



Seeschloß

Hochzeitsvilla am Obersee

Bankettmappe für Ihre Hochzeit
Saison 2026/2027



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 Abendmenüs

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 und betragen 12,00 – 17,00 € pro Person

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 4,00 € für jede weitere Person fällig.

Unterhaltung

Nach Wunsch vermitteln wir Ihnen unseren Haus-DJ (500 – 800 €).

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
- Currywurst 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 108,00 €. 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 20,00 € – 30,00 € (abhängig von der Art der Blumen).

Eine gern gebuchte Dekoration ist unser großer Kerzenständer ohne Blumen mit einer Kostennote von 15,00 €. 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 50,00 € – 75,00 €

Nutzen Sie auch den Preiskalkulator auf unserer Homepage!

Bei Fragen können Sie uns telefonisch unter 0 33 37 / 20 43, im Internet unter www.seeschloss-lanke.de und per E-Mail unter 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
- Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Kaisergemüse
- Hähnchenkeulen, Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken und kleine Bouletten

Salate

- gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven
- Tomate-Mozzarella
- pikanter Käseschinkensalat

Kaltanteile

- Fischplatte mit Lachs, Forellenfilets, Kaviareier, Seelachseier und Makrele
- 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
- Obstetagere, sowie ein umfangreiches Brotsortiment mit kleiner Butterauswahl

Süßspeisen

- rote Grütze
- Mousse au Chocolat

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 39,00 €

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 €

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, Lachs, Forelle, Kaviareier und Makrele

Salate

- 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 € – 48,00 €

Dieses Angebot gilt erst ab 40 Personen.



*Heiraten in idyllischer
Umgebung*

Buffet Nr. III (vegetarisch, nicht vegan!)

Das „grüne Paradies“

Suppen zur Wahl 1 Stk.

- Tomatensuppe
- Spargelcremesuppe
- Pilzsüppchen
- Gemüsebrühe mit Einlage

Salate

- Caesar 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
- Fetuccini mit Bärlauchpesto
- Paprikaschoten gefüllt mit Feta
- Kartoffel-Gemüse Gratin
- Gemüseboulette auf Ratatouillegemüse
- Spinat-Feta Quiche

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 39,00 €

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

- Salat mit Feta und Oliven
- Caprese
- pikanter Käseschinkensalat

Kaltanteile

- Fischplatte mit Lachs, Forellenfilets, Kaviareier, Seelachseier und Makrele
- 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 mit Butterauswahl und Obstetagere

Süßspeisen

- rote Grütze
- Zitronencreme

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

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: 48,00 €

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 mit Kartoffeln in mediterraner Soße

Salate & Kaltanteile

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

Süßspeisen

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

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 44,00 €

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: 48,00 €



Buffet Nr. VI

Das „Edle“

Zum Einstieg servieren wir ein ein Glas Champagner G.H. Mumm

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

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: 76,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.



Getränke – große Auswahl, viele Möglichkeiten, einfacher Kostenüberblick

Getränkepauschale I

Alkoholfreie Getränke:

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

Biere:

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

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):

7 Stunden	42,00 €
8 Stunden	48,00 €
9 Stunden	54,00 €

7–9 h berechnen wir mit 6,00 € p. P. / h

1 h Verlängerung 6,00 € p. P.

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
- Kirschsafte
- Apfelsaft, Apfelschorle
- Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi

Biere:

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

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 Spriz, Lillet Vive, Mojito, Caipirinha, Hugo

Heiße Getränke:

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

Preise (pro Person):

7 Stunden	49,00 €
8 Stunden	56,00 €
9 Stunden	63,00 €

7–9 h berechnen wir mit 7,00 € p. P. / h

1 h Verlängerung 7,00 € p. P.

Menüvorschläge

Menü 1 für 36,00 €

Bärlauchcremesüppchen

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

Duo von Mousse au Chocolat

Menü 4 für 41,00 €

Pfifferlingrahmsüppchen

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

Früchtevariation „Seeschloß“

Menü 2 für 46,00 €

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 66,00 €

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 64,00 €

Wildrahmsuppe „Diana“

Sylter Krabbencocktail 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 66,00 €

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. abrechnen. 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

info@goldkehle.com

0175 - 247 54 88

Ich gebe Ihnen mein

Wort

Gold  **kehle.com**

“Wo Blumen blühen, lächelt die Welt.”

— Ralph Waldo Emerson

*Gerne unterstützen wir Sie dabei,
den schönsten Tag in Ihrem Leben
floristisch unvergesslich zu gestalten.*

Individuelle Blumenarrangements sind der Schlüssel,
um das Ambiente Ihrer Hochzeit perfekt zu vervollständigen
und Ihre persönliche Note widerzuspiegeln.

Ob Boho-Chic mit Trockenblumen, romantisch-verspielt mit Pfingstrosen und Rosen,
modern-minimalistisch oder klassisch-elegant – wir passen die Floristik
an Ihr gewünschtes Hochzeitsmotto an.

Wir gestalten nicht nur den Brautstrauß, sondern sorgen für ein harmonisches Gesamtbild.
Dazu gehören Tischdekorationen und florale Installationen für die Location,
Blumenschmuck für das Brautauto oder für die äußeren Location z.B. Trautisch,
Blumenbögen für die Stühle bzw. Stuhlhussen, Pavillon, Schaukel im Park oder für Terrasse.
Wir wählen Blumen passend zur Jahreszeit und Ihrem Farbkonzept aus,
um eine fröhliche, festliche oder romantische Stimmung zu erzeugen.

Wir arbeiten hauptsächlich mit saisonalen Blumen aber Individuelle Wünsche
versuchen wir möglich zu machen.

Sonnenblume Blumenhandelzahn GbR

Prenzlauer Chaussee 181 – 183 · 16348 Wandlitz

Telefon: 033397/68028

E-Mail : sonnenblume@blumenzahn.de



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

www.seeschloss-lanke.de

www.hochzeitsvilla-am-see.de

Anfahrt

