



BANKETT

Informationen 2018

Traung & Hochzeitsfeier | Veranstaltungen | Besondere Anlässe



Hotel Schloss Gamehl
Gamehl 26
23970 Gamehl OT Benz

Tel: 038426 – 220 00
Fax : 038426 – 226 93

E-Mail: info@schloss-gamehl.de
www.schloss-gamehl.de

Version 2017/04

„Welch Schwelle Du auch immer betrittst,
es möge jemand da sein,
der Dich willkommen heißt.“

Alt- Irischer Segensspruch

Wir heißen Sie herzlich Willkommen auf Schloss Gamehl

Das Gutshaus wurde 1860 von dem Kammerherrn Franz von Stralendorff,
durch den Architekten Heinrich Thormann im Stil der Neogotik erbaut.

Der Baumeister versah das Gebäude mit einem für diesen Stil typischen Turmbau,
mit zahlreichen Ziegelornamenten und Bogenfenstern.

Im Innenbereich wurden die Räume reich mit Stuck sowie Parkett
und Holzdielenböden ausgestattet.

Der Name „Gamehl“ lässt sich von der wendischen Bezeichnung für Hügel ableiten
und weist auf die erhöhte Lage des Ortes hin.

Gamehl war und blieb über 600 Jahre ununterbrochen- mit Ausnahme
der DDR-Zeit- Stammsitz und Mittelpunkt der Familie von Stralendorff.
Letzter Eigentümer, bis zur Enteignung 1945, war Joachim von Stralendorff.

Im Jahr 2000 wurde Schloss Gamehl von seiner Enkelin
Dagmar von Stralendorff - von Wallis und Ihrem Mann Georg von Wallis zurück erworben.

Das Gebäude wurde in mehrjähriger, aufwendiger Arbeit restauriert. Dabei wurde großen Wert
darauf gelegt, den Ziegelbau und seine Innenräume in der originalen Struktur,
mit allen charakteristischen Stilelementen
und in den ursprünglichen Formen und Farben wiedererstehen zu lassen.

Gamehl war immer ein Ort der Gastfreundschaft- wir freuen uns,
diese Tradition fortführen zu können.

Ein ganzes Schloss – nur für Sie!

Der Hintergrund

Schloss Gamehl wird seit jeher sowohl von Privatgästen, als auch von Gruppen und Gesellschaften besucht, die das einmalige Ambiente, den Komfort und die Kulinarik des Hauses genießen. Nun bringt die Natur der Dinge es aber mit sich, dass die Bedürfnisse unserer Individual-Gäste nach Entspannung, Genuss und völliger Ruhe mit den Wünschen unserer Veranstaltungsgäste nicht immer konform gehen. Insofern gibt es im „Gamehler Jahr“ Privat-Zeiten, die ausschließlich unseren Individualgästen vorbehalten sind und Event-Zeiten, in denen Veranstaltungen jeglicher Art möglich sind. Nähere Informationen hierzu teilen wir Ihnen gerne persönlich mit.

Das ist die Idee

Fühlen Sie sich einmal im Leben wie ein echter Schlossherr. Genießen Sie das Gefühl tun und lassen zu können, was man will. Nutzen Sie die Einmaligkeit eines ganzen Hotels für Ihre ganz besondere Feier im privaten, ungestörten Rahmen. Ein ganzes Haus kümmert sich nur um Sie und Ihre Gäste. Wir haben das Hotel, die Natur und den ganz besonderen Charme der Einsamkeit. Seien Sie unabhängig und flexibel. Fühlen Sie sich ungestört und gut bei uns aufgehoben. Sicher, privat und diskret. Seien Sie für ein Wochenende der Schlossherr auf Schloss Gamehl und beeindrucken Sie Ihre Familie und Freunde mit einem exklusiven Event.

Arrangement Schlossherr

Freuen Sie sich auf:

- 2 Übernachtungen (Fr bis So) in allen Zimmern und Suiten des Schlosses für bis zu 48 Personen
- persönlicher Check in / Ihre Gäste müssen sich um nichts kümmern
- 2 x Frühstücksbuffet nach Landherrenart zu Ihrer Wunsch-Zeit (für jeweils max. 48 Personen)

Pauschalpreis

In der Saison (01.04.-30.09.2018)

ab € 5.900,00

+ € 1.300,00

Bei kleineren Veranstaltungen, bei denen nur einige wenige Zimmer benötigt werden und keine musikalische Umrahmung /Tanz geplant ist, können Sie auch individuell buchen.

Zimmerpreise 2018

für 2 Pers inkl. Frühstück pro Nacht in der Nebensaison:

Doppelzimmer	ab €	120,00
Doppelzimmer Superior / Suite	ab €	150,00
Bei Einzelnutzung des Zimmers reduziert sich der Preis um	€	- 30,00

Extras

Zustellbett/Aufbettung bis	3 Jahre	kostenfrei
	bis 11 Jahre	ab € 29,00
	bis 17 Jahre	ab € 39,00
	ab 18 Jahre	ab € 49,00
Hauttiere	ohne Futter	€ 15,00

Veranstaltungsräume für jeden Anlass

Großer Festsaal

Der große Festsaal im neugotischen Stil eignet sich idealerweise für eine Gästeanzahl von 20 bis 80 Personen. Ein nach Originalunterlagen restaurierter Kaminofen verbreitet auch in der kühleren Jahreszeit eine wohlig angenehme Atmosphäre.

Raummiete: 500,00 € /halber Tag | 750,00 € ganzer Tag

Blauer Salon

Der Blaue Salon ist beim Standesamt in Neuburg-Steinhausen als Außenstelle gelistet, so dass Sie hier die wunderbare Möglichkeit haben, sich in einem außergewöhnlich feierlichen, stilvollen Ambiente das „Ja-Wort“ zu geben.

Der Blaue Salon eignet sich darüber hinaus als Veranstaltungsraum für bis zu 20 Gäste.

Raummiete: 300,00 € /halber Tag | 500,00 € ganzer Tag

Wintergarten

Durch die große Glasfront haben Sie vom Wintergarten einen wunderbaren, sonnigen Blick in den großen Schlosspark. Der Wintergarten eignet sich in der warmen Jahreszeit für Veranstaltungen mit bis zu 16 Gästen.

Raummiete: 200,00 € /halber Tag | 350,00 € ganzer Tag

Terrasse & Schlosspark

Zur Schlossanlage zählen eine am Nachmittag angenehm sonnige Terrasse, eine große Schlosswiese und ein großer Teich mit kleiner Insel, die Sie über eine hübsche Brücke erreichen können.

BBQ - Ecke

Wer es rustikal mag, kann gerne unsere Grillecke im Schlossgarten für ein leckeres Barbecue nutzen.

Pauschal: 150,00 €

Der organisatorische Rahmen

Der Termin

Falls Sie einen bestimmten Wunschtermin für Ihre Veranstaltung haben, sollten Sie möglichst frühzeitig bei uns melden. Denn nicht selten sind die Wochenenden 1 Jahr im Voraus gebucht. Gern reservieren wir Ihnen Ihren Wunschtermin mit einer Option von bis zu 4 Wochen, so dass Sie ausreichend Zeit haben, sich zu entscheiden.

Individueller Veranstaltungsplan

Für jede Veranstaltung erstellen wir grundsätzlich einen Veranstaltungsplan, der sowohl den zeitlichen Ablauf, als auch die kulinarische Wahl und besondere Extras umfasst. Im Anhang finden Sie ein Muster für eine Veranstaltung / Hochzeitsfeier mit Trauung.

Festliche Dekoration

Zu einem besonderen Tag gehört auch eine passende Tischdekoration. Wir empfehlen Ihnen das Floristenfachgeschäft Gänseblümchen in Wismar (Kontakt Daten im Anhang).

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen.

Wünschen Sie keine besondere Dekoration, können Sie auf unsere klassisch, dezente, hoteleigene Tischdekoration zurückgreifen. Diese berechnen wir nach Aufwand.

Musik - Technik - Unterhaltung

Zu einer tollen Feier gehört in der Regel auch gute Musik. Im Anhang finden Sie Kontaktdaten für DJ's, mit denen wir gute Erfahrungen gemacht haben. Kontaktdaten für verschiedene Künstler mit diversen Unterhaltungsprogrammen finden Sie ebenfalls im Anhang.

Wer lediglich ein wenig Musik im Hintergrund abspielen möchte, kann kostenfrei unsere hauseigene Musikanlage nutzen.

Wissenswertes zum Thema Hochzeit

Die standesamtliche Trauung

Die Trauung findet im Blauen Salon statt. Es können bis zu 50 Gäste mit Bestuhlung an der Trauung teilnehmen. Die Dekoration inkl. Ringkissen, weißer Rosen, Stuhlkränze für die Brautleute, Kerzen und Musik wird durch unser Hotel bereitgestellt. Hierfür berechnen wir eine Pauschale in Höhe von 195,00 €. Für die Trauung planen Sie bitte ca. 30 Minuten ein.

Aber auch im einmaligen Ambiente unserer kleinen Insel des Schlossteichs können Sie den „Bund für's Leben“ schließen. Die Kosten für das hiermit verbundene Set-up belaufen sich auf pauschal 350,00 € (Trautisch mit einem Strauß weißer Rosen, Ringkissen, Stühle für das Brautpaar mit Stuhlkränzen und Bänke für bis zu 60 Gäste). Sollten Sie anstelle der Bänke Stühle mit weißen Hussen wünschen, berechnen wir hierfür zusätzlich 3,80 € je Stuhl.

Selbstverständlich können Sie sich in unserem Haus, bei Verfügbarkeit, auch ohne eine anschließende Feier standesamtlich trauen lassen.

Häufige Fragen

Gibt es einen Geschenketisch?

- Einen Tisch für die Hochzeitsgeschenke stellen wir gern kostenfrei zur Verfügung.

Darf man Blumen streuen?

- Ja, Sie dürfen gern Blumen streuen, aber bitte nur auf dem Schlossgelände. Beliebt sind Rosenblätter, die Sie bei Ihrem Floristen erhalten. Das Streuen von Reiskörnern, bitten wir auf den Außenbereich zu beschränken. Konfettikanonen mit Papier, Kunststoff o.ä. sind grundsätzlich nicht gestattet. Sollten diese dennoch verwendet werden, müssen wir den leider nicht unerheblichen Reinigungsaufwand mit 38,00 €/Std. in Rechnung stellen.

Wie lange darf gefeiert werden?

- Feiern können Sie bis in die frühen Morgenstunden. Bitte berücksichtigen Sie, dass wir ab 01:00 Uhr einen Nachtzuschlag von 120,00 € pro Stunde berechnen.

Als Schlossherr haben Sie das gesamte Schloss gemietet und brauchen so keine Rücksicht auf andere Hausgäste nehmen. Wir bitten jedoch aus Rücksicht auf unsere Nachbarn darum, ab ca. 00:00 Uhr die Fenster geschlossen zu halten, bzw. die Lautstärke entsprechend zu dämpfen, damit wir die Nachtruhe nicht beeinträchtigen.

Veranstaltungsplan - Muster

Tag 1

15:00 Uhr	Check-In der gebuchten Zimmer Individuelle Gestaltung des Tages	
18:00 Uhr	Polterabend im Schlossgarten Sollte die Reinigung der „Polterecke“ durch uns erfolgen müssen, berechnen wir hierfür	pro Std. 38,00 €
19:00 Uhr	BBQ auf der Schlossterrasse	p. P. ab ca. 35,00 €

Tag 2

14:00 Uhr	Standesamtliche Trauung im Blauen Salon Bereitstellungskosten	195,00 €
14:30 Uhr	Sektempfang im Wintergarten / Schlosspark mit Sekt, Sekt-Orangensaft	à 5,50 €

Fotografentermin mit den Gästen

15:30 Uhr	Kaffee & Kuchenbuffet Torten und verschiedene Fruchtböden Kaffeepauschale (Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee)	p. Kuchen ab 28,00- 42,00 € p. P. 7,50 €
17:00 Uhr	Kutschfahrt um und durch das Schlossgelände – Dauer ca. 60 Min. Kutsche 2-6 Personen Kutsche bis 12 Personen	p. Kutsche 80,00 € p. Kutsche 150,00 €
18:30 Uhr	Abendessen im Saal Buffet oder Menü nach Auswahl	p. P. ab 45,00 €
20:30 Uhr	Eröffnungstanz durch das Brautpaar und anschließende Feier	
23:00 Uhr	Feuerwerk oder Feuershow im Schlosspark (in Eigenregie)	
23:30 Uhr	Mitternachtssnack Currywurst mit Pommes Gulaschsuppe mit Baguette Wiederaufbau des restlichen Kuchenbuffets vom Nachmittag	p. P. 9,50 € p. P. 6,50 €
ca. 02:30 Uhr	Ende der Veranstaltung	

Tag 3

08:00 Uhr	Gemeinsames Frühstück	
bis 11:00 Uhr	Check-Out und individuelle Heimreise	

Kulinarisches für Ihre Veranstaltung

Empfang

Nach der Trauung und vor dem festlichen Abendessen bietet es sich an, einen Sektempfang mit kleinen Canapées und Fingerfood zu machen. Es werden Sekt, Orangensaft und Wasser gereicht. Die Auswahl der kleinen Häppchen erfolgt bei einer direkten Absprache.

Kaffee & Kuchen

Kaffee und Kuchen bieten wir Ihnen gern als Buffet an. Zum Kuchenbuffet gehören Torten verschiedene Fruchtböden und Blechkuchen sowie Kaffee und Tee satt.

Menü

Bei einem Menü servieren wir Ihnen **eine**, im Vorfeld festgelegte, Speisenfolge an den Tisch. Ausgewählte Menüvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten.

Buffet

Hier ist für jeden etwas dabei. Buffets bieten wir ab einer Gästeanzahl von 30 Personen an. Idealerweise stellen wir Ihnen das Buffet in einem gesonderten Raum zur Verfügung. Einige Vorschläge hierfür finden Sie ebenfalls auf den folgenden Seiten.

Getränke & Weine

Eine Getränke- und Weinkarte finden Sie im Anhang. Getränkepauschalen bieten wir in unserem Haus nicht an. Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.

Menüvorschläge 3-Gang-Menü

Menüpreise ab 5 Personen

Menü 1

Steckrübensüppchen mit Porree und Speck

*

Filet vom Fjord-Lachs im Wirsingblatt
mit glacierten Schalotten und Kartoffel-Kräuterstampf

*

Haselnuss-Crêpe gefüllt mit Sauerkirschen
dazu Schokoladensoße

Preis: 34,00 € / Person

Menü 2

Nordische Fischrahmsuppe
mit Anis und Dill

*

Kräuterbraten vom Jungschwein an Schwarzbiersoße
dazu Gemüse der Jahreszeit und kleine Kartoffelklöße

*

Bratapfelparfait
an Rum-Vanillesoße

Preis: 38,00 € / Person

Menüvorschläge 4-Gang-Menü

Menü 3

Grünkohlsuppe
mit Kasselerstreifen

*

Zanderfilet
auf buntem Linsengemüse

*

Schweinefilet mit Backpflaumensoße
Kohlrabistreifen und Mecklenburger Rübenmus

*

„Schneekönigin“
Apfel-Sahnecreme im Glas

Preis: 46,00 € / Person

Menü 4

Carpaccio von der Buttermakrele
an Feldsalat und Gemüsevinaigrette

*

Zucchini-Basilikumsuppe mit Parmesan

*

Tafelspitz vom Kalb – mariniert und sanft geschmort
mit Gemüseallerlei nach Marktangebot,
dazu gebratene Polentabällchen

*

Weißes Schokoladenmousse
an Schlehen-Zabaglione

Preis: 48,00 € / Person

Menüvorschläge 5-Gang-Menü

Menü 5

Russisch gebeizter Lachs
(mit Rote Bete-Saft und Wodka)
mit Frischkäseterrine und Feldsalat

*

Petersiliensüppchen mit Croutons

*

Filet vom Butt
mit Schwarzbrotkruste und Gemüsestreifen

*

Rinderfilet mit Schweinefilet gefüllt
dazu Gänseleber-Rahmsoße, gedünsteter Wirsing und Steinpilznudeln

*

Tiramisu mit Rotweibirnen

Preis: 58,00 € / Person

Kaffee & Kuchen

z. B.

Käsekuchen mit Mandarinen
Elsässer Apfelkuchen
Pflaumenkuchen mit Walnussstreusel
Schwarzwälder Kirschtorte
Quarkkuchen
Himbeerschmandtorte
u.v.m.

Buffetvariationen

ab 30 Personen

Buffet Nr. 1

Salatvariationen nach Marktangebot
Aufschnittplatte mit Katenschinken
Bratenplatte mit Remoulade
Hausgemachte Matjessalate
Gemüseterrine mit Kräuterdip

Lauch-Kartoffelsuppe

Steinbeißerfilet in Kräuterpanade
Burgunderbraten mit Honig-Pfeffersoße
Penne mit Auberginensöße
Gemüse der Saison
Röstkartoffeln

Zitronencreme mit Orangensoße
Vanillemousse mit Fruchtmark
Blechkuchen
Käseauswahl vom Brett

Preis: 45,00 € / Person

Buffetvariationen

Buffet Nr. 2 - Mecklenburger Buffet

Auswahl nordischer Salate – Kartoffelsalat - Birne-Zwiebel
Rettich – Gurke – Karotte – Kohl
Blattsalat mit zweierlei Dressing
Ländliche Wurstspezialitäten und Schinken
Räucherfischplatte von hiesigen Fischen
Hausgemachter Matjessalat
Brotauswahl – Butter – Schmalz - verschiedene Dips

Kürbiscremesuppe mit Mettklößen

Mecklenburger Pflaumenbraten mit Rotspon-Soße
„Ochsensteert“ Ochsenchwanzragout
Zanderfilet mit Muschelsoße dazu Gemüse nach Marktangebot
Petersilienkartoffeln – Kartoffelstampf
Gestenrisotto

Rote Grütze mit Vanillesoße
Sanddornmousse
Blechkuchen
Regionale Käseauswahl dazu Birnensenf

Preis: 58,00 € / Person

Buffetvariationen

Buffet Nr. 3

Blattsalatvariation mit zweierlei Dressing
Auswahl an Antipasti und Oliven
Parmaschinken mit Melonenkugeln
Kalbfleisch in Thunfischsoße
Tortellinisalat
Brotauswahl – Butter - Olivenöl

Tomaten – Orangensuppe mit Basilikum

Filet von der Goldbrasse mit Gemüse – Kapernsoße
Medallions vom Rinderfilet mit Steinpilzsoße
Ofenkartoffeln mit Gemüse gratiniert
Saisonale Gemüseauswahl
Gefüllte Gnocci
Kräuterrisotto
Bandnudeln

Panna Cotta mit Fruchtmark
Zabaglione mit frischen Früchten
Hausgemachte Eisbombe
Italienische Käseauswahl

Preis: 86,00 € / Person

Buffetvariationen

BBQ - Buffet

Reichhaltige Salatauswahl mit Balsamicodressing
Bauernsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat
Variation von Antipasti
Tomate Büffelmozzarella mit Basilikum Pesto
Knoblauchbrot und Baguette

Frisch vom Grill

Entrecote vom Jungbullen
Spareribs in Apfel und Cola
Thüringer Rostbratwurst
Garnelen am Spieß
Schafskäse mit Honig und Thymian

Beilagen

gegrillte Zucchini und Aubergine
gefüllte Riesenchampignons
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Melone und Ananas vom Grill
Crème Brûlée
Kompott vom Obst der Saison

Preis: 39,00 € / Person

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Güstrower Mineralwasser	0,25 l	1,90 €
Naturell/Gourmet	0,75 l	5,80 €
Coca-Cola ^{2, 3, 5, 16}	0,2 l	2,60 €
Coca-Cola light, zero ^{2, 3, 4, 6, 11, 16}	0,2 l	2,60 €
Fanta ^{1, 2}	0,2 l	2,60 €
Sprite ¹	0,2 l	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 10}	0,2 l	2,60 €
Schweppes Tonic ¹⁰	0,2 l	2,60 €
Schweppes Ginger Ale ^{2, 10}	0,2 l	2,60 €
Red Bull ^{2, 11, 16}	0,25 l	3,80 €

Satower Säfte – Tradition aus Mecklenburg

Apfelsaft klar, naturtrüb	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,60 €
Sanddornnektar	0,2 l	2,60 €
Sauerkirschnektar	0,2 l	2,60 €
Tomatensaft	0,2 l	2,60 €
Bananensaft	0,2 l	2,60 €

Kaffee und Schokolade aus dem Hause Heimbs

Tasse Kaffee ¹¹	2,80 €
Kännchen Kaffee ¹¹	4,10 €
Cappuccino ¹¹	3,10 €
Espresso ¹¹	2,80 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,20 €
Latte Macchiato ¹¹	3,90 €
Milchkaffee ¹¹	3,20 €
Glas heiße Schokolade hell	3,40 €
Glas heiße Schokolade mit Sahne	3,80 €

Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt

Glas Tee	2,00 €
Kännchen Tee	3,80 €

Bier

Lübzer Pils vom Fass	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,90 €
Alster	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,90 €
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Ducksteiner Schwarzbier	0,5 l	3,80 €
Erdinger Weizenbier	0,5 l	3,80 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,80 €

Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	6,00 €
Campari on the rocks	5cl	3,90 €
Sandemann Sherry medium dry	5cl	4,20 €
Sandemann Sherry dry seco	5cl	4,20 €
Sherry Osborne Medium	5cl	4,20 €

Aquavit

Rostocker Lehment Man un Fru	2cl	2,70 €
Malteserkreuz Aquavit	2cl	2,60 €
Linie Aquavit	2cl	3,80 €

Grappa

Marzadro „Le Diciotto Lune“	2cl	4,50 €
-----------------------------	-----	--------

Korn

Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,60 €
-----------------------	-----	--------

Kräuter

Fernet-Branca	2cl	2,80 €
Jägermeister	2cl	2,80 €
Montenegro Amaro	2cl	3,40 €
Ramazotti	2cl	2,80 €
Underberg	2cl	2,80 €

Unverbindliche Preisempfehlung. Änderungen und Irrtümer bleiben vorbehalten.

Getränkekarte

Liköre			Bourbon Whiskey		
Baileys	2cl	3,20 €	Jack Daniel's	2cl	4,10 €
Cointreau	2cl	3,20 €	Jim Beam	2cl	4,10 €
Grand Marnier	2cl	3,20 €	Makers Mark	2cl	5,10 €
Licor 43	2cl	3,20 €	Scotch Whisky		
Ouzo 12	2cl	3,20 €	Johnnie Walker Red Label	2cl	4,10 €
Sambuca	2cl	3,20 €	Johnnie Walker Black Label	2cl	5,10 €
Obstbrände			Laphroaig	2cl	6,80 €
Diverse Obstbrände	2cl	4,10 €	Irish Whiskey		
Rum			Tullamore Due	2cl	6,50 €
Havana Club 3 Jahre	2cl	3,50 €	Mixgetränke mit Alkohol		
Old Pascas 73	2cl	4,10 €	Gin Tonic	0,2 l	6,00 €
Bacardi Carta Blanca	2cl	3,50 €	Cuba Libre	0,2 l	6,00 €
Tequila			Licor 43 mit Milch	0,2 l	6,00 €
Sierra Tequila Silver	2cl	2,90 €	Campari Orange	0,2 l	6,00 €
Sierra Tequila Gold	2cl	2,90 €	Vodka Lemon/Cola/Orange	0,2 l	6,00 €
Vermouth			Whiskey Cola	0,2 l	6,00 €
Martini	5cl	5,10 €	Mixgetränk ohne Alkohol		
bianco/extra dry/rosso			Melone-Gurke	0,2 l	4,90 €
Vodka und Gin			1 mit Konservierungsstoff		
Absolut Vodka	2cl	3,10 €	2 mit Farbstoff		
Finsbury London Dry	2cl	2,90 €	3 mit Antioxidationsmittel		
Hendrick'S Gin	2cl	5,50 €	4 mit Süßungsmittel Saccharin		
Weinbrände und Cognac			5 mit Süßungsmittel Cyclamat		
Asbach Uralt	2cl	2,60 €	6 mit Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle		
Osborne Veterano Brandy	2cl	2,60 €	7 mit Süßungsmittel Acesulfan		
Conde de Osborne	2cl	4,10 €	8 mit Phosphat		
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	2,60 €	9 geschwefelt		
			10 chininhaltig		
			11 coffeinhaltig		
			12 mit Geschmacksverstärker		
			13 geschwärzt		
			14 gewachst		
			15 Gentechnisch verändert		
			16 taurinhaltig		

Kontakt Daten & Empfehlungen

Blumen & Dekoration

Gänseblümchen
Bärbel Hottendorff
Fischerreihe 6
23966 Wismar
Tel: 03841 / 211226

stiel*blüte
Annette Kelch-Satow
Schweinsbrücke 9
23966 Wismar
Tel: 03841-223597
www.stiel-blüte-wismar.de

Eventfloristik
Janine Pusch
Neue Reihe 59
18225 Kühlungsborn
Tel: 0162 / 4318959
www.ostseebluete.de

Feuerwerk & Künstler

Uli`s Feuerwerke
Kindergartenweg 4 d
18198 Stäbelow
Telefon: 038207 / 758088
www.uli-feuerwerke.de

Arne Lifson Feuerschlund
Fritz-Reuter-Str. 48
18057 Rostock
Tel: 0162 / 6646699
www.feuerschlund.de

Theater Liebreiz
Friedrichstraße 11
18057 Rostock
Tel: 0151 / 52577979
www.pippeloentje.de

Fotografen

Fotografin Anne Karsten
Lübsche Str. 6
23966 Wismar
Telefon: 03841 / 470674
www.anne-photographie.de

Jana Weißflog
Grömitzer Ring 3
18225 Kühlungsborn
Telefon: 038293 / 415676
www.fotograefin-kuehlungsborn.de

Friederike Hegner
Tel.: 01520 / 1502000
info@friederike-hegner.de
www.friederike-hegner.de

Kinderbetreuung

Betreuungsservice
Iris Hoffmann-Wiegand.
Lübsche Straße 123
23966 Wismar
Tel. 03841 / 790 776
www.kindersternchen.de

Babysitteragentur
Engelchen & Bengelchen
Platz der Freundschaft 1
18059 Rostock
Tel.: 0381 / 2946277

Konditorei

Konditorei Senf
Lübsche Straße 83
23966 Wismar
Tel: 03841 / 282830
www.konditorei-senf.de

Konditorei Braun
Mollistraße 14
18209 Bad Doberan
Tel.: 038203 / 62127
www.konditorei-braun.de

Konditorei Hünemörder
Sonnenstraße 4
18239 Satow
Tel.: 038295 / 78230

Kontakt Daten & Empfehlungen

Kutschfahrten

André Wecke
Gamehl
Tel.: 0171 / 7344202

Musik

DJ Henry Pöthig
Tel.: 0172 / 1746676

DJ Carsten Ulrich
Tel.: 038293 / 12101

DJ Mark van Heiden
Tel.: 0177 / 7854635
www.markvanheiden.de

Showband Impressionen
Eckhardt Kuska
Tel.: 038203 / 776240
0179 / 6931786
ektin@web.de

Voice to the music
Thomas Müller
Tel.: 0171 / 7707165

Jazzdessert
Heiko Hövekenmeier
Tel.: 040 / 27169960

Harfenistin
Sophia Warczak
Tel.: 039973 / 759299
0162 / 6579796
www.saiten-weise.com

Saxophonistin
Heidi Jantschik
Tel.: 0176 / 10447777
www.saxx-musik.de

Pianistin
Natascha Wittmann
Tel.: 04541 / 808760
natascha-klavier@hotmail.com
www.piano-events.de

Standesamt/ Kirche

Standesamt Neuburg
Frau Grunau
Tel.: 038426 / 41046

Dorfkirche Goldebee
Goldebee 4
23970 Benz
Tel.: 03841 / 283482
hornstorf@elkm.de

Taxi

Taxi Wismar
Amselweg 23
23966 Wismar
Tel.: 03841 / 201569

Taxi- Union GbR
Poeler Str. 1
23970 Wismar
Tel.: 03841 / 283883

City Ruf Taxi
Lübsche Straße 95
23966 Wismar
Tel.: 03841 / 700200

Anfrageformular

Ihre Kontaktdaten

Name, Vorname

Anschrift

PLZ, Ort

Telefon, E-Mail

Basisdaten zu Ihrer Veranstaltung

Art der Veranstaltung

Datum oder Zeitraum

Anzahl der Gäste

Weitere Eckdaten

Standesamtliche Trauung gewünscht?

Möchten Sie Ihre Gäste bei uns unterbringen?

Mittagessen Buffet Menü

Empfang Kaffee & Kuchen

Abendessen Buffet Menü

Ihre Anmerkungen

FAX

: +49 (0) 38426 – 22 693

E-MAIL

: info@schloss-gamehl.de