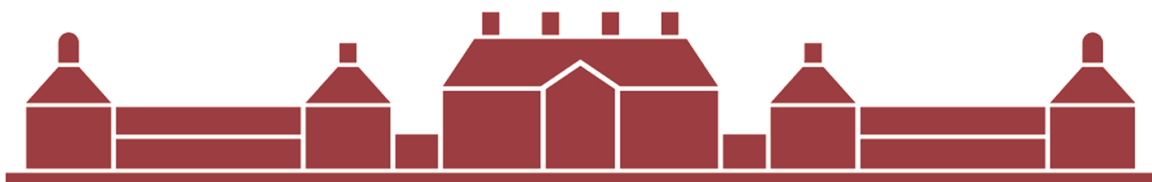


Feiern in der...



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:

Julia Kühnen
Orangerie Schloss Bothmer
Tel. 038825 266 733
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
Gemüsesticks 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: 12,00 EUR

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

Für den Aufwand berechnen wir pro Gedeck 1,50 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:	350,00	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

Musik ist nicht für alle dasselbe - Aber das Gleiche. Und so liebe ich es mich immer wieder auf neue Situationen einzustellen und auch den unmotiviertesten 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!

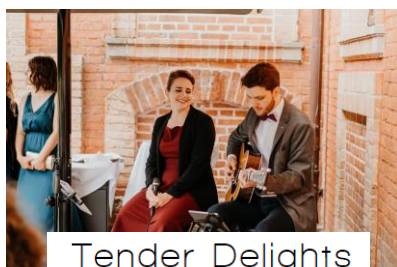
TENDER DELIGHTS

Musik zur Trauung | Sektempfang

Ansprechpartner: Clemens Clusen

Telefon: 0176 48127557

E-Mail: kontakt@tender-delights.de



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



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



Unsere Übernachtungsempfehlungen:

Iberotel Boltenhagen

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

Ostseehotel Boltenhagen

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

Seehotel Grossherzog v. Mecklenburg OHG Boltenhagen

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

Pension Cora

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

Ostseehotel Klützer Winkel

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

Hotel Gutshaus Stellshagen

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

Feriendorf an der Ostsee

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

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.

