



Legen Sie Ihre Traumhochzeit in unsere Hände!

Das **B**esondere erleben

Sie suchen einen außergewöhnlichen Ort für Ihre Hochzeit?

Im „The Lakeside Burghotel zu Strausberg“ stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen.

Sicher haben Sie viele Fragen vor diesem bedeutenden Anlass. Gerade jetzt brauchen Sie einen Partner, der Ihnen mit Kompetenz, Erfahrung und liebevoller Beratung zur Seite steht. Schließlich soll dieser Tag für Sie und Ihre Gäste etwas ganz Besonderes sein.

Lassen Sie sich in der ehrwürdigen Bibliothek, oder bei schönem Wetter im „Pavillon d’amour“, inmitten des traumhaften Romantikgartens, trauen und feiern Sie in den stilvollen Räumlichkeiten des Hauses. Traditionelle Bräuche oder neue Trends – wir gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein, geben Ihnen Anregungen und übernehmen die Organisation von A-Z. Ob im kleinen Rahmen oder in großer Runde, Sie sind herzlich willkommen und werden perfekt betreut.

Auf den folgenden Seiten finden Sie nützliche Hinweise, Informationen und Wissenswertes. Unsere Mitarbeiter sind gern für Sie da. Vereinbaren Sie einfach jederzeit einen Gesprächstermin unter Tel. 03341/34 69-200 oder -208.



Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!





The Lakeside Burghotel zu Strausberg - ein Erlebnis im Zeichen des Einhorns und unter dem Schutz der Gargoyles

Wer die Auffahrt erklommen hat, dem eröffnet sich im Inneren des Hauses ein feiner englischer Stil in gediegener, aber gemütlicher Atmosphäre. Freunde lukullischer Genüsse können im Gourmet Restaurant Royal das Beste aus der einheimischen Küche und Einflüsse der internationalen Haute Cuisine, genießen. Bei schönem Wetter lädt die Gartenterrasse unter dichten Bäumen zum Verweilen ein und für die besondere Gelegenheit besticht der Charme der Palmenterrasse oder auch der Dachterrasse, der höchsten Terrasse Strausbergs. Oder wie wäre es im Winter mit einem kuscheligen Abend am Kamin bei einem ausgezeichneten Glas Wein?

Wir sorgen dafür, dass Sie sich bei uns so richtig wohlfühlen.

Das The Lakeside Burghotel zu Strausberg bietet Möglichkeiten für alle. Avalon, Cambridge, Rittersaal, Festsaal - so heißen einige Räume, die gern für Familienfeiern genutzt werden. Besonders der liebevoll ausgestattete Rittersaal erfreut sich großer Beliebtheit bei unseren Brautpaaren. So können in unserem Haus zum Beispiel bis zu 150 Gäste einer Hochzeitsgesellschaft in den neuen, gemütlich und stilvoll gestalteten Zimmern und Juniorsuiten übernachten. Je nach Möglichkeit und Arrangement, nächtigt das Brautpaar im Himmelbett des Turmzimmers oder in unserer 140qm großen und komfortablen Burgsuite. Die mit dekorativer Deckenmalerei und Holztäfelung eingerichtete Bibliothek ist bei vielen Paaren auch als Ort für die standesamtliche Trauung beliebt, noch mehr der Pavillon d'amour im einzigartigen Romantikgarten.

Schon heute ist das The Lakeside Burghotel ein gern besuchter Ausflugsort - nicht zuletzt, weil man von dem 21 Meter hohen Turm unter der Standarte des Einhorns den besten Blick über Strausberg hat. Weiterhin stehen unseren Gästen ein Amphitheater mit verschiedenen Programmen von Mitte Juni bis Anfang September für die geistigen- und ein Wellnessbereich mit Schwimmbad, 4 verschiedenen Saunen, Kosmetik, Solarium, Fitness, Ayurveda und Massage für die körperlichen und seelischen Sinne zur Verfügung. Lassen Sie sich von unserem Team in unserer großzügigen SPA-Wellnessoase verwöhnen und genießen Sie ein romantisches Bad im Bad der Sinne mit anschließendem Candle Light Dinner und Champagner.

Das **B**esondere erleben

Unser Team freut sich auf Sie und Ihre Gäste!





Wir über uns

- Lage:** Am Rande von Berlin, östlich der Stadtgrenze
und in unmittelbarer Nähe zur Märkischen Schweiz
Autobahnabfahrt A10 Hellersdorf- Richtung Strausberg- Nord
Hinter dem Ortseingangsschild im Kreis 2. Ausfahrt in
Richtung Eberswalde, nach 100m auf der rechten Seite befindet sich
das The Lakeside Burghotel zu Strausberg
- Entfernungen:** Berlin-Alexanderplatz **40 km**
Berlin-Kurfürstendamm **50 km**
- Flughäfen:** Berlin-Brandenburg (BER) **55 km**
Regionalflughafen Strausberg **2 km**
- Bahnhöfe:** Berlin Hauptbahnhof **45 km**
Berlin Zoologischer Garten **45 km**
S-Bahn (S5) nach Berlin von Strausberg-Nord **2 km**
(Shuttle-Service zur S-Bahn Strausberg Nord nach Absprache und Verfügbarkeit möglich)
- Zimmeranzahl:** 48 Doppelzimmer (auch Einzelbelegung)
3 Familienzimmer (bis zu 4 Erwachsene)
2 Juniorsuiten
1 Turmzimmer mit Himmelbett, Whirlpool und Terrasse
1 Burgsuite mit 1 Wohnraum, 2 Schlafzimmern, 2 Bädern, Himmelbett
4 Apartment-Häuser mit bis zu 4 Zimmern pro Haus und Terrasse
Aufbettung mit Kinderbetten oder Liegen sind möglich
· bis 3 Jahre: im Bett der Eltern kostenfrei oder Babybett 15 €
· ab 4 Jahre: Beistellbett oder Aufbettung 30 €
Kinder bis zu 6 Jahren schlafen kostenfrei im Bett der Eltern.
- Gastronomie:** Restaurant Royal, Rittersaal und Raum Avalon jeweils mit eigener Terrasse,
Festsaal, Raum Cambridge, Gartenterrasse, Turmterrasse (höchste Terrasse
Strausbergs)
- Veranstaltungen:** 9 verschiedene Räumlichkeiten bis zu 230 Personen
Außenstelle des Standesamtes Strausberg
- Freizeitanlage:** Großer Wellnessbereich mit Schwimmbad, Saunalandschaft, SPA Bereich
(Gesamtfläche 700 m²) und Amphitheater mit 300 Plätzen. Für Kinder ist
ein Spielplatz vorhanden, Romantikgarten, Dachterrasse, Liegewiese,
hauseigene Fahrräder und gebührenfreie Parkplätze.





Checkliste

Wir freuen uns sehr, Ihnen bei der Organisation Ihrer Hochzeitsfeier behilflich sein zu dürfen. Um sie zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen, stehen wir Ihnen zur individuellen Beratung jederzeit unter der Telefonnummer 03341/3469-200, -177 oder -208 bzw. per E-Mail unter event@burghotel-strausberg.de zur Verfügung.

Im Folgenden möchten wir Ihnen gern einige Anhaltspunkte geben, die für die optimale Planung Ihres „Großen Tages“ von Bedeutung sind. Die Punkte sollten vor unserer gemeinsamen Absprache sorgsam durchdacht werden.

Allgemeines

- Name, Anschrift, Telefon und E-Mail des Veranstalters
- Tag und Datum der Feierlichkeit
- Räumlichkeiten
- Voraussichtliche Personenzahl (Erwachsene, Kinder (0-3 Jahre, 4-6 Jahre, 7-12 Jahre)
- Beginn und voraussichtliches Ende der Feier
- Budget
- Zahlungsweise
- Bedarf an Hotelzimmern

Technischer Bereich

- Bedarf an technischen Geräten
- Musiker, DJ, Showeinlagen, Tanzfläche
- Musikalische Untermalung der Trauung
- Rahmenprogramm, Poltern
- Fotograf, Friseur, Blumen und Brautstrauß
- Beauty & SPA Behandlungen
- Menükarten/ Tischkarten, Sitzplan
- Kinderbetreuung
- Shuttleservice für Sie vom hoteleigenen
- Chauffeur

Service und Küche

- Getränke zum Empfang, zum Essen, nach dem Essen
- Wahl bzw. Zusammenstellung des Menüs oder Buffets
- Hochzeitstorte
- Tischform und Dekoration
- Tischanzahl
- Anzahl Gästen pro Tisch
- Uhrzeit und verbindliche Personenzahl für das gemeinsame Essen
- Zeitpunkt und Dauer der Tischreden
- Künstlerversorgung/ DJ





Hochzeits-Arrangement Landlust

**Für mindestens 25 Erwachsene
Ganzjährig 169,00 € pro Person***

Inkl. 1 Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer
(wenn verfügbar im Turmzimmer, mit Whirlpool, Himmelbett und eigener Terrasse)
1x Frühstück
Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses inkl. Blumenspalier
am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
Brautstrauß Biedermeier und Herrenanstecker
Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste
Gemeinsames Baumstammsägen
Festraum (eine zusätzliche Raummiete entfällt bei entsprechender Zimmerbuchung)
Gemütliche Kaffeetafel „Liebele“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration mit
Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive ovaler Tische,
Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
Abendessen als 3-Gang Hochzeitsmenü oder saisonalem Buffet
Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (5 Stunden)
Musikanlage und Tanzfläche (auf Wunsch mit einem DJ – Zuzahlung ab 850,00 €)
1 Flasche The Lakeside Riesling-Sekt als Geschenk des Hauses auf dem Zimmer
Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht,
als Garant für ein langes Eheglück
Liebevoller Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

*Die angegebene Personenzahl bezieht sich auf vollzahlende Gäste.





Getreu unserem Motto

Das Besondere erleben

Mit dem besonderen Angebot für Sie

In den nachfolgenden Zeiträumen erhalten Sie für Hochzeiten einen prozentualen Nachlass auf alle Hochzeitsarrangements und hauseigenen gastronomischen Leistungen. Hiervon ausgeschlossen ist das Arrangement „Landlust“.

November bis März: Montag bis Sonntag 15%

April bis Oktober: Sonntag bis Donnerstag 15%, Freitag 10%

sowie zusätzlich folgende Leistungen als besonderes Geschenk für Sie:

Ein Hochzeitsreisen-Kurztrip

Champagnerempfang zur Trauung

Candle Light Dinner zum 1. Hochzeitstag

Bad der Sinne in unserer SPA-Oase

Gutschein im Wert von bis zu 300,00 € bei unserem Partner Avorio Vestito

10% Preisnachlass auf Dekorationsideen von unserem Partner Plotteria

Gutschein im Wert von 100,00 € bei unserem Partner Hobbygoldschmiede Kargus

Nähere Informationen zu unserem Angebot und unseren Partnern erhalten Sie direkt bei uns vor Ort oder telefonisch unter 03341-3469-200 oder -208





Arrangement Romantische Burghochzeit

**Für mindestens 25 Erwachsene
Ganzjährig 206,00 € pro Person***

(199,00 € pro Person ohne Hochzeitstorte)*

Dieses Arrangement erhalten Sie bereits ab 175,00 € (siehe unser „besonderes Angebot“)

Inkl. 2 Übernachtungen für das Brautpaar im Doppelzimmer
1x davon im Turmzimmer, mit Whirlpool, Himmelbett und eigener Terrasse (wenn verfügbar)
2x Frühstück (davon 1x Verwöhn-Frühstück auf dem Zimmer)
Romantisches Candle-Light-Dinner mit 4-Gang Menü und einem Glas Prosecco
Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses inkl. Blumenspalier
am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
Brautstrauß Biedermeier und Herrenanstecker
Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste
Gemeinsames Baumstammsägen
Festraum (eine zusätzliche Raummiete entfällt bei entsprechender Zimmerbuchung)
Gemütliche Kaffeetafel „Liebele“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration mit
Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive ovaler Tische,
Stuhlhussen champagnerfarben und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
Abendessen als 3-Gang Hochzeitsmenü oder regionalem Buffet (Schlossherren Tafel)
Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
Musikanlage und Tanzfläche (auf Wunsch mit einem DJ – Zuzahlung ab 820,00 €)
Hochzeitstorte entsprechend der Personenanzahl
1 Flasche The Lakeside Riesling-Sekt als Geschenk des Hauses auf dem Zimmer
Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht,
als Garant für ein langes Eheglück
Liebevoller Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

*Die angegebene Personenanzahl bezieht sich auf vollzahlende Gäste.





Arrangement Himmlische Märchenhochzeit

**Für mindestens 40 Erwachsene
Ganzjährig 217,00 € pro Person***

(210,00 € pro Person ohne Hochzeitstorte)*

Dieses Arrangement erhalten Sie bereits ab 185,00 € (siehe unser „besonderes Angebot“)

Inkl. 1 Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer oder Turmzimmer (nach Verfügbarkeit), Frühstück und Nutzung des Wellnessbereiches
Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses, inkl. Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
Livemusik zur Trauung (elektrisches Klavier)
Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste
Gemeinsames Baumstammsägen
Festraum (eine zusätzliche Raummiete entfällt bei entsprechender Zimmerbuchung)
Gemütliche Kaffeetafel „Liebele“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive ovaler Tische,
Stuhlhussen champagnerfarben und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
Abendessen als 3-Gang Hochzeitsmenü oder festliches Buffet (Mediterranes Burgherren-Buffet)
Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
Ein DJ moderiert und führt durch den gesamten Abend inkl. Anlage und Tanzfläche
Hochzeitstorte entsprechend der Personenanzahl
1 Flasche The Lakeside Riesling-Sekt als Geschenk des Hauses auf dem Zimmer
Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht,
als Garant für ein langes Eheglück
Liebevoller Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

*Die angegebene Personenanzahl bezieht sich auf vollzahlende Gäste.





Arrangement Heiraten wie die Royals Majestätisch in den Hafen der Ehe mit eigenem Chauffeur

Für mindestens 40 Erwachsene – 233,00 € pro Person*
(225,00 € pro Person ohne Hochzeitstorte)*

Dieses Arrangement erhalten Sie bereits ab 198,00 € (siehe unser „besonderes Angebot“)

Wir holen Sie von Ihrem Wohnort ab und Sie genießen eine romantische Fahrt bei einem Glas Champagner zum Burghotel. Unser Chauffeur bringt Sie im Anschluss an Ihren Aufenthalt wohlbehalten zurück, währenddessen genießen Sie in trauter Zweisamkeit bei einem Glas Champagner den gelungenen Abschluss Ihrer Feierlichkeit.

Inkl. 1 Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer oder Turmzimmer (nach Verfügbarkeit), Frühstück und Nutzung des Wellnessbereiches
Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses, inkl. Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
Limousinenservice mit Chauffeur (im Umkreis von 60 Kilometer inklusive)
Böllerschüsse
Livemusik zur Trauung (elektrisches Klavier)
Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste
Gemeinsames Baumstammsägen
Festraum (eine zusätzliche Raummiete entfällt bei entsprechender Zimmerbuchung)
Gemütliche Kaffeetafel „Liebele“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration, mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive ovaler Tische, champagnerfarbenen Stuhlhussen und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
Abendessen als 4-Gang Hochzeitsmenü oder festliches Buffet (Royale Tafelley)
Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
Ein DJ moderiert und führt durch den Abend inkl. Anlage, Technik und Tanzfläche
Hochzeitstorte entsprechend der Personenanzahl
1 Flasche Champagner auf dem Zimmer als Geschenk des Hauses
Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht, als Garant für ein langes Eheglück
Liebevoller Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

*Die angegebene Personenzahl bezieht sich auf vollzahlende Gäste.





Arrangement Exklusive Schlossherren-Hochzeit

ERLEBEN SIE DAS GANZ BESONDERE IM BURGHOTEL. GENIESSEN SIE GANZ EXKLUSIV IHREN SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN UND SEIEN SIE SCHLOSSHERR FÜR EINE NACHT.

Für mindestens 80 Erwachsene (zuzüglich dem u.a. Aufpreis)

Ganzjährig 222,00 € pro Person* (215,00 € pro Person Hochzeitstorte)*

Dieses Arrangement erhalten Sie bereits ab 189,00 € (siehe unser „besonderes Angebot“)

Aufpreis von mindestens 11.000 Euro, je nach Anzahl der gebuchten Zimmer (mind. 30 Zimmer) steht Ihnen und Ihren Gästen das Hotel exklusiv zur Verfügung.

Inklusive 1 Übernachtung für das Brautpaar im Turmzimmer, Frühstück und Nutzung des Wellnessbereiches

Ein romantisches Bad zu zweit im „Bad der Sinne“ mit Schokoladenbrunnen

Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses, inklusive Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek

Livemusik zur Trauung (elektrisches Klavier)

Gemeinsames Baumstammsägen

Champagnerempfang nach der Trauung für alle Gäste

Aufmarsch der Buckower Kannoniere und anschließender Böllerschüsse

Gemütliche Kaffeetafel „Liebele“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inklusive Tischdekoration mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne

Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive ovaler Tische, champagnerfarbenen Stuhlhussen und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten

Abendessen als 3-Gänge Hochzeitsmenü oder festliches Buffet (Mediterrane Burgherren-Buffet)

Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)

Ein DJ moderiert und führt durch den Abend inkl. Anlage, Technik und Tanzfläche

Hochzeitstorte entsprechend der Personenanzahl

1 Flasche Champagner auf dem Zimmer als Geschenk des Hauses

Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht, für ein langes Eheglück

Liebevolle Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier

Ein abendliches Feuerwerk erhellt den Sternenhimmel für Ihre ewige Liebe

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

*Die angegebene Personenanzahl bezieht sich auf vollzahlende Gäste.





Arrangement Heiraten Deluxe

Über den Wolken mit uns geht's in den 7. Himmel

Für mindestens 60 Erwachsene: 279,00 € pro Person*

(-7,00 € pro Person ohne Hochzeitstorte*

- 57,00 € pro Person ohne Helikopter-Hochzeitsflug*)

Dieses Arrangement erhalten Sie bereits ab 237,00 € (siehe unser „besonderes Angebot“).

Inkl. 1 Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer oder Hochzeitszimmer (nach Verfügbarkeit), Frühstück und Nutzung des Wellnessbereiches

Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses, inkl. Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek

Limousinenservice mit Chauffeur (im Umkreis von 60 Kilometer inklusive)

Exklusiver Helikopter-Hochzeitsflug mit dem Air Service Berlin (witterungsabhängig)

Das kennen sie nur aus dem Film. Einen Flug bis auf Wolke 7, gleichzeitig bedanken Sie sich bei Ihren Trauzeugen. Auch Ihren Fotografen können Sie mitnehmen. Besondere Hochzeitsbilder sind Ihnen damit garantiert. Mit oder ohne Begleitung, wird dieser Hochzeitsflug das I-Tüpfelchen dieses besonderen Tages.

Böllerschüsse

Wir holen Sie von Ihrem Wohnort ab und Sie genießen eine romantische Fahrt bei einem Glas Champagner zum Burghotel, unser Chauffeur bringt Sie im Anschluss an Ihren Aufenthalt wohlbehalten zurück, währenddessen genießen Sie in trauter Zweisamkeit bei einem Glas Champagner den gelungenen Abschluss Ihrer Feierlichkeit

Livemusik zur Trauung ergänzen auf Livemusik zur Trauung (elektrisches Klavier)

Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste, Gemeinsames Baumstammsägen

Gemütliche Kaffeetafel „Liebele“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration, mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne

Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive ovaler Tische, Stuhlhussen und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten

Abendessen als 4-Gang Hochzeitsmenü oder festliches Buffet (Royale Tafel)

Getränke (Bier, Wein, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)

Ein DJ moderiert und führt durch den Abend inkl. Anlage, Technik und Tanzfläche

Hochzeitstorte entsprechend der Personenanzahl

1 Flasche Champagner auf dem Zimmer als Geschenk des Hauses

Als Geschenk unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht, als Garant für ein langes Eheglück

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

*Die angegebene Personenanzahl bezieht sich auf vollzahlende Gäste.





Violine & Cello zur Trauung

Zuzahlung in der Märchenhochzeit 240,00 €

Klassisch

Hochzeitsmarsch aus der Schauspielmusik „Ein Sommernachtstraum“
von Felix Mendelssohn Bartholdy

Hochzeitsmarsch aus der Oper „Lohengrin“ von Richard Wagner

Festmusik aus der „Wassermusik“ von Georg Friedrich Händel

Kanon in D-Dur von Johann Pachelbel

Morgenstimmung aus der Schauspielmusik „Peer Gynt“ von Edvard Grieg

Ave Maria von Bach / Gounod

Schwanensee Walzer von Peter Tschaikowski

Filmmusik

Drei Nüsse für Aschenbrödel von Karel Svoboda

Can you feel the love tonight aus „König der Löwen“ von Elton John

River flows in you aus „Twilight“ von Yiruma

Somewhere over the rainbow aus „Der Zauberer von Oz“ von Harold Arlen

The Ludows aus „Legende of the Fall“ von James Horner

He's a pirate aus „Fluch der Karibik“ von Klaus Badelt

Forrest Gump von Alan Silvestri

Game of Thrones von Ramin Djawadi

Modern

My way von Frank Sinatra

Close to you von The Carpenters

You'll be in my heart von Phil Collins

Das Beste von Silbermond

Ein Kompliment von Sportfreunde Stiller

Auf uns von Andreas Bourani

Secrets von One Republic

A moment like this von Kelly Clarkson

I will always love you von Whitney Houston

Can't help falling in love von Elvis Presley

Es musiziert das Duo Concertante – musikalische Beratung Frank Finsch (Tel. 03341/309876)

Die Buchung erfolgt über das „The Lakeside Burghotel zu Strausberg“. Bitte wählen Sie 3 Titel für die Trauung aus und teilen Sie diese und oder Herrn Finsch (frank.finsch@gmx.de) mit.





Ihre Hochzeitssängerin Jennifer Krawehl

Von Klassik bis Jazz
(3-4 Titel zur Trauung)
Preis: ab 499,00 €

(Mit Arrangement „Märchenhochzeit“ Zuzahlung 279,00 €)

Titelauswahl, spezielle Wünsche sowie
Hörproben:

www.goldkehle.com

e-mail: info@goldkehle.com

Gerne auch mit Band am Abend oder als
Showeinlage buchbar.



Ihre Hochzeitssängerin Franziska Augustin

Von Soul bis Pop
(3 Titel zur Trauung)
Preis: ab 499,00 €

(Mit Arrangement „Märchenhochzeit“ Zuzahlung 279,00 €)

Titelauswahl, spezielle Wünschen sowie
Hörproben:

www.franziska-augustin.com

e-mail: info@franziska-augustin.com

Gerne auch für die Untermalung zur Kaffeetafel,
Sektempfang oder am Abend buchbar.

Sängerin

Karina Klüber

Mobil: 0163 / 777 68 19

Email: karina.klueber@yahoo.de

Gesang

Julie Riet Music

0174 189 24 34

Juliane.Rietdorf@gmail.com

Gesang & Klavier

Tom Engel

Mobil: 0178 / 541 49 45

Email: info@tom-engel.com

Cara Ciutan

Mobil: 030 / 223 29 024

Email: cara@ciutan.de

Gesang

Sandra Würtz

Mobil: 0173 / 49 71 737

Email: sandra-wuertz@web.de

Elektrisches Klavier

(in der Himmlischen Märchenhochzeit inkl.)

Alexander Köppen

Mobil: 0170 / 544 34 67

Email: ac.koeppe@web.de

Dudelsack

Wolfgang Block

Mobil: 0157 / 704 693 14

Email: wolfgangthepiper@gmail.com

Harfe

Dagmar Flemming

Tel.: 030 / 774 26 30

Mobil: 0163 / 266 78 80

Email: dagmar@flemming-harfe.de

Diese Übersicht zeigt nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten, für weitere Wünsche freuen wir uns über Ihre Anfrage. Die Buchung der musikalischen Umrahmung erfolgt über das Hotel, bitte setzen Sie sich dann vor der Hochzeit mit dem Musiker zwecks Titelauswahl in Verbindung.





Speisen

„Happy Spoons Variationen“

	Preis pro Stück
• Thunfischtatar und Sprossen	3,75 €
• Röllchen vom Mozzarella mit Lachs im Nori Blatt	3,75 €
• „Cornettini Tricolore“ Kleine Herzhaft gefüllte Gebäcke mit Entenrilletes, geräucherter Poulardenbrust, Avocadosalat mit Flusskrebse und Oliventapenade mit Parmesan	3,75 €
• Wraps von der Pute mit Trüffel	4,00 €
• Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Pesto Genovese	4,00 €
• Hummersalat mit Fenchelbrandarde	4,00 €

„Variation erlesener Gaumenfreuden“

• Mini Wraps Variation mit Olive und Tomate 3 Stk.	5,00 €
• Hähnchenbrust und Pastrami	5,00 €
• Gänseleber Creme Brûlée mit Quittenkonfit	5,00 €
• Zitronenlachs im Glas mit Rettich auf Safrandip	5,00 €

Flying Food

• Terrine von Pastrami mit Gänseleberparfait auf Birnengelee	3,75 €
• Sülze von Grillgemüse mit Kirschtomaten in Zucchini mantel	3,75 €
• Bündnerfleisch auf zweierlei Melonensalat und Minze	3,75 €
• Tatar von Kalbsfilet mit Limonendressing und Brotkrusteln	3,75 €
• Pastrami Lachs mit süßem Linsensalat	4,00 €
• Potpourri von Lamm, Perlhuhn und mini Gemüse am Lolli	5,00 €

„Canapé-Kompositionen“

	Preis pro Stück
• Brioche mit französischem Entenrillet und Quittensenf	3,50 €
• Focaccia mit Basilikumlachs und Mostarda di Agrani	3,50 €
• Buchweizenblinis mit Smetana und Sevruga Kaviar (10g)	22,00 €
• Entenleberpraline mit Blaubeer, Mango, Feigen und Chili-Erdbeeren	3,50 €
• Tatar vom Angusrind mit Trüffelscheibe und toskanischem Olivenöl	4,50 €
• Bruschetta mit Knospen vom Kapernstrauch, Sardellen und Parmesan	3,50 €
• Italienisches Landbrot mit Salami Milano	3,50 €
• Bruschetta mit Vitello Tonnato	3,50 €
• Crostinis mit Ratatouille	3,50 €
• Tête de Moine auf Rosinenbrioch mit Tessiner Feigensenf	3,50 €





- Wraps mit Kräuterspread, Rucola und Roastbeef 3,75 €
- Mini Kalbsrouladen mit Pistazien auf Salsa Salat 3,75 €
- Crostinis mit Toscana Pancetta 3,75 €

Espuma (*Wellness Genuss mit wenig Fett*)

Preis pro Stück

- Ziegenkäse Espuma mit Gurkensticks 3,00 €
- Lachsschaum mit Limette 3,00 €
- Mozzarella-Basilikum-Espuma 3,00 €
- Erdnuss-Chilli mit Garnele 3,00 €
- Calamata-Oliven-Espuma auf Chicoréelöffel 3,00 €

Fingerfood (*Kleine Köstlichkeiten vom Tablett*)

Preis pro 3 Stück

- Lamm-Spießchen mit Honig und Thymian 6,90 €
- Grüne Samosa mit vegetarischer Füllung und Curry 6,00 €
- Seafood Täschchen mit Shrimps, Polypfisch und Soja 4,00 €
- Gefüllte Calamari mit Shrimps 6,00 €
- Hähnchenspieß Selection 7,00 €
- Schweineröllchen mit Ananas und Sauerkraut 6,90 €
- Saté von Entenbrust auf Pekinggemüse 8,00 €
- Partydipper (kleine Bouletten) mit Senffrüchten 6,00 €
- Lauwarme Jacobsmuscheln mit Spinatcreme auf Kartoffeltaler 8,00 €
- Caramelle mit Parmaschinken auf Rucolasalat 8,00 €
- Kartoffelnuggets mit Trüffel und Steinpilz 7,00 €
- Riesengarnelen im Kartoffelmantel mit Salsa verde und Tomatenrelish 8,00 €

Imbiss

Preis pro Stück

- Quiche mit Lachs und Blattspinat, dazu gezupfte Salate 13,00 €
- Tagessuppe mit Einlage und zwei halbe herzhaft belegte Brötchen 13,50 €
- Gemügestifte von Staudensellerie, Möhre, Gurke, Kräutersauce und gefüllte Oliven mit Cheddarkäse knusprig gebacken 13,00 €
- Gratin von Gartengemüse mit Tandoori-Putenspießen und Fruchtmarinade 13,90 €

Fingerfood für die kleinen Gäste

Preis pro 3 Stück

- Krakenwiener 5,90 €
- Nuggets 5,90 €
- Mini-Hotdogs im Blätterteigmantel 5,90 €





Herzhaftes aus dem Topf

	Preis pro Person
• Berliner Kartoffelsuppe mit Pfefferkraut und Würstchen	9,00 €
• Minestrone mit Pesto und Italienischem Landschinken	9,00 €
• Köpenicker Brotsuppe mit Rauchfleisch	9,00 €
• Chili con carne mit Weizenfladen	9,00 €
• Szegediner Gulasch mit Kräuterschmand	9,00 €
• Deftige Gemüserahmsuppe mit Vollkornkrusteln	9,00 €
• Havelländer Fischtopf mit Fencheljulienne und Krebschwänzen	9,00 €
• Tomatenschaumsuppe mit Oliven und Basilikum	9,00 €
• Eintopf von Atlantik Hummer	17,00 €

Süße Kleinigkeiten

	Preis pro Stück
• Muffins mit Blaubeere, Schokolade oder Zitrone	3,50 €
• Pfirsich Lavendel-Küchlein	3,70 €
• Apfel-Tarte-Tatin	6,00 €
• American Brownies	3,20 €
• Marzipan-Croissant oder Schoko-Croissant	3,50 €
• Berliner Pfannkuchenauswahl	3,50 €
• Geeiste Knusperpraline	4,80 €
• Gourmandise	4,00 €
• Plunderteigtaschen mit Creme Patissier und Früchte, fruchtiger Apfelfüllung oder Nussfüllung	5,90 €
• „Mini Küchlein“ Kirsch-Noisette und Beeren-Vanille	3,50 €
• Edles Teegebäck	4,20 €
• Quartett süßer Träume aus unserer Patisserie	4,20 €
• Süße Sandwich mit Schokolade und Himbeere	4,50 €
• Schokoladentarte mit salzigem Crunch	4,50 €
• „Südsee Fingerfoods“ Kokosnussbällchen, Bananen in Tempura gebacken, Mango mit süßem Reis im Pandanusblatt	4,90 €

pro Person
pro Person





Candybar

	Preis pro Stück
• Petit Fours „Modern Selection“	4,50 €
• „Café Gourmand“ - kleine Törtchen aus Schokoladenmousse mit Apfel und Kirsche	4,50 €
• Fruchttige Calissons	4,50 €
• Dreierlei Macarons	4,50 €

Obstauslese

		Preis pro Stück
• Erlesenes Fingerobst mit Beeren auf Spieß		4,00 €
• Erdbeeren mit heller und dunkler Kuvertüre umhüllt auf Hagelzucker (März bis Oktober)		4,50 €
• Kleines Obstarrangement	10 Personen	90,00 €
• Ananassticks		4,50 €
• Großes Obstarrangement	20 Personen	170,00 €





Pauschalangebote Kaffeetafel

Kaffeetafel „Liebelei“ (2 Stunden)

pro Person 17,90 €

inkl.

2 Stück Obst- und Blechkuchen, gemischtes Sortiment

-frisch vom Landbäcker-

auf einem Buffet angerichtet

Schlagsahne

Filterkaffee sowie Teespezialitäten

(unbegrenzt)

inklusive stillem Wasser und Mineralwasser

pro Person 21,00 €

Kaffeetafel „Romantik“ (2 Stunden)

pro Person 19,90 €

inkl.

1 Stück Blechkuchen, 1 Stück Torte, gemischtes Sortiment

-frisch aus unserer Konditorei-

auf einem Buffet angerichtet

Schlagsahne

Filterkaffee sowie Teespezialitäten

(unbegrenzt)

inklusive stillem Wasser und Mineralwasser

pro Person 23,00 €





Pauschalangebote Getränke

Getränkepauschale „Romeo“

pro Person 55,00 €

inkl.

Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Sekt, alkoholfreie Kaltgetränke,
Filterkaffee und Tee

für 6 Std. (zum Bsp. von 19.00 – 01.00 Uhr)

lt. vorgegebener Getränkekarte

Getränkepauschale „Julia“

pro Person 63,00 €

inkl.

Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Sekt, diverse Spirituosen, Longdrinks und
alkoholfreie Kaltgetränke, Filterkaffee und Tee

für 6 Std. (zum Bsp. von 19.00 – 01.00 Uhr)

lt. vorgegebener Getränkekarte

Getränkepauschale „Paradies“

pro Person 68,00 €

inkl. Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Sekt, diverse Spirituosen,
Longdrinks, Cocktails und alkoholfreie Kaltgetränke,
Kaffee- und Teespezialitäten

für 6 Std. (zum Bsp. von 19.00 – 01.00 Uhr)

lt. vorgegebener Getränkekarte





Schlossherren Tafeley

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Tafelspitzterrinen mit Apfelkren, Schmalztöpfchen, Nudelsalat wie bei Muttern
Katenschinken mit Melone, Honigkrustenbraten mit eingelegtem Gemüse
Karottensalat mit Apfel und Orange, Rilette von Ente mit Orangengelee
Weizenfladen mit hausgemachter Leberwurst und Gartensalat
Brandenburger Uckerkaas mit Trüffelhonig, Waldfrucht, Birnensenf und Früchten
Krautsalat mit Ananas und Rosinen
Bunte Blattsalatauswahl mit zweierlei Dressings, Essig und Ölen
Gemüsesalat in Frenchdressing
„Geräucherte Fischvariationen“ (Makrele, Forelle, Lachs)
Feine Lachsfarcetörtchen mit Dill und Zitrone
Brotzeitbrett mit regionalen Wurstspezialitäten und Knackern, dreierlei Streichwurst im Glas
Knackiger Gurken- und Tomatensalat
Spießchen von Miniboulette mit Spreewälder Gurkenspezialitäten
Baguette, Brötchensortiment, Märkisches Landbrot und mildgesäuerte Landbutter

Hauptgänge

Märkischer Gemüsetopf mit Rauchfleisch
Krustenschinken von der Hofsau mit Speckjus, schmelzigen Böhnchen
und Karotten an Kerbelkartoffeln
Geröstete Hähnchenbrust mit Rosinen und Aprikosen
Filet vom Buntbarsch mit Rieslingsauce, Tomate und Julienne Gemüse, Estragon-Kräuterreis
Brandenburger Gemüsevielfalt

Dessert

Crème von der Madagascar Vanille mit Apfelragout
Carrée von der Schokolade auf Knusperboden
Gugelhupf mit Grießflammerie
Geschlagene Milchcreme mit Kokos und Ananas
Erdbeergrütze mit Sahne-Minzschaum und Nüssen

59,00 € pro Person





Brandenburger Liebelei

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Tafelspitzsülze, Kalte Brandenburger Bratenplatte mit Frikadellen,
Kassler und Mostrich

Schinkenkonfekt und geräucherte Knacker
Häckerle vom Matjesfilet mit Brotkrusteln

Pastete von jungem Wildschwein

Terrine von Räucherfischen mit Dill-Senfsauce

Roastbeef, Sauce Tatar, geräucherte Entenbrust

Gurkensalat mit Gartenkräutern

Berliner Graubrotcanapés mit Zwiebelmett und Senffrüchten

Tortenbrie und Käsewürfel mit Trauben

Auswahl von frischem Baguette und Vollkornbrot, Landbutter und Zwiebelschmalz

Auswahl an regionalen Blattsalaten

Gemüsesalat mit Frenchdressing, Berliner Fleischsalat in Joghurt

Knackiger Salat von Staudensellerie, Tomatensalat mit Hirtenkäse

Hauptgänge

Weißer Kartoffelschaum mit gebratenem Speck und deutschem Kaviar

Zart gesottene Rinderbrust in Meerrettichrahm

mit glasiertem Wurzelwerk und Erdäpfel in Petersilienbutter

Gebratenes Filet vom Havelzander an Schnittlauch-Rahmkohlrabi und gebuttertem Reis

Maishähnchenbrust mit lauwarmem Salat von Gartengemüse

Dessert

Berliner Beerengrütze mit Vanillesauce

Mini Profiteroles mit Schokoladenganache

Tarte Tatin vom Brandenburger Apfel

Reis Trautmannsdorf Terrine

Feine Pralinen von allerlei süßen Köstlichkeiten

Frischkäse-Schokoladen-Crêpes

63,00 € pro Person





Mediterranes Burgherren Buffet

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Antipasti von Zucchini, Auberginen, Paprika mit altem Balsamico
Eingelegte, getrocknete Tomaten, Rote Mini Paprika mit Käse gefüllt
Bruschettastation mit Pesto, pikanter Paprikacreme und Tomatenragout
Frischer Ratatouille Salat mit Thymian, Salat von Penne und Crème fraîche Venezia Art
Frutti di Mare mit Kräutern und Knoblauch
Salat von Kirschtomaten und italienischen Kräutern mit roten Zwiebeln
Vitello und Pollo tonnato mit Sardellenfilets, Kapernbeeren und mariniertem Staudensellerie
Pilze und gegrillte Artischockenherzen mit Meersalz
Büffelmozzarella mit Tomaten, grünem Pesto,
Grissini-Granforno mit Italienischem Schinken und Perlen von der Charentaismelone
Mailänder Salami und Coppa mit Feigen, Ententerrine mit Orangen
Rucola, gezupfte Blattsalate mit gerösteten Kernen
und gehobeltem Grana Padano, zweierlei Dressings, Oliven
Frisches Ciabatta und mediterranes Brotkonfekt mit Tomatenpesto und Butter
Italienische Käsespezialitäten mit Weintrauben
Focaccia mit Olivenöl, Safranaioli

Hauptgänge

Gazpacho (im Sommer) & Minestrone (im Winter)
Gebratenes Schweinefilet im Parmaschinkenmantel und Salbei an Kräuterspitzkohl
und Mardeirajus mit gebackenen Rosmarinkartoffeln
Filet vom Wolfsbarsch mit Pulpo und Garnelen in Limonenölsauce
und eingelegten Zitrusfrüchten, Caeserecci Pugliesi Nudeln
Geschmorte Kaninchenkeulen nach Römischer Art mit Oliven, Thymian
und gerösteten Cipolotti

Dessert

Terrine von Panna Cotta mit karamellisierten Pfirsichen
Klassisches Tiramisu, Macarons mit Himbeere, Vanille und Schokolade
Mousse mit Mascarpone und Limone mit knusprigen Biscotti
Sizilianische Cassata, Frische Früchte der Saison
Amaretto-Himbeerschnitte

72,00 € pro Person





Die Exklusive Liebelei

Ab 50 Personen

Vorspeisen

Französische Papillonaustern von der Austerbar mit Chesterbrot, Charlotten, Limonen und Ei
Champagnervinaigrette, Pralinés von Garnelen, Heilbutt mit Kokos, Aal mit Balsamgelee
Crème brûlée von Périgord Trüffel, Putenbrustsalat mit Tandoorigewürzen
Getrocknete Aprikosen und Feigen mit Frischkäse, Spießchen von Antipasti
Gebratene Wachtelbrüstchen auf Salat von roten Linsen
Griechischer Schafskäse im Schinkenmantel, Taubenterrine mit Kirschen
Entenleberterrine mit karamellisierten Apfelspalten
Mild gesalzene Landbutter aus der Normandie
Rehschinken, Schinken vom Pata Negra und luftgetrockneter Bergschinken
Eingelegte Tomaten und Zucchini mit Basilikum-Pesto
Salat von Meeresfrüchten, Carpaccio vom Octopus, Bouillabaisse
Fisch-Potpourri: Störfilet und Heilbutt, roh mariniertes Thunfisch
„Edles Beizwerk“ aus Basilikum, Ikarimi und Pastramilachs
Löwenzahn, Babyleaf und Wildkräutersalat, Späne vom Manchegokäse
Auswahl von internationalen Käsespezialitäten mit dreierlei Feigensenf und Gewürzgrissini
Pulpoterrine mit Couscous Salat und Minze, Gamba-Garnelensalat mit Cognac
Kalbsrücken mit Pepperoni-Kräuter Marinade, Salat von Bretonischem Hummer und Chili

Hauptgänge

Krustentierschaumsuppe mit Pernod
Filet und Entrecôte vom Angusrind mit Honigzwiebeln, schwarzen Karotten
und bunten Kartoffeln
Saint-Pierre-Filet und Steinbuttfilet im Gemüsemantel, Kaviarsauce mit Koriander Zitronengras an
schwarzem Jasminreis und Blattgold
Ganzer Milchlammrücken von den Pyrenäen, Artischocken - Zucchini - Barigoule
und kleinen violetten Kartoffeln

Dessert

Limonentörtchen mit Baiserhaube, Mini Beeren Tartelettes
Französischer Schichtkuchen mit Beeren, Pralinensortiment, Variation süßer Minis
Gebrannte Vanillecreme am Buffet karamellisiert, erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie
Brunnen mit warmer Valrhona Kuvertüre und Beerenliaison
Mousse von Valrhonachokolade, Financiers von Tonkabohne mit Tahitivanillecreme,

99,00 € pro Person





Royale Tafelley

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Geräucherter Stör, Parmesan Grana Padano
Exotischer Putensalat und Geflügelsalat
Fasanenterrine mit Moosbeerengelee und Nüssen
Roastbeef mit Dijonsenf-Schnittlauchsud
Padoklachs, eingelegte Sardellenfilets, Fischpralinen
Gefüllte Peperoncini mit Thunfisch
Gegrillte Artischocken, eingelegte Zucchini, Champignons, Cipolle Borettane
Rucolasalat und Radiccio Castel Franco
Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen und Cranberry
Caesar Salad mit gebratenem Speck und Parmesanspänen
Cocktail von Eisbergsalat und Shrimps mit Avocado und Melone
Bunter Hirtensalat mit Fetakäse und Tomaten
Krautsalat mit Ananas und Rosinen, Holsteiner Matjessalat mit Rote Bete
Kartoffelsalat mit Essig und Öl
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Gurkensalat mit Schmand und Dill
Bunter Nudelsalat mit Olive
Baguette und Pane Casareggio mit gesalzener Fassbutter, Paprikacreme und dreierlei Spreads

Hauptgänge

Maiscremesuppe mit Safran
Lammrücken im Kräutermantel mit schmelzigen Wirsing und Gewürzpolenta
Gebratenes Kabeljaufilet auf Ratatouille und Kalamata Oliven mit buntem Reis Potpourri
Geflügelgalantine mit Streifenudeln, Pilzen und Gemüse

Dessert

Kleine Kardinalschnitte
Crème brûlée von der Schokolade
Ragout von Waldbeeren mit Vanilleespuma
Schokoladenbrunnen mit Obstspießen und Früchten
Heidelbeertörtchen auf Bisquitte
Terrine von süßem Reis mit Mango und Erdbeere

73,00 € pro Person





3-Gang Menüs

Ab 20 Personen

„Charles“

Schaumsuppe von wildem Bärlauch mit gebackenem Strauchtomaten Wan Tan

Kabeljaufilet im Safran-Pernodsud auf Erdapfelschaum,
Olivencreme und confiertem Mini Fenchel

Gelierte Beeren mit Vanilleespuma

54,00 € pro Person

„Andrew“

Essenz vom Weideochsen mit Maultaschen und Gemüsepotpourri, Kräutersalat

Hähnchenbrust „Supreme“ mit Spinat und Ruccola,
getrockneten Ofentomaten an Ricotta-Erdapfelmousseline

Heidelbeermousse auf Aprikose und Gebäck an Bio Aprikosensorbet

54,00 € pro Person





4-Gang Menüs

Ab 20 Personen

„Richard“

Rindercarpaccio mit Kugeln marinierter Charantaimelone
und gebratener Riesengarnele, Baby-Leaf-Salat

Tomatenconsommé mit krossem Pancetta und mariniertem schwarzem Rettich

Kalbsfilet an gelber Paprikajus und Trüffel, Teltower Rübchen und schwarzen Karotten,
souffliertem Erdapfelschaum

Dreierlei Textur von Arabicabohnen

73,00 € pro Person

„Diana“

Entenlebermousse im Baumkuchenmantel mit Portweingelee an
Birnen-Papayasalat und Chili

Currysamtuppe mit Kokosmilch und kleinen Sepia

Rosa gebratener Rehrücken und Schulter an glasierten Feigen,
Gemüsejulienne und Selleriepüree

Törtchen von Belgischer Vollmilchschokolade auf Ragout von Ananas und
Tahitivanille und Cassissorbet

73,00 € pro Person





5-Gang Menü

Ab 20 Personen

„William“

Terrinette von Wild mit Aprikosenchutney und Pistazien
an Gewürzbrioche

Rotes Currysüppchen mit Kokosmilch, Wildgarnelen und Thaibasilikum

Gebratenes Rotbarbenfilet mit gratiniertem Provolone Käse, Olivencreme und Krabbenrilettes
in Dijonsensauce an Peperonata von Mini Paprika

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Trüffel,
Jus von schwarzen Nüssen, glasierten Pastinaken und zweierlei Erdapfelstrudel

Operaschnitte von grünem Tee mit schwarzem Sesam und Sorbet von süßer Ananas

79,00 € pro Person

Vegetarisches Menü

Ab 20 Personen

„Marie“

Gemüsemosaik auf Karottenbiscuite, Salatherzen und Gewürzcrostinis

Rucolaschaumsuppe mit Röschen vom Tete Moine

Kartoffelbaumkuchen mit Belugalinsen und Birnen-Aceto und grillierten Kirschstrauchtomaten

Apfel-Calvadosörtchen mit grünem Sorbet von Apfel
und Eukalyptus, Melonensüppchen

66,00 € pro Person

als 3 Gang Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert: 44,00 € pro Person
als 3 Gang Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert: 49,00 € pro Person





Italienische Tafelley

Ab 20 - 30 Personen

Sie genießen die Vielfaltigkeit eines Buffets, brauchen aber keinen Schritt dorthin zu tun. Stellen Sie sich eine, im italienischen Stil gedeckte Tafel vor. Sie bekommen alle Speisen in Schüsseln angerichtet, welche Sie sich wie in einer italienischen Familie reichen.

Vorspeisen

Antipasti
Caprese, marinierte Oliven, Hirtenkäse
Pancetta und Parmaschinken mit Cantaloupe Melone
Bruschetta mit Tomatenragout,
pikante Käsecreme und Pesto
Vitello Tonnato
Panzanella (Tomaten- Brotsalat)

Suppe

Geflügelcreme mit Dörrtomaten und Mandeln

Hauptgänge

Piccata mit tomatisierten Gemüse
Penne al Arrabiata mit Pecorino
Tagliatelle mit Gorgonzola, Birne und Rucola
Spaghetti aglio e olio mit Shrimps
Mit Kräutern gratiniertes Rotbarschfilet auf Mailänder Risotto

Dessert

Panna Cotta
Amaretto-Vanillemousse
Tiramisu
Grappatrauben

Dazu empfehlen wir korrespondierende italienische Weine (nicht im Preis enthalten):

Weiß: Pinot Grigio – doc. Cantina Produttori Comons/Friaul, Isonzo

Rot: Montepulciano d Ábruzzo D.O.C.

64,00 € pro Person





Die Trauung

Bitte persönliche Absprache - ab 6 Monate vorher im Standesamt möglich

Bei uns im The Lakeside Burghotel	Trauungen: Montag bis Samstag 10.00 - 15.00 Uhr möglich	nach Absprache
Standesamtlich in der Bibliothek mit bis zu 25 Gästen	Hochzeitsgäste die eine unserer Hochzeitspauschalen buchen, wird die Nutzungspauschale erlassen. Standesamt Hegermühlenstr. 58 SRB Tel. Bürgerbüro: 03341 / 38 12 10 oder Standesamt direkt: 03341/ 38 12 -33 oder -34 Fax: 03341 / 381436	475,00 €
Bei schönem Wetter (von Mai - September) Standesamtliche Trauung im „Pavillon d'amour“ im Romantikgarten mit bis zu 100 Personen (davon 70 Sitzplätze max.)	Hochzeitsgäste die eine unserer Hochzeitspauschalen buchen, wird die Nutzungspauschale erlassen.	850,00 €
Katholische Kirche - Strausberg Weinbergstraße	Herr Pfarrer Markus Laschewski in Petershagen Tel.: 033439/128771	
Evangelische - Kirche St. Marien Strausberg - Altstadt - Wilkendorf	Sekretariat Herr Gusowtski Tel.: 03341/ 215532 oder 0157 / 86523790 Herr Pfarrer Eggert Tel.: 03341/ 313146	

Die Zeremonie

Zeremonie mit einem freien Redner

Gesang Jennifer Krawehl (von Klassik bis Jazz)	Auswahl in der Hochzeitsmappe - auch mit Showeinlage am Abend möglich	ab 499,00 €
Franziska Augustin (von Soul bis Pop)	Auswahl in der Hochzeitsmappe - auch mit Showeinlage am Abend möglich	ab 499,00 €

Musikalische Untermalung der Trauung

CD mit 3 Titeln (eigene Auswahl)
Alle Buchungen nur über das Hotel möglich

Live-Musik zur Trauung und zur Gratulation	Trauungen im Pavillon d'amour werden ausschließlich in Begleitung von Live-Musik zelebriert	nach Absprache
Violine und Cello	Auswahl in der Hochzeitsmappe	ab 450,00 €
Harfinistin	Auswahl in der Hochzeitsmappe	ab 390,00 €
Elektrisches Klavier zur Trauung	Auswahl in der Hochzeitsmappe	ab 325,00 €





Gesang Jennifer Krawehl (von Klassik bis Jazz)	Auswahl in der Hochzeitsmappe - auch mit Showeinlage am Abend möglich	ab 499,00 €
Franziska Augustin	Auswahl in der Hochzeitsmappe	ab 499,00 €
Saxofon	Zuzahlung bei Märchenhochzeit 279,00 €	ab 499,00 €

Sekt- oder Champagnerempfang

Champagnerempfang	Pro Person: 1 Glas Champagner und 3 Fingerfoods nach Wahl des Hauses	23,00 €
Sektempfang Rotkäppchen	Pro Person: 2 Gläser Rotkäppchen Sekt und 3 Fingerfoods nach Wahl des Hauses	21,00 €
Sektempfang Secco Frizzante	Pro Person: 2 Gläser Secco Frizzante und 3 Fingerfoods	20,00 €
Champagner Brut		Flasche 96,00 €
The Lakeside Sekt		je Glas 0,1l 6,00 €
Secco Frizzante trocken/halbtrocken	in den Pauschalen „All Inclusive / Märchen-Hochzeit / Royale Hochzeit“ enthalten	je Glas 0,1l 5,50 €
Orangen- oder Apfelsaft		je Glas 0,1l 3,50 €
Fingerfood	Bitte entnehmen Sie unsere Vorschläge dem Inhalt der Hochzeitsmappe	ab 3,50 € p. Stück

Helicopterservice

„DAS BESONDERE ERLEBEN“ mit dem Helicopter-Service vom Burghotel inklusvie Limousinen Shuttle	Nähere Infos unter: www.burghotel-strausberg.de	ab 350,00 € p. P.
---	---	-------------------

Mietautos/Hochzeitskutsche/Dampferfahrt

Vom Oldtimer bis zur Luxuskarosse		nach Absprache
Taxi, Kleinbus oder Bus	Buchbar über das Hotel	nach Absprache
1 Kremser für bis zu 20 Pers. es sind auch mehrere Kremser möglich (wetterabhängig)	Verlängerungszeiten - Preis nach Absprache für 1 Stunde (je weitere 30 Minuten 110,00 €)	400,00 € je Stunde
Hochzeitskutsche in elegantem Weiß 4 Pers.		ab 550,00 €
Schiffahrt auf dem Straussee oder auf dem Bötzsee		ab 18,00 € p.P.





Brautstrauß & Blumenschmuck		Lieferung/Abholung	50,00 €
Längliches Blumengesteck für Ihre Festtafel	in der Pauschale möglich		ab 70,00 €
Großes rundes Gesteck für den Raum Avalon	in der Pauschale möglich		ab 115,00 €
Großer 5-armiger Kerzenleuchter mit Blumendekoration	in der Pauschale möglich		ab 80,00 €
Gläser oder Zylinder in unterschiedlichen Höhen mit Blumen	in der Pauschale möglich		pro Stück 20,00 € 4 Stück 79,00 €
Einzelne Gläser mit Blumen für Kaffeetafel (Platzdekoration)			pro Stück ab 18,00 €
Kirchendekoration auf Anfrage möglich			
Brautstrauß Biedermeier			ab 120,00 €
Brautstrauß Tropfenform			ab 120,00 €
Brautstrauß Wasserfall			ab 160,00 €
Wurfstrauß			ab 56,00 €
Herrenanstecker			ab 18,00 €
1 Körbchen (Leihware) mit Streublumen für die kleinen Gäste			20,00 €
Bräuche			
Ringe überreicht von einem fliegenden Bussard + viele Fotomotive	nach Verfügbarkeit		650,00 €
Taubenaufflass zum Sektempfang, wie im Märchen	nur von April bis Anfang Oktober möglich		ab 230,00 €
Traditionelles Sägen eines Holzstammes			35,00 €
Poltern (wir stellen eine Polterecke mit Tonne bereit, inkl. Endreinigung)			150,00 €
Böllerschüsse aus einer historischen Kanone mit preussischen Kanonieren - z.B. zum Empfang oder vor Beginn des Abends	(wochentags ab 17.30 Uhr)		550,00 €
50 oder 100 gefüllte Heliumherzen mit oder ohne Kärtchen	inkl. Füllen und Platzieren		180,00 / 340,00 €
50 oder 100 gefüllte runde Heliumballons in allen Farben und Ballondekorationen möglich (Figuren, Ketten etc.)			180,00 / 340,00 €





Hoteleigener Limousinenservice

Sie werden vom hoteleigenen Chauffeur zu Hause abgeholt und nach Ihrer Hochzeitsfeierlichkeit an Ihren Wohnort zurückgebracht (innerhalb 60 km). Jeder weitere km 0,60 €.

Nähere Informationen erhalten Sie in unsere Eventabteilung unter 03341-3469200 oder 208 sowie unter www.burghotel-strausberg.de

ab 600,00 €

Beauty

Kosmetik, Massage oder Ayurveda im Beauty & SPA Bereich

nach Absprache

Romantischer Abend im Bad der Sinne inkl. einer Flasche Champagner, Mineralwasser, Pralinen, süße Petit Fours und Fingerobst (besonders bei Voranreise oder am Tag nach der Trauung zu empfehlen - ein Highlight, das Sie nie vergessen werden)

244,00 € für 2 Personen

Brautmoden

Avorio Vestito – Bridestore and more Fragen Sie bei uns nach einem Gutschein, welchen Sie dort einlösen können.

Landsberger Chaussee 19, 16356 Ahrensfelde
030 / 99281025

Stylingraum/Friseursalon

Für Ihren Friseur stellen wir Ihnen unsere Stylingräume zur Verfügung. Das Frisieren auf den Zimmern ist nicht gestattet.

pro Tag/Raum (3 Stunden)

80,00 €

Die genauen Zeiten an denen Sie die Räumlichkeiten benötigen, stimmen Sie bitte mit unseren Weddingplannern ab.
Telefon: 03341/3469200

Beatrice Blättermann, Make-up & Hair, Brautstyling

anfrage@makeup-a-la-beatrice.de,
<https://makeup-a-la-beatrice.de>
Telefon: 0152 / 020 783 63

Schwefel Friseure

info@schwefel-friseure.de
Telefon: 033456 34804, 033474 239

Foto & Video - Gerne zeigen wir Ihnen Fotos aller 3 Studios

Fotostudio Peter und Carmen Matte

foto-studio-matte.de SRB, Berliner Str. 40, 03341/23445

nach Absprache

Hochzeitsvideo CCB Production
Christiane Zarl

www.ccb-production.de 0151/22628549

nach Absprache

Hochzeitsfotografin Katrin Andrzejewski

www.ka-foto.de

nach Absprache

Foto Friedrich

<http://foto-friedrich-mellensee.de> 033773300215

nach Absprache





Borkh Photography Inh. Stefanie Kaspari	https://www.borkh-photography.de/ 0174/958 571 5
Liesa Fuchs Fotografie	https://liesafuchs.com/ 0157/584 399 07
Mira Bry Landluftleben Fotografie	www.landluftleben-fotografie.de 0151/700 908 78
Fotobox	inklusive Sofortdruck, Auf- und Abbau + Requisiten und USB Stick mit allen Bildern optional aufblasbare Kabine
Fotospiegel	

Dekorationspauschale

z.B. Crémefarbene Stuhlhussen, Tischschmuck mit Rosenblättern und Grünem, Kerzen, Servietten, Blumen, Streuelemente, Organa-Drapés oder Sizoweb, Menü- und Getränkekarten, Dekoration Kaffeetafel	Alle Gefäße sind Leihware, Farb- und Dekorationswünsche nehmen wir im persönlichen Gespräch gern entgegen (Platzkärtchen gehören nicht zum Pauschalangebot)	je Gast 28,00 €
Dekoration und Farben ganz individuell nach Ihren Wünschen		nach Absprache
Ausgestaltung des Festsaal mit Ihrer persönlich mitgebrachten Dekoration durch unser Personal		je Gast 5,00 €
Menü-, Getränkekarten und Buffetaufsteller		inklusive
Eisfigur 1/2 m hoch, z.B. auf dem Buffet	z.B. als Herz oder Schwan (gerne auch mit eingelassenen Geschenken o.ä.)	ab 350,00 €
Gerne übernehmen wir für Sie die Verteilung ihrer Platzkärtchen, Sitzpläne und Gastgeschenke. Alternativ können Sie die Verteilung selbst übernehmen.		5,00 € p.P.

Räumlichkeiten

Festsaal (65 bis 150 Pers.)	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 20 Zimmern. Der garantierte Mindestumsatz für gastronomische Leistungen (alle Pauschalen inbegriffen) beträgt für den Saal 12.000 € (der Minderbetrag wird als Raummiete fällig und ist unabhängig von der gebuchten Zimmeranzahl)	850,00 €
Festsaal (65 bis 150 Pers.)	Nutzung der Terrasse bei schönem Wetter für die Kaffeetafel	150,00 €





Rittersaal mit ovalen Tischen für 40 - 60 Pers. / an Tafeln bis zu 80 Pers. möglich	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 15 Zimmern. Der garantierte Mindestumsatz für gastronomische Leistungen (alle Pauschalen inbegriffen) beträgt für den Rittersaal 9.000 € (der Minderbetrag wird als Raummiete fällig und ist unabhängig von der gebuchten Zimmeranzahl)	750,00 €
Rittersaal	Nutzung der Terrasse bei schönem Wetter für die Kaffeetafel	150,00 €
Avalon ohne Terrasse bis 35 Pers.	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 10 Zimmern. Der garantierte Mindestumsatz für gastronomische Leistungen (alle Pauschalen inbegriffen) beträgt für den Avalon 6.500 € (der Minderbetrag wird als Raummiete fällig und ist unabhängig von der gebuchten Zimmeranzahl)	650,00 €
Avalon	Nutzung der Terrasse bei schönem Wetter für die Kaffeetafel	150,00 €
Cambridge ohne Terrasse bis 25 Pers.	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 7 Zimmern.	300,00 €
Cambridge	Nutzung der Terrasse bei schönem Wetter für die Kaffeetafel	150,00 €

Kinderbetreuung

Schlafwache	1 Betreuer für bis zu 3 Kindern (min. 5 Stunden)	30,00 € pro Mitarbeiter/h
Kinderbetreuung & Animation	Sport und Spiel, malen, schminken, Kinderdisco, basteln und rund-um-Betreuung	nach Absprache
Hüpfburg	Buchbar über das Hotel	ab 300,00 €

Speisen & Getränke

kalt / warmes Buffet	Warmanteile und leicht verderbliche Speisen werden nach 4 Stunden abgeräumt	ab 55,00 € p.P.
Festmenüs	Auswahl in der Hochzeitsmappe	ab 49,00 € p.P.
Candlelight Dinner inkl. 1 Glas Prosecco	z.B. am Vorabend, Hochzeitstag oder Abend danach	115,00 € für 2 Personen
Italienische Tafel (für 15 - 30 Personen)	Italienisches Unterhaltungsprogramm kann organisiert werden	66,00 € p.P.
Schokobrunnen inkl. Obst und Schokolade	ab 20 Personen	17,00 € p.P.
Candy-Bar		ab 7,00 € p.P.
Mitternachtsimbiss		ab 7,50 € p.P.
Hot-Dog Station	zum selbst zusammenstellen	8,00 € p.P.
Suppe serviert		Aufschlag 4,00 € p.P.





Eisbombe serviert mit Wunderkerzen		ab 8,00 € p.P.
Eissensation zum Buffet oder zur Kaffeetafel	3 verschieden Sorten Eis mit Beiwerk zum selbst zusammenstellen	ab 7,00 € p.P.
Getränke	Pauschalangebote, kleine Getränkekarte oder nach Verbrauch	nach Absprache

Verlängerungsstunde		für Getränkepauschalen für Ihre Hochzeitsfeierlichkeit
Pauschale Romeo*	Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken oder mild), alkoholfreie Kaltgetränke	13,00 € p.P. und Stunde
Pauschale Julia*	Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken oder mild), diverse Spirituosen, Longdrinks und alkoholfreie Kaltgetränke	14,00 € p.P. und Stunde
Pauschale Paradies*	Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Lakeside Rieslingsekt, diverse Spirituosen, Longdrinks, Cocktails und alkoholfreie Kaltgetränke, Kaffee- und Teespezialitäten	15,00 € p.P. und Stunde

* Gültig für alle zum Veranstaltungsbeginn gemeldeten Gäste

Torten / Hochzeitstorten / Kuchen		Alle Torten werden individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt.	Lieferung/Abholung 50 €
Stockwerkstorten			ab 16,00 € p.P.
Großes Erdbeerherz			p. Stk. ab 10,00 €
Sahne- und Obsttorten mit frischen Früchten			p. Stk. ab 6,50 €
Individuelle Gestaltung der Hochzeitstorten möglich	Inhalt, Äußeres, Dekoration, Beschriftung / Brautpaare aus Porzellan		individuell möglich gegen Aufpreis
Allegierkuchen und -Torten			auf Anfrage
Coffee-Bike	verschönern Sie Ihre Kaffeetafel mit einem Coffee-Bike und einem Baristameister. Ein absolutes Highlight bei Ihrer Veranstaltung (mind. 3 Stunden)		ab 550,00 € inkl. Kaffee





Unterhaltung

Bereitstellen einer Musikanlage	Bei Bedarf mit Laptop-Anschlussmöglichkeit	120,00 €
Tanz mit einem DJ, 18.00 bis 1.00 Uhr	ab 1 Uhr pro angefangene Stunde 125,00 €	ab 850,00 €
Nutzungspauschale für eigene Band		350,00 €
Alleinunterhalter		nach Absprache
Hintergrund- oder Begrüßungsmusik live (z.B. Klavier, Harfe, Gesang o.ä.)		nach Absprache
Hochzeitsbogenschießen mit der ehemaligen Weltmeisterin Annette Tunn im Bogen- schießen		ab 850,00 €
Portraitzeichnerin oder Karikaturistin		ab 375,00 €

Showeinlagen ab 400,- Euro

Themenhochzeiten mit Programm und Zeremonienmeister	Mittelalter, Barock ...	ab 850,00 €
Sonstige Kleinprogramme: Showkellner, Zauberer, Showtanz, Comedy, Gesang, Gaukler, Spielleute, Karikaturist		ab 400,00 €
Comedy mit Mike Maverick	Nur über das Hotel buchbar	ab 750,00 €
Professionelle Travestie mit TzaTza	Nur über das Hotel buchbar	auf Anfrage
Zauberei mit Fabian Schneekind	Nur über das Hotel buchbar	auf Anfrage
Peter Thompson – Hauptmann von Köpenick & andere Kleinprogramme	Nur über das Hotel buchbar	auf Anfrage
Gräfin Mariza	Nur über das Hotel buchbar	auf Anfrage
„Show-Cocktailbar“ inkl. Barkeeper/Mixologic, Shaker und Fla- schen Jonglage falls möglich mit Feuerspu- cken bei Outdoor-Shows	5-6 Stunden (ohne Getränke) Showdauer ca. 15 Min.	ab 710,00 €





Licht und Feuer als Highlight des Abends

Feuerwerk I / II oder III mit Musik, Herz und Initialien	1200,- /1400,- /1700,-€
Lagerfeuer in der Feuerschale oder Kaminfeuer im Winter	45,00 €
Schwedenfeuer	75,00 €
Fackeldekoration	75,00 €
„Mystical Fire - bringen Sie Farbe ins Spiel! Erleben Sie wie faszinierend es ist mitanzusehen, wie das Feuer die Farben von der normalen gelben zur roten, grünen, violetten und blauen Farbe wechselt.“ (nur Outdoor)	9,00 € für 3 Päckchen
Feuershow / Duofeuershow	ab 600,00 € / ab 1100,00 €
LED Pixel Performance	ab 590,00 €
Laserhow	nach Absprache, ab 500,00 €

Indoor-Lichtpakete

Lichtpaket Standard für den Saal€ (bestehend aus 15 Farbspots)	450,00 €
Lichtpaket Premium für den Saal (bestehend aus 19 Farbspots)	550,00 €
Lichtpaket Standard für den Rittersaal* (bestehend aus 6 Farbspots)	220,00 €
Lichtpaket Premium für den Rittersaal* (bestehend aus 12 Farbspots)	375,00 €
Lichtpaket Premium für den Avalon* (bestehend aus 5 Farbspots)	220,00 €
Spots individuell zusammengestellt pro Stück	45,00 €

*buchbat in Verbindung mit einem DJ oder einer Fotobox





Nun noch einige wichtige Hinweise:

- **Zu Ihrer eigenen Sicherheit empfehlen wir Ihnen den Abschluss einer Veranstaltungs- oder Hochzeitsversicherung.**
- **DJ, Künstler, Musiker und alle weiteren Dienstleistungen sind ausschließlich über das Hotel buchbar.**
- **Fremddienstleister jeglicher Art sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.**
- **Das Frisieren im Hotelzimmer durch einen Friseur ist nicht gestattet. Bei Nichtbeachtung wird eine Reinigungsgebühr in Höhe von 100 Euro fällig.**

- Unser Festsaal ist für maximal 170 Personen ausgelegt (je nach Bestuhlung).
- Bei der Abendveranstaltung ist der Service bis 1.00 Uhr inkl., danach berechnen wir Ihnen einen Nachtzuschlag von 350,00 € je angefangener Stunde. Sollten Sie planen länger als bis 3 Uhr zu feiern, so bitten wir Sie, uns spätestens eine Woche vor geplantem Veranstaltungstermin zu informieren.
- Bei Feierlichkeiten mit Abendveranstaltung entsteht eine Saalmiete; diese entfällt bei der Buchung von mind. 7 bzw. 15 Zimmern (je nach Raum).
- Kinder 0–1 Jahre sind bei Pauschalhochzeiten und Buffets kostenfrei. Kinder zw. 2 - 3 Jahren zahlen 20%, 4 - 6 Jahren zahlen 35%, 7 - 12 Jahre zahlen 70%, ab 13 Jahren zahlen 100%
- Fontänen, Indoor-Feuerwerke und Wunderkerzen sind aus brandschutzrechtlichen Gründen in Räumen nicht gestattet
- Gerne gestalten wir Ihnen ihr persönliches und individuelles Buffet
- Unsere Geschäftsbedingungen können Sie gern unserer Internetseite www.burghotel-strausberg.de entnehmen.
- Gerne übersenden wir Ihnen unser Angebot, welches bei Bestätigung durch das Brautpaar als Vertragsgrundlage dient.
- Eventuelle, nicht vorhersehbare, Preisänderungen behalten wir uns vor.
- Wir bitten Sie und Ihre Gäste keine Kunstblumen, Konfetti oder o.ä. im Haus/ Hotelgelände zu streuen. Sollte dies doch der Fall sein, müssen wir leider eine Reinigungsgebühr erheben, je nach Verschmutzungsgrad ab 100,00 €
- Im Anschluss an Ihre Hochzeit würden wir uns freuen, wenn Sie Ihre Eindrücke auf unsere Facebook-Seite posten oder bei diversen Internetportalen einstellen: z.B. www.holidaycheck.de; www.berlinhochzeit.de; www.hotelkritik.de; www.trivago.de; www.tripadvisor.de

Wir bitten bei allen Korrespondenzen den Namen und das Hochzeitsdatum anzugeben.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

