



FEIERN IM SCHLOSS

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.

Ihr Ansprechpartner für Ihre Feierlichkeiten:

Orangerie Schloss Bothmer

Ann-Kathrin Sommer

Tel. 038825 266 733

info@orangerie-schlossbothmer.de



Feiern auf Schloss Bothmer

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

Sektempfang für 45 Minuten:

- ❖ Sekt Hausmarke
- ❖ Orangensaft
- ❖ Glashäger Mineralwasser

Preis: 6,00 EUR pro Person

Kleine Köstlichkeiten

Canapés (bitte wählen Sie maximal 4 Sorten aus)

je 3,10 EUR

- ❖ Mett & Zwiebeln
- ❖ Salami & Gurken
- ❖ Pute & Mangospalten
- ❖ Bresaolaschinken & Kräutern
- ❖ Katenschinken & Melone
- ❖ Roastbeef & Remoularde
- ❖ Kräuterrührei
- ❖ Tomate & Mozzarella
- ❖ Geräucherter Forelle & Sahnemeerrettich
- ❖ Graved Lachs & Honig-Senf-Sauce
- ❖ Krabben & Cocktailsauce (je 3,80 EUR)

Fingerfood (bitte wählen Sie maximal 4 Sorten aus)

je 3,10 EUR

- ✓ Sate Spieße
- ✓ Bruschetta mit Tomaten
- ✓ Käse-Weintrauben-Spieße
- ✓ Gemüsesticks mit Dip
- ✓ Minifrikadellen
- ✓ Gemüsequiche
- ✓ Garnelen (je 3,80 EUR)
- ✓ Tatar vom Lachs
- ✓ Parmaschinken mit Melone
- ✓ Zitronentarte

Kaffee & Kuchen

Bestellen Sie gerne bei uns ein Kaffee & Kuchenbuffet mit Torten und Kuchen Ihrer Wahl.

Sie erhalten Kaffee/Tee satt und je 2 Sorten Kuchen und Torten von unserer regionalen Bäckerei Schwabe können Sie wählen.

Hier die Sorten zur Wahl:

Torten

Schwarzwälder Kirsch
Quark-Mandarine
Erdbeer-Joghurt
Erdbeerschnitte (je nach Saison)
Marzipan-Nuss
Schokolade
Raffaello
Zitrone
Himbeere

Kuchen

Kirschstreusel
Apfelstreusel
Gedeckter Apfelkuchen
Mandarinenschnitte
Pflaumenkuchen (je nach Saison)
Quark
Butterkuchen

Preis pro Person: 9,30 EUR

Gerne können Sie Ihre Torten und Kuchen selber mitbringen und wir bereiten für Sie Alles vor. Für den Aufwand berechnen wir pro Gedeck 1,50 EUR.

Für eine Kanne Kaffee/Tee berechnen wir 11,00 EUR.

Bankettweinkarte

Weißwein

Rivaner (Hochzeitswein von Anne und Karsten) 22,50 EUR

Weingut Bauer, Mosel, trocken

Ein frischer leichter Wein mit fruchtigen Aromen und wenig Säure

Riesling 1 l 26,50 EUR

Weingut Bauer, Mosel, halbtrocken

Typischer Riesling mit Mineralischen Tönen aus dem Blauschiefer,
tolles Spiel zwischen Süße und Säure

Chardonny 16,50 EUR

Birchmore, Australien, trocken

Ein Wein mit kräftigen Aromen und viel Körper

Preis- Leistung top!

Weißer Burgunder 28,00 EUR

Winning, Pfalz, trocken

Schlank und dezent, typischer Terrassenwein

Grüner Veltliner 27,50 EUR

Pfaffl, Österreich, trocken

Ein kräftiger und gehaltvoller Weißwein, einfach lecker

Rotwein

Spätburgunder 25,00 EUR

Karl Karle, Baden, halbtrocken

Leichter Rotwein, ein Gaumenschmeichler

Shiraz Cabernet 16,50 EUR

Birchmore, Australien, trocken

Samtig und Gehaltvoll zugleich

Preis- Leistung top!

Blauer Zweigelt 28,50 EUR

Pfaffl, Österreich, trocken

Leichter Bankettwein mit Kirschnoten, kaum Gerbstoffe

Tinto Barrica, 24,50 EUR

Rioja, Spanien, Bodegas Primicia, trocken

Würzig und Kräftig im Geschmack

Kulinarische Vorschläge für Ihre Feier – Menüvorschläge-

Mecklenburger Menü

Mecklenburger Kartoffelsuppe mit Rauchlachs

Gebratene Maispoularde an einer Thymiansauce mit Brokkoli & Mandelbutter,
dazu Kartoffelnocken

Mecklenburger rote Grütze mit Vanillesauce

Preis: 29,90 EUR pro Person

Menü Italien

Carpaccio vom Rind mit Ruccola & Parmesan

Gebratene Schweinemedallions an Rosmarinsauce
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Zitrontarte an einer Kugel Vanilleeis

Preis: 33,00 EUR pro Person



Menü Bothmer

Kraftbrühe mit Fleischklößchen & Eierstich

Zanderfilet auf Bärlauchrisotto mit Zitronengrassauce

Rosa gebratener Kalbsrücken an Rosmarinsauce,
dazu Speckbohnen und Kartoffelnocken

Duett dunkler Schokolade an einem Himbeermark

Preis: 46,00 EUR pro Person

als 3-Gang-Menü für 37,50 EUR pro Person

Menü Exklusiv

Knackiger Wildkräutersalat an Cherrytomaten
mit glasiertem Ziegenkäse

Rosa gebratenes Rinderfilet auf gedünstetem Gemüse mit Kartoffelgratin

Crème Brulée an einem Zitronensorbet

Preis: 45,50 EUR pro Person



Vegetarische Gerichte

Gemüsevariation aus saisonalem Gemüse mit Kartoffelnocken	9,90 €
Thymianpolenta mit Vanillekarotten & Zitronengrasschaum	9,50 €
Pilzrisotto mit Gemüsequiche	8,90 €
Bunte Gemüsepfanne in einer Teigschale	10,00 €

Aus dem Meer und der See

Dorschfilet mit Blattspinat & Kartoffeln	14,20 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Champagnerkraut mit getrüffeltem Kartoffelpüree	19,80 €
Gebratene Garnelen auf Gemüse-Couscous (5 Stück)	27,00 €
Gebratenes Lachsfilet unter der Pestokruste mit Bandnudeln & frischen Champignons	14,90 €
Gebratene Rotbarbe an Schmorgurken mit Langkornreis	15,90 €
Gebackene Jakobsmuschel mit Basilikumrisotto, Wurzeln (4 Stück)	27,50 €
Gebratene Schollenfilets mit Bratkartoffeln & Speckstippe, kleiner gemischter Salat	14,50 €



Sie können Ihr Buffet ganz individuell zusammenstellen.

Im Folgenden finden Sie unsere kulinarischen Vorschläge.

Vorspeisen: je 4 zur Wahl

- ❖ Gemischte Blattsalate
- ❖ Tomate Mozzarella
- ❖ Glasnudelsalat mit Sweet – Chili-Sauce
- ❖ Speckkartoffelsalat
- ❖ Nudelsalat
- ❖ Mecklenburger Schinken mit sauren Gurken
- ❖ Pochierter Lachs
- ❖ Matjesvariationen (eingelegt/Tartar/Rollmops)

Suppen: je 1 zur Wahl

- ❖ Kartoffelsuppe mit Räucherlachs
- ❖ Fruchtige Tomatensuppe
- ❖ Kräuterschaumsüppchen
- ❖ Gazpacho
- ❖ Hochzeitssuppe mit Gemüsestreifen und Eierstich

Hauptgänge: je 2 zur Wahl

- ❖ Dorschfilet auf Blattspinat und Kartoffeln
- ❖ Lachsfilet mit Champagnerkraut und Kartoffelgratin
- ❖ Rollbraten vom Schwein mit Rotkraut und Kroketten
- ❖ Schlossbraten mit Spitzkohl und Röstkartoffeln
- ❖ Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffeln
- ❖ Gebratene Poulardenbrust auf mediterranem Gemüse dazu Kartoffelkrapfen
- ❖ Gemüse-Risotto mit frischem Lauch und Kirschtomaten

Desserts: je 3 zur Wahl

- ❖ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ❖ Dunkles Schokoladenmousse mit Fruchtmark
- ❖ Panna Cotta mit Himbeermark
- ❖ Obstplatte aus frischen Früchten
- ❖ Griesflammerie mit Früchten
- ❖ Käseauswahl mit Feigensenf
- ❖ Eiskugeln verschiedene Sorten

Preis pro Person: 30,00 EUR

Sie können Ihr exklusives Buffet ganz individuell zusammenstellen. Im Folgenden finden Sie unsere kulinarischen Vorschläge.

Vorspeisen: je 6 zur Wahl

- ❖ Variationen vom Lachs (pochiert, gebeizt, geräuchert)
- ❖ Carpaccio vom Rind an Rucola
- ❖ Vitello Tonato mit Kapern verfeinert
- ❖ Salat von Büsumer Krabben
- ❖ Gemischte Blattsalate
- ❖ Serrano Schinken an Honigmelone
- ❖ Tomate Mozzarella
- ❖ Glasnudelsalat mit Sweet – Chili-Sauce
- ❖ Zart rosa gebratenes Roastbeef mit einer hausgemachten Remouladensauce
- ❖ Räucherfischvariationen
- ❖ Auswahl an Anti Pasti

Suppen: je 1 zur Wahl

- ❖ Krabbensuppe von Büsumer Krabben
- ❖ Geeiste Gurkensuppe verfeinert mit einer Minzsahne
- ❖ Consommé vom Rind mit Gemüsestreifen und Eierstich
- ❖ Fischsuppe mit Dorsch, Krabben und Gemüsestreifen
- ❖ Waldpilzsuppe verfeinert mit Cognac

Hauptgänge: je 2 zur Wahl

- ❖ Zanderfilet an Champagnerkraut mit Trüffelöl und Kartoffelstampf
- ❖ Gebratene Riesengarnelen an Gemüse Couscous
- ❖ Kalbsrücken mit Gartengemüse, Kartoffelstampf an einer Johannisbeerjus
- ❖ Rosa gebratenes Rinderfilet mit Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin
- ❖ Rot Barbe an Schmorgurken mit Langkornreis
- ❖ Basilikum Risotto mit Jakobsmuscheln und Cherry Tomaten

Desserts: je 4 zur Wahl

- ❖ Apfelblätterteigrose mit Konfitüre und Vanillesauce
- ❖ Duett von der Erdbeere
- ❖ Schokoladentarte mit Mango Sorbet
- ❖ Zweierlei Schokoladenmousse (dunkle, weiße Schokolade) mit frischen Beeren der Saison
- ❖ Mecklenburger Rote Grütze (Schwarzbrot/Rum/Rosinen/Beeren)
- ❖ Schokosoufflè mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 45,00 EUR

Besondere Details und Extras

Stuhlhusen weiß, stretch:	6,50 EUR
pro Stuhlhusse inklusive Reinigung	
Stuhlhusse weiß mit Schleife:	9,00 EUR
pro Husse inklusive Reinigung	
Bierbankhusse weiß:	13,00 EUR
pro Husse inklusive Reinigung	
Runder Tisch:	20,00 EUR
Bierbank:	9,00 EUR
Leihgebühr für eine mobile Bar im Veranstaltungsraum:	50,00 EUR
Roter Teppich zur Trauung:	170,00 EUR
Individuelle Menükarten nach Ihren Wünschen:	2,50 EUR pro Menükarte

Unsere Empfehlung für Blumenarrangements und viel mehr nach Ihren Wünschen:

Gartenbau Wiencke
Anschrift: Dorfstraße 43
PLZ/Ort: 23936 Wotenitz
Tel: 03881 2192
Fax: 03881 710209
gartenbauwiencke@web.de



Folgen Sie einfach dem Link und Sie erreichen direkt die Homepage von der Gärtnerei Wiencke:
http://13-seconds.de/wp_wiencke/?page_id=73

Mit der richtigen Musik wird der Abend noch viel schöner... im Folgenden unsere DJ/Sänger Empfehlung:

DJ Guido Eichstädt

Tel.: 0172 9530401

Herr Eichstädt freut sich über Ihre Anfrage und steht Ihnen für ein erstes Beratungsgespräch gerne zur Verfügung.

DJ Achim

St.-Jürgen-Ring 19

23948 Klütz

Telefon: 038825/22367 oder 0173/2347778

E-Mail: joachim.weck@t-online.de

Preise für Veranstaltungen sind Verhandlungssache.

DJ QBAT

Jörn Buttkewitz

Am Wiesengrund 17

23936 Neu Degtow

Tel: 03881 759747 (AB) oder per E-Mail:

DJ - QBAT@GMX.DE



Herr Buttkewitz freut sich über Ihre Anfrage und steht Ihnen für ein erstes Beratungsgespräch gerne zur Verfügung.

Michael Seyfert

Imagefilm: www.vimeo.com/48904942



Ihr Event, meine Herausforderung!
Ihre Zufriedenheit, mein höchstes Ziel!
Pianomusik für Ihre Veranstaltung auf höchstem musikalischem Niveau,
stilübergreifend in
Jazz Swing Pop Classic
Zeremonie • Sektempfang • Kaffee • Abendgala • Tanz • Konzert
Infos und Film auf www.pianoharmony.de
Mobil 0178 - 40 23 723

Unsere Übernachtungsempfehlung

Hotelkontakt

Iberotel Boltenhagen

Baltische Allee 1

23946 Ostseebad Boltenhagen

Tel.: +49-(0)38825 384 0

Fax: +49-(0)38825 384 8701

E-Mail: info@iberotelboltenhagen.de



Seehotel Grossherzog v. Mecklenburg OHG Boltenhagen

Ostseeallee 1

23946 Ostseebad Boltenhagen

Telefon : +49-38825-50-0

Telefax : +49-38825-50-900

E-Mail : info@seehotel-boltenhagen.de

Internet : <http://www.seehotel-boltenhagen.de>



Raumübersicht und Raummieten

Raum	Quadratmeter	Maximale Personenanzahl	Miete pro Tag	Technik
Veranstaltungssaal Östlicher Pferdestall	175 qm	bis 150 Plätze	550,00 EUR 300,00 EUR halbe Fläche	100,00 EUR
Empfangssaal Reithalle	100 qm	bis 120 Plätze Stehempfang mit Stehtischen oder Tanzfläche	350,00 EUR	-
Bothmer 1 Haus 10 OG	18 qm	bis 10 Plätze	120,00 EUR	-
Bothmer 2 Haus 10 OG	18 qm	bis 10 Plätze	120,00 EUR	-
Bothmer 3 Haus 10 OG	24 qm	bis 20 Plätze	170,00 EUR	100,00 EUR
Rasenfläche an der Orangerie	200 qm	bis 200 Plätze	150,00 EUR	Starkstrom vorhanden
Alte Schlossküche in der Orangerie Haus 2 EG	36 qm	bis 14 Plätze		