



# Seeschloß

Hochzeitsvilla am Obersee

Bankettmappe für Ihre Hochzeit  
Saison 2025

A photograph of a wedding ceremony taking place outdoors. A priest in a pink jacket stands at a white altar, speaking into a microphone. A bride and groom are seated in ornate wooden chairs, holding hands. The scene is set against a backdrop of greenery and white columns. A red carpet runs down the center of the frame. The text 'Ja, ich will!' is overlaid in white on the bottom half of the image.

Ja,  
ich  
will!

# Wir haben nur in Einem mehr Erfahrung als Sie ...

... im Heiraten! Hier sehen Sie, was uns besonders macht:

- 400 m vom Standesamt entfernt
- Räumlichkeiten für bis zu 85 Personen mit großer Terrasse
- Hochzeitsvilla für bis zu 45 Personen
- Traupavillon im liebevoll angelegten Hochzeitspark
- Übernachtungsmöglichkeiten für über 90 Personen
- zwei Hochzeitssuiten
- Kremserfahrten für bis zu 60 Personen
- Feuerwerk über dem Obersee (Beantragung im Ordnungsamt Wandlitz)
- große Hochzeiten für bis zu 130 Personen mit einem Zelt auf der Terrasse möglich

---

Feiern Sie bei uns einen rundum gelungenen Festtag ohne Sorgen um die Planung und die Details – dafür sind wir da. Die liebevolle Ausstattung sowie der perfekte Service machen Ihren Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis. Unser Wunsch ist, dass Sie sich bei uns richtig wohlfühlen.

Mit unseren insgesamt 45 Zimmern ist auch für genügend Übernachtungsmöglichkeiten gesorgt. Im gemütlichen Ambiente und familiärer Atmosphäre richten wir für Sie den schönsten Tag Ihres Lebens aus.

**Gern begleiten wir Sie durch diesen ganz besonderen Tag Ihres Lebens.**

# Beispielrechnung für eine Hochzeitsfeier

## im Hotel Seeschloss und in der Hochzeitsvilla am Obersee

### Sägebock

- zum Stammdurchsägen planen Sie 30,00 € ein

### Sektempfang

- Sektempfang (mit Rotkäppchen Sekt): 3,40 € pro Person
- Prosecco: 3,70 € pro Person

### Fingerfood zum Empfang

- 2 Canapés edel belegt (Lachsschinken-Käse-Räucherlachs usw.) und ein Partywürstchen für 7,90 € pro Person
- halbe belegte Brötchen (mit Schinken, Wurst, Käse usw.) für 3,00 € pro Stück

### Mittags- oder Abendmenü

Die Preise entnehmen Sie bitte unseren Vorschlägen. Wir sind für jede Änderung und Umstellung zu einem Gespräch bereit. Buffets servieren wir ab 20 Personen.

### Kaffee und Kuchen

- Kaffee, Tee oder Kakao
- **Gern besprechen wir Ihre individuellen Torten- und Kuchenwünsche im persönlichen Gespräch.**
- Kosten für die Hochzeitstorte sind nicht inbegriffen

Wenn Sie eigenen Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir eine Servicegebühr von 4,50 € pro Gedeck (ohne Kaffee).

### Parknutzung

Sie können auch freie Trauungen, Kaffeetafeln oder Abendveranstaltungen im Park am kleinen Teich in einer gediegenen Atmosphäre buchen. Bei Inanspruchnahme dieser Leistungen, wird ein Zuschlag von 450,00 € für bis zu 20 Personen und 3,00 € für jede weitere Person fällig.

### Unterhaltung

Nach Wunsch vermitteln wir Ihnen unseren Haus-DJ (400–600 €).

Auch bei der Organisation weiterer Kunstdarbietungen sind wir Ihnen gerne behilflich.



### Mitternachtssnack

- 2 Mini-Bouletten für 3,50 € pro Person
- Schmalzstulle vom Brandenburger Landbrot für 2,50 € pro Person
- deftige Suppen wie Soljanka oder Gulasch für 4,90 € pro Person

### Getränke

Bei Feierlichkeiten von 15 – 01 Uhr sollten Sie bei Getränken eine Summe von ca. 30,00 € bis 48,00 € pro Person einplanen. **Bei Veranstaltungen im Saal oder in der Villa sind für Getränke nur Pauschalen möglich.**

### Schokoladenbrunnen

Ein Schokoladenbrunnen mit 2,5 kg Schokolade, Früchten und Gebäck kostet 89,00 €. Diese Menge reicht für ca. 30 Personen.

### Dekoration

Tischblumengestecke entsprechend Ihren Wünschen haben einen Einheitspreis von 25,00 € pro Stück. Opulente Kränze sowie individualisierte Dekoration für runde Tische kosten bis zu 90,00 €. Gern sprechen wir Ihre Wünsche individuell mit Ihnen ab. Möchten Sie z. B. eine Türgirlande? Diese kostet pro laufenden Meter ab 15,00 – 20,00 € (abhängig von der Art der Blumen).

Eine gern gebuchte Dekoration ist unser großer Kerzenständer ohne Blumen mit einer Kostennote von 15,00 €. Möchten Sie den Kerzenständer mit einer Girlande und Blumen geschmückt haben, kostet dieser 35,00 €. Mittlere Kerzenständer kosten 5,00 € pro Stück. Stuhlhussen liegen bei ca. 6,50 € bis 8,00 € pro Stück.

### Polterhochzeiten

- ... sind natürlich auch in unserem Hause möglich
- Zusammenfegen – kostenfrei ;)
- Polterabfalltonne von 40,00 € bis 75,00 €

### Nutzen Sie auch den Preiskalkulator auf unserer Homepage!

Bei Fragen können die uns telefonisch unter 0 33 37 / 20 43, im Internet unter [www.seeschloss-lanke.de](http://www.seeschloss-lanke.de) und per E-Mail unter [hotel-seeschloss@t-online.de](mailto:hotel-seeschloss@t-online.de) erreichen. Ihre Ansprechpartner sind Patricia und Max Zimmerler.

# Buffet-Varianten für Ihr gelungenes Festessen



Gutes Essen auf einer Hochzeit ist fast genauso wichtig wie die Feier selbst. Die Gäste sollen sich wohlfühlen, die Zeit genießen und natürlich auch satt werden. Deshalb bieten wir Ihnen stets frische, ideenreiche und auch saisonale Gerichte, die Sie nach Belieben erweitern und variieren können. Ab 20 Personen stellen wir Ihnen gern ein leckeres Buffet zusammen.

Gern können Sie bei Ihrer Planung eigene kulinarische Wünsche einfließen lassen. Sie können Gerichte innerhalb der Buffets tauschen sowie hinzufügen oder reduzieren. Bitte beachten Sie hierbei, dass der Preis unter den Buffets pro Person gilt und sich bei Änderungen der Speisen ebenfalls verändert.

**Die Familie Zimmler wünscht viel Spaß beim Auswählen!**

## **Buffet Nr. I (kalt-warm)**

### **Der „Klassiker“**

#### **Warmanteile**

- 1x Suppe Ihrer Wahl: z. B. Spargel-, Tomaten-, Hühner-, Wildsuppe oder Soljanka, Hochzeitssuppe
- Kasselerbraten auf Sauerkrautbett und Bratkartoffeln
- Schweinekräuterbraten auf Kartoffelgemüsegratin
- Prager-Schinken (gepökeltes Schweinefleisch im Brotteig gebacken) oder Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Kaisergemüse
- Hähnchenkeulen, Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken und kleine Bouletten

#### **Salate**

- Caesar Salad
- Tomate-Mozzarella
- pikanter Käseschinkensalat

#### **Kaltanteile**

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Bratenplatte bestehend aus Schweinebraten, Kasseler, Hackepeter, Kochschinken, Nusschinken, Lachsschinken und Putenbrust
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Essig und Öl
- Obsttagere, sowie ein umfangreiches Brotsortiment

#### **Süßspeisen**

- rote Grütze
- Schoko- oder Erdbeercreme

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 37,00 €**

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

---

#### **Erweiterungsmöglichkeiten**

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

**Preis pro Person mit Erweiterung: 41,00 €**

Dieses Angebot können wir erst ab 20 Personen realisieren.  
Bei kleinerer Personenanzahl bitten wir um gesonderte Absprache.



## Buffet Nr. II

### Das „Rustikale“

Vorschlag für ein rustikales Buffet mit wahlweise Wildschwein, Spanferkel, Kalbskeule oder Lamm vom Hausgrill auf der Seeterrasse.

#### Gemischte Platten

- gemischte Bratenplatte, Schwein, Kasseler
- gemischte Käseplatte, Hart- und Weichkäsesortiment
- gemischte Räucherfischplatte, Aal, Lachs, Forelle und Kaviareier

#### Salate

- Obst und Gemüsesalate: z. B. grüne Bohnen, Tomate-Mozzarella, Gurken und Mixed Pickles, Senfgurken, Gewürzgurken
- frischer Salat zum Zusammenstellen mit Essig und Öl
- mediterrane Gemüseplatte
- Brotsortiment

#### Warme Beilage (nach Absprache)

- Sauerkraut, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Buttermöhrrchen, Butterbohnen bzw. Blumenkohl
- Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, Nudeln bzw. Salzkartoffeln

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 43,00 €**

Dieses Angebot gilt erst ab 40 Personen.



## Buffet Nr. III (vegetarisch, nicht vegan!)

### Das „grüne Paradies“

#### Suppen zur Wahl 1 Stk.

- Tomatensuppe
- Spargelcremesuppe
- Pilzsüppchen
- Gemüsebrühe mit Einlage

#### Salate

- Ceasar Salad
- Brokkolisalat
- Rote Beete Salat
- griechischer Salat mit Feta

#### Kaltanteile

- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Quarkdipp
- Italo Antipasti: klassische und neu kombinierte italienische Kaltspeisen
- Tomate-Mozzarella

#### Warmanteile

- Kartoffelgnocchis mit knackigem Pfannengemüse und Champignons
- Fettuccini mit Bärlauchpesto
- Paprikaschoten gefüllt mit Feta
- Kartoffel-Gemüse Gratin
- Gemüseboulette auf Ratatouillegemüse
- Spinat-Feta Quiche

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 37,00 €**

Dieses Angebot gilt erst ab 30 Personen.

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.



## Buffet Nr. IV „Brunch“

### Getränke und Kuchen (servieren wir anteilig)

- Orangensaft, Wasser, Kaffee oder Tee
- Blechkuchen

### Warmanteile

- 1x Suppe Ihrer Wahl: z. B. Spargel-, Tomate-, Wild-, Gulaschsuppe, Soljanka o. Hochzeitssuppe
- gedünstetes Zanderfilet in Zitronenbuttersoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
- gebratenes Schweinefiletsteak in Steinpilzrahm mit Kartoffelkroketten
- Wildbraten mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Klößen
- Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Kaisergemüse
- Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Hähnchenkeulen und kleine Bouletten

### Salate

- Caesar Salad
- Thunfischsalat
- pikanter Käseschinkensalat

### Kaltanteile

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Hackepeter, Lachsschinken, Putenbrust und Serrano-Schinken
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Dressing, Essig und Öl
- Brotsortiment und Obstetagere

### Süßspeisen

- rote Grütze
- Zitronen- und Erdbeercreme

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 41,00 €**

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

---

### Erweiterungsmöglichkeiten

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

**Preis pro Person mit Erweiterung: 45,00 €**

## Buffet Nr. V

### Das „Mediterrane“

#### Warmanteile

- 1x Suppe Ihrer Wahl: z. B. Gazpacho, Minestrone, Fischtopf
- Ratatouille
- Putensteaks mit Tomate & Mozzarella überbacken
- Schweinebraten mit provenzalischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln
- Paella nach Wahl (Fleisch oder Fisch)
- Fleischbällchen in Tomatensoße
- Pasta nach Wahl (Bolognese, Carbonara, Aglio e olio)
- Saltimbocca vom Schweinefilet
- saisonaler Mittelmeerfisch in mediterraner Soße

#### Salate & Kaltanteile

- griechischer Salat, Toskanischer Ruccolasalat, Salat Caprese, Thunfischsalat
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken, gegrilltes eingelegtes Gemüse
- Aufschnittplatte mit mediterranem Brot, Wurst-, Schinken-, und Käsespezialitäten

#### Süßspeisen

- Tiramisu
- Creme Catalan
- Panna Cotta mit Beeren-Minz-Kompott

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 42,00 €**

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

---

#### Erweiterungsmöglichkeiten

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

**Preis pro Person mit Erweiterung: 46,00 €**



## Buffet Nr. VI

### Das „Edle“

Zum Einstieg servieren wir ein ein Glas Champagner Perrier Jouet Grand Brut

#### Warmanteile:

- Suppe zu Ihrer Wahl: Steinpilzschäumchen, Maronencreme, Bärlauchsüppchen

#### Kaltanteile:

- Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
- Gänsestopfleber mit Mangochutney
- Räucherfischplatte
- Austern auf Eis
- italienischer Schinken mit Crissinis
- Roastbeef mit Sahnemeerrettich
- französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Früchtebrot

#### Warmanteile:

- Ochsenbäckchen mit bunten Estragonrübchen und Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Schottischer Lachs auf Gemüsebett und dazu duftender Basmatireis
- Lammfilet mit Speckbohnenbündchen und mediterranem Kartoffelstampf
- Garnelen in Knoblauchöl
- Badierte Perlhuhnbrust auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

#### Süßspeisen

- Mascarponecreme mit frischem Obst
- Ziegenkäsemousse mit Beeren-Minz-Kompott
- Tiramisucreme

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 73,00 €**

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.



# Getränke – große Auswahl, viele Möglichkeiten, einfacher Kostenüberblick

## Getränkepauschale I

### Alkoholfreie Getränke:

- Mineralwasser
- Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon
- Orangensaft, KiBa, Kirschsafte
- Apfelsaft, Apfelschorle
- Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi

### Biere:

- Radeberger – Fassbier
- Köstritzer – Schwarzbier
- Erdinger – Hefeweizen hell / dunkel
- Erdinger Kristall
- Erdinger alkoholfrei
- Clausthaler alkoholfrei
- Alster, Radler, Diesel, Berliner Weiße

### Weine und Sekt:

- Weiß: trocken, halbtrocken
- Rot: trocken, halbtrocken
- Sekt – trocken, halbtrocken, mild

### Spirituosen:

- Liköre – Kirsch, Eier, Beeren
- Ramazzotti
- Wodka Smirnoff
- Jim Beam
- Berliner Luft
- Havana 3y
- Gin
- Malteser

### Cocktails:

---

### Heiße Getränke:

- Kaffee, Milchkaffee
- Heiße Schokolade
- Cappuccino
- Espresso
- Tee – diverse Sorten

### Preise (pro Person):

16 <sup>00</sup> – 01 <sup>00</sup> Uhr	44,00 €
17 <sup>00</sup> – 01 <sup>00</sup> Uhr	41,00 €
18 <sup>00</sup> – 01 <sup>00</sup> Uhr	38,00 €

*Bitte beachten Sie: Der Sektempfang ist nicht im Preis inbegriffen. Jede Sammelbestellung von Sekt zum Erheben des Glases wird als Sektempfang gewertet.*

## Getränkepauschale II

### Alkoholfreie Getränke:

- Mineralwasser
- Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon
- Orangensaft, KiBa, Kirschsafte
- Apfelsaft, Apfelschorle
- Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi

### Biere:

- Radeberger – Fassbier
- Köstritzer – Schwarzbier
- Erdinger – Hefe Weizen hell / dunkel
- Erdinger Kristall
- Erdinger alkoholfrei
- Clausthaler alkoholfrei
- Alster, Radler, Diesel, Berliner Weiße

### Weine und Sekt:

- Weiß: trocken, halbtrocken
- Rot: trocken, halbtrocken
- Sekt – trocken, halbtrocken, mild

### Spirituosen:

- Liköre – Kirsch, Eier, Beeren
- Ramazzotti
- Wodka Smirnoff
- Jim Beam
- Berliner Luft
- Havana 3y
- Gin
- Malteser
- Ballantine's finest Scotch
- Obstler, Birne, Marille, Himbeere
- Remi Martin V. S. O. P.

### Cocktails:

- Aperol Spritz, Lillet Vive, Mojito, Caipirinha, Hugo

### Heiße Getränke:

- Kaffee, Milchkaffee
- Heiße Schokolade
- Cappuccino
- Espresso
- Tee - diverse Sorten

### Preise (pro Person):

16 <sup>00</sup> – 01 <sup>00</sup> Uhr	53,00 €
17 <sup>00</sup> – 01 <sup>00</sup> Uhr	50,00 €
18 <sup>00</sup> – 01 <sup>00</sup> Uhr	48,00 €

# Menüvorschläge

## Menü 1 für 29,90 €

Bärlauchcremesüppchen  
\*\*\*

Zanderfilet „Müllerin“-Art mit  
zerlassener Butter, Gurkensalat in Dillrahm und  
„Usedomer“ Fischkartoffeln  
\*\*\*

Duo von Mousse au Chocolat

## Menü 4 für 32,90 €

Pfifferlingrahmsüppchen  
\*\*\*

Wildbraten aus der Schorfheide in  
Waldpilzrahm mit halbiertem Preiselbeer-  
Pfirsich und Herzoginkartoffeln  
\*\*\*

Früchtevariation „Seeschloß“

## Menü 2 für 34,90 €

Kressesüppchen  
\*\*\*

Schweinefilet an Jägersoße mit ausgesuchten  
Pfifferlingen, Röstinchen und Brokkoli  
mit Sauce Hollandaise  
\*\*\*

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße und frischen  
Früchten  
\*\*\*

Espresso oder Cappuccino

## Menü 5 für 56,90 €

Rindercarpaccio mit Steinpilzen  
\*\*\*

Champignonbrühe mit Eierstich  
\*\*\*

Gebeizter kanadischer Wildlachs, in Butter  
gebraten, auf gedünstetem Blattspinat,  
angerichtet mit einem Kügelchen Wildreis  
\*\*\*

Ochsenbäckchen mit Bohnen im Speckmantel,  
dazu bäuerliche Kartoffeln  
\*\*\*

Tiramisu-Creme

## Menü 3 für 54,90 €

Wildrahmsuppe „Diana“  
\*\*\*

Sylter Krabbcocktail mit Baguette  
\*\*\*

Gespicktes argentinisches Rinderfilet in  
Rotweinsauce mit geschmorten Kräutersteinpilzen,  
Mandel-Rosenkohl und Kartoffelkroketten  
\*\*\*

Zwei Kugeln cremiges Bourbon-Vanilleeis mit  
Oloroso-Sherry-Kirschen

## Menü 6 für 56,90 €

Fasanenessenz mit  
Champignonklößchen  
\*\*\*

Köpfe vom wilden Wiesenchampignon,  
gefüllt mit Tranchen vom hausgebeiztem Lachs,  
paniert und gebacken  
\*\*\*

Rosa Lammrücken an Rosmarinsauce,  
mit Schwenkkartoffeln und knackigen  
Bohnenbündchen  
\*\*\*

Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör



# Zur optimalen Vorbereitung Ihres großen Tages

Damit Sie Ihren großen Tag auch wirklich genießen können und nicht mit lästigen Absprachen von Details oder anderen aufwühlenden Dingen zu tun haben, möchten wir alles so gut wie möglich vorbereiten.

Wir bitten Sie daher, sich im Vorfeld zu unserem Beratungsgespräch Zeit für diese Liste an Themen zu nehmen, die wir für Sie als kleine Unterstützung zusammengetragen haben.

**Haben Sie an alles gedacht?** ..... **Notizen**..... **Erledigt**

- 1) Speisen (Buffet oder Menüauswahl) .....
- 2) Getränke (Pauschalenwahl o. ä.) .....
- 3) Gästeanzahl (Einladungsrücklauf).....
- 4) Zimmeranzahl .....
- 5) Fixe Termine mit externen Dienstleistern .....   
(Lieferung von Blumen, Trauredner usw.)
- 6) Tischform .....
- 7) Dekovorstellung.....
- 8) Zeitlicher Tagesablauf .....
- 9) Platz für z. B. Hüpfburg, Fotobox, Candy Bar benötigt?.....

## **Bitte beachten Sie folgenden Hinweis**

Um Ihnen Zeit und Mühen zu ersparen, bitten wir darum, dass Sie alle oben genannten Fragen bei dem Besprechungstermin vollständig beantworten können. Termine mit unvollständigen Angaben müssen wir leider absagen bzw. abbrechen. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Jennifer Krawehl

Freie Traurednerin & Sängerin

Ihre individuelle freie Trauung mit gefühlvollem Live-Gesang. Emotion aus einem Munde!

Exklusiv-Rabatt für Ihre freie Trauung im Seeschloss Lanke.

Infos, Videos und Hörproben auf meiner Internetseite, auf Facebook oder auf Youtube.

[www.goldkehle.com](http://www.goldkehle.com)

[info@goldkehle.com](mailto:info@goldkehle.com)

0175 - 247 54 88

Ich gebe Ihnen mein

Wort

goldkehle.com 

# Wir gestalten das Blumenarrangement für Ihre Hochzeit



Sonnenblume Wandlitz  
Prenzlauer Chaussee 181-183  
16348 Wandlitz  
Telefon: 033397 - 680 28

[www.sonnenblume-wandlitz.com](http://www.sonnenblume-wandlitz.com)

*Ein Leben lang*





Hotel & Restaurant am Obersee

## Seeschloß

Inhaber: Familie Zimmler  
Am Obersee 6  
16348 Wandlitz, OT Lanke

Telefon: (0 33 37) 20 43 | Telefax: (0 33 37) 34 12

[hotel-seeschloss@t-online.de](mailto:hotel-seeschloss@t-online.de)

[www.seeschloss-lanke.de](http://www.seeschloss-lanke.de)

[www.hochzeitsvilla-am-see.de](http://www.hochzeitsvilla-am-see.de)

## Anfahrt

