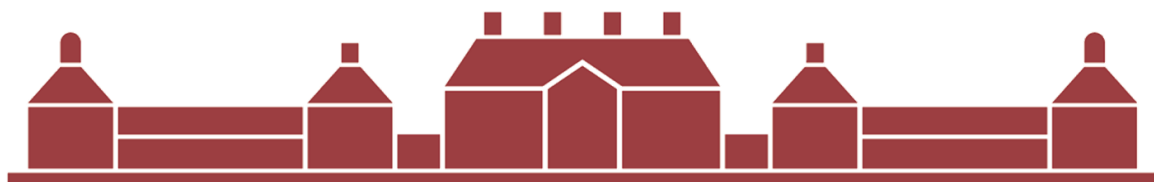


Weihnachtsfeier in der...



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 Weihnachtsfeier 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 Empfang
in der Orangerie mit einem prickelnden Glas Sekt oder unserem
Bothmer Wintercocktail.

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

Buffet oder Menü

Sie können Ihr Buffet oder Menü ganz individuell zusammenstellen.

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

Für ein **3-Gang Menü** können Sie zwischen der Suppe oder der Vorspeise wählen.

Im Folgenden finden Sie unsere kulinarischen Vorschläge.

Suppen (1 zur Auswahl):

Consommé vom Dassower Wild mit Fleischklößchen

Consommé von Waldpilzen mit buntem Gemüse

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Kräutern

Vorspeisen (4 zur Auswahl):

Hausgemachtes Bauernbrot mit Kräuterbutter

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Variationen von Lachs und Dorsch

Winterliche Blattsalate mit Chefdressing

Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce

Pulled Pork mit Honig Senf Sauce

Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Hauptgänge (4 zur Auswahl):

Wildbraten auf Schmorwiebeln mit Pilzen

Gebackene Entenkeule auf Apfelrotkohl

Schweinegeschnetzeltes auf Kräuterspätzle

Krustenbraten mit Kirschrotkohl

Seezungenröllchen auf Rote-Beete-Püree

Gebratenes Dorschfilet auf Erbsenpüree

Riesengarnelen auf Pestonudeln und Kirschtomaten

Vegane Paprikaschote auf Gemüse Couscous

Kartoffelgratin/Rosmarinkartoffeln/Kroketten/Thymianjus

Desserts (4 zur Auswahl):

Rhabarberkuchen mit Vanilleeis

Hausgemachte Eisbombe

Schokoladenmousse mit Mangosauce

Walnuss-Panna-Cotta im Glas

Käsespezialitäten mit Trauben und Feigensenf

Obstplatte

Buffet oder 3-Gang Menü - Preis pro Person 40,00 EUR

4-Gang Menü - Preis pro Person 46,00 EUR

* Dieses Angebot gilt ab einer Personenanzahl von mindestens 20 Personen. Sollten Sie mit weniger Personen feiern, sprechen Sie uns gerne an. Wir gestalten Ihnen ein individuelles Angebot.

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
Stehtischhuse mit Schleife*:	15,00	EUR
Runder Tisch*:	30,00	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!

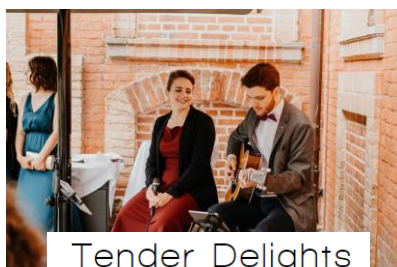
TENDER DELIGHTS

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.

