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
		Normal	Sitzreihen	Block	Parlamentarisch	Runde Tische	
Clubraum	62 m²	50	45	22	15		Ja
Manfraß‘ Lehrerzimmer	60 m²		40	20	20		Ja
Klara‘s Tanzsaal	200 m²		70	30	60	80	Ja
Rademacher‘s Festscheune	500 m²		400		250	250	Ja

Raummieten:

Raum	Raummiete
Clubraum	EUR 150,00
Manfraß‘ Lehrerzimmer	EUR 100,00
Klara‘s Tanzsaal	EUR 250,00
Rademacher‘s Festscheune	EUR 650,00

Dekorationsmöglichkeiten

Servietten

- Diverse Farben
- Diverse Falttechniken — kostenfrei

Tischläufer

- Diverse Farben — kostenfrei

Kerzenhalter

- Diverse Ausführungen — kostenfrei

Kerzen

- Farbe: weiß — kostenfrei
- andere Farben — EUR 1,00 pro Stück

Blumen

- Blumengesteck klein — EUR 20,00 pro Gesteck
- Blumengesteck groß — EUR 30,00 pro Gesteck

Speise- und Getränkekarte

- Standard — kostenfrei
- Individuell — EUR 2,50

Platzkarten

- Standard — EUR 0,50 pro Person
- Bilderrahmen — EUR 0,50 pro Person

Stuhlhussen

- Farbe: creme — EUR 5,00 pro Husse

Hochzeiten und Familienfeiern

All unsere Preise verstehen sich einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Getränke

Variante 1

Alle Getränke werden á la carte, gläserweise, abgerechnet.

Variante 2

Kleine Getränkepauschale für EUR 32,00 pro Person, inklusive alkoholfreien Getränken, Kaffee, Bier, Wein, Sekt und Sektempfang.

Die Spirituosen werden nach Verbrauch, gläserweise, abgerechnet.

Variante 3

Sie bestimmen Ihren Preis! Variante 3 bestehend aus:

Verringerte Getränkepauschale für EUR 32,00 pro Person, inklusive alkoholfreien Getränken, Kaffee, Bier, Wein (Hauswein Rot/Weiß und Rosé),

Sekt, Sektempfang und **mind**. 8 ausgesuchte Spirituosen.

Bestehend aus mindestens einem Whiskey, einem Rum, einem Wodka, einem Gin und einer sonstigen Spirituose.

Auf der nachfolgenden Seite erhalten Sie eine Übersicht über unsere Spirituosen.

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

Spirituosenliste

in der Getränkevariante 3 wählbar

Whiskeys	Pro Person Preis
Dewars 12 Jahre	EUR 3,00
Ballantines	EUR 2,00
Johnny Walker Red Label	EUR 2,00
Jim Beam	EUR 2,00
Jack Daniels	EUR 3,00
Chivas Regal 12 Jahre	EUR 3,50
Jameson Irish Whiskey	EUR 2,50

Rum	Pro Person Preis
Bacardi Carta Blanca	EUR 1,50
Bacardi Anjo Cuatro	EUR 3,00
Havanna 3 Jahre	EUR 2,50
Bacardi Carta Oro	EUR 2,00
Captain Morgen	EUR 1,50

Gin	Pro Person Preis
Bombay Sapphire	EUR 2,00
Gordon Dry Gin	EUR 2,00
Beefeater Dry	EUR 2,50

Cognac	Pro Person Preis
Jacobi 1880	EUR 2,00
Maria Cron	EUR 1,00
Wilthener Goldkrone	EUR 1,00
Metaxa	EUR 2,00

Vodka	Pro Person Preis
Gorbatschow	EUR 1,50
42° Below	EUR 2,00
Absolut Wodka	EUR 2,50
Smirnoff Red Label	EUR 1,50

Sonstiges	Pro Person Preis
Martini Fiero	EUR 1,00
Martini Sparkling Rose	EUR 2,00
Aperol	EUR 2,00
Lillet Blanc	EUR 2,00
Campari	EUR 2,50
Martini Bianco	EUR 1,00

Verdauer	Preis Pro Person
Ramazzotti Amaro	EUR 2,00
Ramazzotti Aperitivo Rosato	EUR 2,00
Jägermeister	EUR 2,00
Fläminger Jagd	EUR 1,50
Baileys	EUR 2,00
Nordhäuser Doppelkorn	EUR 1,00
Berliner Luft	EUR 1,00
Rostocker Doppelkümmel	EUR 1,50
Batida de Coco	EUR 1,50
Linie Aquavit	EUR 2,50
Malteser	EUR 2,50
Pfefferminz -oder Pflaumen -oder Kirschlikör	EUR 0,50
Malibu	EUR 2,00
Aalborg Jubiläumsaquavit	EUR 2,00
Oldesloer Weizenkorn	EUR 0,50
José Cuervo Tequila	EUR 2,50
Fernet Branca	EUR 2,00
Averna	EUR 2,50
Sambuca Molinari	EUR 2,00
Amaretto	EUR 0,50
Eierlikör	EUR 0,50

Buffet

Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne ein spezielles Buffet für Ihre Feier zusammen.
Im Anhang befinden sich verschiedene Buffetvorschläge.
Kinder bis 6 Jahren essen kostenfrei. Von 6 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 29,00
Obstboden mit Himbeeren, Obstboden mit Mandarinen, Obstboden mit gemischtem Obst, Schmand Torte

Blechkuchen (ca. 20 Stück) á EUR 39,00
Stracciatella Kuchen, Donauwelle, Kirsch-Mascarpone- Kuchen, Quarkkuchen mit Streusel, Streuselkuchen mit Obst (z.B. Apfel, Kirsche, Pflaume)

Torten (ca. 12 Stück) á EUR 45,00
Schokoladen Torte, Falsche Friesentorte, Nougat Torte, Quark Sahne Torte mit Heidelbeeren, Quark Sahne mit Mandarinen, Nusstorte

Tellergeld

Wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir für die Bereitstellung des Geschirrs ein Tellergeld in Höhe von EUR 4,00 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 50,00 zur Verfügung.

Polterschaufel

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.

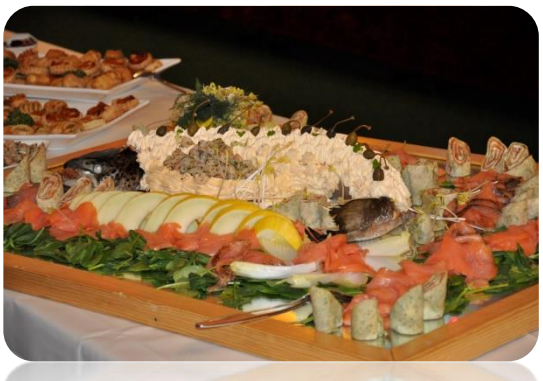
Hotelzimmer

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.

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
*
Ganze geräucherte Ostseefische
*
Variation von geräucherten Ostseefischen
*
Brotkorb mit verschiedene Buttersorten und Schmalz
*
Käsevariation mit Weintrauben, Feigensenf

Suppe

Madeira aromatisierte Wildkraftbrühe
mit buntem Gemüse und eigener Einlage

Hauptgänge

Rosa Roastbeef – von der Schneidestation-
mit Pfeffersauce, gebratenen Waldpilzen und Kartoffelgratin
*
Gebratene Filets von Ostseefischen in Safransauce
mit Paprika – Fenchelgemüse und Wildreis
*
Piccata von der Putenbrust
mit mediterranem Gemüse und Bandnudeln

Desserts

Zweierlei Moussé aû chocolaté mit Himbeerragout
*
Panna Cotta
*
Tiramisu von Weißer Schokolade
*
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 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 mit Kräuter-, Knoblauch- und Tomatenbutter
*
Käsevariation mit Weintrauben und Feigensenf

Suppe

Lauchcremesuppe

Hauptgänge

Rosa Rinderfilet – live tranchiert -
mit Portweinsauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin
*
Braten von der Lammkeule in Knoblauchsauce
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi
*
Variation von Osteefischen
auf Blattspinat und Pestoreis
*
Riesengarnelen – live gebraten -
mit Knoblauch, Ailoli und Chilisauce

Desserts

Moussé von weißer Schokolade mit Brombeeren
*
Mille Feuille von Waldbeeren und Vanille
*
Echte Mecklenburger Rote Grütze

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 Schinkenstreifen

Hauptgänge

Gebratene Filets vom Ostseedorsch in Dijon-Senfsauce
mit Blattspinat und Kräuterreis
*
Tranchen vom Schweinefilet
an buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Grütze von roten Beerenfrüchten
*
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
*
Panna Cotta

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

Paniertes Rotbarschfilet in Kräutersauce
mit Lauchgemüse und Reis
*
Deftiger Gulasch vom Rind mit Paprika und Champignons
und kleinen Röhrennudeln

Desserts

Schokoladenpudding
mit Vanillesauce
*
Panna Cotta
*
Ragout von der Kirsche
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
*
Duett von 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 Spätzle
*
Gebratene Filets vom Bodden - Zander
mit Paprikagemüse und Thymiankartoffeln
*
Tranchen von der Maispoulade in Pfefferrahm
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Zweierlei Moussé aû chocolaté mit Himbeeren
*
Panna Cotta
*
Echte Mecklenburger Rote Grütze

37,00 € p. P.

Buffetvorschlag 6

Vorspeisen

Duett von Tomate und Mozzarella
mit Basilikum und Pesto
*
Rosa Roastbeef Röllchen mit Cole Slaw 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

Gebratenes Lachsfilet in Kräutern
mit Paprika – Fenchelgemüse und Thymiankartoffeln
*
Rollbraten vom pommerschen Hausschwein in eigener Sauce
mit Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

Desserts

Panna Cotta mit Kirschen
*
Toblerone – Mousse mit Früchten
*
Schokoladenmousse mit Waldfrüchten

33,50 € 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

Kartoffelcremesuppe mit Wildknackern

Hauptgänge

Geschnetzeltes vom Süderholzer Wild
mit Zwiebeln, Champignons und Butterkartoffeln
*
Gebratenes Seelachsfilet auf Lauchgemüse
mit bunter Gemüsevariation

Desserts

Sanddorncreme mit Nüssen
*
Rote Grütze mit flüssiger Sahne
*
Zweierlei Pudding (Schokolade und Vanille)

29,50€ p. P.

Grillbuffet Klassik

Vorspeisen

Bunte Blattsalate
Tomaten-, Gurken- und Paprikasalat
Kraut- und Farmersalat
Kartoffel- und Nudelsalat
*
Duett von Tomate-Mozzarella
mit Pesto, und Balsamico
*
Ofenfrisches Brot und Baguette vom Bäcker
mit Kräuter -und Knoblauchbutter

Vom Grill

Putensteak in Currymarinade
Marinierte Schweinesteaks
Frettwurst, unsere hauseigene Wurst
Lachsfilet mit Wurzelgemüse -in Folie gegart-
*
BBQ-, Knoblauch-, Cocktail- und Senfsauce

Gegrillte Maiskolben
*
Thymiankartoffeln
*
Backkartoffel
mit Sour Cream und Tzaziki -in der Glut-

Desserts

Schokoladenpudding mit Heidelbeeren
Sommerliche Fruchtgrütze
Panna Cotta

27,50€ p. P.

Grillbuffet 2

Vorspeisen

Variation von Antipasti
*
Bunte Blattsalate
Tomaten-, Gurken- und Paprikasalat
Kraut- und Farmersalat
Mecklenburger Kartoffel- und Nudelsalat
*
Duett von Tomate-Mozzarella
mit Pesto, und Balsamico
*
Ofenfrisches Brot und Baguette vom Bäcker
mit Kräuter -und Knoblauchbutter

Vom Grill

Roastbeef
Marinierte Schweinesteaks
Mecklenburger Bratwurst
Lachsfilet mit Wurzelgemüse -in Folie gegart-
*
BBQ-, Knoblauch-, Cocktail- und Senfsauce

Gegrillte Maiskolben
*
Thymiankartoffeln
*
Backkartoffel
mit Sour Cream und Tzaziki -in der Glut-

Desserts

Schokoladenpudding mit Heidelbeeren
Geeistes Melonensüppchen
Panna Cotta

35,50€ 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 (siehe Buffet 1a, 1b, 1c)
Festliche Tischdekoration inklusive Blumen
Große Getränkepauschale (inklusive 8 Spirituosen und Sektempfang)
Mitternachtsimbiss

EUR 94,50 pro Person

Hochzeitspauschale 2

Kaffee und Kuchen am Nachmittag
Großes Hochzeitsbuffet (siehe 2a, 2b, 2c)
Stuhlhussen
Festliche Tischdekoration inklusive Blumen
Große Getränkepauschale (inklusive 8 Spirituosen und Sektempfang)
Mitternachtsimbiss

EUR 116,00 pro Person

Ihr Hochzeitsbuffet I a

Vorspeisen

Großes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Hausdressing, Croutons und Kräuter

*

Duett von Tomate und Mozzarella
mit Pesto und Balsamico

*

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 Spätzle

*

Gebratene Filets von Ostseefischen in Kräutersauce
mit glasiertem Lauchgemüse und Thymiankartoffeln

*

Braten vom Pommerschen Hausschwein in Malzbiersauce
mit buntem Gartengemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Mecklenburger Rote Grütze mit Pumpernickel

*

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

*

Parfümierter Obstsalat

Ihr Hochzeitsbuffet I b

Vorspeisen

Großes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Himbeervinaigrette,
Croutons, Kräuter und Nüssen

*

Variation von geräucherten Ostseefischen mit Sahne-Meerrettich

*

Duett von der Melone und Schinken
Honig- und Galiamelone mit Parmaschinken

*

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

*

Internationale Käseauswahl
mit Weich- und Schnittkäsen und Weintrauben

Suppe

Kartoffelcremesuppe
mit gebratenen Garnelen

Hauptgänge

Geschmorter Wildbraten aus Kaschow in Wacholdersauce
mit bunter Gemüsevariation und Kartoffelgratin

*

Gebratene Filets von Ostseefischen in Pernotsauce
mit Blattspinat und Thymiankartoffeln

*

Hähnchenkeulen „Griechische Art“
mit Zwiebeln, Majoran und mediterrane Reispfanne

Desserts

Schokoladenmousse mit Himbeeren

*

Kirschgrütze mit Mandeln

*

Obstsalat mit Vanillesauce

Ihr Hochzeitsbuffet I c

Vorspeisen

Großes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika
Himbeervinaigrette, Croutons und Kräuter
*
Pommersche Schlachterplatte
mit Remoulade und Meerrettich
*
Karotten,- Waldorf- und Reissalat
*
Brotkorb mit Brot und Brötchen aus der Region, Kräuter- und Knoblauchbutter
*
Internationale Käseauswahl mit Weich- und Schnittkäsen und Weintrauben

Suppe

Lauchcremesuppe
mit Räucherlachs

Hauptgänge

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit bunter Gemüsevariation und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
*
Gebratene Filets vom Boddenzander
mit Knoblauchspinat und Thymiankartoffeln
*
Paella
Spanische Reispfanne mit verschiedenem Fleisch, Fisch
Muscheln und Gemüse

Desserts

Raffaello-Creme
*
Panna Cotta mit Fruchtsauce
*
Weißes Schokoladenmousse mit Apfelragout

Ihr Hochzeitsbuffet 11a.

Vorspeisen

Großes Salatbuffet
mit Tomaten-, Gurken-, Radieschen-, Paprika- und Möhrensalat, Himbeervinaigrette und Joghurtdressing, Croutons, Kräuter, Nüssen und Sprossen

*

Kleine AntiPasti Variation

*

Pommersche Schlachterplatte

*

Duett von Graved- und Räucherlachs mit Apfelmeerrettich und Honig- Senfsauce

*

Tranchen vom rosa Roastbeef mit Remoulade und Essiggemüse

*

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

*

Internationale Käseauswahl mit Weich- und Schnittkäsen, Weintrauben und Feigensenf

Suppe

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

Hauptgänge

Piccata von der Putenbrust in Tomatensauce
Putenbrust in Käse- Ei Hülle Ratatouille Gemüse und Italienische Kartoffeln

*

Gebratene Filets von Ostseefischen in Safransauce
mit Kaiserschoten-Fenchelgemüse und Duftreis

*

Mecklenburger Krustenbraten in Schwarzbierjus
mit Champagnerkraut und Kräuterkartoffeln

Desserts

Tiramisu

*

2erlei Schokoladen-Mousse mit Brombeeren

*

Obstsalat mit Vanillesauce

*

Panna Cotta

Ihr Hochzeitsbuffet II b

Vorspeisen

Großes Salatbuffet
mit Tomaten-, Gurken-, Radieschen-, Paprika- und Möhrensalat,
Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing
Croutons, Kräuter, und Sprossen
*
Variation von AntiPasti
*
Rügener Fischerplatte
verschiedene eingelegte und geräucherte Fische aus der Region
mit ganzen Schaustücken an Sahnemeerrettich und Senf-Dillsaucce
*
Duett von Melone- Schinken Parmaschinken mit Honigmelone
*
Vitello Tonato vom Jungschwein mit Thunfisch- Kapernsauce
*
Brotkorb mit Brot und Brötchen aus der Region, Butter und Schmalz
*
Internationale Käseauswahl mit Weich- und Schnittkäsen, Weintrauben und Feigensenf

Suppe

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

Hauptgänge

Tranchen vom Schweinefilet in Pfefferrahm
Schweinefilet mit bunter Gemüsevariation und Kartoffelgratin
*
Gebratene Filets von Ostseefischen in Paprikarahm
an glasierten Paprikagemüse und Basmatireis
*
Ragout vom heimischen Wild mit Butter-Spätzle

Desserts

Duett von Waldbeere und Vanille
*
Panna Cotta mit Fruchtsaucen
*
Apfelscheiterhaufen mit Vanillesauce

Ihr Hochzeitsbuffet II c

Vorspeisen

Großes Salatbuffet
mit Tomaten-, Gurken-, Radieschen-, Paprika- und Möhrensalat,
Balsamico-Vinaigrette und Joghurtdressing
Croutons, Kräuter und Sprossen
*
Kleine Auswahl von Anti Pasti
*
Variation vom Lachs
mit Räucherfisch und gebeiztem Lachs, Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
*
Mecklenburger Fleischplatte
mit Roastbeef, Hackstrudel und Wildfrikadellen, Remoulade und Mango Chutney
*
Brotkorb mit Brot und Brötchen aus der Region, Salz- und Knoblauchbutter, Schmalz
*
Internationale Käseauswahl mit Weich- und Schnittkäsen, Weintrauben und Feigensenf

Suppe

Gulaschsuppe vom heimischen Wild mit Pilzen, Kartoffeln und Gewürzgurke

Hauptgänge

Tranchen vom Maishähnchen mit Rosmarinjus
mit Paprika-Sojagemüse und Wildreis
*
Gebratene Filets von Ostseefischen
mit bunter Gemüsevariation und Thymiankartoffeln
*
Tafelspitz mit Meerrettichsauce mit Ofengemüse und Bouillonkartoffeln

Desserts

Lemon-Mousse mit Pistazien
*
Ragout von der Waldbeere mit flüssiger Sahne
*
Cup Cakes

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 **schriftlich** 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 mindesten 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