



Hochzeiten und Familienfeiern

Golfpark Strelasund GmbH & Co. KG
Zur Alten Hofstelle 1-4
18516 Süderholz/ Kaschow
Telefon: 03 83 26/ 45 83 208
Telefax: 03 83 26/ 45 83 200
www.golfpark-strelasund.de
veranstaltung@golfpark-strelasund.de

Wir über uns

Golf

Das Golfareal erfüllt mit seinem 18-Loch Mecklenburg-Vorpommern Platz, dem 18-Loch Strelasund-Inselcourse sowie seinen Übungsanlagen mit Driving Range, Putting-, Pitching- und Chippinggreen all Ihre Erwartungen.



Hotel

Jedes der 47 Hotelzimmer und Suiten sind ein Unikat und mit allem Komfort ausgestattet, der zu einem modernen Hotel gehört.

- * Ihr Zimmer ist liebevoll und individuell eingerichtet.
- * Sie verfügen über einen Internetzugang.
- * Sie können mit einem LCD Gerät Fernsehen und Radio hören.
- * Sie können ein Zimmer mit Balkon oder Terrasse beziehen.
- * Ihr Comfort Plus Zimmer ist mit einer Minibar ausgestattet.
- * Unsere Zimmer sind natürlich Nichtraucherzimmer.

Neben dem Golfpark halten wir weitere acht Ferienwohnungen und acht Appartements für Sie bereit. Auch von dort ist unser Landgasthof „Frettwurst“ bequem zu Fuß zu erreichen.

Alle Preise auf Anfrage!



Unsere Veranstaltungsräume

Raum	Größe	Bestuhlung					Tageslicht	Technik
		Normal	Sitzreihen	Block	Parlamentarisch	Runde Tische		
Kaiserstube	24 m ²	24		16			Indirekt	Nein
Raucherlounge	25 m ²	15		10			Ja	Beamer/ Leinwand
Clubraum	62 m ²	50	45	22	15		Ja	Beamer, Leinwand
Manfraß' Lehrerzimmer	60 m ²		40	20	20		Ja	Beamer/ Leinwand
Klara's Tanzsaal	200 m ²		70	30	60	80	Ja	Leinwand
Rademacher's Festscheune	500 m ²		400		250	250	Ja	Nein

* Weitere Informationen zu den Räumlichkeiten auf Anfrage!

Dekorationsmöglichkeiten

Servietten

- Diverse Farben
- Diverse Falttechniken

kostenfrei



Tischläufer

- Diverse Farben

kostenfrei

Kerzenhalter

- Diverse Ausführungen

kostenfrei



Kerzen

- Farbe: weiß
- andere Farben

kostenfrei

EUR 1,00 pro Stück



Blumen

- Blumengesteck klein
- Blumengesteck groß

EUR 15,00 pro Gesteck

EUR 25,00 pro Gesteck

Speise- und Getränkekarte

- Standard
- Individuell

kostenfrei

EUR 1,50

Platzkarten

- Standard
- Individuell

EUR 0,50 pro Stück

EUR 1,50 pro Stück

Stuhlhussen

- Farbe: creme

EUR 5,00 pro Husse



Hochzeiten und Familienfeiern

Alle unsere Preise verstehen sich einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Getränke

Variante 1

Alle Getränke werden á la carte abgerechnet.

Variante 2

Verringerte Getränkepauschale für EUR 34,00 pro Person, inklusive alkoholfreien Getränken laut Karte, Kaffee, Bier, Wein, Sekt und Sektempfang (Rotkäppchen trocken/ halbtrocken). Die Spirituosen werden nach Verbrauch abgerechnet.

Variante 3

Getränkepauschale für EUR 44,00 pro Person, inklusive alkoholfreien Getränken laut Karte, Kaffee, Bier, Wein, Sekt, Sektempfang (Rotkäppchen trocken/halbtrocken) und 6 ausgesuchten Spirituosen aus:

→ Ramazotti, Jägermeister, Fläminger Jagd, Baileys, Nordhäuser Doppelkorn, Wodka, Ballantines, Johnnie Walker Red Label, Bacardi, Havana, Gordan Gin, Wilthener Goldkrone, Maria Cron, Rostocker Doppelkümmel, Aperol, Batida de Coco.



Kinder bis einschließlich 6 Jahren trinken kostenfrei. Von 7 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Getränkepreis (nur bei den Pauschalen).

Buffet

Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne ein spezielles Buffet für Ihre Feier zusammen. Im Anhang befinden sich verschiedene Buffetvorschläge. Kinder bis einschließlich 6 Jahren essen kostenfrei. Von 7 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Buffetpreis.

Wir bitten um Verständnis, dass wir laut gesetzlichen Bestimmungen dazu aufgerufen sind das Essen nach 2 ½ Stunden (ab Aufbau) komplett zu vernichten. Sie dürfen Reste nicht mit nach Hause nehmen.

Kaffee & Kuchen

Gerne backen wir Ihnen den Kuchen für Ihre Veranstaltung.

Obstböden (ca. 10 Stück) á EUR 25,00

Obstboden mit Himbeeren, Obstboden mit Mandarinen, Obstboden mit gemischtem Obst, Schmand Torte

Blechkuchen (ca. 20 Stück) á EUR 29,00

Stracciatella Kuchen, Donauwelle, Kirsch-Mascarpone- Kuchen, Quarkkuchen mit Streusel

Torten (ca. 12 Stück) á EUR 39,00

Schokoladen Torte, Falsche Friesentorte, Nougat Torte, Quark Sahne Torte mit Heidelbeeren, Quark Sahne mit Mandarinen, Nusstorte

Kaffee (ca. 20 Tassen) á EUR 15,00 pro Kanne

Tellergeld

Wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir für die Bereitstellung des Geschirrs ein Tellergeld in Höhe von EUR 2,00 pro Person.

Eisbombe

Als Highlight Ihrer Veranstaltung empfehlen wir eine Eisbombe mit einem kleinen Feuerwerk. Ab EUR 150,00. Der Preis ist abhängig von der Anzahl der Gäste.

Spielzimmer

Gerne stellen wir Ihnen in Klara's Tanzsaal unser eingerichtetes Kinderspielzimmer für einen Unkostenbeitrag von EUR 20,00 zur Verfügung.

Polterschaukel

pauschal EUR 200,00

Bierfeuerwehr

Endlich können Sie Ihr eigenes Bier zapfen. Eine tolle Überraschung für Ihre Gäste. Inklusive 3 Bierzeltgarnituren vor der historischen Bierfeuerwehr. Pauschal: EUR 200,00.

Hotelzimmer

Gerne reservieren wir Ihnen auch Hotelzimmer, Ferienwohnungen oder Appartements für Ihre Gäste. Sprechen Sie uns einfach an.

Fototermin

Gerne können Sie Ihre Hochzeitsfotos auf unserem Golfplatz machen. Wir bitten Sie jedoch nicht ohne einen Mitarbeiter oder unsere Erlaubnis den Platz zu betreten. Informieren Sie uns einfach. Wir zeigen Ihnen wo dies problemlos umsetzbar ist.

Festliches Make Up

Schön und bezaubernd - am schönsten Tag im Leben

Kleines Menü

Beratung und Tipps durch unser Fachpersonal

Kosmetikanwendung „Kleine Ostseefrische“ 60min

Verwöihnmente für die Hände
(Maniküre, Peeling, Handmassage
und Pflegepackung, incl. Klarlack)
Probe Make-up und Braut Make-up

EUR 169,00



Großes Menü... nichts dem Zufall überlassen

Beratung und Tipps durch unser Fachpersonal
Wohlfühlmassage für Ihren Rücken

Kosmetikanwendung „Kleine Ostseefrische“

Verwöihnmente für die Hände und Füße
(beinhaltet Maniküre und Pediküre, Peeling, Massage
und Pflegepackung, incl. Klarlack)

Bräunungsdusche incl. Körperpeeling
Die gesunde und glamouröse Alternative zur Sonnenbank
Probe Make-up und Braut Make-up

EUR 239,00

Anbei erhalten Sie unsere Beispielbuffets,
die wir gerne nach Ihren Wünschen
variieren können.



Buffetvorschlag I

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Paprika und Radieschen
Orangen- Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

*

Antipasti Variation

*

Parmaschinken mit Cantaloupe -und Honigmelone

*

Tomate-Mozzarella mit Pesto
Balsamico, Meersalz und schwarzem Pfeffer

*

Vitello Tonato vom Jungschwein mit Thunfisch- Kapernsauce

*

Ganzer Lachs auf dem Spiegel präsentiert
mit Graved Lachs, Räucherlachs und Shrimps
Apfelmeerrettich und Mango- Chilli Chutney

*

Brotkorb mit verschiedene Buttersorten und Schmalz

*

Käsevariation mit Weintrauben, Feigensenf und Grissinistangen

Suppe

Madeira aromatisierte Wildkraftbrühe
mit buntem Gemüse und Tortellini

Hauptgänge

Rosa Roastbeef – von der Schneidestation-
mit Pfeffersauce, gebratenen Edelpilzen und Kartoffelgratin

*

Gebratene Filets von Edelfischen in Noily Prat Sauce
mit gebratenem grünen Spargel und Wildreis

*

Piccata von der Hähnchenbrust in Kirschtomatensauce
mit mediterranem Gemüse und Bandnudeln in Pesto und Parmesan geschwenkt

Desserts

Zweierlei Moussé àû chocolaté mit Himbeerragout

*

Kokosmoussé mit Mangosauce

*

Erdbeertiramisu

*

Waldbeerragout mit Vanilleschaum

46,40 € p. P.

Buffetvorschlag 2

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Paprika
Joghurtdressing und Kartoffel- Speckdressing

*

Antipasti Variation

*

Tranchen vom rosa Roastbeef mit Senffrüchten und Remoulade

*

Parmaschinken mit Honig- und Galiamelone

*

Tomate-Mozzarella
mit Pesto, Balsamico, Meersalz und schwarzem Pfeffer

*

Vitello Tonato vom Jungschwein mit Thunfisch- Kapernsauce

*

Lachs „Bellevue“
mit Räucher- und Gravedlachs, kleine Garnelen und marinierte Shrimps
Mango- Chili Chutney und Apfelmeerrettich

*

Brotkorb

Kräuter-, Knoblauch- und Tomatenbutter

*

Käsevariation mit Weintrauben, Feigensenf und Grissinstangen

Suppe

Blumenkohlcremesuppe mit kleinen Hackbällchen vom Rind

Hauptgänge

Rosa Rinderfilet – live tranchiert -
mit Portweinsauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin

*

Braten von der Lammkeule in Minzsauce
mit rustikalem Gemüse und Süßkartoffelpüree

*

Variation von Edelfischen in Pernot- Vanillesauce
mit Ratatouille und Kräuterrisotto

*

Riesengarnelen – live gebraten -
mit Knoblauch, grünem Spargel und Chilisauce

Desserts

Moussé von Brombeeren und weißer Schokolade mit Baileys

*

Mille Feuille von Waldbeeren und Vanille

50,50 € p. P.

Buffetvorschlag 3

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken und Paprika
Hausdressing

*

Tomate-Mozzarella
mit Pesto, Balsamico, Meersalz und schwarzem Pfeffer

*

Ofenfrisches Brot
mit Butter und Griebenschmalz

*

Rustikales Käsebrett mit Weintrauben und Feigensenf

Suppe

Kartoffel – Lauch – Cremesuppe
mit Räucherlachs

Hauptgänge

Geschnetzeltetes vom Huhn „Züricher Art“
mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Reis

*

Gebratene Filets von Meeresfischen in Kräutersauce
mit Rahmwirsing und Kroketten

*

Geschmorte Rouladen vom Süderholzer Rind in kräftiger Sauce
mit buntem Gartengemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Grütze von roten Beerenfrüchten

*

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

*

Obstsalat

27,50 € p. P.

Buffetvorschlag 4

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Paprika und Radieschen
French Dressing

*

Pommersche Schlachteplatte
mit gefüllten Eiern und Remoulade

*

Käsebrett mit Trauben und Laugengebäck

*

Bunter Brotkorb

Suppe

Soljanka
mit Schmand und Zitrone

Hauptgänge

Schweineschnitzel
mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln

*

Rotbarsch in Kräutersauce
mit Lauchgemüse und Reis

*

Klassischer Gulasch vom Rind mit Paprika und Champignons
und kleinen Röhrennudeln

Desserts

Schokoladenpudding
mit Vanillesauce

*

Bunte Obstplatte

*

Ragout von Kirsch
mit Mandelsahne

24,80 € p. P.

Buffetvorschlag 5

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Paprika
Orangen - Joghurtdressing

*

Tomate-Mozzarella mit Pesto
Balsamico, Meersalz und schwarzem Pfeffer

*

Tranchen vom rosa Roastbeef mit Sauce Tatar

*

Graved Lachs und Räucherlachs mit Apfelmeerrettich

*

Brotkorb
Butter und Schmalz

*

Käsevariation mit Weintrauben und Feigensenf

Suppe

Wildkraftbrühe
mit Gemüse, eigenem Fleisch
Frühlingslauch und Kräutern

Hauptgänge

Geschnetzeltes vom heimischen Wild
mit Rotkohl und Kroketten

*

Gebratene Filets vom Zander in Kräutersauce
mit Mandelbrokkoli und Butterreis

*

Tranchen von der Maispoulade in Pfefferrahm
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Zweierlei Moussé àû chocolaté mit Himbeeren

*

Apfelragout mit Vanillesauce

*

Grießflammerie mit Rumkirschen

37,00 € p. P.

Buffetvorschlag 6

Vorspeisen

Terrine vom Hecht an Wildkräutern

*

Rosa Roastbeef Röllchen mit Datteln und Meerrettich

*

Grimmener Schlachteplatte
mit hausgemachte Wildfrikadellen und Sauerfleisch
mit Remoulade und Senfsauce

*

Rustikales Käsevariation mit Trauben und Feigensenf

*

Ofenfrisches Brot mit Butter und Griebenschmalz

Suppe

Gulaschsuppe vom heimischen Wild
mit Pilzen, Kartoffeln und Paprika

Hauptgänge

Gebratene Schollenfilets in Specksauce
mit buntem Gemüse und Kroketten

*

Rollbraten vom pommerschen Hausschwein in eigener Sauce
mit Prinzessbohnen und Butterkartoffeln

*

Braten vom heimischen Wild in Wacholdersauce
mit Pilzen und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Panna Cotta mit Kirschen

*

Brombeer- Baily's- Mousse mit Pistazien

*

Schokoladenmousse mit Waldfrüchten

32,50 € p. P.

Buffetvorschlag 7

Vorspeisen

Buttermilch- Gurken- Salat

*

Hausgemachte Bauernsülze
mit Rote Beete Salat und Remoulade

*

Bismarckhering und Rollmops mit Zwiebeln

*

Ofenfrisches Brot
mit Butter und Griebenschmalz

*

Rustikales Käsevariation mit Weintrauben

Suppe

Bunte Kartoffelsuppe mit Wildknackern

Hauptgänge

Geschnetztes vom Süderholzer Wild
mit Zwiebeln, Champignons und Butterkartoffeln

*

Gebratene Zanderfilets auf Lauch
mit bunter Gemüsevariation und Bechamelkartoffeln

*

Sanft geschmorte Putenrouladen
mit Butterwirsing und Thymiankartoffeln

Desserts

Sanddorncreme mit Nüssen

*

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

*

Zweierlei Pudding (Schokolade und Vanille)

29,50€ p. P.

Grillbuffet Klassik

Vorspeisen

Bunte Blattsalate

Apfel- Joghurtdressing

Tomaten-, Gurken- und Paprikasalat

Kraut- und Farmersalat

Kartoffel- und Nudelsalat

*

Tomate-Mozzarella

mit Pesto, Balsamico, Meersalz und schwarzem Pfeffer

*

Ofenfrisches Brot

mit Kräuter-, Tomaten- und Knoblauchbutter

Vom Grill

Putensteak in Joghurt- Currymarinade

Schweinenacken in Senfmarinade

Frettwurst, unsere hauseigene Wurst

Lachsfilet mit asiatischem Gemüse -in Folie gegart-

*

BBQ-, Knoblauch-, Cocktail- und Senfsauce

Gegrillte Maiskolben

*

Backkartoffel

mit Sour Cream und Tzaziki -in der Glut-

Desserts

Schokoladenpudding mit Heidelbeeren

Sommerliche Fruchtgrütze

Gegrillte Honig- Banane

27,50€ p. P.

American BBQ

Vorspeisen

Coleslaw-, Farmer-, Bohnen-, Macaroni-, Tex Mex- und Corn Salate

Mozzarellasticks mit Chilisauce

Onion Rings mit Senfsauce

Knoblauchbrote mit Kräuterbutter

Suppe

Chili con carne

Vom Grill und aus dem Smoker

Pulled Pork, Spare Ribs, Truthahnteile, Burger und Beef Steaks

Beilagen

Baked Beans, Maiskolben und Grilltomaten

Backkartoffel mit Sour Cream, Wedges und Süßkartoffel Pommes Frites

Saucen

Ketchup, Senf, Mayonnaise, BBQ, Whisky, Knoblauch und Cocktail

Desserts

Donuts, Cookies, Brownies, Cheesecake und Muffins

36,50€ p. P.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie Informationen zu unseren Hochzeitspauschalen und den dazugehörigen Buffets.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.





Heiraten im Golfpark Strelasund

Hochzeitspauschale 1

Hochzeitsbuffet
Festliche Tischdekoration inklusive Blumen
Große Getränkepauschale (inklusive Spirituosen und Sektempfang)
Mitternachtsimbiss



EUR 84,00 pro Person

Hochzeitspauschale 2

Kaffee und Kuchen am Nachmittag
Großes Hochzeitsbuffet
Stuhlhussen
Festliche Tischdekoration inklusive Blumen
Große Getränkepauschale (inklusive Spirituosen und Sektempfang)
Mitternachtsimbiss



EUR 105,00 pro Person

Ihr Hochzeitsbuffet I a

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet

mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Hausdressing, Croutons, Kräuter,
Nüsse und krosser Speck

*

Tomate-Mozzarella

mit Pesto, Balsamico, Meersalz und schwarzem Pfeffer

*

Zwiebel- Schinkenquiche mit Kräuterschmand

*

Brotkorb mit Brot und Brötchen aus der Region und Butter und Schmalz

*

Käsebrett

mit Weich- und Schnittkäsen, Weintrauben und Laugengebäck

Suppe

Hochzeitssuppe

Geflügelbrühe mit eigenem Fleisch, Eierstich
Gemüse, Fadennudeln, Kräuter und Frühlingslauch

Hauptgänge

Geschnetzeltes vom Huhn „Züricher Art“

mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Kroketten

*

Gebratene Filets von Meeresfischen in Kräutersauce

mit Karotten-Lauchgemüse und Butterkartoffeln

*

Braten vom Pommerschen Hausschwein in Malzbiersauce

mit buntem Gartengemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Grütze von roten Beerenfrüchten mit flüssiger Sahne

*

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

*

Obstsalat

Ihr Hochzeitsbuffet I b

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet

mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Himbeervinaigrette, Croutons, Kräuter,
Nüsse und krosser Speck

*

Räucherfischvariation mit Meerrettich

*

Melone- Schinken Honig- und Galiamelone mit Bauernschinken

*

Brotkorb mit Brot und Brötchen aus der Region, Kräuter- und Tomatenbutter

*

Käsebrett mit Weich- und Schnittkäsen, Weintrauben und Laugengebäck

Suppe

Maritime Hochzeitssuppe

Fischbrühe mit Lachsklößchen, Räucherfisch
Gemüse, Fadennudeln, Kräuter und Frühlingslauch

Hauptgänge

Braten vom heimischen Wild in Wacholdersauce

mit bunter Gemüsevariation und Kartoffelgratin

*

Gebratene Filets von Meeresfischen in Pernotsauce

mit Fruchtgemüseragout und Gnocchis

*

Hähnchenkeulen „Griechische Art“

mit Zwiebeln, Majoran und mediterrane Reispfanne

Desserts

Schokoladenmousse mit Himbeeren

*

Kirschgrütze mit Mandeln

*

Obstsalat mit Vanillesauce

Ihr Hochzeitsbuffet I c

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet

mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika
Himbeervinaigrette, Croutons, Kräuter, Nüsse und krosser Speck

*

Pommersche Schlachterplatte

mit Remoulade und Meerrettich

*

Karotten,- Waldorf- und Reissalat

*

Brotkorb mit Brot und Brötchen aus der Region, Kräuter- und Knoblauchbutter

*

Käsebrett mit Weich- und Schnittkäsen, Weintrauben und Laugengebäck

Suppe

Landcremesuppe

Gemüsecremesuppe mit Croutons und Kräuter

Hauptgänge

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit bunter Gemüsevariation und warmen Kartoffelsalat

*

Gebratene Zanderfilets Noily Prat Sauce

mit Fruchtgemüseragout und Gnocchis

*

Paella

Spanische Reispfanne mit verschiedenen Fleisch, Fisch
Muscheln und Gemüse

Desserts

Waldbeermousse mit Kaffeegelee

*

Apfelcreme mit Rumrosinen

*

Obstsalat mit Chicoree

Ihr Hochzeitsbuffet I I a.

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet

mit Tomaten-, Gurken-, Radieschen-, Paprika- und Möhrensalat, Himbeervinaigrette und Orangenjoghurtdressing, Croutons, Kräuter, Nüsse, Sprossen und krosser Speck

*

Kleine AntiPasti Variation

*

Pommersche Schlachterplatte mit gefüllten Eiern und Remoulade

*

Graved- und Räucherlachs mit Apfelmeerrettich und Honig- Senfsauce

*

Tranchen vom rosa Roastbeef mit Sauce Tatar und Essiggemüse

*

Brotkorb mit Brot und Brötchen aus der Region, Salz- und Kräuterbutter, Schmalz

*

Käsebrett mit Weich- und Schnittkäsen, Weintrauben, Feigensenf und Laugengebäck

Suppe

Hochzeitssuppe

Geflügelbrühe mit eigenem Fleisch, Eierstich
Gemüse, Fadennudeln, Kräuter und Frühlingslauch

Hauptgänge

Piccata von der Hähnchenbrust in Tomatensauce

Hähnchenbrust in Käse- Ei Hülle mit gegrilltem Zucchini Gemüse und Pestonudeln

*

Gebratene Filets von Edelfischen in Noily Prat Sauce mit Campari- Fenchel und Reis in Blütenbutter

*

2erlei Braten vom Pommerschen Hausschwein in Rosmarinjus

mit Champagnerkraut und Kräuterkartoffeln

Desserts

Erdbeertiramisu

*

2erlei Schokomousse mit Brombeeren

*

Obstsalat mit Vanillesauce

Ihr Hochzeitsbuffet II b

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet

mit Tomaten-, Gurken-, Radieschen-, Paprika- und Möhrensalat, Kartoffel- Speckvinaigrette und Frenchdressing
Croutons, Kräuter, Nüsse, Sprossen und krosser Speck

*

Kleine AntiPasti Variation

*

Grimmener Fischerplatte

verschiedene eingelegte und geräucherte Fische aus der Region
mit Sahnemeerrettich und Apfel- Zwiebel Chutney

*

Melone- Schinken Parmaschinken mit Honig- und Galiamelone

*

Vitello Tonato vom Jungschwein mit Thunfisch- Kapernsauce

*

Brotkorb mit Brot und Brötchen aus der Region, Salz- und Tomatenbutter, Schmalz

*

Käsebrett mit Weich- und Schnittkäsen, Weintrauben, Feigensenf und Laugengebäck

Suppe

Maritime Hochzeitssuppe Fischbrühe mit Lachsklößchen, Räucherfisch
Gemüse, Fadennudeln, Kräuter und Frühlingslauch

Hauptgänge

Bardierte Tranchen vom Schweinefilet in Pfefferrahm

Schweinefilet im Speckmantel, mit bunter Gemüsevariation und Kartoffelgratin

*

Gebratene Filets von Edelfischen in Kräutersauce

mit Paprikagemüse und Bandnudeln in Parmesan geschwenkt

*

Ragout vom heimischen Wild mit Rahmwirsing und Kartoffelrösti

Desserts

Duett von Waldbeere und Vanille mit Zitronen- Karamellsauce

*

Mangomousse mit Whiskysauce

*

Apfelscheiterhaufen mit Vanillesauce

Ihr Hochzeitsbuffet II c

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet

mit Tomaten-, Gurken-, Radieschen-, Paprika- und Möhrensalat,
Wallnussvinaigrette und Joghurtdressing
Croutons, Kräuter, Nüsse, Sprossen und krosser Speck

*

Kleine AntiPasti Variation

*

Lachs „Bellevue“ mit Räucherfisch, Sahnemeerrettich und Apfel- Zwiebel Chutney

*

Kleine Auswahl an angemachten Salaten

*

Fleischplatte

mit Roastbeef, Hackstrudel und Wildfrikadellen, Remoulade und Mango Chutney

*

Brotkorb mit Brot und Brötchen aus der Region, Salz- und Knoblauchbutter, Schmalz

*

Käsebrett mit Weich- und Schnittkäsen, Weintrauben, Feigensenf und Laugengebäck

Suppe

Gulaschsuppe vom heimischen Wild mit Pilzen, Kartoffeln und Gewürzgurke

Hauptgänge

Tranchen vom Maishähnchen im Honigsud

mit Sojagemüse und Wildreis

*

Gebratene Filets von Edelfischen in zerlassener Blütenbutter

mit bunter Gemüsevariation und Resoleekartoffeln

*

Rinderbraten in Meerrettichsauce mit Ofengemüse und Bouillonkartoffeln

Desserts

Vodka- Lemonmousse mit Pistazien

*

Waldbeerragout mit flüssiger Sahne

*

Windbeutel mit Schokosauce und Mandeln überzogen

Raumbereitstellungskosten

Raumbereitstellungskosten gelten für Hochzeiten und Familienfeiern.

In allen Bereitstellungskosten sind die Bestuhlung, Tischwäsche, Personal-, Strom- und Wasserkosten inbegriffen.

Raum	halber Tag	ganzer Tag	Raummierte entfällt ab folgendem Umsatz*:
Clubraum	-	-	-
Manfraß' Lehrerzimmer	-	-	-
Klara's Tanzsaal	-	-	-
Rademacher's Festscheune	EUR 500,00	EUR 500,00	EUR 5.000,00

* gastronomischer Umsatz

** Weitere Informationen zu den Raumbereitstellungskosten auf Anfrage!

Ihr Weg zu uns

Der Golfpark Strelasund liegt geographisch mit bester Anbindung an die A20 zwischen Stralsund und Greifswald.

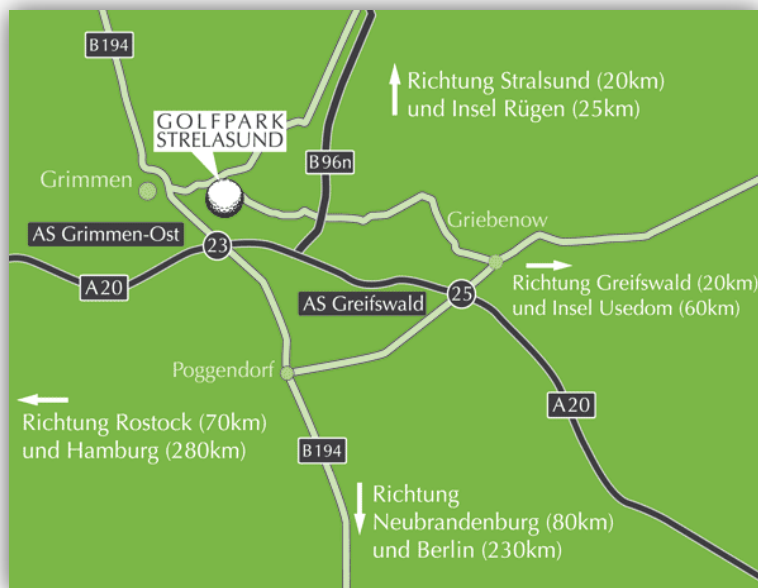
Auch als Ausgangspunkt zum Besuch anderer Golfdestinationen wohnen Sie bei uns ideal, nach Rügen sind es nur 25 km, 60 km nach Usedom.

- A20 Grimmen Ost abfahren, dann nach rechts Richtung Grimmen einordnen
- 2. Ampel nach rechts Richtung Bartmannshagen abbiegen
- nach ca. 2 km Abzweig Kaschow nach rechts (Alleenstraße) abbiegen
- ca. 1 km geradeaus fahren, rechts abbiegen → Golfpark Strelasund

Bei älteren Navigationsgeräten geben Sie bitte folgende Ortsangabe an:

Kaschow 14
18516 Süderholz
Ortsteil: Kaschow

Ihnen stehen unsere Parkplätze **KOSTENFREI** zur Verfügung!



Veranstaltungsordnung des Golfparks Strelasund



§ 1 Anwendungsbereich

1. Diese Veranstaltungsordnung gilt für sämtliche Leistungen, die die Golfpark Strelasund GmbH & Co. KG bzw. ihre Tochtergesellschaften (im Folgenden „Golfpark Strelasund“) gegenüber dem Gast, dem Veranstalter und sonstigen Vertragspartnern (im Folgenden „Vertragspartner“) erbringt.

§ 2 Vertragsschluss

1. Der jeweilige Vertrag kommt grundsätzlich nach mündlichem oder schriftlichem Antrag des Vertragspartners und durch die Annahme des Golfparks Strelasund zustande. Dem Golfpark Strelasund steht es frei, den Antrag schriftlich, mündlich, in Textform (E-Mail, Fax) oder schlüssig, durch Leistungserbringung, anzunehmen.

2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden.

§ 3 Veranstaltungen

1. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass für eine Veranstaltung nur ein einheitliches Menü für alle Gäste ausgewählt werden kann.

2. Der Austausch einzelner Speisen ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Kalkulation des Menü's bzw. des Buffets.

3. Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Speisenauswahl spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen.

4. Eine Änderung der Teilnehmeranzahl für das gemeinsame Essen bitten wir bis spätestens 7 Tage vor dem Veranstaltungsdatum mitzuteilen. Später bekannt werdende Reduzierungen können bei der Vorbereitung und Abrechnung nicht berücksichtigt werden.

5. Das Mitbringen von Speisen und Getränken zu den Veranstaltungen ist nicht gestattet.

6. Ausgeteilte bzw. im Buffet ausgelegte Lebensmittel dürfen nicht erneut ausgegeben werden. Buffets werden von den Mitarbeitern aus hygienischen Gründen 2,5 Stunden nach der Eröffnung des Buffets abgeräumt und vernichtet.

7. Der Veranstaltungsraum steht Ihnen maximal eine halbe Stunde vor Beginn zur Verfügung.

8. Für Umbaumaßnahmen während oder in den Pausen Ihrer Veranstaltung, (z.B. Tischaufstellung etc.), werden Extrakosten nach Höhe des Aufwandes berechnet.

9. In den gastronomischen Leistungen sind die Serviceleistungen und Personalkosten selbstverständlich enthalten. Wenn nicht ausdrücklich anders erwünscht, wird das Servicepersonal nach den Erfordernissen der Feierlichkeit eingesetzt und ggf. nach dem Servieren reduziert. Ein ausreichend bemessener Service ist somit jederzeit gewährleistet.

10. Das Servicepersonal steht selbstverständlich bis zum Ende der Veranstaltung zur Verfügung, wird aber ab 02:00 Uhr als Nachtaufschlag mit je 1,00 € pro angegebener Personenanzahl (jedoch mindestens 50,00€) pro angefangener Stunde aufgerechnet.

11. Aufgrund des laufenden Spielbetriebes und damit verbundener Unfallgefahr auf den Golfplätzen, ist es für das Aufnehmen von Fotos oder für Besichtigungen nicht gestattet, diese ohne Begleitung durch einen Mitarbeiter des Golfparks Strelasund zu betreten. Informieren Sie auch dahingehend Ihre Gäste. Bei Schäden und Unfällen haftet der Veranstalter.

§ 4 Preise und Zahlungen

1. Die Preise der Leistungen richten sich nach der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste des Golfpark Strelasund.

2. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen gesetzlichen Umsatzsteuer. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

3. Der Golfpark Strelasund ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Vertragspartner eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zu 100% der gesamten Zahlungsverpflichtung des Vertragspartners zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag festgehalten werden.

4. Der Zahlungsanspruch des Golfparks Strelasund ist innerhalb von 10 Tagen nach Zugang der jeweiligen Rechnung

ohne Abzug fällig. Eine Rechnung gilt spätestens 3 Tage nach Versendung als beim Rechnungsempfänger zugegangen, sofern kein früherer Zugang nachgewiesen werden kann.

§ 5 Haftung des Golfpark Strelasund bei eingebrachten Gegenständen

1. Für mitgebrachte Gegenstände des Vertragspartners und deren Gästen gelten die gesetzlichen Bestimmungen der §§ 701 ff BGB.

§ 6 Leistungsstornierung

1. Reservierungen des Vertragspartners sind für beide Vertragspartner verbindlich. Bei einer Stornierung des Vertragspartners hat dieser folgenden Schadensersatz zu leisten:

- a) kein Schadensersatz, wenn die *schriftliche* Stornierung bis 90 Tage vor Beginn des Leistungszeitraums dem Golfpark Strelasund zugeht.
- b) Schadensersatz i. H. v. 50% des Wertes der bestellten Leistungen, wenn die *schriftliche* Stornierung 30 Tage vor Beginn des Leistungszeitraums dem Golfpark Strelasund zugeht.
- c) Schadensersatz i. H. v. 70% des Wertes der bestellten Leistungen, wenn die *schriftliche* Stornierung 15 Tage vor Beginn des Leistungszeitraums dem Golfpark Strelasund zugeht.
- d) Schadensersatz i. H. v. 90% des Wertes der bestellten Leistungen, wenn die *schriftliche* Stornierung 2 Tage vor Beginn des Leistungszeitraums dem Golfpark Strelasund zugeht.
- e) Schadensersatz i. H. v. 100% des Wertes der bestellten Leistungen, wenn die *schriftliche* Stornierung 1 Tag oder gar nicht vor Beginn des Leistungszeitraums dem Golfpark Strelasund zugeht.

2. Sofern der Golfpark Strelasund die stornierte Leistung im vereinbarten Zeitraum anderweitig gegenüber Dritten erbringen kann, reduziert sich der Schadensersatz des Vertragspartners um den Betrag, den diese Dritten für die stornierte Leistung zahlen, maximal jedoch bis zum Entfallen des gesamten Schadensersatzes.

Stand Mai 2015

Datum, Unterschrift des
Vertragspartners