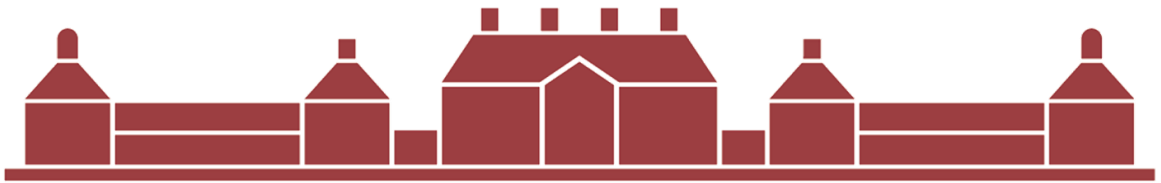


FEIERN IN DER...



O R A N G E R I E S C H L O S S B O T H M E R



Wir richten Ihre Feier ganz individuell und nach Ihren Wünschen aus, kümmern uns um alle Details, verwöhnen Sie mit erstklassigem Service und raffiniert zubereiteten Speisen von unserem Küchenteam.

Das Veranstaltungsteam freut sich auf tolle Momente und rauschende Feiern bei besonderem Ambiente auf Schloss Bothmer.

Ihre Ansprechpartnerin für Ihre Feierlichkeiten:

Ann-Kathrin Sommer und Julia Kühnen  
Orangerie Schloss Bothmer  
Tel. 038825 266 733  
[veranstaltung@orangerie-schlossbothmer.de](mailto:veranstaltung@orangerie-schlossbothmer.de)



## Sektempfang

Genießen Sie einen kleinen Sektempfang  
in der Orangerie oder auf unserer Terrasse mit kleinen Köstlichkeiten.

Sektempfang für 45 Minuten:  
Hauseigener Riesling-Sekt vom Weingut Bauer, trocken  
Orangensaft, Klützer Schlossapfelsaft  
Alkoholfreier Sekt  
Glashäger Mineralwasser

Preis: 8,00 EUR pro Person



## Kleine Köstlichkeiten für einen herzhaften Empfang

Canapés und Fingerfood (bitte wählen Sie maximal 4 Sorten aus)

Mett & Zwiebeln  
Salami & Gurken  
Pumpernickel mit hausgemachtem Kräuterquark  
Hausgeräucherter Orangerie Schinken & Kräutern  
Roastbeef & hausgemachte Remoulade  
Tomate & Mozzarella  
Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce  
Sate Spieße  
Frühlingsrollen  
Bruschetta mit Tomaten  
Käse-Weintrauben-Spieße  
Gemügesticks mit Dip  
Minifrikadellen  
Nürnberger Miniwürstchen mit Dip  
Gemüsequiche  
Tatar vom Lachs  
Parmaschinken mit Melone  
Zitronentarte

Preis pro Person für einen Canapés oder Fingerfood-Empfang  
mit 4 Sorten: 14,00 EUR

## Kaffee und Kuchen

Damit der Nachmittag nicht zu lang wird, bereiten wir Ihnen gerne ein Kaffee- und Kuchenbuffet vor.

Sie erhalten Filterkaffee und Tee so viel Sie möchten und 2 Sorten Kuchen, sowie 3 Sorten Torte, die Sie selbst zusammenstellen können und frisch von unserer hauseigenen Konditorin hergestellt werden.

Hier die Sorten zur Auswahl:

### Torten

- Schwarzwälder Kirsch Torte
- Himbeertorte
- Baisertorte (Erdbeere, Stachelbeere, Himbeere)
- Marzipan-Mohn-Torte
- Schokoladenmousse-Torte
- Giotto-Torte
- Zitronentorte
- Sommergefühl-Torte

### Kuchen

- Kirschstreusel
- Apfelstreusel
- Stachelbeerkuchen
- Pflaumenkuchen
- (je nach Saison)
- Quarkkuchen
- Butterkuchen

Preis pro Person: 13,00 EUR

Gerne können Sie Ihre Torten und Kuchen selber mitbringen und wir bereiten alles für Sie vor.

Für den Aufwand berechnen wir pro Gedeck 2,00 EUR.  
Für eine Kanne Kaffee oder Tee berechnen wir 11,00 EUR



## Buffet / Menü Arrangement 1

Sie können Ihr Buffet oder Menü ganz individuell zusammenstellen.

Bei einem **Menü** wählen Sie jeweils nur **eine Komponente** aus.

Im Folgenden finden Sie unsere kulinarischen Vorschläge.

### Suppen (1 zur Auswahl):

Kartoffelsuppe mit Räucherlachs oder Speckwürfeln

Zitronengrassuppe

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum

Kräuterschaumsüppchen

Gazpacho

Hochzeitssuppe mit Gemüsestreifen und Eierstich

### Vorspeisen (4 zur Auswahl):

Bothmers Salatmischung mit Kirschtomaten und Kernen

Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Waldorfsalat

Speckkartoffelsalat

Nudelsalat mediterran

Feta-Salat

Mecklenburger Schinken mit sauren Gurken

Pochierter Lachs

Matjesvariationen (eingelegt/Rollmops)

### Hauptgänge (4 zur Auswahl):

Dorschfilet auf Champagnerkraut und Kartoffeln

Lachsfilet mit Bärlauch-Spinat und Kartoffelgratin

Schweinemedallions auf einem bunten Gemüsebett und Butterkartoffeln

Rollbraten vom Schwein mit Rahmwirsing oder Rotkohl und Kroketten

Roastbeef mit Schmorzwiebeln an einer Thymianjus

Hausgemachter Schlossbraten mit Spitzkohl und Röstkartoffeln

Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffeln

Gebratene Maispouardenbrust auf mediterranem Gemüse dazu Kartoffelkrapfen

Gemüse-Couscous mit frischem Lauch, Champignons und Kirschtomaten

### Desserts (4 zur Auswahl):

Rote Grütze mit Vanillesauce

Duett von der Schokolade

Mango Panna cotta oder Apfel Panna cotta

Obstplatte aus frischen Früchten

Käsevariationen mit Feigensenf und Weintrauben

Hausgemachte Eisbombe

**Preis pro Person 40,00 EUR**

## Buffet / Menü Arrangement 2

Sie können Ihr exklusives Buffet oder Menü ganz individuell zusammenstellen.

Bei einem **Menü** wählen Sie jeweils nur **eine Komponente** aus.

Im Folgenden finden Sie unsere kulinarischen Vorschläge.

### Suppen (1 zur Auswahl):

Hummerschaumsüppchen mit einer gebratenen Garnele  
Geeistes Gurkenschaumsüppchen verfeinert mit einer Minzsahne  
Consommé vom Rind mit Gemüsestreifen und Eierstich (Hochzeitsuppe)  
Weißes Tomatenschaumsüppchen  
Consommé von Waldpilzen

### Vorspeisen (6 zur Auswahl):

Variationen vom Lachs (pochiert, gebeizt, geräuchert)  
Carpaccio vom Rind an Rucola und Parmesan  
Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto  
Lachstatar im Zucchinimantel  
Vitello Tonnato mit Kapern verfeinert  
Bothmers Salatmischung mit Kirschtomaten und Kernen  
Hausgemachter Schinken mit Honigmelone  
Hausgemachte Gemüsequiche  
Wildkräutersalat an glasiertem Ziegenkäse  
Hausgemachtes Bruschetta  
Waldorfsalat  
Zart rosa gebratenes Roastbeef mit einer hausgemachten Remouladensauce  
Hausgemachte Räucherfischvariationen  
Auswahl an hausgemachten Anti Pasti

### Hauptgänge (4 zur Auswahl):

Zanderfilet auf Champagnerkraut und Kräuterkartoffelpüree  
Gebratene Riesengarnelen auf einem Bett von Gemüse Couscous  
Maispoularde an einer Thymianjus mit Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln  
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin  
Butterfisch an Schmorgurken mit Langkornreis  
Gefüllte Paprikaschote mit Couscous und buntem Gemüse  
Zanderfilet auf Bärlauchrisotto mit Kirschtomaten und Zitronengrasschaum

### Desserts (5 zur Auswahl):

Crème brûlée  
Duett von der Schokolade oder Duett von der Erdbeere  
Hausgemachte Zitronentarte  
Schokoladenmousse mit marinierten Beeren  
Mecklenburger Rote Grütze (Schwarzbrot/Rum/Rosinen/Beeren)  
Mascarpone mit Erdbeeren oder Himbeeren  
Schokosoufflé mit Früchten der Saison

**Preis pro Person 55,00 EUR**

ORANGERIE SCHLOSS BOTHMER

## Besondere Details und Extras

Stuhlhusse weiß, stretch*:	5,00	EUR
Stuhlhusse weiß, fließend ohne Schleife*:	7,50	EUR
Schleife in jeder Farbe, sowie in Satin oder Organza*:	5,00	EUR
Festzeltbankhusse weiß*:	15,00	EUR
Stehtischhusse mit Schleife*:	15,00	EUR
Runder Tisch*:	30,00	EUR
Festzeltbank*:	10,00	EUR
Festzelttisch*:	15,00	EUR
Leihgebühr für eine mobile Bar:	80,00	EUR
Servicezuschlag in der Nacht ab 2.00 Uhr pro angefangene Stunde:	250,00	EUR
Service Fahren in der Nacht ab 21.30 Uhr im Umkreis von 14 km:	400,00	EUR



\* Die angegebenen Preise sind exklusive Lieferkosten. Bei den Hussen ist der Preis inklusive den Reinigungsgebühren angegeben.

## Unsere Musikempfehlungen

NORD / LICHT / TONES Merlin Grüttner



Telefon: 0172 7694752

E-Mail: [info@nord-licht-tones.de](mailto:info@nord-licht-tones.de)

Musik ist nicht für alle dasselbe - Aber das Gleiche. Und so liebe ich es mich immer wieder auf neue Situationen einzustellen und auch den unmotivertesten Gast auf die Tanzfläche zu holen. Auch wen ich nicht, wie andere Kollegen, mit jahrzehntelanger Erfahrung auffahren kann, mache ich durch neue und innovative Ideen jede Veranstaltung – ganz egal ob Geburtstag, Firmenevents oder Hochzeiten – zu dem was sie sein soll: Ein riesen Vergnügen, an das man sich gerne erinnern wird!

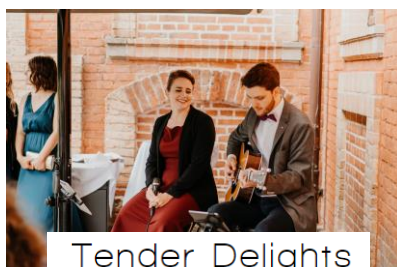
### TENDER DELIGHTS

Musik zur Trauung | Sektempfang

Ansprechpartner: Clemens Clusen

Telefon: 0176 48127557

E-Mail: [kontakt@tender-delights.de](mailto:kontakt@tender-delights.de)



Tender Delights

Pop | Soul | Jazz

### KAI BELLER

Telefon: 0176 63117042

Die schönste Hochzeit, die schönsten Anlässe und Feiern verdienen besondere Momente. Schenken Sie sich anlässlich Ihrer Hochzeit einen persönlichen Song zur Erinnerung an diesen besonderen Tag oder lassen Sie Ihre gemeinsamen Lieblingssongs in Ihrer Zeremonie erklingen. Ob am Klavier solo oder in Begleitung einer Gesangsstimme... lassen Sie uns darüber sprechen!



**KAI BELLER**

pianist | bassist | produzent | lehrer



## Unsere Musikempfehlungen

### ÖXL

Der richtige Partner scheint gefunden! Doch wer ist DER RICHTIGE für eure Hochzeit was die Musik anbelangt? Ich würde mich freuen, Eurer Hochzeit den richtigen Klang zu geben.

Ich möchte Eure Hochzeit gerne musikalisch untermalen, Euch und Eure Gäste in dem Maße glücklich machen, wie es in meinen Möglichkeiten steht und die Organisation so gestalten, dass keine Fragen offen bleiben – Möglichst überschaubar und stressfrei.  
Ich freue mich auf Euren Anruf und zuerst hört einfach selbst rein: [www.öxl.com](http://www.öxl.com)



*frei · glücklich · ich*

Telefon: 0172 9722062

### HANSHAGEN

... spielen auf unterschiedlichsten Veranstaltungen, hatten die Ehre vor Mike & The Mechanics aufzutreten, reisen auf den Schiffen der AIDA-Flotte übers Meer und bemerken, dass viele Menschen dieselben Lieblingslieder haben. Lieblingslieder für zwei Konzertgitarren und Gesang – Ideal für Ihre Hochzeit

Telefon: 0151 23077689

E-Mail: [info@hanshagen.com](mailto:info@hanshagen.com)



## Unsere Übernachtungsempfehlungen:

### **Gutshaus Redewisch**

Redewischer Str. 46  
23946 Ostseebad Boltenhagen  
Tel.: +49-(0)038825 3760

### **Iberotel Boltenhagen**

Baltische Allee 1  
23946 Ostseebad Boltenhagen  
Tel.: +49-(0)38825384 0  
E-Mail: [info@iberotelboltenhagen.de](mailto:info@iberotelboltenhagen.de)

### **Seehotel Grossherzog v. Mecklenburg OHG Boltenhagen**

Ostseeallee 1  
23946 Ostseebad Boltenhagen  
Tel.: +49-(0)38825-50-0  
E-Mail: [info@seehotel-boltenhagen.de](mailto:info@seehotel-boltenhagen.de)

### **Ostseehotel Klützer Winkel**

Kalkhorster Straße 5  
23948 Hohen Schönberg  
Tel.: +49-(0)38827 8870

### **Feriedorf an der Ostsee**

An der Chaussee 5  
23948 Klütz  
Tel.: +49-(0)38825 410

### **Ostseehotel Boltenhagen**

Sabine Behrens  
Ostseeallee 58 C  
23946 Ostseebad Boltenhagen  
Tel.: +49-(0)38825 385700  
E-Mail:  
[info@ostseehotelboltenhagen.com](mailto:info@ostseehotelboltenhagen.com)

### **Pension Cora**

Tarnewitzer Straße 7  
23946 Ostseebad Boltenhagen  
Tel.: +49-(0)38825 3090  
E-Mail: [kontakt@pension-cora.com](mailto:kontakt@pension-cora.com)

### **Hotel Gutshaus Stellshagen**

Lindenstraße 1  
23948 Damshagen  
Tel.: +49-(0)38825 440  
E-Mail: [info@gutshaus-stellshagen.de](mailto:info@gutshaus-stellshagen.de)

### **Hotel am See Grevesmühlen**

Klützer Straße 17 A  
23936 Grevesmühlen  
Tel.: +49-(0)3881 7170

## Besonderheiten

### Berechnung der Kinder

Alle Kinder bis zum 6. Lebensjahr sind herzlich eingeladen.

Vom 7.-14. Lebensjahr wird die Hälfte des kalkulierten Buffet- / Menüpreises gebucht.

Ab dem 15. Lebensjahr wird der volle Buffet/Menüpreis berechnet.

Kinder bis zum 18. Lebensjahr sind von den Arrangements ausgeschlossen und die Getränke der Kinder werden nach Verbrauch gebucht.

Sollte ein extra Kindergericht gewünscht sein, so berechnet die Orangerie dafür 7,50 EUR.

### Berechnung DJ / Fotograf

Die Getränke der externen Dienstleister werden nach Verbrauch berechnet.

Die Speisen am Abend für externe Dienstleister werden als Tellergericht deklariert und mit 17,50 EUR pro Person berechnet.

### Verlängerung der Getränkepauschale

Pauschale pro angefangene Stunde pro Person nach Ablauf der Getränkepauschale von 8 Stunden: 9,00 EUR

Gerne können die Getränke auch nach Verbrauch berechnet werden, dies ist an dem Abend individuell abzustimmen.

### Erweiterte Dekorationspauschale

Im Hochzeitsarrangement-Preis sind bereits die Bereitstellung des Raumes, festlich gedeckte Tische in weiß, Stoffservietten in weiß, das Aufziehen der Hussen, Stumpenkerzen in weiß, sowie Teelichter enthalten.

Bei mitgebrachten Dekorationsutensilien wie Gastgeschenke und Namenskärtchen sind wir Ihnen gerne behilflich, dies gehört zu unserem Service.

Weitere Dekorationshandgriffe, wie personalisierte Bilder an den Wänden anzubringen, jede Menükarte mit einer gekauften/farbigen Schleife zu versehen und Pompoms fertigzustellen sind zeitintensiv und die Orangerie berechnet diese Leistungen als erweiterte Dekorationspauschale. Der Preis ist nach Aufwand individuell zu bestimmen.

