

Legen Sie Ihre Traumhochzeit in unsere Hände!

Das **B**esondere erleben

Sie suchen einen außergewöhnlichen Ort für Ihre Hochzeit?

Im „The Lakeside Burghotel zu Strausberg“ stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen.

Sicher haben Sie viele Fragen vor diesem bedeutenden Anlass. Gerade jetzt brauchen Sie einen Partner, der Ihnen mit Kompetenz, Erfahrung und liebevoller Beratung zur Seite steht. Schließlich soll dieser Tag für Sie und Ihre Gäste etwas ganz Besonderes sein.

Lassen Sie sich in der ehrwürdigen Bibliothek, oder bei schönem Wetter im „Pavillon d’amour“, inmitten des traumhaften Romantikgartens, trauen und feiern Sie in den stilvollen Räumlichkeiten des Hauses. Traditionelle Bräuche oder neue Trends – wir gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein, geben Ihnen Anregungen und übernehmen die Organisation von A-Z. Ob im kleinen Rahmen oder in großer Runde, Sie sind herzlich willkommen und werden perfekt betreut.

Auf den folgenden Seiten finden Sie nützliche Hinweise, Informationen und Wissenswertes. Unsere Mitarbeiter sind gern für Sie da. Vereinbaren Sie einfach jederzeit einen Gesprächstermin unter Tel. 03341/34 69-200 oder –208.



Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!



The Lakeside Burghotel zu Strausberg - ein Erlebnis im Zeichen des Einhorns und unter dem Schutz der Gargoyles

Wer die Auffahrt erklommen hat, dem eröffnet sich im Inneren des Hauses ein feiner englischer Stil in gediegener, aber gemütlicher Atmosphäre. Freunde lukullischer Genüsse können im Gourmet Restaurant Royal das Beste aus der einheimischen Küche und Einflüsse der internationalen Haute Cuisine, genießen. Bei schönem Wetter lädt die Gartenterrasse unter dichten Bäumen zum Verweilen ein und für die besondere Gelegenheit besticht der Charme der Palmenterrasse oder auch der Dachterrasse, der höchsten Terrasse Strausbergs. Oder wie wäre es im Winter mit einem kuscheligen Abend am Kamin bei einem ausgezeichneten Glas Wein?

Wir sorgen dafür, dass Sie sich bei uns so richtig wohlfühlen.

Das The Lakeside Burghotel zu Strausberg bietet Möglichkeiten für alle. Avalon, Cambridge, Rittersaal, Festsaal - so heißen einige Räume, die gern für Familienfeiern genutzt werden. Besonders der liebevoll ausgestattete Rittersaal erfreut sich großer Beliebtheit bei unseren Brautpaaren. So können in unserem Haus zum Beispiel bis zu 130 Gäste einer Hochzeitsgesellschaft in dem neuen, gemütlich und stilvoll gestalteten Zimmern und Juniorsuiten übernachten. Das Brautpaar nächtigt im Himmelbett des Turmzimmers oder in unserer 140qm großen und komfortablen Burgsuite. Die mit dekorativer Deckenmalerei und Holztäfelung eingerichtete Bibliothek ist bei vielen Paaren auch als Ort für die standesamtliche Trauung beliebt, noch mehr der Pavillon d'amour im einzigartigen Romantikgarten.

Schon heute ist das The Lakeside Burghotel ein gern besuchter Ausflugsort - nicht zuletzt, weil man von dem 21 m hohen Turm unter der Standarte des Einhorns den besten Blick über Strausberg hat. Weiterhin stehen unseren Gästen ein Amphitheater mit verschiedenen Programmen des Berliner Kriminaltheaters, von Mitte Juni bis Anfang September für die geistigen- und ein Wellnessbereich mit Schwimmbad, 4 verschiedenen Saunen, Kosmetik, Solarium, Fitness, Ayurveda und Massage für die körperlichen und seelischen Sinne zur Verfügung. Lassen Sie sich von unserem Team in unserer großzügigen SPA-Wellnessoase verwöhnen und genießen Sie ein romantisches Bad im Bad der Sinne mit anschließendem Candle Light Dinner und Champagner. Einfach...

Das **B**esondere erleben

Unser Team freut sich auf Sie und Ihre Gäste!



Wir über uns

Lage:	Am Rande von Berlin, östlich der Stadtgrenze und in unmittelbarer Nähe zur Märkischen Schweiz Autobahnabfahrt A10 Hellersdorf- Richtung Strausberg- Nord Hinter dem Ortseingangsschild im Kreisel 2. Ausfahrt in Richtung Eberswalde, nach 100m auf der rechten Seite befindet sich das The Lakeside Burghotel zu Strausberg	
Entfernungen:	Berlin- Alexanderplatz	40 km
	Berlin-Kurfürstendamm	50 km
Flughäfen:	Berlin- Tegel	65 km
	Berlin-Schönefeld	55 km
	Regionalflughafen Strausberg	2 km
Bahnhöfe:	Berlin Hauptbahnhof	45 km
	Berlin Zoologischer Garten	45 km
	S-Bahn (S5) nach Berlin von Strausberg-Nord (Shuttle-Service zur S-Bahn Strausberg Nord nach Absprache möglich)	2 km
Zimmeranzahl:	48 Doppelzimmer (auch Einzelbelegung) 3 Familienzimmer (bis zu 4 Erwachsene) 2 Juniorsuiten 1 Turmzimmer mit Himmelbett, Whirlpool und Terrasse 1 Burgsuite mit 1 Wohnraum, 2 Schlafzimmern, 2 Bädern, Himmelbett, Whirlpool und Terrasse Aufbettungen mit Kinderbetten oder Liegen sind möglich Kinder bis zu 6 Jahren wohnen kostenfrei im Zimmer der Eltern.	
Gastronomie:	Restaurant Royal, Rittersaal und Raum Avalon jeweils mit eigener Terrasse, Raum Cambridge, Gartenterrasse, Turmterrasse (höchste Terrasse Strausbergs)	
Veranstaltungen:	9 verschiedene Räumlichkeiten bis zu 200 Personen Außenstelle des Standesamtes Strausberg	
Freizeitanlage:	Großer Wellnessbereich mit Schwimmbad, Saunalandschaft, SPA Bereich (Gesamtfläche 660 m ²) und Amphitheater mit 300 Plätzen. Für Kinder ist ein Spielplatz vorhanden, Romantikgarten, Dachterrasse, Liegewiese, 10 haus eigene Fahrräder Gebührenfreie Parkplätze	



Checkliste

Wir freuen uns sehr, Ihnen bei der Organisation Ihrer Hochzeitsfeier behilflich sein zu dürfen. Um Sie zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen, stehen wir Ihnen zur individuellen Beratung jederzeit unter der Telefonnummer 03341/3469-200 oder 03341/3469-208 bzw. per E-Mail unter c.weinhold@burghotel-strausberg.de oder a.beutel@burghotel-strausberg.de zur Verfügung.

Im Folgenden möchten wir Ihnen gern einige Anhaltspunkte geben, die für die optimale Planung Ihres „Großen Tages“ von Bedeutung sind. Die Punkte sollten vor unserer gemeinsamen Absprache sorgsam durchdacht werden.

Allgemeines

- ♥ Name, Anschrift, Telefon und E-Mail des Veranstalters
- ♥ Tag und Datum der Feierlichkeit
- ♥ Räumlichkeiten
- ♥ Voraussichtliche Personenzahl/ Kinder
- ♥ Beginn und voraussichtliches Ende der Feier
- ♥ Budget
- ♥ Zahlungsweise
- ♥ Bedarf an Hotelzimmern

Technischer Bereich

- ♥ Bedarf an technischen Geräten
- ♥ Musiker, DJ, Showeinlagen, Tanzfläche
- ♥ Musikalische Untermalung der Trauung
- ♥ Rahmenprogramm, Poltern
- ♥ Fotograf, Friseur, Blumen und Brautstrauß
- ♥ Beauty & SPA Behandlungen
- ♥ Menükarten/ Tischkarten, Sitzplan
- ♥ Kinderbetreuung
- ♥ Shuttleservice für Sie vom hoteleigenen Chauffeur

Service und Küche

- ♥ Getränke zum Empfang, zum Essen, nach dem Essen
- ♥ Wahl bzw. Zusammenstellung des Menüs oder Buffets
- ♥ Hochzeitstorte
- ♥ Tischform und Dekoration
- ♥ Uhrzeit und verbindliche Personenzahl für das gemeinsame Essen
- ♥ Zeitpunkt und Dauer der Tischreden
- ♥ Künstlerversorgung/ DJ



Romantische All inclusive Hochzeit zwischen Türmchen und Zinnen

All inclusive Arrangement für 20 Personen: 2.599,00 € (Jeder weitere Gast zahlt 111,00 €)

Unser Winterspezial: 2.399,00 € (Jeder weitere Gast zahlt 99,00 €)
— gültig von November bis März —

- ♥ Inkl. 2 Übernachtungen für das Brautpaar im Doppelzimmer
1x davon im Turmzimmer, mit Whirlpool, Himmelbett und eigener Terrasse (wenn verfügbar)
- ♥ 2x Frühstück (davon 1x Verwöhn-Frühstück auf dem Zimmer)
- ♥ Romantisches Candlelight Dinner mit 4-Gang Menü und einem Glas Prosecco
- ♥ Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses
inkl. Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
- ♥ Brautstrauß Biedermeier und Herrenanstecker
- ♥ Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste
- ♥ Gemeinsames Baumstammsägen
- ♥ Festraum inkl. eigener Terrasse (eine zusätzliche Raummiete entfällt bei entsprechender Zimmerbuchung)
- ♥ Gemütliche Kaffeetafel „Liebele“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration
- ♥ Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive runder Tische oder Tafeln, Stuhlhussen und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
- ♥ Abendessen als 3-Gang Hochzeitsmenü oder regionalem Buffet („Burghotel-Tafeley“)
- ♥ Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
- ♥ Musikanlage und Tanzfläche (auf Wunsch mit einem DJ – Zuzahlung 600,00 €)
- ♥ Hochzeitstorte entsprechend der Personenzahl, präsentiert mit Fontänen
- ♥ 1 Flasche The Lakeside Riesling-Sekt als Geschenk des Hauses auf dem Zimmer
- ♥ Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht,
als Garant für ein langes Eheglück
- ♥ Liebevolle Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier



Himmlische Märchenhochzeit

Für mindestens 40 Gäste
Ganzjährig Sonntag bis Freitag 129,50 € pro Person
Samstag 139,50 € pro Person

- ♥ Inkl. 1 Übernachtung für das Brautpaar im Turm- oder Doppelzimmer, Frühstück und Nutzung des Wellnessbereiches
- ♥ Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses, inkl. Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
- ♥ Livemusik zur Trauung
- ♥ Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste
- ♥ Gemeinsames Baumstammsägen
- ♥ Festraum inkl. eigener Terrasse (eine zusätzliche Raummiete entfällt bei entsprechender Zimmerbuchung)
- ♥ Gemütliche Kaffeetafel „Liebelei“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
- ♥ Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive runder Tische, Stuhlhussen und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
- ♥ Abendessen als 3-Gang Hochzeitsmenü oder festliches Buffet (Mediterraner Burgschmaus)
- ♥ Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
- ♥ Ein DJ moderiert und führt durch den gesamten Abend inkl. Anlage, Beleuchtung und Tanzfläche
- ♥ Hochzeitstorte entsprechend der Personenzahl, präsentiert mit Fontänen
- ♥ 1 Flasche The Lakeside Riesling-Sekt auf dem Zimmer als Geschenk des Hauses
- ♥ Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht, als Garant für ein langes Eheglück
- ♥ Liebevolle Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier

Jeder weitere Übernachtungsgast erhält eine Ermäßigung auf die Logis
 (Zimmerpreise: 90,00 € im Einzelzimmer & 59,00 € p. P. im Doppelzimmer)

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.



Heiraten wie die Royals Majestätisch in den Hafen der Ehe mit eigenem Chauffeur

Für mindestens 40 Gäste – 155,00 € pro Person

Wir holen Sie von Ihrem Wohnort ab und Sie genießen eine romantische Fahrt bei einem Glas Champagner zum Burghotel. Unser Chauffeur bringt Sie im Anschluss an Ihren Aufenthalt wohlbehalten zurück, währenddessen genießen Sie in trauter Zweisamkeit bei einem Glas Champagner den gelungenen Abschluss Ihrer Feierlichkeit.

- ♥ Inkl. 1 Übernachtung für das Brautpaar im Turm- oder Doppelzimmer, Frühstück und Nutzung des Wellnessbereiches
- ♥ Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses, inkl. Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
- ♥ Limousinenservice mit Chauffeur
- ♥ Salutschüsse nach der Eheschließung
- ♥ Livemusik zur Trauung
- ♥ Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste
- ♥ Gemeinsames Baumstammsägen
- ♥ Festraum inkl. eigener Terrasse (eine zusätzliche Raummiete entfällt bei entsprechender Zimmerbuchung)
- ♥ Gemütliche Kaffeetafel „Liebelei“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration, mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
- ♥ Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive runder Tische, Stuhlhussen und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
- ♥ Abendessen als 4-Gang Hochzeitsmenü oder festliches Buffet (Kontinentale Tafel)
- ♥ Getränke (Bier, Wein, Sekt, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
- ♥ Ein DJ moderiert und führt durch den gesamten Abend inkl. Anlage, Beleuchtung und Tanzfläche
- ♥ Hochzeitstorte entsprechend der Personenzahl, präsentiert mit Fontänen und auf Wunsch am Lagerfeuer
- ♥ 1 Flasche Champagner auf dem Zimmer als Geschenk des Hauses
- ♥ Als Geschenk für Sie unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht, als Garant für ein langes Eheglück
- ♥ Liebevolle Betreuung und Beratung vor und während der Hochzeitsfeier

Jeder weitere Übernachtungsgast erhält eine Ermäßigung auf die Logis
(Zimmerpreise: 90,00 € im Einzelzimmer & 59,00 € p. P. im Doppelzimmer)

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.



Heiraten Deluxe

Über den Wolken mit uns geht's in den 7. Himmel

Für mindestens 40 Gäste: 189,00 € pro Person

- ♥ Inkl. 1 Übernachtung für das Brautpaar im Hochzeits- oder Doppelzimmer, Frühstück und Nutzung des Wellnessbereiches
- ♥ Trauung im Pavillon d'amour oder in der Bibliothek unseres Hauses, inkl. Blumenspalier am Pavillon oder Blumengesteck in der Bibliothek
- ♥ Limousinenservice mit Chauffeur
- ♥ **Helicopter-Hochzeitsflug mit dem Air Service Berlin**
Das kennen sie nur aus dem Film. Einen Flug bis auf Wolke 7, gleichzeitig bedanken Sie sich bei Ihren Trauzeugen. Auch Ihren Fotografen können Sie mitnehmen. Besondere Hochzeitsbilder sind Ihnen damit garantiert. Mit oder ohne Begleitung, wird dieser Hochzeitsflug das I-Tüpfelchen dieses besonderen Tages.
- ♥ Salutschüsse nach der Eheschließung
- ♥ Wir holen Sie von Ihrem Wohnort ab und Sie genießen eine romantische Fahrt bei einem Glas Champagner zum Burghotel, unser Chauffeur bringt Sie im Anschluss an Ihren Aufenthalt wohlbehalten zurück, währenddessen genießen Sie in trauter Zweisamkeit bei einem Glas Champagner den gelungenen Abschluss Ihrer Feierlichkeit
- ♥ Livemusik zur Trauung
- ♥ Proseccoempfang nach der Trauung für alle Gäste, Gemeinsames Baumstammsägen
- ♥ Gemütliche Kaffeetafel „Liebeleil“ im Festraum oder auf Ihrer Terrasse inkl. Tischdekoration, mit Kaffee, Tee, Wasser, 2 Stück Kuchen und Schlagsahne
- ♥ Hochzeitsdekoration des Festraumes inklusive runder Tische, Stuhlhussen und Blumendekoration Ihrer Wahl, Menü- und Getränkekarten
- ♥ Abendessen als 4-Gang Hochzeitsmenü oder festliches Buffet (Kontinentale Tafel)
- ♥ Getränke (Bier, Wein, Prosecco, alkoholfreie Kaltgetränke) für den Abend (6 Stunden)
- ♥ Ein DJ moderiert und führt Sie durch den Abend inkl. Anlage, Beleuchtung und Tanzfläche
- ♥ Hochzeitstorte entsprechend der Personenzahl, präsentiert mit Fontänen
- ♥ 1 Flasche Champagner auf dem Zimmer als Geschenk des Hauses
- ♥ Als Geschenk unser Gargoyle, der als Schutzpatron über Sie wacht, als Garant für ein langes Eheglück

Jeder weitere Übernachtungsgast erhält eine Ermäßigung auf die Logis

(Zimmerpreise: 90,00 € im Einzelzimmer & 59,00 € p. P. im Doppelzimmer)

Wir werden Ihnen eine traumhafte Hochzeit gestalten und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.



Violine & Cello zur Trauung

Zuzahlung in der Märchenhochzeit 60,00 €

Zum Einzug besonders geeignet:

Felix Mendelssohn Bartholdy

Richard Wagner

Georg Friedrich Händel

Henry Purcell

- ♥ Hochzeitsmarsch aus der Schauspielmusik
- ♥ „Ein Sommernachtstraum“
- ♥ Hochzeitsmarsch aus der Oper „Lohengrin“
- ♥ Festmusik aus der Wassermusik
- ♥ Rondeau aus „Abdelazer“

Als Zwischenmusik besonders geeignet:

Johann Sebastian Bach

Joh. Seb. Bach/Charles Gounod

Robert Schumann

Leonard Bernstein

Herold Arlen

- ♥ Air aus der „D-Dur Suite“
- ♥ Ave Maria
- ♥ Träumerei
- ♥ Somewhere aus dem Musical „Westside-Story“
- ♥ Somewhere over the rainbow

Als Schlußstück besonders geeignet:

Luigio Boccherini

Anton Dvorak

Dimitri Schostakowitsch

Peter Tschaikowski

The Carpenters

- ♥ Berühmtes Menuett
- ♥ Humoreske
- ♥ Walzer Nr. 2 aus der „Suite Nr. 2“
- ♥ Walzer aus dem Ballett „Schwanensee“
- ♥ Close to you

Weitere Musikstücke und Hörproben finden Sie auf: www.duoconcertante.de. Bitte melden Sie mit dem Nutzernamen: Brautpaar und dem Passwort: weddingDay an. Es musiziert das Duo Concertante - musikalische Beratung Frank Finsch (Tel: 03341 / 309876)

Die Buchung erfolgt über das Hotel „The Lakeside“. Bitte wählen Sie 3 Titel für die Trauung aus und teilen Sie diese uns oder Herrn Finsch (frank.finsch@gmx.de) mit.









**Ihre Hochzeitssängerin
Alicia Emmi Berg**

Von Gospel bis International
(3-4 Titel zur Trauung)
Preis: 399,00 €

(Mit Arrangement „Märchenhochzeit“ Zuzahlung 199,00 €)

Titelauswahl, spezielle Wünsche sowie
Hörproben:

www.alicia-emmi-berg.com

e-mail: info@alicia-emmi-berg.com

Gerne auch mit Band am Abend oder als Show-
einlage buchbar.



**Ihr Hochzeitssänger
Andrew Carrington**

Von Musical bis aktuell
(3 Titel zur Trauung)
Preis: 399,00 €

(Mit Arrangement „Märchenhochzeit“ Zuzahlung 199,00 €)

Titelauswahl, spezielle Wünschen sowie
Hörproben:

www.andrewcarrington.de

e-mail: info@andrewcarrington.de

Gerne auch für die Untermalung zur Kaffeetafel
oder am Abend buchbar.

Dudelsack

(in der Himmlischen Märchenhochzeit inkl.)

Wolfgang Block

Mobil: 0157 / 704 693 14

Email: blockwolfgang@arcor.de

Saxofon

(auf Wunsch auch am Abend als DJ)

Jürgen Schwarz

Mobil: 0177 / 751 96 77

Tel.: 030 / 751 96 77

Email: info@djjs.de

Elektrisches Klavier

(in der Himmlischen Märchenhochzeit inkl.)

Alexander Köppen

Mobil: 0170 / 544 34 67

Email: ac.koepfen@web.de

Saxofon oder Gitarre

(nur in Verbindung als DJ am Abend)

Marie Heinrich (Marie-Joana)

Mobil: 0152 / 335 41 667

Email: mail@marie-joana-music.de

Harfe

Dagmar Flemming

Tel.: 030 / 774 26 30

Mobil: 0163 / 266 78 80

Email: dagmar@flemming-harfe.de

Die Buchung der musikalischen Umrahmung
erfolgt über das Hotel, bitte setzen Sie sich dann
vor der Hochzeit mit dem Musiker zwecks Titel-
auswahl in Verbindung.





Speisen

„Happy Spoons Variationen“

Preis pro Stück

- Thunfischtatar und Sprossen 2,90 €
- Röllchen vom Mozzarella mit Lachs im Nori Blatt 2,00 €
- „Cornettini Tricolore“ 2,50 €
 Kleine Herzhaft gefüllte Gebäcke mit Entenrilletes, geräucherter Poulardenbrust,
 Avocadosalat mit Flusskrebse und Oliventapenade mit Parmesan
- Wraps von der Pute mit Trüffel 2,00 €
- Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Pesto Genovese 3,00 €
- Hummersalat mit Fenchelbrandarde 3,20 €

„Variation erlesener Gaumenfreuden“

serviert auf beleuchteten Tablettes – ein Highlight für Ihre Festlichkeit

- Mini Wraps Variation mit Olive und Tomate 3 Stk. 4,50 €
- Hähnchenbrust und Pastrami 3,40 €
- Gänseleber Creme Brûlée mit Quittenkonfit, 3,40 €
- Zitronenlachs im Glas mit Rettich auf Safrandip 2,90 €

Flying Food

- Terrine von Pastrami mit Gänseleberparfait auf Birnengelee 2,20 €
- Sülze von Grillgemüse mit Kirschtomaten in Zucchini Mantel 2,20 €
- Bündnerfleisch auf zweierlei Melonensalat und Minze 2,20 €
- Tatar von Kalbsfilet mit Limonendressing und Brotkrusteln 2,20 €
- Pastrami Lachs mit süßem Linsensalat 3,00 €
- Potpourri von Lamm, Perlhuhn und mini Gemüse am Lolli 2,50 €

„Canapé-Kompositionen“

Preis pro Stück

- Brioche mit französischem Entenrillet und Quittensenf 2,50 €
- Focaccia mit Basilikumlachs und Mostarda di Agrani 3,00 €
- Buchweizenblinis mit Smetana und Sevruga Kaviar (10g) 16,00 €
- Entenleberpraline mit Blaubeer, Mango, Feigen und Chili-Erdbeeren 3,00 €
- Tatar vom Angusrind mit Trüffelscheibe und toskanischem Olivenöl 4,00 €
- Bruschetta mit Knospen vom Kapernstrauch, Sardellen und Parmesan 2,90 €
- Italienisches Landbrot mit Salami Milano 2,90 €
- Bruschetta mit Vitello Tonnato 2,90 €
- Bacalao mit Zitrusfrüchten 2,20 €
- Crostinis mit Ratatouille 2,90 €
- Tete Moine auf Rosinenbrioch mit Tessiner Feigensenf 2,50 €






The Lakeside
BURGHOTEL
 — zu Strausberg —

- Wraps mit Kräuterspread, Ruccola und Roastbeef 2,20 €
- Mini Kalbsrouladen mit Pistazien auf Salsa Salat 2,50 €
- Crostinis mit Toscana Pancetta 2,75 €

Espuma (*Wellness Genuss mit wenig Fett*) Preis pro Stück

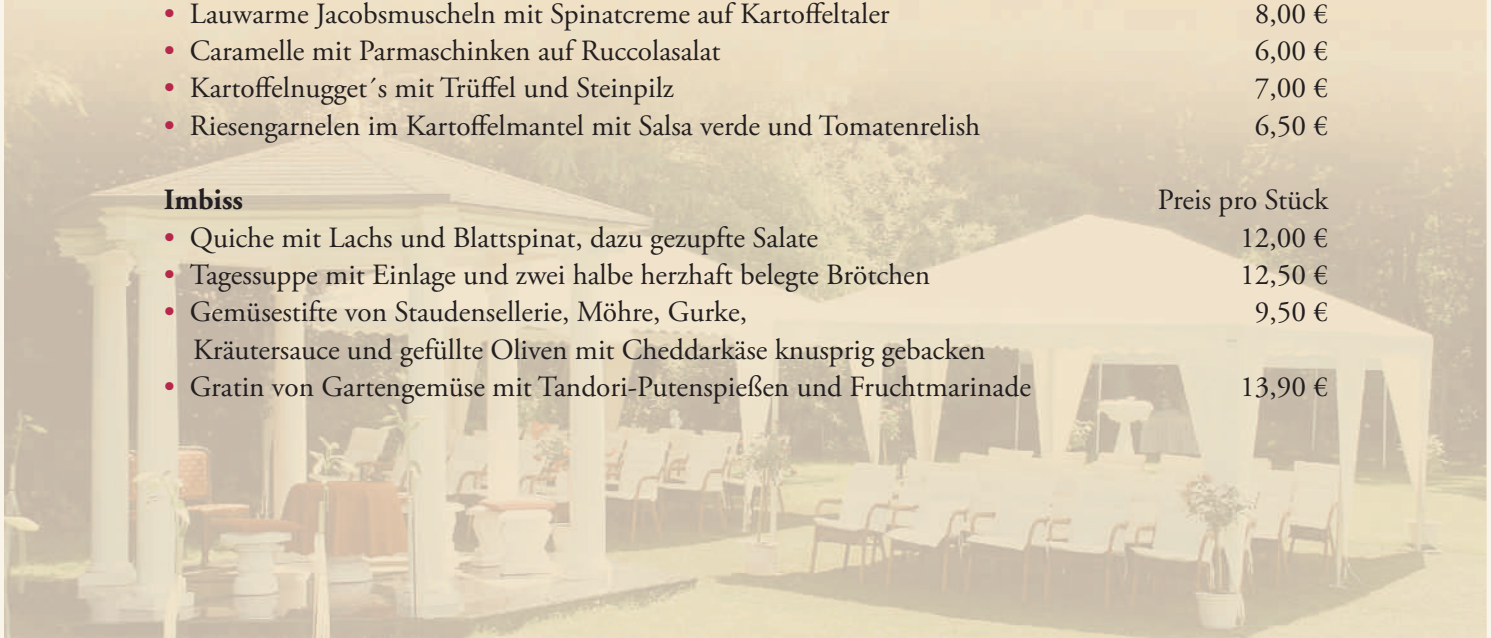
- Ziegenkäse Espuma mit Gurkensticks 1,90 €
- Lachsschaum mit Limette 1,90 €
- Mozzarella-Basilikum-Espuma 1,90 €
- Erdnuss-Chilli mit Garnele 1,90 €
- Calamata-Oliven-Espuma auf ChicoréeLöffel 1,90 €

Fingerfood (*Kleine Köstlichkeiten vom Tablett*) Preis pro 3 Stück

- Mini Empanadas mit Fleisch und Käse an Salsa verde 3,20 €
- Lamm-Spießchen mit Honig und Thymian 6,90 €
- Grüne Samosa mit vegetarischer Füllung und Curry 3,00 €
- Rafinelli von Garnele auf Oktopus 8,00 €
- Seafood Täschchen mit Shrimps, Polypfisch und Soja 3,00 €
- Gefüllte Calamari mit Shrimps 4,90 €
- Hähnchenspieß Selection 5,20 €
- Schweineröllchen mit Ananas und Sauerkraut 6,90 €
- „Golden Olivenos“ Schwarze Oliven mit Salsa und Käse gebacken 3,90 €
- Saté von Entenbrust auf Pekinggemüse 8,00 €
- Partydipper (kleine Bouletten) mit Senffrüchten 4,00 €
- Lauwarme Jacobsmuscheln mit Spinatcreme auf Kartoffeltaler 8,00 €
- Caramelle mit Parmaschinken auf Ruccolasalat 6,00 €
- Kartoffelnugget's mit Trüffel und Steinpilz 7,00 €
- Riesengarnelen im Kartoffelmantel mit Salsa verde und Tomatenrelish 6,50 €

Imbiss Preis pro Stück

- Quiche mit Lachs und Blattspinat, dazu gezupfte Salate 12,00 €
- Tagessuppe mit Einlage und zwei halbe herzhaft belegte Brötchen 12,50 €
- Gemüsestifte von Staudensellerie, Möhre, Gurke, Kräutersauce und gefüllte Oliven mit Cheddarkäse knusprig gebacken 9,50 €
- Gratin von Gartengemüse mit Tandori-Putenspießen und Fruchtmarinade 13,90 €






The Lakeside
BURGHOTEL
 — zu Strausberg —

Herzhaftes aus dem Topf

	Preis pro Person
• Berliner Kartoffelsuppe mit Pfefferkraut und Würstchen	7,00 €
• Minestrone mit Pesto und Italienischem Landschinken	7,00 €
• Köpenicker Brotsuppe mit Rauchfleisch	6,00 €
• Chili con carne mit Weizenfladen	7,00 €
• Szegediner Gulasch mit Kräuterschmand	7,50 €
• Deftige Gemüserahmsuppe mit Vollkornkrusteln	6,00 €
• Havelländer Fischtopf mit Fencheljulienne und Krebschwänzen	7,90 €
• Tomatenschaumsuppe mit Oliven und Basilikum	6,00 €
• Eintopf von Atlantik Hummer	13,00 €

Süße Kleinigkeiten

	Preis pro Stück
• Muffins mit Blaubeere, Schokolade oder Zitrone	2,95 €
• Pfirsich Lavendel-Küchlein	3,70 €
• Apfel-Tarte-Tatin	6,00 €
• American Brownies	3,00 €
• Marzipan-Croissant oder Schoko-Croissant	2,50 €
• Portugisischer Mandelkuchen in Holzkästchen	3,60 €
• Berliner Pfannkuchenauswahl	3,00 €
• Schwarzwälder Kirsch in Körbchen	4,90 €
• Geeiste Knusperpraline	4,80 €
• Mango-Crumble in Holzkästchen	4,50 €
• Gourmandise	2,80 €
• Plunderteigtaschen mit Creme Patissier und Früchte, fruchtiger Apfelfüllung oder Nussfüllung	5,90 €
• „Mini Küchlein“ Kirsch-Noisette und Beeren-Vanille	2,70 €
• Edles Läderach Teegebäck	4,00 €
• Quartett süßer Träume aus unserer Patisserie	4,00 €
• Süsse Sandwich mit Schokolade und Himbeere	3,90 €
• Schokoladentarte mit salzigem Crunch	2,80 €
• „Südsee Fingerfoods“ Kokosnussbällchen, Bananen in Tempura gebacken, Mango mit süßem Reis Pandanusblatt	4,90 €

pro Person
pro Person






The Lakeside
BURGHOTEL
 — zu Strausberg —

Candybar

Preis pro Stück

- Petit Fours „Modern Selection“ 2,20 €
- „Café Gourmand“ - kleine Törtchen aus Schokoladenmousse mit Apfel und Kirsche 2,25 €
- Fruchtige Calessious 2,60 €
- Dreierlei Macarons 2,50 €
- Riesen Schokolademurmelt mit Himbeer- und exotischer Füllung 3,20 €
- „Mirlitons“ feinstes englisches Teegebäck 2,95 €

Obstauslese

Preis pro Stück

- Erlesenes Fingerobst mit Beeren auf Spieß 1,90 €
- Erdbeeren mit heller und dunkler Kuvertüre umhüllt auf Hagelzucker (Oktober bis März) 2,00 €
- Kleines Obstarrangement 10 Personen 39,00 €
- Ananassticks 1,90 €
- Großes Obstarrangement 20 Personen 75,00 €

„Schokoladenbrunnen“ Ab 30 Personen

Preis pro Person

- „Schokoladenbrunnen“ 13,50 €
 Warme Kuvertüre mit verschiedene Beeren und Obst nach Saison

„Eis-Kalte-Erfrischung“ Ab 25 Personen

Preis pro Person

- Erlesene Sorbets nach Angebot, auf Stickstoff bereitet, vom Buffet 14,00 €
- Fruchteislollis aus Orange, Apfel, Limone-Minze 5,00 €





Pauschalangebote Kaffeetafel

Kaffeetafel „Liebelei“ (2 Stunden)

p. P. 9,50 €

inkl.

2 Stück Obst- und Blechkuchen, gemischtes Sortiment
-frisch vom Landbäcker-
auf einem Buffet angerichtet

Schlagsahne

Filterkaffee sowie Teespezialitäten
(unbegrenzt)

inklusive stillem Wasser und Mineralwasser

p. P. 14,00 €

Kaffeetafel „Romantik“ (2 Stunden)

p. P. 11,50 €

inkl.

1 Stück Blechkuchen, 1 Stück Torte, gemischtes Sortiment
-frisch aus unserer Konditorei-
auf einem Buffet angerichtet

Schlagsahne

Filterkaffee sowie Teespezialitäten
(unbegrenzt)

inklusive stillem Wasser und Mineralwasser

p. P. 16,00 €



Pauschalangebote Getränke

Getränkepauschale „Romeo“

p. P. 38,00 €

inkl.

Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Sekt, alkoholfreie Kaltgetränke,
Filterkaffee und Tee

für 6 Std. (zum Bsp. von 19.00 – 01.00 Uhr)

lt. vorgegebener Getränkekarte

Getränkepauschale „Julia“

p. P. 46,00 €

inkl.

Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Sekt, diverse Spirituosen, Longdrinks und
alkoholfreie Kaltgetränke, Filterkaffee und Tee

für 6 Std. (zum Bsp. von 19.00 – 01.00 Uhr)

lt. vorgegebener Getränkekarte

Getränkepauschale „Paradies“

p. P. 49,00 €

inkl. Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Sekt, diverse Spirituosen,
Longdrinks, Cocktails und alkoholfreie Kaltgetränke,
Kaffee- und Teespezialitäten

für 6 Std. (zum Bsp. von 19.00 – 01.00 Uhr)

lt. vorgegebener Getränkekarte



Unsere Bankett-Weine

Zuzahlung in der Märchenhochzeit 55,00 €

Weißweine

Trocken:

Gascogne · Colombe Blanc Cotes de Gacogne VdPays 24,50 €

Ein richtiges Frischewunder – süffig mit den deutlichen Aromen reifer Ananas und Pfirsich.

Südafrika · Hatari Chardonnay Robertson* 26,00 €

Erfrischend – vollmundig und saftig mit den Aromen von Ananas, Aprikose und tropischen Früchten im zarten Schmelz. Note von Kräutern mit einem Hauch von Honig.

Riesling · Nahe- Riesling 27,00 €

Weingut Franz Karl Kruger Prämiert mit der bronzenen Kammerpreismünze 2010.

Halbtrocken:

Deidesheimer Hofstück* · Müller-Thurgau-Qualitätswein 26,00 €

Müller-Thurgau-Qualitätswein

Ein Pfälzer mit viel Geschmack, Duftige Aromen von Apfel und exotischen Früchten.

Roséwein

Freinsheimer Rosenbühl · Portugieser Weißherbst halbtrocken 25,00 €

Weingut Heinrich Vollmer, Ellerstadt

Ein lachsfarbener Rosé mit frischen und fruchtigen Aromen nach roten Beeren.

Rotweine

Halbtrocken:

Colombe Rouge Cotes de Gacogne VdPays* 24,50 €

Eine ursprüngliche Eleganz der Gascogne herrlich samtig mit der harmonischen Frucht von reifen Waldbeeren und saftigen Kirschen im angenehmen seidigen Geschmack.

Trocken:

Hatari Merlot Robertson* 26,00 €

Würzig-kraftig und vollmundig mit einem feinen Beerenaroma und süßlicher Kirsche.

Hatari Shiraz Robertson 26,00 €

Feurig – vollmundig und opulent mit den vielschichtigen Aromen

Reifer Beeren im saftigen Geschmackserlebnis.

* Sollte von Ihnen keine Auswahl erfolgen, werden wir Ihnen diese Weine anbieten.



Burghotel-Tafeley

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Tafelspitzterrine mit Apfelkren, Schmalztöpfchen
Nudelsalat wie bei Muttern
Katenschinken mit Melone
Honigkrustenbraten mit eingelegtem Gemüse
Karottensalat mit Apfel und Rosinen
Wraps von Pute und Räucherlachs, Rilette von Ente mit Orangengelee
Brandenburger Uckerkaas mit Trüffelhonig, Waldfrucht, Birnensenf und Früchten
Krautsalat mit Ananas und Rosinen,
Bunte Blattsalatauswahl mit zweierlei Dressings, Essig und Ölen
Gemüsesalat in Frenchdressing
„Geräucherte Fischvariationen“ (Makrele, Forelle, Lachs)
Feine Lachsfarctörtchen mit Dill und Zitrone
Brotzeitbrett vom Krustenbraten und sauer eingelegtem Gemüse
Knackiger Gurken und Tomatensalat, Spießchen von Miniboulette mit
Spreewälder Gurkenspezialitäten
Baguette, Brötchensortiment, Märkisches Landbrot und mildgesäuerte Landbutter

Hauptgänge

Märkische Gemüsecremesuppe

Krustenbraten von der Hofsau mit Speckjus, schmelzigen Böhnchen an Kerbelkartoffeln
Filet vom Buntbarsch mit Rieslingsauce, Tomaten-Fenchelragout und Estragon-Kräuterreis
Brandenburger Gemüsevielfalt

Dessert

Creme von der Madagascar Vanille mit Apfelragout
Triologie von der Schokolade
Gugelhupf mit Grießflammerie
Erdbeergrütze mit Mandelsplittern

34,00 € pro Person



Märkischer Tafelschmaus

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Sülze von Tafelspitz und Schäufole in Aspik
Kalte Brandenburger Bratenplatte mit Frikadellen, Kassler und Mostrich
Schinkenkonfekt, geräucherte Knacker
Häckerle vom Matjesfilet mit Brotkrusteln
Sülze vom Eisbein, Terrine von jungem Wildschwein
Terrine von Räucherfischen mit Dill-Senfsauce
Roastbeef, Sauce Tatar, geräucherte Entenbrust,
Gurkensalat mit Gartenkräutern
Berliner Graubrotcanapés mit Zwiebelmett und Senffrüchten
Tortenbrie und Käsewürfel mit Trauben
Auswahl von frischem Baguette und Vollkornbrot, Landbutter und Zwiebelschmalz
Auswahl an Regionalen Blattsalaten
Gemüsesalat mit Frenchdressing, Berliner Fleischsalat in Joghurt
Knackiger Salat von Staudensellerie, Tomatensalat mit Hirtenkäse

Hauptgänge

Weißer Kartoffelschaum mit Brunnenkresse und mildem Leinenöl
Zart gesottene Rinderbrust in Meerrettichrahm mit glasiertem Wurzelwerk und Erdäpfel
in Petersilienbutter
Gebratenes Filet vom Havelzander an Schnittlauch-Rahmkohlrabi und gebuttertem Reis
Maishähnchenbrust mit lauwarmem Salat von Gartengemüse

Dessert

Berliner Beerengrütze mit Vanillesauce,
Mini Profiteroles mit Schokoladenganache
Tarte Tatine vom Brandenburger Apfel
Reis Trautmannsdorf Terrine,
Feine Pralinen von allerlei süßen Köstlichkeiten
Friskäse-Schokoladencrepes, Black Forrest Dessertkreation

39,00 € pro Person



Mediterraner Burgschmaus

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Antipasti von Zucchini, Auberginen, Paprika
 Frischkäse mit Aprikose und Feige eingelegte, getrocknete Tomaten
 Rote Mini Paprika Käse gefüllt, Bruschettastation mit Pesto, pikanter Paprikacreme und Tomatenragout, Frischer Ratatouille Salat mit Thymian, Bunter Nudelsalat mit Kirschtomaten
 Frutti di Mare mit Kräutern und Knoblauch, Insalada Caprese mit Pesto
 Vitello und Pollo tonnato mit Sardellenfilets Kapernbeeren und mariniertem Staudensellerie
 Pilze und Artischocken mit Meersalz, Büffelmozzarella mit Tomaten, grünem Pesto, Orange mit Minze
 Grissini-Granforno mit Italienischem Schinken und Perlen von der Charentaismelone
 Mailänder Salami und Coppa mit Feigen, Ententerrine mit Orangen
 Rucicola, gezupfte Blattsalate mit Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano,
 zweierlei Dressings, Oliven
 Frisches Chiabatta und mediterranes Brotkonfekt mit Tomatenpesto und Butter
 Italienische Käsespezialitäten mit Weintrauben
 Ciabattabrot und Focaccia mit Olivenöl, Aioli

Hauptgänge

Im Sommer: Gazpacho / Im Winter: Minestrone mit Basilikum, Parmesancroutons

Gebratenes Kalbstafelspitz mit Spitzkohl in Trüffelrahm und Mardeirajus mit
 gebackenen Rosmarinkartoffeln
 Filet vom Wolfsbarsch mit Garnelen und Oktopus in Limonenölsauce mit Gewürzespuma und
 eingelegten Zitrusfrüchten, Caeserecci Pugliesi Nudeln
 Perlhuhnbrust mit Zwiebellauchsauce und Austernsaitlingen

Dessert

Panna Cotta mit karamellisierten Pfirsichen
 Puzzle von Schokolade und Kokos, Guanaja Crunchy Cake
 Terrine von Mascarpone und Erdbeeren
 Lollis von der Plantagenschokolade, Macarons
 Calissons von Orange, Feige und Zitrone

45,00 € pro Person



Kontinentale Tafelley

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Geräucherter Stör, Parmesan Grana Padano
Exotischer Putensalat und Geflügelsalat
Fasanenterrine mit Moosbeerengelee und Nüssen
Roastbeef mit Dijonsenf-Schnittlauchsud
Padoklachs, geräucherte Schillerlocken, eingelegte Sardellenfilets, Fischpralinen
Gefüllte Peperoncini mit Thunfisch
Gegrillte Artischocken, eingelegte Zucchini, Champignons, Cipolle Borettane
Ruccolasalat und Radiccio Castel Franco
Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen und Cranberry
Caesarsalat mit gebratenem Speck und Parmesanspänen
Cocktail von Eisbergsalat und Shrimps mit Avocado und Melone
Bunter Hirtensalat mit Fetakäse und Tomaten
Krautsalat mit Ananas und Rosinen, Holsteiner Matjiessalat mit Rote Bete
Kartoffelsalat mit Essig und Öl
Tomatensalat mit Roten Zwiebeln, Gurkensalat mit Schmand und Dill
Bunter Nudelsalat mit Olive
Baguette und Pane Casareggio mit gesalzener Fassbutter, Paprikacreme und dreierlei Spreads

Hauptgänge

Maiscremesuppe mit Safran
Lammrücken im Kräutermantel mit schmelzigen Wirsing und Gewürzpolenta
Gebratenes Kabeljaufilet auf Ratatouille und Kalamata Oliven mit buntem Reis Potpourri
Geflügelgalantine mit Streifennudeln, Pilzen und Gemüse

Dessert

Kleine Kardinalsschnitte, Crème brûlée von der Schokolade
Ragout von Waldbeeren mit Vanilleespuma
Schokoladenbrunnen mit Obstspießen und Früchten
Heidelbeertörtchen auf Bisquitte, Terrine von süßem Reis mit Mango und Erdbeere

48,00 € pro Person



Die lukullische Tafeleiy

Ab 25 Personen

Vorspeisen

Französische Papionaustern von der Austernbar mit Chesterbrot, Charlotten, Limonen und Ei,
 Pralines von Garnelen ,Heilbutt mit Kokos, Aal mit Balsamgelee, Crème brûlée von Perigord Trüffel
 Putenbrustsalat mit Tandorigewürzen, getrocknet Aprikosen und Feigen mit Frischkäse,
 Spießchen von Antipasti, Gebratene Wachtelbrüstchen auf Salat von roten Linsen,
 Griechischer Schafskäse im Schinkenmantel, Taubenterrine mit Kirschen
 Entenleberterrine mit karamellisierten Apfelspalten, mild gesalzener Landbutter aus der Normandie
 Calvados pochierte Kalbszunge mit Chicorée-Walnussmarinade,
 Rehschinken, Pata Negra und luftgetrockneter Bergschinken
 Eingelegte Tomaten und Zucchini mit Basilikum-Pesto, Salat von Meeresfrüchten, Carpaccio vom
 Octopus, Bouilliabaisesülze, Fisch-Potpourri: Störfilet und Heilbutt, roh mariniertes Thunfisch
 „Edles Beizwerk“ aus Basilikum, Ikarimi und Pastramilachs
 Gamba - Garnelensalat mit Cognacp
 Löwenzahn, Babyleaf und Wildkräutersalat, Späne vom Manchegokäse Auswahl von Internationalen
 Käsespezialitäten mit dreierlei Feigensenf und Gewürzgrissini
 Pulpoterrine mit Cous-Cous Salat und Minze
 Kalbsrücken mit Pepperoni-Kräutermarinade, Salat von Bretonischem Hummer und Chili

Hauptgänge

Krustentierschaumsuppe mit Pernod

Filet und Entrecote vom Bison Honigzwiebeln, schwarzen Karotten und bunten Kartoffelnocken
 Saint-Pierre-Filet und Steinbuttfi let im Gemüsemantel, Kaviarsauce mit Koriander
 Zitronengras an schwarzem Jasminreis, Blattgold
 Ganzer Milchlammrücken von den Pyrenäen, Artischocken –Zucchini – Barigoule und violetten Kartoffeln

Dessert

Limonentörtchen mit Baiserhaube, Französischer Schichtkuchen mit Beeren,
 Pralinensortiment, variation süßer Minis, Gebrannte Vanillecreme am Buffet karamellisiert
 Erlesenen Köstlichkeiten aus der Patisserie,
 Brunnen mit warmer Varlhona Kuvertüre und Beerenliaison
 Crispihorn von Nougatine mit Eispralinen und Sorbets
 Mousse von Valrhonashokolade, Financiers von Tonkabohne mit Tahitivanillecreme

69,00 € pro Person



3-Gang Menüs

„Charles“

Schaumsuppe von wildem Bärlauch mit geschmorter Mini-Paprika

Kabeljaufilet mit Nordseekrabbensauce auf Erdapfelschaum,
Olivencreme und confiertem mini Fenchel

Gelierte Beeren mit Vanilleespuma

29,90 € p. P.

„Andrew“

Essenz vom Weideochsen mit Maultaschen und Gemüsepotpourri, Kräutersalat

Hähnchenbrust „Supreme“ mit Spinat und Ruccola,
getrockneten Ofentomaten an Ricotta-Erdapfelschaum

Heidelbeermousse auf Aprikose und Gebäck an Bio Aprikosensorbet

33,00 € p. P.



4-Gang Menüs

„Diana“

Entenlebermousse im Baumkuchenmantel mit Portweingelee an
Birnen-Papayasalat und Chili

Currysamtuppe mit Kokosmilch und kleinen Sepia

Rosa gebratener Rehrücken und Schulter an glasierten Feigen,
Gemüsejulienne und Selleriepüree

Schokoladentörtchen „Orange Noir“ auf Ananascarpaccio an Vanilleespuma

49,00 € p. P.

„Richard“

Rindercarpaccio mit Kugeln marinierter Charantaimelone
und gebratener Riesengarnele, Baby-Leaf-Salat

Tomatenconsommé mit krossem Lardo, schwarzem Rettich

Kalbsfilet an gelber Paprikajus und Trüffel, Teltower Rübchen
und schwarzen Karotten, souffliertem Erdapfelschaum

Dreierlei Textur von Arabicabohnen

47,00 € p. P.





5-Gang Menü

„William“

Terrinette von Wild mit Aprikosenchutney und Pistazien
an Gewürzbrioche

Rotes Currysüppchen mit Kokosmilch, Wildgarnelen und Thaibasilikum

Gebratenes Rotbarbenfilet mit gratiniertem Provolone Käse, Olivencreme und
Krabbenrilettes in Dijonsensauce, geschmorter Mini-Spitzkohl

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Trüffel,
Jus von schwarzen Nüssen, glasierten Pastinaken und zweierlei Erdapfelstrudel

Operaschnitte von grünem Tee mit schwarzem Sesam und Sorbet von süßer Ananas

55,00 € p. P.

Vegetarisches Menü

„Marie“

Gemüsemosaik auf Karottenbisquite, Salatherzen und Gewürzcrostinis

Rucolaschaumsuppe mit Röschen vom Tête de Moine

Kartoffelbaumkuchen mit Belugalinsen und Birnen-Aceto

Apfel-Calvadostörtchen mit grünem Sorbet von Apfel
und Eukalyptus, Melonensüppchen

39,00 € pro Person

als 3 Gang Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert: 29,00 € pro Person
als 3 Gang Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert: 33,00 € pro Person



Italienische Tafel

Sie genießen die Vielfältigkeit eines Buffets, brauchen aber keinen Schritt dorthin zu tun. Stellen Sie sich eine, im italienischen Stil gedeckte Tafel vor. Sie bekommen alle Speisen in Schüsseln angerichtet, welche Sie sich wie in einer italienischen Familie reichen.

Was erwartet Sie kulinarisch?

Vorspeisen

Antipasti

Caprese, marinierte Oliven, Hirtenkäse

Pancetta und Parmaschinken mit Cantaloupe Melone

Bruschetta mit Tomatenragout,

pikante Käsecreme und Pesto

Vitello Tonnato

Panzanella (Tomaten- Brotsalat)

Suppe

Geflügelcreme mit Dörrtomaten und Mandeln

Hauptgänge

Piccata mit tomatisiertem Gemüse

Penne al Arrabiata mit Pecorino

Tagliatelle mit Gorgonzola, Birne und Rucola

Spaghetti aglio e olio mit Shrimps

Mit Kräutern gratiniertes Rotbarschfilet auf Mailänder Risotto

Dessert

Panna Cotta

Amaretto-Vanille mousse

Tiramisù

Grappatrauben

Die italienische Tafel ist für 15 bis 30 Personen möglich und kostet Sie nur 43,00 € p. P.





★★★★★
The Lakeside
BURGHOTEL
 — zu Strausberg —

ANGEBOTE	HINWEISE	PREIS
----------	----------	-------

Die Trauung		
Bei uns im The Lakeside Burghotel	Bitte persönliche Absprache - ab 6 Monate vorher im Standesamt möglich	
Standesamtlich in der Bibliothek mit bis zu 23 Gäste	Trauungen: Montag bis Samstag 9.00 - 15.00 Uhr möglich „Standesamt Hegermühlenstr. 58 SRB Tel. Bürgerbüro: 03341 / 38 12 10 oder Standesamt direkt: 03341/ 38 12 -33 oder -34 Fax: 03341 / 381436	400,00 €
Bei schönem Wetter (von Mai - September)	Hochzeitgästen, die im Hotel ihre Feier ausrichten, wird die	650,00 €
Standesamtliche Trauung im „Pavillon d’amour“ im Romantikgarten mit bis zu 100 Personen (davon 70 Sitzplätze max.)	Nutzungspauschale für die Trauungszeremonie erlassen	
Katholische Kirche - Strausberg Weinbergstraße	Herr Pfarrer Markus Laschewski in Petershagen Tel.: 033439/128771	
Evangelische - Kirche St. Marien Strausberg - Altstadt	Sekretariat Herr Gusowtski, Tel.: 03341/ 215532 oder 0157 / 86523790	
- Wilkendorf	Herr Pfarrer Eggert Tel.: 03341/ 313146	
Zeremonie mit einem freien Redner	Frau Anna Fett Tel: 030 / 32706586 www.celebre.de Hendrick Zietz (Redner und Gesang) 0179 / 533 68 86 www.redner-freie-trauung.de Constanze Debus-Riesenfeld 030/4239916 o. 01786344097 www.wunschhochzeit.com	

Musikalische Untermalung der Trauung		
Live-Musik zur Trauung und zur Gratulation:	CD mit 3 Titeln (eigene Auswahl) Trauungen im Pavillon d’amour werden ausschließlich in Begleitung von Live-Musik zelebriert	
Violine und Cello	Auswahl in der Hochzeitsmappe	295,00 €
Harfinistin	Auswahl in der Hochzeitsmappe	295,00 €
Elektrisches Klavier oder Dudelsack zur Trauung	Auswahl in der Hochzeitsmappe	235,00 €
Gesang Alicia Emmi Berg (Gospel modern od. klassisch)	Auswahl in der Hochzeitsmappe - auch mit Showeinlage am Abend möglich	ab 399,00 €
Gesang Andrew Carrington	Auswahl in der Hochzeitsmappe - auch in Kombination mit DJ+ Progr. am Abend möglich	ab 399,00 € 715,00 - 860,00 €
Saxofon in Kombination mit dem DJ am Abend		

Brautstrauß & Blumenschmuck		
	in der Pauschale möglich	
Längliches Blumengesteck für Ihre Festtafel	in der Pauschale möglich	29,00 €
Großes rundes Gesteck für den Raum Avalon	in der Pauschale möglich	59,00 €
Großer 5-armiger Kerzenleuchter mit Blumendekoration	in der Pauschale möglich	ab 37,00 €
Gläser oder Zylinder in unterschiedlichen Höhen mit Blumen	in der Pauschale möglich	4 Stück 37,00 €
Rundes Gesteck auf erhöhtem Teller		37,00 €
Einzelne Gläser mit Blumen für Kaffeetafel (Platzdekoration)		ab 5,90 €
Kirchendekoration auf Anfrage möglich		
Brautstrauß Biedermeier		ab 80,00 €
Brautstrauße Tropfenform		ab 90,00 €
Brautstrauß Wasserfall		ab 120,00 €
Wurfstrauß		ab 39,00 €
Herrenanstecker		ab 10,00 €
1 Körbchen mit Streublumen für die kleinen Gäste		10,00 €





★★★★★
The Lakeside
BURGHOTEL
 — zu Strausberg —

Beauty

Kosmetik, Massage od. Ayurveda im Beauty & SPA Bereich		nach Absprache
Romantischer Abend im Bad der Sinne inkl. einer Flasche Champagner, Mineralwasser, Pralinen, süße Petit Fours und Fingerobst (besonders bei Voranreise oder am Tag nach der Trauung zu empfehlen - ein Highlight, das Sie nie vergessen werden)		179,00 € für 2 Personen
Hochzeitshaus Schubert (Öffnungszeiten Di - Sa)	Hochzeitsmode für Sie, Ihn und Kinder Strausberg Große Str. 55	
Friseur für „Sie“ (eindreihen, aufstecken, Tages Make up) im Hotel - Probetermin nach Absprache im Salon „La Belle Poule“ Große Str. 18, 15344 Strausberg	Tel: 03341 / 314827 www.la-belle-poule-strausberg.de	ab 75,00 €

Foto & Video - Gerne zeigen wir Ihnen Fotos aller 3 Studios

Fotostudio Peter und Carmen Matte	www.foto-studio-matte.de SRB, Berliner Str. 40 03341/23445	nach Absprache
Richnow Foto- Fotostudio und digitale Fotografie	www.richnow-foto.de, Bln, Kanalstraße 16a 0170/7364434	nach Absprache
Studio Pur Fotografen - exklusive Fotos und Videos	www.studio-pur-fotogen.de Bln, Petersburger Str. 32 030/92407444	nach Absprache
Hochzeitsvideo	www.ccb-production.de 0151/22628549	nach Absprache
Hochzeitsfotografin Katrin Andrzejewski	www.kartendesign-berlin.de Bln, Proskauer Str. 7/ 030 /420 88 688	nach Absprache
Hochzeitseinwegkameras	Lassen Sie Ihre Gäste fotografieren!	9,50 € p.Stück

Sekt- oder Champagnerempfang

Champagnerempfang	Pro Person: 1 Glas Champagner und 3 Fingerfoods	18,00 €	je
Sektempfang Rotkäppchen	Pro Person: 2 Gläser Rotkäppchen Sekt und 3 Fingerfoods	17,50 €	
Sektempfang Secco Frizzante	Pro Person: 2 Gläser Secco Frizzante und 3 Fingerfoods	17,00 €	
Champagner Brut		Flasche 79,00 €	
The Lakeside Riesling Sekt		je Glas 4,90 €	
Secco Frizzante trocken/halbtrocken	in den Pauschalen „All Inclusive / Märchen-Hochzeit / Royale Hochzeit“ enthalten	je Glas 4,50 €	
Orangen- oder Apfelsaft		je Glas 2,90 €	
Fingerfood	Bitte entnehmen Sie unsere Vorschläge dem Inhalt der Hochzeitsmappe	ab 2,00 € p. Stück	

Bräuche

Ringe überreicht von einem fliegenden Falken + viele Fotomotive	nach Verfügbarkeit	575,00 €
Taubenauffass zum Sektempfang, wie im Märchen	nur von April bis Anfang Oktober möglich	140,00 €
Traditionelles Sägen eines Holzstammes		30,00 €
Poltern (wir stellen eine Polterecke mit Tonne bereit, inkl. Endreinigung)		150,00 €
Böllerschüsse aus einer historischen Kanone mit preussischen Kanonieren - z.B. zum Empfang oder vor Beginn des Abends		375,00 €
50 oder 100 gefüllte Heliumherzen mit oder ohne Kärtchen	inkl. Füllen und Platzieren	135,00 / 270,00 €
50 oder 100 gefüllte runde Heliumballons in allen Farben und Ballondekorationen möglich (Figuren, Ketten etc.)		125,00 / 250,00 €

Hoteleigener Limousinenservice

Sie werden vom hoteleigenen Chauffeur zu Hause abgeholt und nach Ihrer Hochzeitsfeierlichkeit an Ihren Wohnort zurückgebracht.	Nähere Informationen erhalten Sie in unsere Eventabteilung unter 03341-3469200 oder 208 sowie unter www.burghotel-strausberg.de	395,00 €
--	--	----------

Helicopterservice

„DAS BESONDERE ERLEBEN“ mit dem Helicopter-Service vom Burghotel inklusive Limousinenshuttle	Nähere Infos unter: www.burghotel-strausberg.de	ab 188,00 € p. P.
--	--	-------------------






The Lakeside
BURGHOTEL
 — zu Strausberg —

Mietautos/ Hochzeitskutsche/ Dampferfahrt

Vom Oldtimer bis zur Luxuskarosse		nach Absprache
Taxi, Kleinbus oder Bus	www.fahr-service.com / Tel: 033439 - 81767	nach Absprache
1 Kremser für bis zu 20 Pers. es sind auch mehrere Kremser möglich	Buchbar über das Hotel Verlängerungszeiten - Preis nach Absprache	295,00 € je Stunde
Hochzeitskutsche in elegantem Weiß 4 Pers.	für 1 Stunde (je weitere 30 Minuten 110,00 €)	550,00 €
Schiffahrt auf dem Straussee oder auf dem Bötze		nach Absprache

Dekorationspauschale

z.B. Crémefarbene Stuhlhussen, Tischschmuck mit Rosenblättern und Grünem, Kerzen, Servietten, Blumen, Streuelemente, Organza-Draps oder Sizoweb, Menü- und Getränkearten, Dekoration Kaffeetafel	Alle Gefäße sind Leihware, Farb- und Dekorationswünsche nehmen wir im persönlichen Gespräch gern entgegen (Platzkärtchen gehören nicht zum Pauschalangebot)	je Gast 19,50 €
Dekoration und Farben ganz individuell nach Ihren Wünschen		nach Absprache
Hotelspezifische Einladungs- und Danksagungskarten sowie individuelle Menü-, Getränkearten und Platzkärtchen	info@wavegrafix.de Tel. 0162/1013924	nach Absprache
Eisfigur 1/2 m hoch, z.B. auf dem Buffet	z.B. als Herz oder Schwan (gerne auch mit eingelassenen Geschenken o.ä.)	ab 280,00 €

Eigene Platzkärtchen, Sitzpläne und Gastgeschenke bitten wir Sie bei Anreise zu übergeben.

Räumlichkeiten

Festsaal (65 bis 150 Pers.)	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 10 Zimmern.	500,00 €
„Rittersaal mit runden Tischen für 40 - 60 Pers. / an Tafeln bis zu 80 Pers. möglich“	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 10 Zimmern	500,00 €
Festsaal (60 bis 150 Pers.)	Der garantierte Mindestumsatz für gastronomische Leistungen (alle Pauschalen inbegriffen) beträgt für den Saal 7.000 € (der Minderbetrag wird als Raummiete fällig und ist unabhängig von der gebuchten Zimmeranzahl)	
Rittersaal	Der garantierte Mindestumsatz für gastronomische Leistungen (alle Pauschalen inbegriffen) beträgt für den Saal 5.000 € (der Minderbetrag wird als Raummiete fällig und ist unabhängig von der gebuchten Zimmeranzahl)	
Avalon mit Terrasse bis 35 Pers.	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 6 Zimmern.	350,00 €
Cambridge bis 25 Pers.	Die ausgewiesenen Raummiete entfällt bei Buchung von mindestens 6 Zimmern.	175,00 €

Tischformen

„Raum Avalon - rund - bei Bedarf mit Anstellisch & Brauttafel
Cambridge - Block oder T-Form
Festsaal - runde Tische oder Tafeln
Rittersaal - runde Tische, Tafeln oder Block

Kinderbetreuung

Schlafwache	1 Betreuer für bis zu 3 Kindern	25,00 € je Stunde
Kinderbetreuung & Animation	Sport und Spiel, malen, schminken, Kinderdisco, basteln und rund-um-Betreuung	nach Absprache
Hüpfburg	Buchbar über das Hotel	250,00 €





The Lakeside

BURGHOTEL zu Strausberg

Speisen & Getränke

kalt / warmes Buffet	Warmteile und leicht verderbliche Speisen werden nach 4 Stunden abgeräumt	ab 34,00 € p.P.
Festmenüs	Auswahl in der Hochzeitsmappe	ab 29,90 € p.P.
Candlelight Dinner inkl. 1 Glas Sekt	z.B. am Vorabend, am Abend nach der Hochzeit oder zum Hochzeitstag	85,00 € für 2 Personen
Italienische Tafel (für 15 - 30 Personen)	Italienisches Unterhaltungsprogramm kann organisiert werden	43,00 € p.P.
Schokobrunnen inkl. Obst und Schokolade		13,50 € p.P.
Mitternachtsimbiss		ab 6,50 € p.P.
Suppe serviert		Aufschlag 3,00 € p.P.
Eisbombe serviert mit brennenden Fontänen		ab 6,50 € p.P.
Eissensation zum Buffet oder zur Kaffeetafel	3 verschieden Sorten Eis mit Beiwerk zum selbst zusammenstellen	6,50 € p.P.
Getränke	Pauschalangebote, kleine Getränkekarte oder nach Verbrauch	nach Absprache

Verlängerungsstunde

für Getränkepauschalen für Ihre Hochzeitsfeierlichkeit		
Pauschale Romeo*	Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken oder mild), alkoholfreie Kaltgetränke	6,00 € p.P. und Stunde
Pauschale Julia*	Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken oder mild), diverse Spirituosen, Longdrinks und alkoholfreie Kaltgetränke	7,00 € p.P. und Stunde
Pauschale Paradies*	Bier, je 2 Rot- und Weißweine, Prosecco, Lakeside Rieslingsekt, diverse Spirituosen, Longdrinks, Cocktails und alkoholfreie Kaltgetränke, Kaffee- und Teespezialitäten	8,00 € p.P. und Stunde

*Gültig für alle zum Veranstaltungsbeginn gemeldeten Gäste

Torten / Hochzeitstorten / Kuchen

Alle Torten werden individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt.		Je nach Größe und
inkl. Leih-Etagere und Transport von unserer Partnerkonditorei Jaenichen		Personenanzahl
Kleines Tortenherz, Aufgeschlagenes Buch, 2 Herzen mit Brücke		
Stockwerkstorten mit Etagere und Brautpaar		ab 8,00 € p.P.
Großes Erdbeerherz		ab 7,00 € p.P.
Sahne- und Obsttorten mit frischen Früchten		p. Stk. 3,90 €
Frischer Obst- und Blechkuchen vom Landbäcker		p. Stk. 2,90 €
Individuelle Gestaltung der Hochzeitstorten möglich	Inhalt, Äußeres, Dekoration, Beschriftung / Brautpaare aus Porzellan	gegen Aufpreis individuell möglich

Unterhaltung

Bereitstellen einer Musikanlage	Bei Bedarf mit Laptop-Anschlussmöglichkeit	30,00 €
Tanz mit einem DJ bis 2 Uhr	ab 2 Uhr pro angefangene Stunde 40,00 €	ab 600,00 €
„Tanz mit einem DJ inkl. Livemusik mit Saxofon bzw. Gitarre oder Gesang zur Trauung“		715,00 - 860,00
Tanz mit einer Band		nach Absprache
Alleinunterhalter		nach Absprache
Nutzungspauschale bei eigener Buchung von DJ oder Band für Tanzfläche, Strom, Betreuung etc.		100,00 €
Hintergrund- oder Begrüßungsmusik live (z.Bsp. Klavier, Harfe, Gesang o.ä.)		nach Absprache

Showeinlagen

Themenhochzeiten mit Programm und Zeremonienmeister	Mittelalter, Barock ...	ab 850,00 €
Sonstige Kleinprogramme: Showkellner, Zauberer, Showtanz, Comedy, Gesang, Gaukler, Spielleute, Karikaturist		ab 215,00 €





★★★★★
The Lakeside
BURGHOTEL
 — zu Strausberg —

Licht und Feuer als Highlight des Abends

Feuerwerk I / II oder III mit Musik, Herz und Initialien	Nur über das Hotel buchbar	900,- /1200,- /1500,-€
Lagerfeuer in der Feurschale oder Kaminfeuer im Winter		45,00 €
Schwedenfeuer		75,00 €
Fackeldekoration		75,00 €
„Mystical Fire - bringen Sie Farbe ins Spiel! Erleben Sie wie faszinierend es ist mitanzusehen, wie das Feuer die Farben von der normalen gelben zur roten, grünen, violetten und blauen Farbe wechselt.“	Einfach die Päckchen Mystical Fire in das Holzfeuer werfen und schon werden die Flammen die Farbe wechseln.	9,00 € für 3 Päckchen
Feuershow	Es sind auch andere Themen und Preise möglich	ab 500,00 €
Spezielle Feuershow „Love Story“		930,00 €
Laserhow		ab 500,00 €

Nun noch einige wichtige Hinweise:

- Unser Festsaal ist für minimal 60 bis maximal 150 Personen ausgelegt. Wir bitten um Verständnis, dass eine Belegung unter 60 Personen an einem Freitag und Samstag nicht möglich ist oder mit Mehrkosten gerechnet werden muss.
- Bei der Abendveranstaltung ist der Service bis 1.00 Uhr inkl., danach berechnen wir Ihnen einen Nachtzuschlag von 200,00 € je angefangene Stunde. Sollten Sie planen länger als bis 3 Uhr zu feiern, so bitten wir Sie, uns spätestens eine Woche vor geplantem Veranstaltungstermin zu informieren.
- Bei Feierlichkeiten mit Abendveranstaltung entsteht eine Saalmiete; diese entfällt bei der Buchung von mind. 6 bzw. 10 Zimmern (je nach Raum).
- Kinder bis 6 Jahre sind bei Pauschalhochzeiten und Buffets kostenfrei. Kinder zw. 7 - 12 Jahren zahlen 50%. Gerne bereiten wir Ihnen ein exklusives Buffet zu und servieren die Suppe am Tisch.
- Unsere Geschäftsbedingungen können Sie gern unserer Internetseite www.burghotel-strausberg.de entnehmen.
- Gerne übersenden wir Ihnen unser Angebot, welches bei Bestätigung durch das Brautpaar als Vertragsgrundlage dient.
- Eventuelle, nicht vorhersehbare, Preisänderungen behalten wir uns vor.
- Gerne können Sie zu Ihrer Sicherheit eine Hochzeitsversicherung abschließen
- Wir bitten Sie und Ihre Gäste keine Kunstblumen, Konfetti oder o.ä. im Haus/ Hotelgelände zu streuen. Sollte dies doch der Fall sein, müssen wir leider eine Reinigungsgebühr erheben, je nach Verschmutzungsgrad 50,00 - 100,00 €
- Für die Verlängerungsnacht von Sonntag auf Montag gewähren wir Ihnen ein Angebotspreis von 69,- € im EZ & 89,- € im DZ & 99,- € im FZ.
- Im Anschluss an Ihre Hochzeit würden wir uns freuen, wenn Sie Ihre Eindrücke auf unsere Facebook-Seite posten oder bei diversen Internetportalen einstellen: z.B. www.holidaycheck.de; www.berlinhochzeit.de; www.hotelkritik.de; www.trivago.de; www.tripadvisor.de



Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

