

# 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 Nebengelass unserer Hofstelle gehören ebenso 8 Ferienwohnungen und 8 Apartments.



## Unsere Veranstaltungsräume

Raum	Größe	Bestuhlu	ıng				Raummiete
		Normal	Sitzreihen	Block	Parlamentarisch	Runde Tische	
Clubraum	62 m²	40	45	22	15		EUR 150,00
Manfraß' Lehrerzimmer	60 m²		40	20	20		EUR 150,00
Klara's Tanzsaal	200 m <sup>2</sup>		70	30	50	80	EUR 350,00
Rademacher's Festscheune	500 m <sup>2</sup>		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 Falttechniken kostenfrei

Tischläufer

Diverse Farben kostenfrei

Kerzenhalter

Diverse Ausführungen kostenfrei

**Kerzen: Teelicht** 

• Farbe: weiß kostenfrei

**Blumen** 

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

Speise- und Getränkekarte

Standard kostenfrei

Individuell EUR 2,50 pro Person

**Platzkarten** 

Standard EUR 1,50 pro Person
 Bilderrahmen 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 vom Fass: Darguner, 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 12,00 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 London Dry Gin	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
Wilthener 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 12,00

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 37,50 Obstboden mit Himbeeren, Obstboden mit Mandarinen, Obstboden mit gemischtem Obst, Schmand Torte

Blechkuchen (ca. 20 Stück) á EUR 45,90 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

### <u>Tellergeld</u>

Wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir für die Bereitstellung des Geschirrs ein Tellergeld in Höhe von EUR 7,00 pro Person.



### **Eisbombe**

Als Highlight Ihrer Veranstaltung empfehlen wir eine Eisbombe mit einem kleinen Feuerwerk. Ab EUR 165,00. 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.



### <u>Polterschaufel</u>

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.







#### 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 Schneidestationmit 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

#### <u>Desserts</u>

Zweierlei Moussé aû chocolaté mit Himbeerragout

Panna Cotta

Tiramisu von Weißer Schokolade

Waldbeerragout mit Vanilleschaum

#### 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

#### <u>Suppe</u>

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

58,50 € p. P.

#### 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

#### <u>Suppe</u>

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

#### <u>Desserts</u>

Grütze von roten Beerenfrüchten

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Panna Cotta

35,80 € p. P.

#### 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

#### <u>Desserts</u>

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

\*

Panna Cotta

\*

Ragout von der Kirsche mit Mandelsahne

33,50 € p. P.

#### **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

#### <u>Suppe</u>

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

42,90 € p. P.

#### **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

#### <u>Desserts</u>

Panna Cotta mit Kirschen

\*

Toblerone – Mousse mit Früchten

\*

Schokoladenmousse mit Waldfrüchten

40,40 € p. P.

#### 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

#### <u>Suppe</u>

Kartoffelcremesuppe mit Wildknackern

#### <u>Hauptgänge</u>

Geschnetzeltes vom Süderholzer Wild mit Zwiebeln, Champignons und Butterkartoffeln

Gebratenes Seelachsfilet auf Lauchgemüse mit bunter Gemüsevariation

#### <u>Desserts</u>

Sanddorncreme mit Nüssen

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Zweierlei Pudding (Schokolade und Vanille)

38,20€ 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 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 Sommerliche Fruchtgrütze Panna Cotta

37,20€ p. P.

### **Grillbuffet 2**

#### <u>Vorspeisen</u>

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

k

Thymiankartoffeln

\*

Backkartoffel mit Sour Cream und Tzaziki -in der Glut-

#### **Desserts**

Schokoladenpudding mit Heidelbeeren Geeistes Melonensüppchen Panna Cotta

44,00€ 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 111,90 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 138,90 pro Person

Kinder von 0 bis 2 Jahre sind kostenfrei.

Von 3 bis 6 Jahre berechnen wir EUR 25,00

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

#### <u>Vorspeisen</u>

#### **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

#### <u>Desserts</u>

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

#### <u>Suppe</u>

#### 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

#### <u>Desserts</u>

#### Raffaello-Creme

\*

Panna Cotta mit Fruchtsauce

\*

Weißes Schokoladenmousse mit Apfelragout

### Ihr Hochzeitsbuffet II a

#### 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

Darmaschinkan mit Hanismalans

**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

#### <u>Vorspeisen</u>

#### **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 (EMail, 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 mindesten 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
- 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 Januar 2024

Datum, Unterschrift des Vertragspartners