

Hochzeitsmappe



Heiraten im Strandhotel Vier Jahreszeiten am wunderschönen Schermützelsee

Eure Hochzeit – Ein unvergessliches Erlebnis!

Auf den folgenden Seiten findet Ihr alles Wichtige.

Wir sind nicht nur eine Location – wir bieten euch das Rundum-sorglos-Paket,
das keine Wünsche offen lässt.

Von der Trauung bis zum Feuerwerk.

Mit unserem Netzwerk an Top-Dienstleistern machen wir euren Tag perfekt.

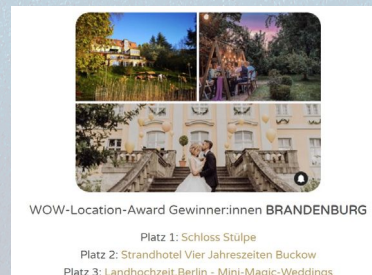
Mehr Glücksmomente – weniger Stress, mehr Genuss.

Zentral in Brandenburg, nahe Berlin – die perfekte Location für Hochzeiten, Feiern, und Events.

Verlasst euch auf uns – zuverlässig, kreativ, und individuell.

Entdeckt vielfältige Möglichkeiten:

Ein großer Außenbereich mit Privatstrand und Seeterrassen
sowie stilvolle Innenräume warten auf euch.



Standesamtliche oder freie Trauung

Freie Trauung

Eure freie Trauung direkt am See – mit Platz für bis zu 110 Gäste.
Ein einzigartiges Erlebnis auf unserem idyllischen Seegrundstück.
(inkl. Teppich, Pavillon, Bänke ab 500,00 €)

Standesamtliche Trauung

Leider können wir auf unserem Seegrundstück aufgrund des Naturschutzes keine standesamtlichen Trauungen anbieten.

Aber keine Sorge! Nur 7 Gehminuten entfernt, bietet der See-Pavillon des Standesamtes Buckow die perfekte Alternative.

Das Standesamt hat zudem weitere Optionen:

- Trauzimmer und Bürgersaal in Rehfelde (15 Minuten entfernt)
- Ratssaal des Rathauses Buckow (Märkische Schweiz) (7 Minuten)
- Brecht-Weigel-Haus (5 Minuten)

Kontakt für die Terminvereinbarung:

Frau C. Kempa, Standesbeamtin
Elsholzstraße 4, 15345 Rehfelde

Tel.: 033433 150-312

E-Mail: standesamt@amt-maerkische-schweiz.de

Kirchliche Trauung

Für eine kirchliche Trauung steht unsere wunderschöne Feldsteinkirche in Buckow bereit – nur 5 Minuten vom Strandhotel entfernt.

Alternativ könnt ihr euch auch in unserem nahegelegenen Castello Angelo (nur 1 Minute entfernt) trauen lassen.

Auf Wunsch führt Frau Grünwald (PfarrerIn) die Zeremonie durch:

Tel.: 0172/602 798 6

Ihr könnt aber auch euren eigenen Pfarrer mitbringen.



Strandhotel
Vier Jahres
Buckow

Cucina Italiana Castello Angelo

Im Herzen von Buckow, der Perle der Märkischen Schweiz,
liegt unser italienisches Restaurant Cuccina Castello Angelo.

Taucht ein in die Welt der „Cucina Italiana“
und erlebt die authentische italienische Küche in ihrer schönsten Form.

Viele Brautpaare genießen bei uns den Abend vor ihrer Hochzeit
oder starten ihren großen Tag bei einer frühen Trauung, wenn unser Hotel noch nicht bereitsteht.

Unser idyllischer Garten mit Blick auf den Buckow-See bietet
den perfekten Rahmen für einen stilvollen Sektempfang
und atemberaubende Fotoshootings – vielleicht sogar mit einem unserer stilvollen US-Cars.

Zwei Locations, ein unvergesslicher Tag!

Lass dich von der originalen italienischen Küche verzaubern.
Unser Küchenchef Angelo aus den Abruzzen
zaubert traditionelle, schlichte Gerichte,
die die Essenz Italiens einfangen.
Genießt frische, authentische italienische Speisen,
erlesene Weine, feine Spirituosen
und echten italienischen Kaffee.

Mehr unter: www.castello-angelo.de



Rundumsorglos mit unseren Eventpauschalen



Eventpauschale I

Sektempfang & Getränkepauschale mit alkoholfreien Getränken, Wein, Bier und Heißgetränke für 6 Stunden. Start der Pauschale ab Buffet Beginn, Kaffee & Kuchen, 2 Stück Blechkuchen pro Person 140,00 € inkl. folgender Buffets zur Auswahl
Altberliner Buffet, Buffet kleine Schweiz, Buckower Buffet, Brotzeit, Regional & Raffiniert, Vegane Buffet für das BBQ & das Große Vier Jahreszeiten nehmen wir einen Aufpreis von pro Person 20,00 €

Eventpauschale II

Canapé zum Empfang
Kaffee & Blechkuchen, Menü lt. Angebot oder Buffet (Alle Buffets) , Mitternachtssnack
Sektempfang & Getränkepauschale mit alkoholfreien Getränken, mit Spirituosen (3 zur Auswahl)
Wein, Sekt, Bier und Heißgetränke für 6 Stunden Start der Pauschale ab Buffet beginn
pro Person 155,00 €

Gut zu wissen

- Kinder unter 6 Jahre werden mit 15,00 € berechnet.
- Kinder zwischen 6 - 12 Jahre werden mit 50% der gewählten Pauschale berechnet.
- Ab 00:00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 300,00 € inkl. der gewählten Getränke pro Stunde.
- Gefeier werden kann bis um 3:00 Uhr - Nach Absprache vor Ort, kann die Feier max. bis 4:00 Uhr verlängert werden.





Stück für Stück, zum Hochzeitsglück

Eure Hochzeit im Baukastenprinzip - Stellt euch euren großen Tag nach euren Wünschen zusammen.

Sektempfang

pro Person 10,00 €

+ Häppchen (3 Sorten je 3 Teile) pro Person 9,50 €

Kaffee & Kuchen (2 Stunden)

1,5 Stk. Blechkuchen pro Person (3 Sorten wählbar)

+ Filterkaffee

+ Erfrischendes aus dem Getränkespender

pro Person 13,50 €

(Alkoholische Getränke und Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch berechnet)

Getränkepauschale (18:00 - 00:00 Uhr)

mit alkoholfreien Getränken, Wein, Bier und Heißgetränke für 6 Stunden pro Person 39,00 €

+ 3 Spirituosen (und den daraus zu mixenden Longdrinks) pro Person 15,00 €

+ Verlängerungsstunde ab 00:00 Uhr pro Stunde 300,00 €

Speisen

• Buffet pro Person ab 65,00 €

• BBQ Buffet pro Person ab 75,00 €

• Mitternachtssnack pro Person ab 7,50 €

Setup

• Freie Trauung am See ab 500,00 €

• Eindecken der Kaffeetafel pro Person 7,00 €

• Endreinigung 250,00 €

Euer Tag, eure Träume – bei uns wird alles möglich!

Mit 33 Zimmern, darunter 9 exklusive Seelodges direkt am Strand mit privater Terrasse und direktem Zugang zum See, bieten wir euch und euren Gästen höchsten Komfort.

Unsere 4 geräumigen Familienzimmer für bis zu 5 Personen und die Möglichkeit, in einigen Doppelzimmern Aufbettungen zu arrangieren, ermöglichen es uns, bis zu 76 Gäste unterzubringen. Sollten noch mehr Gäste übernachten wollen, unterstützen wir euch gerne dabei, in nahegelegenen Hotels (nur 5 Minuten entfernt) Unterkünfte zu finden.

Das Frühstück genießt ihr natürlich alle gemeinsam in unserem Hotel.

Unsere Veranstaltungsräume im Überblick:

Seeterrasse* (überdacht und beheizt): Für 40 bis 105 Personen – Perfekt für jede Wetterlage.

*Bis 40 vollzahlenden Personen Raummiete Terrasse 3000,00 € / ab 41 vollzahlenden Personen 1500,00 €

**Jeder weitere Raum 500,00 €

Seezimmer Vue Sur Lac:** Ideal für Veranstaltungen mit bis zu 40 Personen.

Kaminzimmer Cheminee:** Gemütlich und stilvoll, geeignet für bis zu 60 Personen.

Herrenzimmer Hommes:** Für intime Feiern mit bis zu 20 Personen.

Untergeschoss:

Raum Ten: Ein vielseitiger, heller Raum, der sich hervorragend als „Getting Ready“-Raum für die Braut oder als Spielzimmer für die kleinen Gäste eignet. Platz für bis zu 30 Personen.

Außenbereich:

Untere Seeterrasse: Für bis zu 105 Personen, mit traumhaftem Seeblick.

Privatstrand: Für große Feste und Feiern mit bis zu 140 Personen – hier wird eure Hochzeit zum Highlight!



Unsere Zimmer



Für unser reichhaltiges Frühstücksbuffet berechnen wir 15,00 € pro Person/Tag.
(Dies ist nicht im Zimmerpreis Inbegriffen)

Kinder frühstücken bei uns kostenlos bis zum 6. Lebensjahr,
und für Kinder bis 10 Jahre berechnen wir nur 9,50 € pro Tag.

Zimmer im Haupthaus (1. & 2. Obergeschoss, mit Lift):

Großes Doppelzimmer mit Seeblick: 110,00 €

Kleines Doppelzimmer mit Seeblick: 90,00 €

Doppelzimmer zur Landseite: 100,00 €

Kleines Doppelzimmer zur Einzelnutzung: 85,00 €

Einzelzimmer: 75,00 €

Zimmer direkt am See (nur über Treppen erreichbar):

Kleines Doppelzimmer unten am See mit Terrasse: 80,00 €

Familienzimmer (zwei Räume, Terrasse, direkter Zugang zum See): 150,00 €

(Ausstattung: 1 Einzelbett, 1 Doppelbett, 1 Schlafcouch)

Alle Preise gelten pro Zimmer und Nacht.



BBQ-Buffer

„Do it yourself“ Salatbar

mit Wildkräutersalaten, Condiments & hausgemachtem Dressing,
Paprika, Gurke, Cherrytomaten, Brot- & Butterkultur,
gegrillte Antipasti mit Olivenöl, Meersalz und Rosmarin

Kremmener Büffelmozzarella

mit Rispentomaten und Pesto

Hauptgang Live vom Grill

Ganzer Rinderrücken aus der Region gegrillt mit pakistanischem Kristallsalz,
Pikant marinierter Halloumi , Dry Age Rindfleischburger vom Grill,
Burgerstation mit Sesampatys,
BBQ-Sauce, Cheddar, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat,
Mini Thüringer vom Rost
poelierter Edelfisch in Zitronenöl,
Steakhouse – Frites & Süßkartoffel,
aromatisch gegrilltes Gemüse,
Maisstücke mit Salbeibutter

Dessertvariationen

Crêpes mit Vanillesauce , Apfel Crumble warm mit Vanilleeis

Candybar ganztags süß & salzig / Kinderschokolade,M&M,Berrys,Saure Zungen ,Haribo Pixles,
+
Popcornmaschine

00:00 Uhr Mitternachtssnack Currywurst

Hier sehen Sie unsere Buffet – Variationen

Es kann nach Wunsch einzelne Komponenten ausgetauscht oder Ergänzt werden.
Zu allen Buffets werden Brot, Butter, Dips & Blattsalate serviert.

Vier Jahreszeiten Buffet

„Do it yourself“ Salatbar

mit Wildkräutersalaten, Condiments & hausgemachtem Dressing,
Kremmener Büffelmozzarella mit Rispentomaten & ital. Balsamico
verschieden gefüllte Wraps gerne auch Vegan / Brot- & Butterkultur

In Senfkaviar geschmorte Ochsenbacke (12h im Ofen))
Fangfrischer ganzer Lachs auf Orangenbeet mit Zitronenbutter
gebratene Maishähnchenbrust aus der Region
Vegetarische Lasagne der Saison mit Sour Cream
Jasmin Reis, kleine feine Rosmarinkartoffeln, frischer Kartoffelstampf,
feines Ofengemüse mit Olivenöl , glasierte Fingermöhren

Orangen Mascarpone mit Minze, Vegane Götterspeise mit Vanillecreme
Obstsalat mit Rosenwasser

Kinderbuffet mit Nuggets ,Pommes, Pasta nach Wahl pro Kind 15,00 €
Hier sehen Sie unser Buffet –Variationen

Es kann nach Wunsch einzelne Komponenten ausgetauscht oder Ergänzts werden.
Zu allen Buffets werden Brot, Butter, Dips & Blattsalate serviert





Buckower Buffet

Berliner Kalbsboulette mit Rote Bete und Knusperkaper
Gebeizter Zander mit Gurken-Kräuterrelisch,
Ochsenbackensalat mit Radieschen und Kressecreme
Brot und Butterkultur

Kartoffelsuppe mit wildem Majoran
Feiner Rinderrücken aus Pommern,
Leipziger Allerlei und cremiges Kartoffelgratin
Wels Filet „Spreewälder Art,“ mit Duftreis

Rote Grütze mit Vanillesauce und Minzpesto
Mousse von Bitterschokolade mit Land-Himbeeren

Brotzeit Buffet

Brot- & Butterkultur, Schmalz, Kräutercreme und Dips
Schlemmerplatte mit verschiedenen Wurstsorten vom der „kleinen Wildmanufaktur“,
Hausmacher-Leberwurst, Frischer Rauchschinken und Zwiebelmett mit Schalotten
Käsebrett mit verschiedenem Rohmilchkäse (Kuh, Ziege, Schaf) und Feinschnittkäse
mit Nüssen, Trauben und Obstsenf

Auswahl an eingelegtem Gemüse Buckower Kartoffelsalat,
Brandenburger Gurkensalat mit mildem Essig,
frische Gartensalate mit Beilagen und diversen Ölen
Dessert Variation Ihrer Wahl aus den anderen Buffets (2 Sorten)



Buffet kleine Schweiz

Bauernbrot mit deutschen Höhlenkäse und Feigensenf
Romanasalat mit Parmesan und Croutons / Rinderrücken mit Meerrettich und Ingwer
Brot und Butterkultur

Eintopf von Süßwasserfischen mit Safran und Pernod
Berliner Currywurst mit Jaipurcurry
Aus Topf und Pfanne gegrilltes Gemüse mit Meerrettich und Kräutern
Beilagen nach Wahl

Berliner Mohnpielen mit Vanille und Waldbeeren
Panna Cotta von weißem Pfirsich und Estragon



Regional & Raffiniert

Kartoffelsuppe mit Brot und Butter
Salatbuffet mit hausgemachtem Dressing
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler

Paparadelle mit Weiderindragout, Pinienkernen, Trauben und Pecorino
Hähnchenbrust an Pfirsich-Ingwersauce mit Minze und Couscous
Krustenbraten mit Semmelklößen und Krautsalat

Crepes mit Vanillesauce
Warmer Apfelcrumble mit Sahne



Altberliner Buffet

„Do it yourself“ Salatbar mit Wildkräutersalaten, Condiments & hausgemachtem Dressing,
Kremmener Büffelmozzarella mit Rispen Tomaten & ital. Balsamico,
Brot- und Butterkultur / Berliner Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Eisbeinsülze mit Remoulade und Senf, Kartoffelsuppe mit Speckstippe, Mini Bouletten vom Kalb

Berliner Kalbsleber mit Calvados Sauce, Zwiebel- und Apfelingeln
Havelzander an Zitronensauce / Brandenburger Wiesenkalb gebraten im Kräutermantel
Vegetarische Quiche mit Kräuter Schmand, Babyblattspinat,
Trüffel-Kartoffelstampf, Steakhouse Frites, Leipziger Allerlei,

Rote Grütze und Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Veganes Buffet

Diverse Blattsalate mit Toppings

Dressing Vegan ,Himbeer-Vinigrette ,Balsamico,Olivenöl ,Croutons (Vegan ohne Milcheiweiß/Zucker)
,Chicoree,Humus, Guacamole ,Kartoffelsalat mit sauren Gurken. Erbsen, vegane Mayo.

Diverse Brotauswahl ,

Spargelsuppe Vegan ,

Soja-Bolognese

,Vegane Bratwürste, Gemüsepfanne mit Pilzen , Veganes Wellington (Rote Bete Basis)

Kürbis –Möhren-Ragout, Jasmin-Reis, Kartoffeln –Rosmarin, Bunte Pasta (ohne Ei),

Dunkle Sauce mit zartbitter Schokolade,,Helle Sauce auf Gemüsebasis

Vegane Götterspeise ,Pudding Vanille & Schoko ,diverser. Obstsalat,





Großes Vier Jahreszeiten Buffet

Fingerfood (3 zur Wahl) 3 Stk. pro Person
Do it yourself“ Salatbar mit Wildkräutersalaten ,
Condiments & hausgemachtem Dressing,
Cous Cous Salat mit Bouillon Gemüse, Brot- & Butterkultur
Kremmen er Büffelmozzarella mit Rispen Tomaten und Balsamico
Verschieden gefüllte Wraps, Rinderrücken mit Meerrettich und Ingwer

In Senfkaviar geschmorte Ochsenbacke (16h im Ofen))
Fangfrischer Ganzer Lachs auf Orangenbeet mit Zitronenbutter
Gebratene Maishähnchenbrust aus der Region
vegetarische Lasagne der Saison mit Sour Cream

kleine feine Rosmarinkartoffeln, frischer Kartoffelstampf,
feines Ofengemüse mit Olivenöl , glasierte Fingermöhren
Tofu Geschnetzeltes mit Bohnen Casoulet
Ein Showstück Ihrer Wahl

Obststation mit Rosenwasser und Vanillesauce
Mousse von dunkler und heller Schokolade
Eisbombe



Showstücke & Feines zum Buffet

Gegrillter Rinderrücken im Ganzen am Buffet tranchiert (für ca. 30 Personen) 340,00 €

Ganzer Lachs im Zitrus- Kräuterbett (für ca. 30 Personen) 290,00 €

Ganzer Truthahn aus dem Ofen am Buffet tranchiert (für ca. 50 Personen) 350,00 €

Wildschweinkeule (für ca. 30 Personen) 345,00 €

Eisbombe mit Fruchtsaucen & Tisch-Feuerwerk (ab 15 Personen) 9,50 € p.P.

Candy-Bar p.P. nach euren Wünschen bestückt 6,00 €

Popcorn- Maschine 200,00 €

Mitternacht-Snack Currywurst mit Landbrot p.P. 6,80 €

Hot-Dog Station p.P. 6,50 €

Gulaschsuppe mit Brot & Brezeln p.P. 6,50 €

Wurst& Käse-Brett, Butter, Schmalz & Brot p.P. 7,00 €

Räucherfischplatte mit div. Fischarten p.P. 9,50 €

Kinderbuffet mit Nuggets ,Pommes, Pasta nach Wahl p. Kind 15,00 €

Buche deine Extras für den besonderen Tag

Goldener Ring 9 Stück vorhanden 5,00 € pro Stk. (ohne Blumen)

Goldene Kerzenständer 31 Stück vorhanden div. Höhen 3,00 € pro Stk.

Rauchblaue Tafeltücher 10 Stück vorhanden 15,00 € pro Stk.

Läufer div. Farben und Materialien 3,00 € pro Stk.

Glaspiegelteller 25 Stück vorhanden 3,00 € pro Stk.

Die oben genannten Preise sind immer die Leihgebühr.

Blumenwand Weiß/Rosa ab 3x3m ab 200,00 € zzgl. Lieferkosten

Ballondecke für das Seezimmer oder in einem Bereich deiner Wahl 200 Stück 450,00 €*
XXXL-Leuchtherz der perfekte Hintergrund für deine Fotobox oder Fotos 550,00 €*
Kleines Leuchtherz Herz als Dekoration 150,00 €*
Eure Initialen oder Love überall aufstellbar 250,00 €*
Ballonsträuße für die Terrasse oder Räume deiner Wahl Stück 40,00 €*
(*Buchstaben & Ballons zzgl. 100,00 € Lieferkosten)

Fotospiegel 450,00 €

Led-Tanzfläche inkl. Lieferung, Nebel Auf & Abbau 2999,00 €

Hochzeitsauto das Besondere in Deutschland

- GMC Yukon XXL (9 Sitzer)
- 1957 er Lincoln Premiere Coupe weiß
(3 Stück in Deutschland)
- 1968 Chevrolet Impala

inkl. Fahrer & Dekoration 400,00 € ganztags

Nur für euer Shooting 250,00 € (3h)



Sonstiges

Kaffee und Kuchen

Drei Verschiedene hausgemachte Blechkuchen sind in der Veranstaltungspauschale inklusive Filterkaffee auf den Tischen / Kaffeespezialitäten gegen Aufpreis. Setup Pauschale 7,00 € pro Person.

Inklusivleistungen:

Tischwäsche in champagner oder weiß
Rauchblau 15,00 € pro Stück
Stoffservietten zum Buffet / weiß
Geschirr und Gläser
für die oben genannten Buffets und Getränke
Buffetmobiliar inkl. Decken
Freie Nutzung des Grundstücks inklusive des Badestrands
Freie Nutzung der Boote

Dekoration

Gerne übernehmen wir die Dekoration (verteilen der Blumen, Namens & Tischkärtchen, Sitzplan, mitgebrachte Dekoration). Sollte dies nicht durch das Brautpaar oder ähnliches durchgeführt werden berechnen wir je nach Aufwand 500,00 € (je 2 Std. Auf- und Abbau)

Gerne besprechen wir mit euch eure Wünsche für eure Dekoration.

Eine Änderung im Nachgang ist nicht möglich.



Allgemeine Information

Laute Musik ist im Außenbereich ab 22.00 Uhr gesetzlich nicht mehr gestattet. Der DJ ist ggf. so zu instruieren, dass die gespielte Lautstärke der gesetzlich zulässigen Höchstdeziibelzahl entspricht. Die Türen und Fenster sind dann unbedingt zum Schutze Ihrer Veranstaltung, insbesondere zur vorderen Seeseite, geschlossen zu halten. Dabei helfen wir selbstverständlich.

- Mitgebrachte Spirituosen werden je Flasche mit 15,00 € Korkgeld berechnet
- Sollten nicht alle Zimmer belegt werden, so berechnen wir für den Leerstand der Zimmer mit 50,00 € pro Nacht pro Zimmer
- Sechs Wochen vor Veranstaltung muss die endgültige Personenanzahl an uns übermittelt werden. Es werden im Nachgang keine Personen mehr im Vertrag geändert
- Gerne tauschen wir die Stühle auf der Seeterrasse mit denen im Restaurant.
- Stühle im Restaurant mit weißen Stuhl Hussen, Stühle auf der Seeterrasse weiß/grau (Maritim). Dafür berechnen wir eine Pauschale von 100,00 €
- Für die Endreinigung berechnen wir eine Pauschale von 250,00 €.

Dienstleister

Dekorationservice & Floristik bei uns buchbar
Foto & Video Aufnahmen durch eigene Fotografen bei uns buchbar
DJ Klangfabrik Buckow / Mike bei uns buchbar
Visagist Haare & Make-Up bei uns buchbar
Hochzeitstorte durch eigene Produktion möglich
Fotobox bei uns buchbar
Hüpfburg bei uns buchbar
LED Tanzfläche bei uns buchbar

Preisgarantie

Sollte sich die Wirtschaftliche Lage /Preiserhöhung Lebensmittel /Grundversorgung steigen müssen die Leistungen angepasst werden

So ein Glück!

