEN ALLE GETRÄNKE NATÜRLICH AUCH NACH GENAUEM VERBRAUCH ABGERECHNET WERDEN.

# PREMIUM GETRÄNKEPAUSCHALE

GENIEßEN SIE GANZ BESONDERE WEINE UND EINEN ITALIENISCHEN SCHAUMWEIN AUS DER MAGNUM-FLASCHE. UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 8 STUNDEN AB BEGINN DER VERANSTALTUNG UND BEINHALTET:

## **RIESLING „DR. BÜRKLIN WOLF“**

WEINGUT DR. BÜRKLIN WOLF  
QUALITÄTSWEIN, TROCKEN  
PFALZ

## **PRIMITIVO DEL SALENTO „RUDIAE“**

VIGNETI REALE  
ITALIEN

## **CHAMPAGNER BARON ALBERT BRUT**

CHAMPAGNE, FRANKREICH

SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, BIERE (*KÖNIGS PILS, DITHMARSCHER DUNKEL, STÖRTEBEKER KELLERBIER & HEFEWEIZEN, STRANDRÄUBER*) UND FOLGENDER SPIRITUOSEN: HAVANNA CLUB 7 JAHRE, ABSOLUT WODKA UND HENDRICKS GIN

## **GETRÄNKEPAUSCHALE**

**PRO PERSON € 64,00**

JEDE WEITERE STUNDE:

**PRO PERSON € 10,00**



# HOCHZEITSPAUSCHALE

BUCHBAR AB 40 PERSONEN

DIE HOCHZEIT IST DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN. WIR SORGEN DAFÜR, DASS BEREITS DIE PLANUNG DIESES WICHTIGEN EREIGNISSES EIN VERGNÜGEN IST UND SIE DEM FESTTAG VOLLER VORFREUDE ENTGEGENGEHEN KÖNNEN.

ALS BASIS HIER UNSERE HOCHZEITSPAUSCHALE:

- SEKTEMPFANG AUF UNSERER SONNENTERRASSE DIREKT AM KÜCHENSEE
- GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 8 STUNDEN  
(WEIN, SEKT, BIER, SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, BACARDI, WODKA, GIN WHISKEY, RAMAZOTTI, KORN UND AQUAVIT)
- HOCHZEITSMENÜ ODER –BUFFET
- MITTERNACHTS-SNACK
- HOCHZEITSTORTE
- WEIßE TISCHWÄSCHE
- SILBERNE KERZENLEUCHTER
- BLUMENDEKORATION
- MENÜ- UND GETRÄNKEKARTEN
- HOCHZEITSNACHT IN DER HOCHZEITSSUITE MIT BALKON UND SEEBLICK

**125,00 € PRO PERSON**

STARTEN SIE MIT „SUITE-DREAMS“ INS NEUE LEBEN.



# HOCHZEITSPAUSCHALE PREMIUM

BUCHBAR AB 40 PERSONEN

DIE HOCHZEIT IST DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN. WIR SORGEN DAFÜR, DASS BEREITS DIE PLANUNG DIESES WICHTIGEN EREIGNISSES EIN VERGNÜGEN IST UND SIE DEM FESTTAG VOLLER VORFREUDE ENTGEGENGEHEN KÖNNEN.

ALS BASIS HIER UNSERE HOCHZEITSPAUSCHALE:

- CHAMPAGNEREMPfang AUF UNSERER SONNENTERRASSE  
DIREKT AM KÜCHENSEE  
(CHAMPAGNER BARON ALBERT ROSÉ, ORANGENSAFT, MINERALWASSER)
- GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 8 STUNDEN  
(WEIN – 1 WEIßWEIN + 1 ROTWEIN, CHAMPAGNER BARON ALBERT ROSÉ, BIER  
– KÖNIGS PILS, DITHMARSCHER DUNKEL, STÖRTEBECKER HEFEWEIZEN  
SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, HAVANNA CLUB 7 JAHRE, HENDRICKS GIN &  
TANQUERAY GIN, GLENFIDDICH 12. JAHRE , RAMAZOTTI, MALTESER AQUAVIT)
- HOCHZEITSMENÜ ODER –BUFFET
- MITTERNACHTS-SNACK
- HOCHZEITSTORTE
- WEIßE TISCHWÄSCHE
- STUHLHUSSEN
- SILBERNE KERZENLEUCHTER
- BLUMENDEKORATION
- MENÜ- UND GETRÄNKEKARTEN
- HOCHZEITSNACHT IN DER HOCHZEITSSUITE MIT BALKON UND SEEBLICK

**145,00 € PRO PERSON**



# HOCHZEITSMENÜ I

HOCHZEITSSUPPE

\* \* \*

RISOTTO MILANESE MIT GEBRATENEN PILZEN UND RUCOLA

\* \* \*

KALBSRÜCKEN MIT AROMATEN UND BUNTEM PFEFFER GEBRATEN  
MORCHEL-SAUCE, GLASIERTE ACKERFRÜCHTE, TAGLIATELLE

\* \* \*

MASCARPONE CRÈME MIT AMARETTINI, ERDBEEREIS



# HOCHZEITSMENÜ II

GEBEIZTE RINDERHÜFTE MIT GRÜNEM SPARGEL, PARMESAN UND ALTEM BALSAMICO

\* \* \*

TOMATENCONSOMMÉ MIT BASILIKUM, WURZELGEMÜSE UND RAVIOLI

\* \* \*

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST, MARACUJA-SENSAUCE  
ERBSENPÜREE, MÖHREN MIT VANILLEAROMA, POLENTA

\* \* \*

APRIKOSENTARTE, HIMBEERSAUCE, PANDAN-EIS



# HOCHZEITSBUFFET I

## SUPPE

CHAMPAGNER-SENFSUPPE MIT RÄUCHERLACHS

## KALTE VORSPEISEN

FISCHVARIATIONEN VON DER KÜSTE  
EDELFISCHTERRINE  
GRAVED LACHS, SENF-DILL-SAUCE  
ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN MIT CORNICHONS  
GALATINE VON DER FREILANDPOULARDE MIT FRUCHTIGEM CHUTNEY  
ITALIENISCHER LANDSCHINKEN MIT MELONE  
MELANZANE MIT PARMESAN  
HERINGSSALAT MIT ROTER BETE

## WARME GERICHTE

GEBRATENE POULARDENBRUST, BURGUNDERJUS  
FILET VOM KAISERBARSCH IN VIOLETTER SENFSAUCE  
SAISONALE GEMÜSEAUSWAHL  
ROSMARINKARTOFFELN  
GNOCCHI MIT BRAUNER BUTTER

## DESSERT

AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSEN  
TRAUBEN, BROT, BRÖTCHEN, BUTTER  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
TIRAMISU  
HOLSTEINER BEERENGRÜTZE



# HOCHZEITSBUFFET II

## SUPPE

GAZPACHO MIT CROUTONS

## KALTE VORSPEISEN

FORELLENFILET AUS DEM BUCHENRAUCH  
RÄUCHERLACHS MIT MEERRETTICH  
OKTOPUS-CARPACCIO MIT RUCOLA  
BRESAOLA UND COPPA DI PARMA  
ANTIPASTI IN CARPIONE  
SCHRIMPSSALAT IN NUSSÖL  
RINDFLEISCHSALAT MIT PAPRIKA  
SALATKORB AUS DEM SCHREBERGARTEN MIT ZWEIERLEI DRESSING

## WARME GERICHTE

KALBSKEULE ROSA GEBRATEN, BURGUNDERJUS  
LACHSFILET IN NOILLY-PRAT-ESTRAGONSAUCE  
RATATOUILLE, FRISCHES MARKTGEMÜSE  
ÜBERBACKENE SAHNEKARTOFFELN  
REISPILAW

## DESSERT

KÄSEAUSWAHL MIT FRÜCHTE-CHUTNEY  
TARTE TATIN MIT VANILLESAHNE  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
FRUCHTSALAT MIT PASSIONSFRUCHT-THYMIAN-MARINADE





# AN ALLES GEDACHT – DIE KOMPLETTE ORGANISATION AUS EINER HAND

GERADE DETAILS MACHEN IHR FEST ZUM EREIGNIS. WIR DENKEN AN ALLES UND HABEN AUCH FÜR AUSGEFALLENE WÜNSCHE EIN NETZWERK BEWÄHRTER PARTNER AUF RUFWEITE.  
GERNE UNTERSTÜTZEN WIR SIE ...

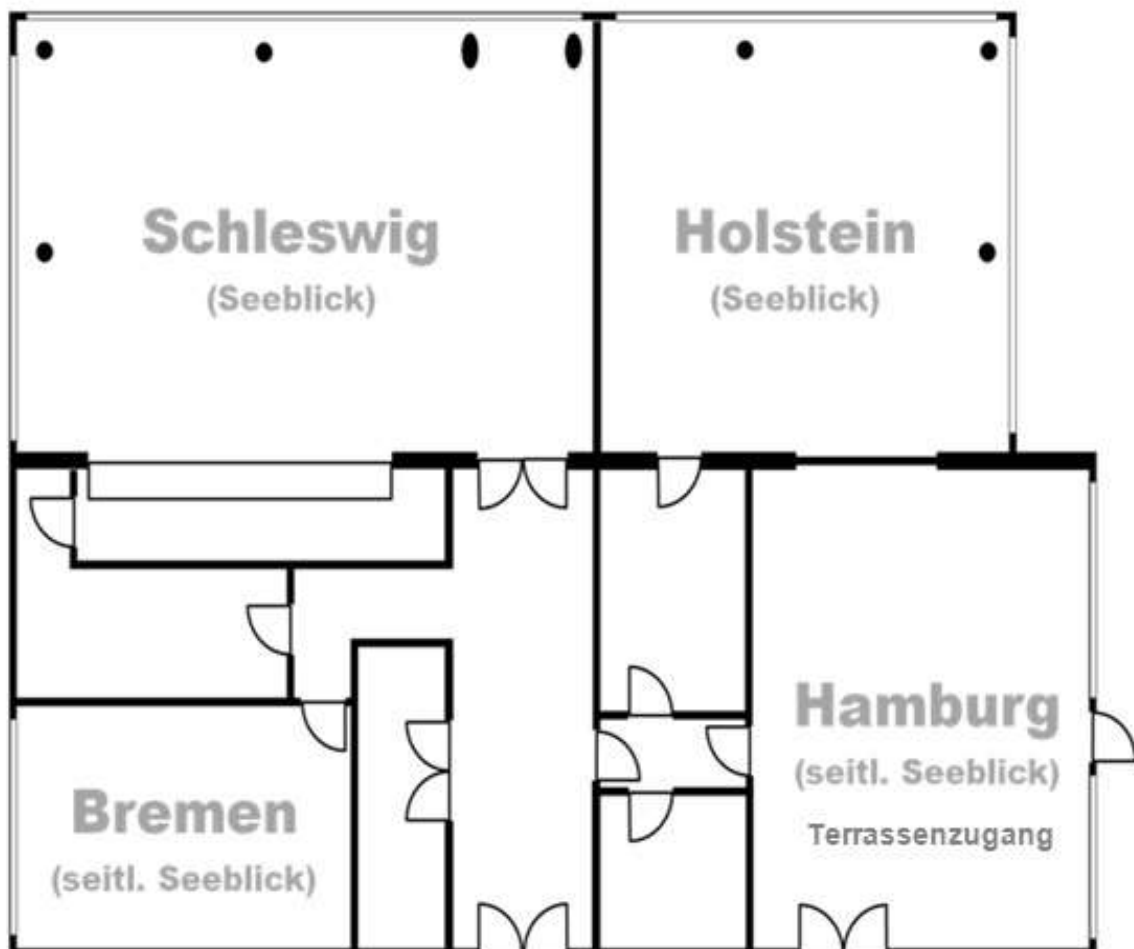
- BEI DER PAPETERIE-AUSWAHL FÜR STILVOLLE EINLADUNGEN UND TISCHKARTEN
- BEI DER FLORALEN DEKORATION VON FESTTAFEL SOWIE KIRCHE UND BEI DEM HOCHZEITSSTRAUß
- BEI DER AUSWAHL DER HOCHZEITSTORTE INKL. INDIVIDUELLER VERZIERUNG DURCH DIE KONDITOREI
- BEI DER BILD-DOKUMENTATION DURCH EINEN PROFESSIONELLEN FOTOGRAF/ VIDEOGRAF VOM STANDESAMT ÜBER DIE KIRCHLICHE TRAUUNG BIS HIN ZUR FEIER MIT SEKTEMPFANG UND TANZ
- BEI DER AUSWAHL VON LIVE-MUSIK UNTERSCHIEDLICHSTER GENRE (POP-BAND, DJ, PIANIST, JAZZ, SÄNGER ETC.)
- BEI DER AUSWAHL VON PERFORMANCE-KÜNSTLERN ZUR ERGÄNZUNG DES EVENT-CHARAKTERS DES ABENDS (SANDMALEREI, ZAUBERER, TAROT ETC.)
- UND BEI VIELEM MEHR

## SERVICEGEBÜHR

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DASS WIR AB 02:00 UHR EINEN SERVICEZUSCHLAG IN HÖHE VON € 220,00 PRO STUNDE FÜR ÜBERSTUNDEN UND NACHTZUSCHLÄGE IN RECHNUNG STELLEN MÜSSEN.

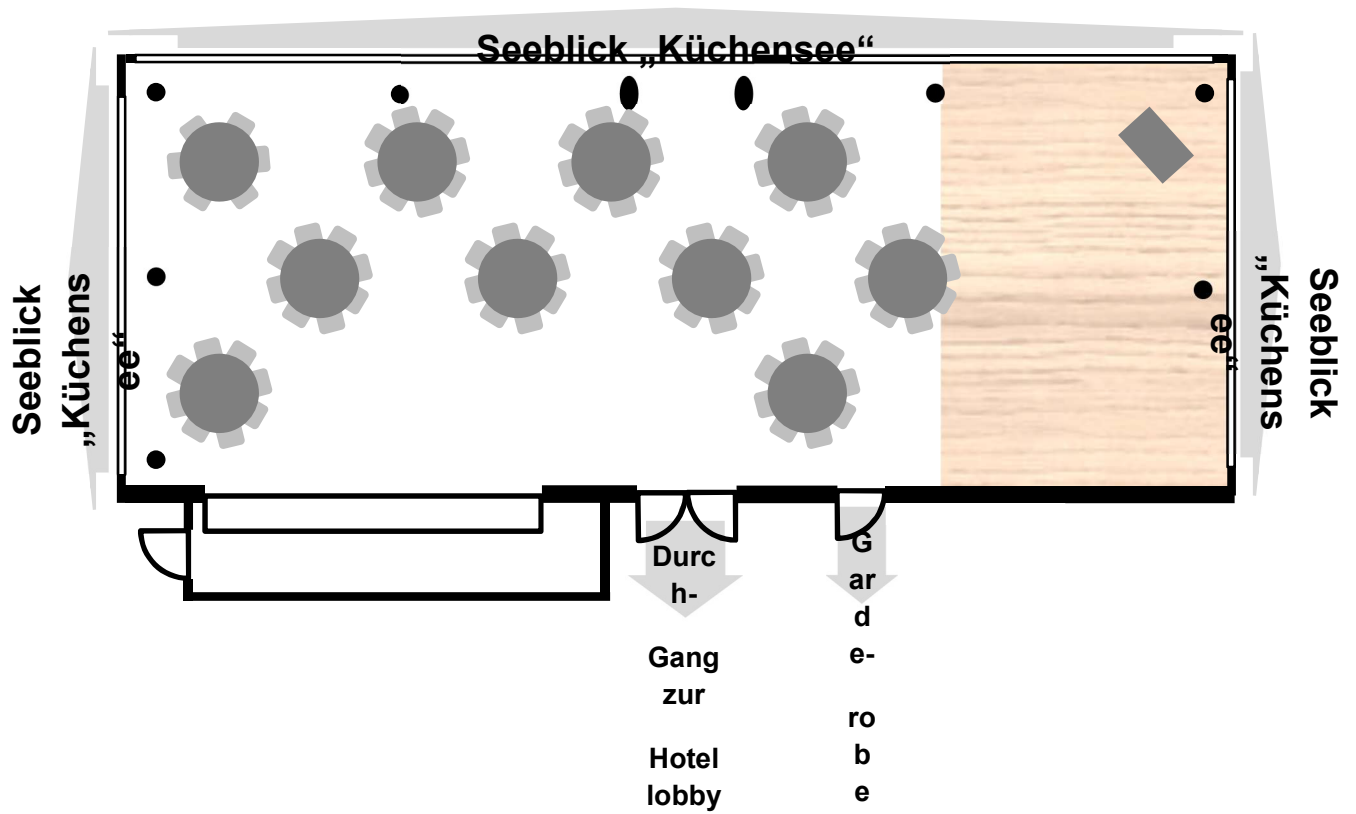
## VERANSTALTUNGSRÄUME

TAGUNGSRAUM	GRÖÖE	HÖHE	LÄNGE	BREITE	EMPFANG MIT STEHTISCHEN	BANKETT
SCHLESWIG	97M <sup>2</sup>	2,60M	12,3	7,95	80	48
HOLSTEIN	67M <sup>2</sup>	2,60M	8,5	7,95	40	32
SCHLESWIG-HOLSTEIN	165M <sup>2</sup>	2,60M	20,8	7,95	120	120
HAMBURG	63M <sup>2</sup>	2,60M	9,2	6,9	40	32
BREMEN	32M <sup>2</sup>	2,5M	7,15	4,5	20	16



# RAUM SCHLESWIG-HOLSTEIN

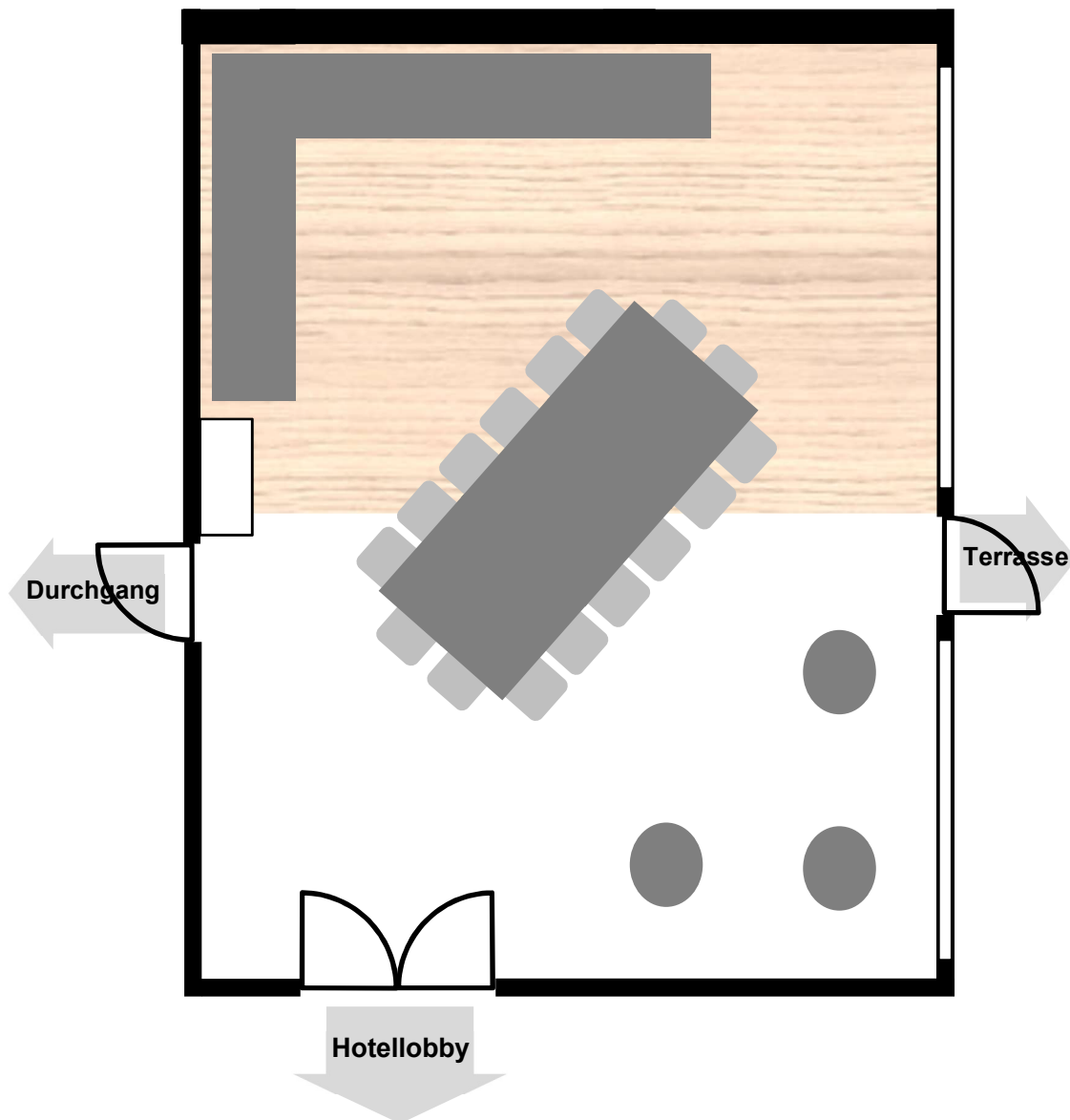
GRÖÖE: 165 M<sup>2</sup>  
HÖHE: 2,60 M  
BEISPIEL-BESTUHLUNG: RUNDE 8ER TISCHE  
MIT TANZFLÄCHE UND  
BAR  
BESONDERHEITEN: TAGESLICHT, SEEBLICK  
TANZFLÄCHE  
BAR  
KLIMATISIERT





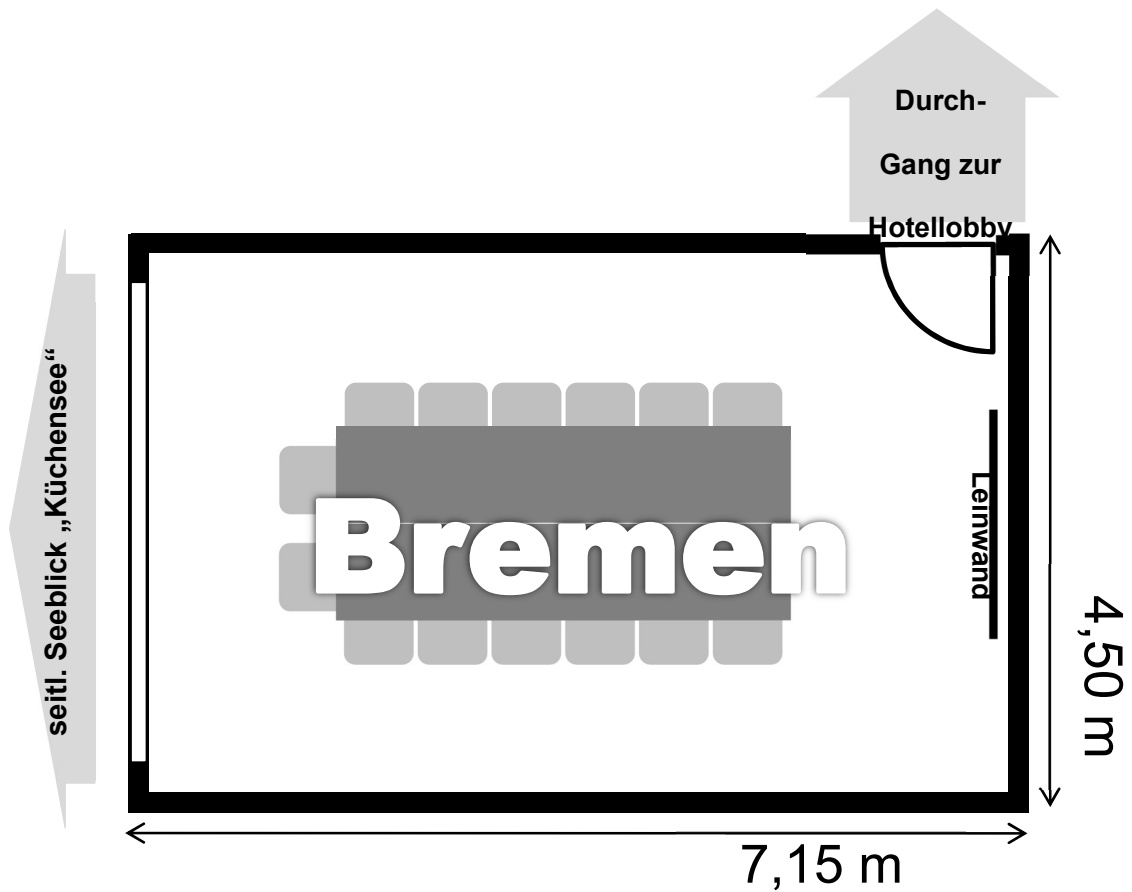
# RAUM HAMBURG

GRÖÖE: 63 M<sup>2</sup>  
HÖHE: 2,60 M  
BEISPIEL-BESTUHLUNG: BLOCKTAFEL  
MIT BUFFET  
BESONDERHEITEN: TAGESLICHT,  
SEITL. SEEBLICK  
ZUGANG ZUR TERRASSE  
KLIMATISIERT



# RAUM BREMEN

GRÖÖE: 32 M<sup>2</sup>  
HÖHE: 2,5 M  
BEISPIEL-BESTUHLUNG: „BLOCKTAFEL“  
BESONDERHEITEN: TAGESLICHT  
SEEBLICK



# ZIMMERPREISE

KATEGORIE	PREIS
	PRO ZIMMER/ NACHT INKL. FRÜHSTÜCKSBUFFET
<b>JUNIOR-SUITE</b>	IM EZ: € 149,00 - € 179,00 IM DZ: € 179,00 - € 209,00
SEHR GROßZÜGIGE ZIMMER MIT BALKON, DIREKTEM SEEBLICK UND GEMÜTLICHER SITZECKE. BESONDERS RUHIG GELEGEN MIT PHANTASTISCHEM BLICK AUF DEN KÜCHENSEE.	
<b>SUPERIOR-ZIMMER</b>	IM EZ: € 134,00 - € 164,00 IM DZ: € 164,00 - € 194,00
GROßZÜGIGE ZIMMER MIT TERRASSE ODER BALKON. SEHR RUHIG GELEGEN MIT TRAUMHAFTEM BLICK AUF DEN KÜCHENSEE	
<b>KOMFORT-ZIMMER</b>	IM EZ: € 124,00 - € 154,00 IM DZ: € 154,00 - € 184,00
ZIMMER MIT SEITLICHEM BLICK ZUM KÜCHENSEE ODER ZUR TERRASSE GELEGEN.	
<b>STANDARD-ZIMMER</b>	IM EZ: € 104,00 - € 134,00 IM DZ: € 134,00 - € 164,00
GERÄUMIGE ZIMMER MIT TEIL-SEEBLICK ÜBER DIE STRAßE ZUM RATZEBURGER SEE.	
<b><u>ZIMMERPREISE GELTEN AUF ANFRAGE UND NACH VERFÜGBARKEIT</u></b>	
IM ZIMMERPREIS IST UNSER REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET ENTHALTEN.	

