



Herzlich Willkommen im Seehotel Grossherzog von Mecklenburg

Das Seehotel Grossherzog von Mecklenburg im Ostseebad Boltenhagen ist ein einzigartiger Ort der Erholung und Entspannung. Unser First-Class-Hotel mit 150 Zimmern, 8 Konferenzräumen, dem Panorama-Spa mit einmaligen Seeblick, Restaurant, Café und einer Bar ist nur durch die Promenade vom feinsandigen Strand getrennt. Die Klarheit und Eleganz der modernen Architektur bilden den harmonischen Rahmen nicht nur für Urlaubsfreuden: Wir verstehen uns ebenso sehr als kompetenter Partner für Ihre Veranstaltung.

Wir unterstützen Sie gern bei Tagungen, Festen im Kreis der Familie und Events jeder Art. Unser Küchenchef hat für Sie in dieser Bankettmappe seine Empfehlungen für Menüs, Büffets und Snacks zusammengestellt – mit Anspruch und regionalen Wurzeln. Gerne erstellen wir vor Ort mit Ihnen zusammen Ihr persönliches Menü oder Buffet. Für einen genussvollen Tag im Seehotel Grossherzog von Mecklenburg.

MENÜVORSCHLÄGE

Klassische Menüs, neu inspiriert von der Frische regionaler Zutaten der Ostseeküste und Mecklenburgs. Gern stellen wir Ihnen aus den vorgestellten Gerichten ein eigenes Menü zusammen. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir allen Gästen Ihrer Veranstaltung das selbe Menü anbieten möchten.

2-Gang-Menüs.....	03
3-Gang-Menüs.....	04
4-Gang-Menüs.....	06
5-Gang-Menüs.....	08

BUFFETVORSCHLÄGE

Kreative regionale und internationale Buffet-Genüsse, mit dem Besten der heimischen Felder und Ställe. Abgerundet mit den Küchenkräutern, Wildkräutern und essbaren Blüten unseres hoteleigenen Kräutergartens. Wenn Sie das von Ihnen bevorzugte Buffet um einzelne Gerichte aus anderen Buffets ergänzen möchten, sprechen Sie uns gern an.

Herzogliche Küche Mecklenburgs „Aus den Töpfen und den Pfannen der Schlossküche“.....	09
Europäisches Spezialitätenbuffet „Der Grossherzog reist durch Europa“.....	10
Großherzogliches Schlossbuffet „Rezepte aus der Schlossküche des Großherzogs“.....	11
Mecklenburger Festtagsbuffet „Tafeln wie die Fürsten“.....	12
Hansebuffet „Mit der Kogge unterwegs“.....	13
Vegetarisches Buffet „Köstliche Vielfalt ohne Fleisch - genussvoll anders“.....	14
Flying Buffet „Kleine Kunstwerke“.....	15
Getränkepauschalen.....	16

TAGUNGEN

Die Gäste Ihrer Tagung sind bei uns in guten Händen. Wir erfrischen sie mit Getränken, motivierenden Snacks oder köstlichem Kuchen und runden Ihre Veranstaltung mit einem passenden Menü oder Buffet ab.

Tagungsräume.....	17
Tagungspauschalen.....	18
Tagungspausen.....	19

Sie finden in unserer Bankettmappe Speisen aus ökologischem Anbau. DE-ÖKO-006

MENÜ 1

Gefüllte Roulade mit dem Besten vom Rind, Speck und Sauergurke
in roter Zwiebelbuttersoße mit leichter Gelbsenfnote,
geröstetes Gemüsekompott in Goldrapsöl und überbackene Kartoffeln

Mecklenburger Rotweincreme mit Birnenkompott



MENÜ 2

Bio-Landhuhnbrust „Isa“ im Ofen geschmort mit Rotweinsauce,
halblange Weiße (Pastinaken) und Streifen von Blaugrünem (Porree)
an Linda-Kartoffeln mit Rosmarin

Kompott von Waldbeeren mit Vanilleschaum



MENÜ 3

Gebratenes Bodden-Zanderfilet (Wildfang)
auf feinem Kompott der Schweriner Plattrunde (Rote Bete)
mit frischem Meerrettich und Wildkräuter-Stampf

Erdbeer-Joghurtcreme mit Minze und Schlag



MENÜ 4

Gegrilltes Ostsee-Lachsfilet (Wildfang) auf Wirsing vom Hof Medewege
in leichtem Rahm mit handgepflücktem Sanddorn,
in Meersalz und Rosmarin gebackene Kartoffel der historischen Sorte
„Rosa Tanne“

Boltenhagener Schwarzmousse aus unserer Konditorei mit
karamellisierten Schattenmorellen

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

MENÜ 5

Cremesuppe von Kräutern aus unserem Hotelgarten

Gedünstetes Dorschfilet aus der Wismarbucht (Wildfang) mit Kohlrabi und seinen Blättern in Rahm und geschwenkter Belana Landknolle (alte Kartoffelsorte) in Goldrapsöl

Holunderblüten-Sorbet aus eigener Patisserie mit Heidelbeeren



MENÜ 6

Klare Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und kleinem Gemüse

Mecklenburger Spießbraten in Rotweinjus mit Wirsinggemüse, gelben Rübenstreifen und Rosmarinkartoffeln

Lauwarmer Kartoffelpudding Grossherzog von Mecklenburg an Sauerkirschkompott



MENÜ 7

Rahmsuppe vom Lauch mit Champignons und gebackenen Selleriefrittaten

Geschnetzeltes vom Mecklenburger Landhähnchen in leichtem Rahm mit Blütengemüse und Kräuterreis

Grießflammerie mit Himbeersoße und Zitronenmelisse

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

MENÜ 8

Apfel-Krautsalat
mit in Kräutern gebratenen Weißbrotwürfeln

Seelachsfilet (Wildfang) im Champignonsud gegart in Zitronenmelissenschaum,
jungen Blattspinatherzen mit geröstetem Sesam und
Butterkartoffeln

Hausgebackener Strudel vom Topaz-Apfel
mit Vanillesoße



MENÜ 9

Geflügelkraftbrühe
verfeinert mit Mecklenburger Landwein
mit Wurzelgemüwestreifen, Eierstich, Kräuterfleischklößchen

Rosa gebratener Wildschweintrücker
mit sautierten Austernpilzen und Holunderzwiebeln,
erdiges Gemüse vom Medeweger Acker in steigender Nussbutter
und geschwenkte Linda-Kartoffeln in Wildkräuteröl

Vanilleeiscreme mit glasierten Birnen der historischen Sorte „Forelle“
und heißen Kirschen



MENÜ 10

Bio-Carpaccio von Schweriner Plattrunde (Rote Bete) mit
Ziegenfrischkäse aus der Manufaktur Sievershagen an Kresseschaum

Duett von Schweine- und Rinderfilet vom LandWert Hof
an zweierlei Soßen auf Mecklenburger Ratatouille und Gratin von der
Belana Landknolle

Halbgefrorenes mit Quark vom Bauer Jahn auf saisonalem Kompott von
Früchten

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

MENÜ 11

Klare Ochsenschwanzbouillon verfeinert mit Mecklenburger Landwein
mit Wurzelgemüwestreifen, Eierstich und Kräuterfleischklößchen

Sorbet von der Holunderblüte mit Minze

Medaillons vom LandWert Freiland-Schwein an Rosmarinbuttersoße mit
leichter Gelbisenfnote, erdiges Gemüse vom Medeweger Acker in
steigender Nussbutter und geschwenkte Linda-Kartoffeln in Wildkräuteröl

Pfannkuchen in Orangen-Karamellsoße
mit hausgemachtem Joghurt-Mousse



MENÜ 12

Hausgebeitzter Ostseeschnäpel an lauwarmem Reibekuchen,
Schnittlauch-Schmand und Ackersalat

Samtsuppe von sonnengereiften Kaiserschoten
verfeinert mit zartem Schmand von der Gläsernen Meierei

Geschmorter Damwildbraten aus dem Rohr vom Wildgehege Albrecht
mit Wacholderrahm und geröstetem Kastanien-Kürbisgemüse
Kartoffelkräuterstampf mit dem Besten vom Mecklenburger Goldrapsöl

Sanddorn-Honig-Sorbet nach Grossherzog von Mecklenburg
mit heißen Kirschen

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

MENÜ 13

Auswahl an Blattsalaten vom Hof Medewege auf Kartoffel-Schnittlauch-Dressing mit rosa gebratenem Kaninchenrücken im Speckmantel

Klare Essenz vom Friedländer Rotwild mit Kräuterfleischklößchen, Wurzelgemüse und ländlichem Eierstich unter der Blätterteighaube

Maispoularde in der Hanfkruste auf Kräutersaitlingen, marktfrischem Gemüse und Gratin von Mecklenburger Kartoffeln und Schmand

Boltenhagener Grießflammerie mit Beerenkompott



MENÜ 14

Hausgeräucherte Entenbrust mit Salat von Apfel und Engelshaar an Mecklenburger Viermus

Gebrautes Zanderfilet (Wildfang) auf Risotto von Ackersaat an Soße von Roter Bete und Meerrettich

Rinderfilet von der Upahler Landschlachtereie mit Ragout von Waldpilzen im Blätterteigmantel, Auswahl von Gemüsen und aufgeschlagener Estragon-Buttersoße

Vanilleeiscreme aus eigener Patisserie mit glasierten Birnen der historischen Sorte „Forelle“ und heißen Himbeeren

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

MENÜ 15

Hausgebeitztes Rinderfilet aus der Manufaktur Wiebelitz
an Bouquet von Blattsalaten und gebratenen Champignons

Samtsuppe vom Muskatkürbis „Sonnenkönig“
mit Sanddorn vom Storchennest und seinem Kernöl

Gekräutertes Zanderfilet aus der Ostseeregion (Wildfang)
auf jungen Blattspinatherzen und Schloßkartoffeln

Geschmorter Müritzlammbraten in roter Zwiebelbuttersoße mit
Mecklenburger Ratatouille von Medeweger Gewächsen
und Kartoffelstampf mit Bärlauch aus unserem Wildkräutergarten

Schwarz-weiße Wiese nach Grossherzog von Mecklenburg
geschichtet mit Schattenmorellen, Rum, Schwarzbiskuit und Sahne



MENÜ 16 (vegetarisch)

Gefülltes Teigrollchen mit Blattspinatherzen und kleinen Kartoffelnudeln
an Tomatenschaum mit gerösteten Mandelblättchen

In Sanddornöl gebackener Superschmelz-Kohlrabi im Mehrkornmantel
mit Safran-Basilikumschaum und Graupen-Wildkräuterrisotto

Sorbet von schwarzer Johannisbeere mit Minze
- Ein Gruß des Seehotels Grossherzog von Mecklenburg -

Cordon bleu vom Seidenpilz
gefüllt mit Wildkräuterfrischkäse, Goldhirse und Buschbasilikum
in roter Zwiebelsoße mit leichter Gelbsenfnote und Aromen der Region
Essbare Erden von Moormöhren, Pastinake und Wruke in Rapsöl
Gebratene Schnittlauchkartoffeln der Medeweger „Linda“

Gebrannte Creme mit Früchten und Erdbeereis
aus eigener Feinkonditorei

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

Aus den Töpfen und den Pfannen der Schlossküche

KALTE KLEINIGKEITEN

Auswahl frischer und mariniertes Salate
Rote-Bete-Salat in Rapsöl
Krachsalat mit Sanddorn-Buttermilchdressing
Möhrenrohkost mit dem Saft der Klosterbirne
Apfel-Lauchsalat mit krossem Bauchspeck
In Kräuteröl marinierte Tomaten mit Weichkäse
Schinken aus dem Katenrauch vom Hausschlachter Wiebelitz
Salami mit Sanddorn-Trestermarinade
Geräuchertes Lachsfilet mit Kräuterschaum



AUS DEM SUPPENTOPF DES HERZOGS

Mecklenburger Ananas (Steckrübe) als Eintopf gekocht mit Rauchfleisch
Samtsuppe von Steinchampignons mit gerösteten Weißbrotwürfeln



WARMES AUS DEM KÜCHENOFEN

Im Wurzelsud Gekochtes vom Jungrind mit Meerrettichsahnesoße
Geschmorte Entenkeule mit Backpflaumen
Ostseedorschfilet (Wildfang) auf der Haut gebraten mit Dillrahmssoße
Nackthafer-Karotten, Rosenkohl in gebräunter Butter
Gedünsteter Kohlrabi mit seinen Blättern in seinem Rahm
Kartoffelmus mit Röstzwiebeln, gebackene Goldhirse
Geschwenkte Belana-Landknolle (alte Kartoffelsorte) in Rapsöl



SÜSSES

Birnenkompott mit Sanddornquarkcreme
Boltenhagener Apfel-Bleckuchen
Holunderblütensorbet
Grießpudding mit Beerensoße

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

Der Grossherzog reist durch Europa

AUSWAHL VON BLATTSALATEN UND MARINIERTEN SALATEN

Bauernsalat nach griechischer Art mit Roter Marmor, Zwiebellauch und Fetakäse
Antipasti vom Wohlenberger Ackergemüse mit Kräuteröl und Schwarzessigbalm
Englischer Linsensalat mit Senf-Currycreme
Budapester Kichererbsensalat mit Chili und Bio-Kresse
Blattgemüse mit Zitronen-Bio-Joghurtdip



KALTE KLEINIGKEITEN - DER GROSSHERZOG TRIFFT SKANDINAVIEN

Hausgebeiztes Kräuter-Lachsfilet mit Immensaft-Senfdillsoße
Marinierter Matjes mit Äpfeln und Gelbzwiebeln
Geräuchertes von der Makrele auf provenzalischen Linsen (mit Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Kapern und Kräutern)
Sülze vom Upahler Eisbein mit Ricotta-Sauerrahm



AUS DEM SUPPENTOPF

Mecklenburger Gelbzwiebelsuppe nach bretonischer Art mit Käse-Weißbrotwürfeln überbacken
Kreolische Cremesuppe von der Medeweger Belana-Kartoffel



MEDITERRANE UND ALPENLÄNDISCHE KÜCHE

Piccatta von der Landhuhnbrust in Rosmarinrahm
Tafelspitz vom Mecklenburger Weiderind im Aromasud gegart mit frischem Kren
Geschnetzeltes nach Züricher Art
Gebratenes Schollenfilet (Wildfang) auf Fenchel-Muschelragout
Kartoffelnudeln mit kleinem Gemüse und Pilzen
Schweizer Röstikuchen auf mecklenburgisch
Semmelknödel mit Zwiebeln und Speck
Grüne Erbsen in Rahm und Kräutern, Blattspinatherzen mit Kirschtomaten und Schmand



SÜSSES VON „NEBENAN“

Vanillepudding mit Mandeln und Crumble
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Rotweinpflaumen „Burgund“ an Buttermilchquark
Käse aus grossherzoglichen Landen

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

Rezepte aus der Schlossküche des Grossherzogs

VORSPEISEN

Variation feiner Blattsalatherzen mit gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

Kartoffel-Hofspecksalat von der Medeweger „Linda“

Weißkohlsalat mit Klosterkräutern und Bio-Joghurtrahm

Salat von Roter Bete und Landzwiebeln

Frisch gebackenes Mühlenbäcker Landbrot

Matjesfilet nach Hausfrauenart

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfsoße und Reibekuchen

Roastbeef rosa gebraten mit eingelegten Gemüsen und Remouladensoße

Baguette und Tomatenbutter



SCHLOSSUPPE

Kartoffelsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Schnittlauch



WARMES AUS DEM OFEN UND VOM HERD

Geschmorte Rinderroulade mit Speck, Gewürzgurke und Senf

Rahmwirsing, Kartoffelklöße

Königsberger Klopse in Kapernsoße an Petersilienkartoffeln

Spanferkel im Ofen gebacken - *am Buffet tranchiert* - aromatisiert mit unseren Hotelgarten-Kräutern und Störtebeker Biersoße

Speck-Sauerkraut

Auflauf von Kartoffeln und Wruken



SÜSSE NASCHEREI

Rote Grütze mit Vanille aus dem Hansekontor

Hausgebackener Schokoladenkuchen

Karamellcreme mit Erdbeermark

Frisch gebackene Waffeln mit heißen Sauerkirschen und Eis

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

Mecklenburger Festtagsbuffet

Tafeln wie die Fürsten

EDLES AUS DER KALTEN KÜCHE

Blättchen vom Roastbeef und geräucherter Entenbrust aus dem Buchenrauch auf Zitronencrêpestreifen mit Orangen-Pfeffersoße

Seeluftschinken vom LandWert Hof mit Frischkäsecreme und geflämmt Johannisbeeren

Konfekt vom Wismarschen Räucherfisch mit Wildlachsroschen, hausgebeiztem Schnäpelfilet und geräuchertem Müritz-Stör

Dreierlei vom edlen Rostocker Primtjes in feinen Sildmarinaden

Mecklenburger Blau- und Weißschimmelkäse vom Buchenbrett

Variation von Holzofen-, Malz-, und Bauernkrustenbrot aus der Mühlenbäckerei Medewege mit Buttertraube und Wildkräuterstreich



FÜRSTLICH PIKANT UND FEIN

Auswahl von feinen Blatt- und marinierten Salaten

Eiersalat mit Flusskrebsschwänzen und Tomaten

Meeresfrüchtecocktail

Salat von Ostsee Garnelen in leichtem Limettenrahm

Strauchtomate „Rote Murrel“ mit Weichkäseballchen und Basilikummarinade



FESTTAGSSUPPE

Festtagssuppe vom Mecklenburger Landochsen

Bouillon mit Eierstich, Gemüseperlen und Grießklößchen



ADLIGER GAUMENSCHMAUS

Gebackene Hochrippe (Rip Eye) aus dem Rohr mit Wohlenberger Butterschaum
- frisch für Sie tranchiert -

Gebackenes Bentheimer Schweinefilet vom LandWert Hof und Maispoulardenbrust in Spitzmorchelschaum

Gedünsteter Müritz-Zander mit gedämpfter Dorschpraline im Wirsingkleid

Champagner-Garnelensoße und Flusskrebsbutter

Kartoffel-Kürbisgratin mit roten Linsen, Rosa Tanne in Rosmarinöl, Wildkräuter-Stampf

Mecklenburger Ratatouille, Blattspinat mit geröstetem Sesam, getrüffeltes Welschkraut



ROMANTISCHER ABSCHLUSS

Edle Cremes und leichte Mousses, süße Törtchen, Eispralinen und feine Früchtchen mit Spritzgebäck

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

Mit der Kogge unterwegs

KALTES AUS DER KAJÜTE

Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten
„Rote Murrel“ mit Weichkäseballchen und Kräuteröl
Rettichstreifen mit Schnittlauch
Kartoffelsalat mit Joghurt vom Bauer Jahn aus Medewege
Junge Blattspinatherzen und Ackersalat mit Schwarzessigdressing
Lauchsalat mit gedämpfter Hirse und Frischkäsecreme



ALLERLEI VON HEIMISCHEN FISCHMÄRKTEN

Herings- und Sildmarinaden, Räucherfischauswahl, Rauchlachstatar und
Puhkrabben, Algenquark
Gebeizter Lachs mit Dillsenfsoße



AUS STÖRTEBEKERS SUPPENTOPF

Fischersuppe „Mann & Fru“
Cremesuppe von der Petersilienknolle



WARMES VOM SMUTJE

Angeldorsch (Wildfang) aus dem Wurzelsud mit Petersilienrahmssoße
Gebratene Forelle in Zitronen-Kapernbutter
Lübscher Schweinebraten nach Art der Buddenbrooks an süßlich saurer Schalottensoße
Roastbeef rosa gebraten mit Estragon-Buttersoße
Kartoffelauflauf von der Rosa Tanne
Marktfrische Gemüse aus dem Rohr mit Tomatenreis
Speckbohnen, Gurkengemüse in Rahm
Teschendorfer Belana-Kartoffel
Dinkel-Graupensaat



PIRATEN-NASCHEREI

Küstenkuchen mit Schokoladensoße
„Likedeeler“ Knuspercreme
Buttermilcheis mit Beerengrütze
Störtebekers Seesack (Windbeutel gefüllt)

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

Vegetarisches Buffet

Köstliche Vielfalt ohne Fleisch - genussvoll anders

VITAMINE PUR

-Kulinarischer Gruß aus der Küche-

Gefülltes Teigrollchen mit Blattspinatherzen und kleinen Kartoffelnudeln
an Tomatenschaum mit gerösteten Mandelblättchen

Strudel von Gemüse und Kartoffeln

Carpaccio von Roter Bete und gebratenen Champignons
mit geriebenem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen

Ziegenkäse und Tomate

In Sanddornöl gebackener Superschmelz-Kohlrabi im Mehrkornmantel
mit Wildlachsmedaillon und Safran-Basilikumschaum

Graupen-Wildkräuterrisotto

Mecklenburger Suppentopf

Selleriecremesuppe mit Kartoffelchips



OHNE FLEISCH UND OHNE FISCH

Cordon bleu vom Seidenpilz gefüllt mit Wildkräuterfrischkäse, Goldhirse
und Buschbasilikum in roter Zwiebelsoße mit leichter Gelbsenfnote
und Aromen der Region

Essbare Erden von Moormöhren, Pastinake und Wrucke in Rapsöl

Gebratene Schnittlauchkartoffeln der Medeweger „Linda“

Schnittlauchpfannkuchen gefüllt mit Ragout von Pilzen

Auflauf von Rosa Tanne, Sauerrahm und Bio-Eiern
mit Blattspinat in Knoblauchrahm

Cannelloni von Mecklenburger Lauch gefüllt mit Ratatouille



SÜSSES DANACH

Holunderblüten- und Erdbeereis aus eigener Feinkonditorei,
in Akazienhonig glasierten Birnen der historischen Sorte „Abate“
und heißem Beerenkompott mit Vanille aus dem Hansekontor

Reis Trautmannsdorf

Salat von marktfrischen Früchten

Strudel von Birne und Apfel mit Vanillesoße

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

Kleine Kunstwerke

VORSPEISEN

Im Bambuskorb schonend gegartes Chili-Hähnchen mit karamelisiertem Birnenkompott

Cocktail von Ostseegarnelen mit Algenquark

Müritzer Heringsfilet auf Apfelspalten und Preiselbeeren

Gemügesticks mit verschiedenen handgerührten Soßen

Schinkenröllchen mit Kräuterschmand

Räucherlachs mit Frischkäse im Pfannkuchenmantel



WARME GABELHAPPEN

Kleine Rindersteaks auf bunten Linsen mit Buttersoße

Lachsfilet (Wildfang) unter der Kartoffelkruste

Mini-Gemüse-Flammkuchen

Schweinelenochen aus dem Aromasud mit Rahmsoße

Ratatouille von Schweriner Ackergemüse

Gebackene Goldhirse mit Sojabohnenquark

Geröstete Belana-Kartoffel mit Frischkäse-Kräuterdip



DESSERTS AUS DEM MINIGLAS

Mousse von dunkler und weißer Schokolade

Joghurtcreme mit Holunderblütensirup

Frische Früchte am Schokoladenbrunnen

Buttermilch-Eisdrink

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.



GETRÄNKEPAUSCHALE „CLASSIC“

Aperitif: Seehotel Prosecco, Orangensaft



Hauswein: Rot & Weiß



Bier vom Fass



Softdrinks: Limonaden, Wasser, Säfte



Heißgetränke: Kaffee, Tee

GETRÄNKEPAUSCHALE „CLASSIC PLUS“

Aperitif: Seehotel Prosecco, Orangensaft



Hauswein: Rot & Weiß



Bier vom Fass



Softdrinks: Limonaden, Wasser, Säfte



Classic Longdrinks : mit Wodka, Rum, Gin, Whiskey



Digestifs: Bailey's, Rostocker Doppelkümmel,
Malteser Aquavit, Ramazzotti



Heißgetränke: Kaffee, Tee

Unsere Getränkpauschalen gelten für 6 Stunden.

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

TAGUNGSRÄUME

Ausgestattet mit allem Komfort

Sie suchen eine gute Adresse und einen zuverlässigen Ansprechpartner für die Organisation von Meetings oder mehrtägigen Tagungen?

Wir bieten Ihnen 8 Konferenzräume von 30 - 195 qm mit modernster Tagungstechnik und allem Komfort. Unser Haus ist geeignet für alle Arten von Veranstaltungen: Seminare, Workshops, Konferenzen, Kongresse, Präsentationen, Managementseminare, Vertriebs- oder Mitarbeiterschulungen, Incentive- oder Teambuilding-Tage, Ausstellungen, Versammlungen, Sitzungen und vieles mehr. Alle Tagungsräume im Seehotel Grossherzog von Mecklenburg verfügen über Tageslicht.

Machen Sie sich ein Bild über unsere Leistungen, die verfügbaren Räumlichkeiten und ihrer möglichen Bestuhlung sowie unserer verschiedenen Tagungspauschalen. Für Rückfragen und individuelle Wünsche sprechen Sie uns gern an.

Übersicht Veranstaltungsräume

	Etage	m ²	Höhe					
Raum Schwerin	1	195	2,85	55	60	130	120	200
Raum Lübeck	1	52	3,10	18	20	30	30	50
Raum Rostock	1	52	3,10	18	20	30	30	50
Raum Berlin	EG	95	2,50	40	50	60	70	120
Raum Wismar	1	48	2,75	15	20	25	24	45
Raum Klütz	1	48	2,75	15	20	25	24	45
Raum Bremen	EG	36	2,50	20	18	20	24	40
Raum Hamburg	EG	30	2,50	12	10	12	16	25

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

SMALL:

Klimatisierter, Licht durchfluteter Tagungsraum entsprechend der Teilnehmerzahl
Tagungstechnik (Metaplanwand, Flipchart, Leinwand, Beamer, Moderationskoffer)
Internetnutzung

Wasser und Apfelsaft im Tagungsraum auf den Tischen eingedeckt

Konferenzpause vormittags mit Croissants & Marmelade, Honig und Butter, Kaffee und Tee
oder

Konferenzpause nachmittags mit saisonalen Blechkuchen, Kaffee und Tee

3-Gang-Businesslunch-Buffer oder 3-Gang-Menü nach Empfehlung der Küchenleitung
inklusive großer Flaschen Wasser

MEDIUM:

Klimatisierter, Licht durchfluteter Tagungsraum entsprechend der Teilnehmerzahl
Tagungstechnik (Metaplanwand, Flipchart, Leinwand, Beamer, Moderationskoffer)
Internetnutzung

Softgetränkepauschale im Tagungsraum

Konferenzpause vormittags mit Croissants & Marmelade, Honig & Butter,
mit saisonalem Obst und Joghurt, Kaffee und Tee

3-Gang-Businesslunch-Buffer oder ein 3-Gang-Menü nach Empfehlung der
Küchenleitung inklusive großer Flaschen Wasser

Konferenzpause nachmittags mit saisonalem Blechkuchen, kleinen Plunderteilchen,
Kaffee und Tee

Abendessen im Rahmen der Halbpension inklusive 1 Softgetränk zur Wahl

LARGE:

Klimatisierter, Licht durchfluteter Tagungsraum entsprechend der Teilnehmerzahl
Tagungstechnik (Metaplanwand, Flipchart, Leinwand, Beamer, Moderationskoffer)
Internetnutzung

Kleine Muntermacher für Ihre Teilnehmer während der Tagung

Softgetränkepauschale im Tagungsraum

Konferenzpause vormittags nach Ihren Wünschen, Kaffee und Tee

3-Gang-Businesslunch-Buffer oder ein 3-Gang-Menü nach Empfehlung der
Küchenleitung inklusive großer Flaschen Wasser und einer Kaffeespezialität nach Wahl

Kaffeepause nachmittags nach Ihren Wünschen, Kaffee und Tee

Abendessen im Rahmen der Halbpension inklusive 1 Softgetränk, Bier oder Wein und
einer Kaffeespezialität nach Wahl

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

Zu der Tagungspauschale „Large“ wählen Sie Ihre Kaffeepause individuell aus unseren unten stehenden Vorschlägen. Gerne können Sie auch Ihre Tagungspauschale „Small“ und „Medium“ gegen einen geringen Aufpreis ergänzen.

VITAMIN-PAUSE

Frisches saisonales mundgerechtes Obst
Sticks vom Mecklenburger Ackergemüse mit Dip

PIKANTE PAUSE

Geröstete Belana-Kartoffelecken mit Frischkäse-Kräuterdip
Katenschinken mit Melone am Spieß, Matjestatar mit Schnittlauch und Malzbrot

BIO-PAUSE

Mini-Sandwiches mit Käse und Hofsalami
Fruchtquark und Müsli

REGIONAL

Croissants mit Sanddornmarmelade
Schinkenröllchen von der Landschlachtereie Wiebelitz mit Kräuterschmand

GROSSHERZOGLICH

3 halbe belegte Brötchen mit geräuchertem Lachs, Hofsalami und Mecklenburger Käse
Cocktail von Ostseegarnelen mit Algenquark

KUCHENPAUSE

Verschiedene Blechkuchen, Mini-Muffins und Plundergebäck

Die Preise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

GERNE ORGANISIEREN WIR IHRE FEIER AUCH AN BESONDEREN ORTEN.

Egal ob in Ihrem Garten, im Museum, der Wismarer Kogge oder...
Sprechen Sie uns einfach an.



MIT FREUNDLICHER EMPFEHLUNG - UNSERE PARTNER



*Den richtigen Moment
professionell
festhalten!
Einfach schön!*

FOTOSTUDIO Winkler

23936 Grevesmühlen, August-Bebel-Str. 10, Tel. 03881-2495
silke.winkler@fotostudio-winkler.de
www.fotostudio-winkler.de