



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 Haus hat seine Geschichte – nur wer das Erbe bewahrt kann das Heute gestalten

Im Jahre 2006 begann, getreu dem Leitsatz „Moderne trifft Erbe“, der Umbau des maroden, ehemaligen Pächterhauses unserer Hofstelle. Entstanden ist ein kleines Hotel mit 16 Zimmern, welche den Städten Mecklenburg-Vorpommerns gewidmet sind.

Im Jahre 2009 wurde das Gutshaus durch einen modernen Neubau ergänzt. Die 31 Zimmer stehen für die Seenlandschaften unseres Bundeslandes. Beide Gebäude vermitteln ihren eigenen Charme und lassen das Können früherer und heutiger Handwerker der Region erkennen.

In unserem Golfhotel, nur ein PAR 3 vom Mecklenburg-Vorpommern-Platz entfernt, kann man einfach die Seele baumeln lassen.

Genießen Sie den Blick auf den Golfplatz und lassen Sie den Sonnenuntergang auf sich wirken.

Zum Nebenglass unserer Hofstelle gehören ebenso 8 Ferienwohnungen und 8 Apartments.



Unsere Veranstaltungsräume

Raum	Größe	Bestuhlung					Raummiete
		Normal	Sitzreihen	Block	Parlamentarisch	Runde Tische	
Clubraum	62 m ²	40	45	22	15		EUR 150,00
Manfraß' Lehrerzimmer	60 m ²		40	20	20		EUR 150,00
Klara's Tanzsaal	200 m ²		70	30	50	80	EUR 350,00
Rademacher's Festscheune	500 m ²		400		200	250	EUR 750,00



Nachtzuschlag

Das Servicepersonal steht selbstverständlich bis zum Ende der Veranstaltung zur Verfügung, wird aber ab 02:00 Uhr als Nachtaufschlag mit je 2,00 € pro angegebener Personenanzahl (jedoch mindestens 60,00€) pro angefangener Stunde aufgerechnet.

Dekorationsmöglichkeiten

Servietten

- Diverse Farben
 - Diverse Faltechniken
- kostenfrei

Tischläufer

- Diverse Farben
- kostenfrei

Kerzenhalter

- Diverse Ausführungen
- kostenfrei

Kerzen

- Farbe: weiß
- kostenfrei

Blumen

- Blumengesteck klein
 - Blumengesteck groß
- EUR 25,00 pro Gesteck
EUR 35,00 pro Gesteck

Speise- und Getränkekarte

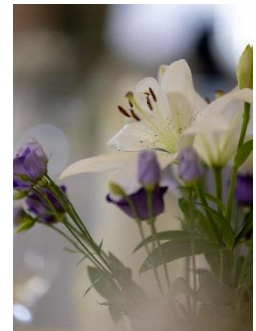
- Standard
 - Individuell
- kostenfrei
EUR 2,50 pro Person

Platzkarten

- Standard
 - Bilderrahmen
- EUR 1,50 pro Person
EUR 1,00 pro Person

Stuhlhussen

- Farbe: creme
- EUR 7,00 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 34,00 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 34,00 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 von 0 bis 2 Jahren trinken kostenfrei.

Kinder von 3 bis 6 Jahren berechnen wir EUR 10,00

und von 6 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Getränkepreis (nur bei den Pauschalen).



Spirituosenliste

in der Getränkevariante 3 wählbar

Whiskeys	Pro Person Preis
Ballantines	EUR 2,50
Johnny Walker Red Label	EUR 2,50
Jack Daniels	EUR 3,50

Rum	Pro Person Preis
Bacardi Carta Blanca	EUR 2,00
Havanna 3 Jahre	EUR 3,00
Captain Morgen	EUR 2,00

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

Vodka	Pro Person Preis
Gorbatschow	EUR 2,00
Absolut Wodka	EUR 3,00

Cognac	Pro Person Preis
Maria Cron	EUR 1,50
Wiltener Goldkrone	EUR 1,50

Sonstiges	Pro Person Preis
Martini Fiero	EUR 1,50
Aperol	EUR 2,50
Lillet Blanc	EUR 2,50

Verdauer	Preis Pro Person
Ramazzotti Amaro	EUR 2,50
Jägermeister	EUR 2,50
Baileys	EUR 2,50
Berliner Luft	EUR 1,50
Rostocker Doppelkümmel	EUR 2,00
Batida de Coco	EUR 2,00
Linie Aquavit	EUR 3,00
Malteser	EUR 3,00
Pfefferminzlikör	EUR 1,00
Kirschlikör	EUR 1,00
Pflaumenlikör	EUR 1,00
Aalborg Jubiläumsaquavit	EUR 2,50

Buffet

Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne ein spezielles Buffet für Ihre Feier zusammen.

Im Anhang befinden sich verschiedene Buffetvorschläge.

Kinder von 0 bis 2 Jahren essen kostenfrei.

Kinder von 3 bis 6 Jahren berechnen wir EUR 10,00

und 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 34,00

Obstboden mit Himbeeren, Obstboden mit Mandarinen,

Obstboden mit gemischtem Obst, Schmand Torte

Blechkuchen (ca. 20 Stück) á EUR 42,00

Stracciatella Kuchen, Donauwelle, Kirsch-Mascarpone- Kuchen,

Quarkkuchen mit Streusel, Streuselkuchen mit Obst

(z.B. Apfel, Kirsche, Pflaume)

Torten (ca. 12 Stück) á EUR 49,00

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 6,00 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 im Klara's Tanzsaal unser eingerichtetes Kinderspielzimmer für einen Unkostenbeitrag von EUR 50,00 zur Verfügung.



Polterschaukel

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 1

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 àû chocolaté mit Himbeerragout

*

Panna Cotta

*

Tiramisu von Weißer Schokolade

*

Waldbeerragout mit Vanilleschaum

49,50 € 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

53,00 € 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 Kräuterris

*

Tranchen vom Schweinefilet
an buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Grütze von roten Beerenfrüchten

*

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

*

Panna Cotta

32,50 € 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

29,00 € 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 àû chocolaté mit Himbeeren

*

Panna Cotta

*

Echte Mecklenburger Rote Grütze

39,00 € 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

37,50 € 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)

35,00€ 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

35,00€ 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

40,00€ 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 102,50 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 130,00 pro Person

Kinder von 0 bis 2 Jahre sind kostenfrei.
Von 3 bis 6 Jahre berechnen wir EUR 10,00
und von 6 bis 12 Jahren berechnen wir die Hälfte der Hochzeitspauschale.

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 1 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 I1a.

Vorspeisen

Großes Salatbuffet

mit Tomaten-, Gurken-, Radieschen-, Paprika- und Möhrensalat, Himbeervinaigrette und Joghurdressing, 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

*

Zerlei 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-Dillsauce

*

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 2,00 € pro angegebener Personenanzahl (jedoch mindestens 60,00€) 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**