

SeeLodge operated by Optimahl Catering GmbH | Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin

Ihre Traumhochzeit in der SeeLodge Kremmen

Liebes Brautpaar,

nun ist es endlich soweit. Zwei Menschen haben sich gefunden und möchten den gemeinsamen Schritt wagen. Sie heiraten!!! Und wir möchten ganz herzlich dazu gratulieren.

Jetzt beginnt die Suche nach der geeigneten Location. Dabei sind Sie auf die Seelodge gestoßen und haben die Unterlagen erhalten. Eine Menge von Fragen kommen auf und dabei sind Sie doch erst am Anfang der Planung.

Bei uns haben Sie die Möglichkeit in einer der Top 10 Hochzeits-Locations zu heiraten. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Umsetzung Ihrer Traumhochzeit behilflich. Mit einer liebevollen und professionellen Vorbereitung können Sie bei uns ungezwungen und exklusiv in Mitten der Natur bis in die frühen Morgenstunden feiern.

An bestimmten Terminen kommt auch die Standesbeamtin zu uns in die Seelodge. So ist es möglich auf unserer Privatinsel oder in unserem „Schwanensalon“ sich das JA-Wort zu geben.

Unsere Checkliste soll Ihnen helfen an alles zu denken, was Sie am schönsten Ihrer Tage benötigen, um diesen unvergesslich zu machen. Sie gibt Ihnen einen ersten Einblick bezüglich unserer Leistungen und Preise.

Bitte füllen Sie die Liste entsprechend aus und senden diese per E-Mail an info@seelodge.de zurück. Daraufhin erstellen wir gern nach Ihren Angaben eine Kostenkalkulation und räumen Ihnen nach Erhalt eine Option für Ihr gewünschtes Hochzeitsdatum ein. Durch unsere laufenden Hochzeiten und die vielen Anfragen, kann es leider ein paar Tage dauern. Ich bitte um Verständnis.

Wenn Sie sich dann dafür entschieden haben Ihre Hochzeit bei uns im Haus zu feiern, erhalten Sie von uns eine Reservierungsvereinbarung und Anzahlungsrechnung. Dann geht es an die Detailplanung. Hier gehen wir gemeinsam mit Ihnen und unserem Küchenchef die gewünschten Speisen durch, planen den Ablauf, suchen die Blumendekoration aus und optimieren das Angebot, bis wir alles für Ihren schönsten Tag geplant haben. Unsere Auswahl an professionellen Partnern ist dabei behilflich.

Für Fragen und weitere Wünsche stehen wir Ihnen gern telefonisch unter 033055 – 21599 zur Verfügung.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Ihr Seelodge Team

Ihre Kontaktdaten

Name des Brautpaares:

Sie: _____

Er: _____

Rechnungsadresse:

Telefon / Mobiltelefon:

E-Mail:

Geburtstage:

Sie: _____

Er: _____

Hochzeitswunschtermin:

Alternativtermin:

SeeLodge entdeckt:

Internetrecherche

Bekannte

Hochzeitsforum

Presse

Erste Eckpunkte

Gästezahl: von: _____ bis: _____

davon Kinder: klein: _____ groß: _____

5 – 11 Jahren Ermäßigung (pauschal 45,00 €) Kinder unter 5 Jahren sind kostenfrei

Veranstaltungszeitraum:

von: _____ bis: _____

(Uhrzeit vom Eintreffen der Gäste in der SeeLodge bis zum voraussichtlichen Ende)

Geplante Trauung:

Kirchliche Trauung Uhrzeit: _____

Standesamtliche Trauung Uhrzeit: _____

In der Seelodge ist eine standesamtliche Trauung nur zu bestimmten Terminen möglich.
Diese Termine werden vom Standesamt vergeben. Bitte besprechen Sie das direkt mit der
Standesbeamtin Frau Bernthäusel und erfragen möglich Termine 033055 – 99830.

Freie Trauung durch Redner Uhrzeit: _____

in der Seelodge gewünscht

Feiern Sie unter sich. Für eine exklusive Anmietung der Seelodge an einem Freitag, Samstag oder Feiertag, ist ein Mindestumsatz von 10.000,00 € am Tag der Feierlichkeit erforderlich. Bei Nichterbringung des Mindestumsatzes erlauben wir uns die Differenz als Raummiete in Rechnung zu stellen. Unter der Woche ist eine Anmietung ab 2.500,00 € Umsatz möglich.

Seelodgeleistungen

Kulinarisches

- Fingerfood / Canapè zum Empfang (ab 3,50 € pro Teil)
- Kuchenpauschale (ab 7,50 € p.P.)
(inkl. 2 Stück Landkuchen vom Blech)
- kleine Küchlein (ab 12,50 € p.P.)
(inkl. 3 Stück Petit Fours oder Torteletts, weitere Wünsche nach Absprache)
- Hochzeitstorte (individuelle Absprache)
- Krümelpauschale für selbsteingebrachten Kuchen (ab 1,00 € pro Person)
- Hochzeitsbuffet (ab 54,00 € p.P.)
(Vorspeisen und Salate, Suppe, Hauptgänge, Dessert)
- Hochzeits-Grillbuffet (ab 54,00 € p.P.)
(Vorspeisen und Salate, Hauptgänge frisch vom Grill, Dessert)
- 3-Gang Hochzeitsmenu (ab 45,00 € p.P.)
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert Ihren Gästen serviert)
- 4-Gang Hochzeitsmenu (ab 53,00 € p.P.)
(Vorspeise, Zwischengang oder Suppe, Hauptgang, Dessert Ihren Gästen serviert)
- Mitternachtssnack (ab 5,50 € p.P.)
- Frühstück (ab 17,85 € p.P.)

Personenanzahl zum Frühstück: _____

Besondere Wünsche: _____

Bei Teilnahme am Frühstück am Folgetag mit zusätzlichen externen Gästen (keine Übernachtungsgäste), benötigen wir diese Information ca. 4 Wochen vorher. Speisenvorschläge können Sie den hinteren Seiten entnehmen. Die Speisen für Ihre Hochzeit werden dann vor Ort mit dem Küchenchef besprochen. Gerne gehen wir auf spezielle Wünsche oder Speisunenverträglichkeiten ein.

Getränke

Zum Empfang:

Empfangspauschale inkl. Trauzeit 5 Std. bis 18:00 Uhr (ab 25,00 € p.P.)
(inkl. Softgetränke, Weiß- und Rotwein je eine Sorte, Sekt, Bier, Kaffeespezialitäten und Tee)

Champagner Empfang Abrechnung nach Verbrauch (pro Flasche ab 75,00 €)

Am Abend:

Getränkepauschale Klassik 6 Std. (ab 45,00 € p.P.)
(inkl. Softgetränke, Weiß- und Rotwein je eine Sorte, Sekt, Bier, Kaffeespezialitäten und Tee)

Getränkepauschale All In ab 18.00 Uhr - Open Bar (25,00 € p.P.)
(inkl. Longdrinks & Cocktails: Gin-Tonic / Wodka-Lemon / Whiskey-Cola / Rum-Cola
Mojito / Caipirinha / Hochzeitscocktail, plus Barsortiment)

Besondere Wünsche:

Ausstattung

Sie kommen und alles ist fertig. Damit das so ist, ist unser Team über mehrere Stunden damit beschäftigt alles nach Ihren Wünschen herzurichten.

Set up Kosten

pauschal 1.500,00 €

- Detaillierte Planung Ihrer Traumhochzeit
- Logistik und Durchführung am Tag der Hochzeit
- Restaurant, Terrasse, Seeplattform, Traupavillon, Privatinsel
- Buffetflächen
- Terrassenmobiliar
- Blocktafeln à 8 Personen im Restaurant
- festlich eingedeckt mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten
- Stehtische bodenlang verkleidet
- Edle Rattanloungegruppe für 8 Personen
- Gartenfackeln
- Geschenketisch
- Bereitstellung unserer Ruder- und Tretboote

Zur freien bzw. standesamtlichen Trauung in der SeeLodge auf der Privatinsel:

- Bierbänke inkl. weißer Hussen (Stk. ab 27,50 €)
- Hussenstühle für Sie als Brautpaar (Stk. ab 22,00 €)
- Trautisch (Stk. ab 40,00 €)

Besondere Wünsche:

Dekoration

Je nach Ihren Wünschen übernehmen wir gern die Dekoration für Sie.

Tischdekoration:

- Blocktafeln im Restaurant für die Brauttafel
Glasvariante inkl. Blumenarrangement (ab 54,00 € pro Tisch)
- Blocktafeln im Restaurant
Glasvariante inkl. Blumenarrangement ab 40,00 € pro Tisch)
- Stehtische (ab 15,00 € pro Tisch)
- Terrassentische (ab 20,00 € pro Tafel)

Sonstige Dekoration:

- Buffetdekoration (ab 20,00 € pro lfm.)
- Geländer und/oder Brückendekoration (ab 15,00 € pro Stück)
- Trautischgesteck (ab 80,00 €)
- Streublumen im Florentinerkörbchen (ab 12,50 €)
- Autogesteck mit besonderer Formgebung (ab 120,00 €)
- Herrenanstecker (ab 9,50 €)
- Brautstrauß rund (ab 70,00 €)
- Brautstrauß abfließend (ab 80,00 €)
- Wurfstrauß (ab 25,00 €)
- Streublumen für jeden Gast in der Tüte (ab 4,50 € pro Tüte)
- Ringkissen aus Blumen (auf Anfrage)
- Blüten als Weg (ab 95,00 €)

Für die Lieferung, Bereitstellung und Reinigung des gestellten Equipments berechnen wir 50,00 €. Gerne übernehmen wir auch die Dekoration der Kirche, sowie weitere Wünsche. Gerne übernehmen wir auch die Dekoration der Kirche, sowie weitere Wünsche.

Übernachtung in der Seelodge

Die SeeLodge verfügt über 6 Hotelzimmer inkl. 2 exklusiver Suiten.
Übernachtungsmöglichkeiten sind bis 24 Personen möglich.

- 3 Doppelzimmer (für bis zu 4 Personen pro Zi / Nacht 130,00 €)
- Familien Appartement (für bis zu 6 Personen pro Zi / Nacht 180,00 €)
- Kupfer Suite (für bis zu 4 Personen pro Zi / Nacht 180,00 €)
- Pony Suite (für 2 Personen pro Zi / Nacht 180,00 €)
- Aufbettung (für 1 Person pro Zi / Nacht 40,00 €)

Check In

15:00 Uhr / Check Out 10:00 Uhr. Sollten Sie die Zimmer früher beziehen wollen, erlauben wir uns Ihnen pro Zimmer einen Aufpreis von 10,00 € für die zusätzliche Reinigungskraft in Rechnung zu stellen. Wir haben 1 Babybett im Haus.

Kostenübernahme

- Zimmer in der Seelodge werden von den Gästen selbst gezahlt
- Zimmer in der Seelodge werden vom Brautpaar übernommen

Personal

Ferner erlauben wir uns für die Durchführung Ihrer Hochzeit außerhalb unserer inkludierten Personalzeiten, eine Personalpauschale pro Stunde zu erheben:

Bei Hochzeiten von Sonntag bis Donnerstag ab 23:00 Uhr: 125,00 € pro Stunde

Bei Hochzeiten von Freitag bis Samstag ab 00:00 Uhr: 125,00 € pro Stunde

Sonstige Leistungen

Entertainment & Services

Gern organisieren wir für Ihre Hochzeit weitere Highlights. Hier arbeiten wir mit professionellen Dienstleistern zusammen. Wir beraten Sie mit kreativen Ideen und setzen Diese auch gern für Sie um.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kinderanimation | <input type="checkbox"/> Live Musik |
| <input type="checkbox"/> Baumstammsägen | <input type="checkbox"/> Discjockey für 8 Std. inkl. GEMA- & KSK-Gebühren |
| <input type="checkbox"/> Polterecke | <input type="checkbox"/> Hochzeitskutsche weiß (Halbverdeck, Zwei-Gespann) |
| <input type="checkbox"/> Luftballons inkl. Helium | <input type="checkbox"/> Fotograf – Fotoreportage |
| <input type="checkbox"/> Gastgeschenk | <input type="checkbox"/> Stylistin vor Ort |

Bitte beachten Sie, dass das Einbringen von nicht völlig zersetzbaren Rohstoffen (Reis, Konfetti, Kunstblumen etc.) im Außenbereich nicht gewünscht ist, da unsere Seelodge mitten im Naturschutzgebiet liegt. Im Falle einer Nichteinhaltung erlauben wir uns, eine Reinigungspauschale i.H.v. 100,00 € zu erheben.

Veranstaltungsausfallversicherung

- bitte unterbreiten Sie uns ein Angebot
- schließt der Veranstalter selbst ab
- möchten wir nicht

Veranstaltungshaftpflichtversicherung

- bitte unterbreiten Sie uns ein Angebot
- schließt der Veranstalter selbst ab
- möchten wir nicht

Besondere Wünsche: _____

Bei Fremdgewerken erlauben wir uns eine Pauschale von 50 € pro Gewerk für Logistik, Koordination und Verpflegung in Rechnung zu stellen.

Übernachtung in der Umgebung

Landpension Adebar

Nauener Straße 25 / 16833 Linum

Tel.: 033922 – 902 57 / Fax: 033922 - 90256

17 Auto-Minuten, 13 km von der SeeLodge entfernt

Linda's Pension

Mittelweg 18 / 16766 Kremmen OT Amalienfelde

Tel.: 033055 – 706 76 / Fax: 033055 - 758 28

10 Auto-Minuten, 6 km von der SeeLodge entfernt

Landgasthaus Graue Gans

Dorfstrasse 42 / 16818 Wall

Tel.: 033925 – 900 67 / Fax: 033925 – 900 68

25 Auto-Minuten, 13,5 km von der SeeLodge entfernt

Hotel & Spa Sommerfeld

Hotel am See Sommerfeld Betriebs GmbH

Beetzer Straße 1a / 16766 Kremmen OT Sommerfeld

Tel.: 033055 - 970 / Fax: 033055 – 974 45

13 Auto-Minuten, 7 km von der SeeLodge entfernt

Landhaus Börnicke

Grünefelder Straße 15 / 14641 Börnicke

Tel.: 033230 – 513 06 / Fax: 033230 – 514 08

17 Auto-Minuten, 13,7 km von der SeeLodge entfernt

Ferienwohnung Ulf-Dieter Kunstmann

Berliner Chaussee 19A, 16766 Kremmen

Tel.: 033055 – 202 00 / Fax: 033055 – 202 01

9 Auto-Minuten, 5,8 km von der SeeLodge entfernt

Speisen

Durch unsere erfahrenen Küchenchefs werden wichtiges Knowhow des klassischen Kochhandwerks bewahrt und moderne Einflüsse in der Kulinarik zelebriert. Das Team aus kreativen, internationalen Köchen lässt sich durch Trends, Tradition und Kultur inspirieren. Erlesene Zutaten, innovative Ideen und die Liebe zum Produkt geben unseren kulinarischen Kreationen die richtige Würze. Eine umfassende Beratung, eine individuelle Speisenkonzeption nach Ihren Wünschen sowie eine perfekte Umsetzung jedes Events sind für uns selbstverständlich. Wir verstehen uns als Dienstleister mit Herz und Seele. Kreative Ideen, Foodtrends und Probeessen sind nur einige unserer Aspekte, die wir Ihnen für eine perfekte Eventplanung bieten. Einen kleinen Auszug aus unserem Speisenangebot finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Fingerfood zum Empfang Bitte wählen Sie Ihre 4 Favoriten.

Mackbrote, verschieden belegt mit...

gepökeltem Spanferkel / Röstzwiebeln / Kresse
gebeiztem Kalbsrücken / Kernöl
Roastbeef / Artischockencreme / Brunnenkresse
Meerrettich-Creme / gebeizter Lachs
gebeizter Forelle / Essiggurke / Dillspitzen
Matjes / rote Zwiebelmarmelade / Zitronenzesten
Kräutererschmand / karamell. Erdnüsse / Kresse
Camembert / Quittengelee / Staudensellerie
Tomatencreme / Basilikum / Mozzarella

von der Schieferplatte / Basaltplatte...

Rauchlachstoffee / grüner Apfel
Spreewälder Forelle / Buchenrauch / Vollkornbrot
Marinierte Makrele / Essiggurke / Roggenbrot
Gebeizter Kalbsrücken / Kürbis-Salat / Kernpesto
Hausgemachte Mini-Bouletten / marinierter Schafskäse
Jungschwein / Kräutercreme / kandierte Oliven
Ziegenkäse / Schnittlauch / Pumpernickel
Waldpilze / grober Pfeffer / Blätterteig

Gespießtes...

Mini-Mozzarella / Kirschtomate
Jungschwein / Melone
Zuckermelone / Landschinken
Hühnchen / Backpflaume
Garnele / Pfeffermelone / Granatapfelloack
Gegrilltes Gemüse / Koriander / Rapsöl

Speisen Fortsetzung

Buffet

Vorspeise „Fermentiertes Wurzelgemüse“

Bunte Karotten und Bete Sorten, Sellerie und andere Wurzelgemüse fermentiert und verschiedene Minigemüse in Weckgläsern

Frisch zubereitet mit fruchtigen Olivenölen, intensivem aromatischem Pfeffer, gehobeltem Meersalz und Apfelessig, dazu empfehlen wir Cheviche vom schottischen Lachs und Pastramie von der gepökelten Rinderbrust

Saisonale Blattsalate wie Frisee, Rucola, Salatherzen, begleitet von passenden Condiments wie Schinchenchips, Parmesanblätter, Crôutons und verschiedenen Dressings mit Balsamico und Senf

Weitere Vorspeisen im kleinen Glas angerichtet

Panna Cotta von Landgurken mit Saiblingsfilet und Baumtomatenchutney

Salziger Joghurt mit Pumpnickelerde, Kresse und Radieschen

Brotlandschaft mit Berliner Kürbiskernbrot, Vollkorn und Weizenbaguette sowie Steinofen- und Krustenbrot, serviert mit Bio-Butter, Kräuterquark und grüne Oliventapenade

Hauptgänge

Veganes Gemüsebarigoule mit Zitronenöl, Risoni Pasta und Frühlingslauch

Gebrautes Forellenfilet mit frischem Meerrettich, Gurkensalat und gestampften Kartoffeln

Sauerbraten vom Roastbeef - live geschnitten, dazu Kartoffel-Apfelsalat, Rosinen-Limettensauce, und glasierte weiße und gelbe Bete

Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne

Weißer Schokoladen-Holunderschaum mit Apfel und Limette

Speisen Fortsetzung II

Grillbuffet

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate und verschiedene frische und gegrillte Gemüse mit Honig-Limonen- und Caesar's Dressing

Eingelegter Spargel und Tomaten mit Schluppen und gebeiztem Kalb
Salat von Flaschentomaten mit roten Zwiebeln, Basilikum, Büffelmozzarella und grobem Pfeffer

Brotbuffet mit rustikalen Sauerteigecken, Buchweizenbrot, Kürbiskernbrot, Ciabatta und Baguette serviert mit Tomaten-Pesto, Landbutter und Kräuterschmand

Hauptgang vom Grill

Im Ganzen gegrillte und live geschnittene Haxen vom Kalb, mit Honig und grobem Pfeffer mariniert
Wildbratwürste mit Cranberries und Walnüssen, dazu Estragonsenf

Marinierte Hütsteaks vom Rind

In Folie gegrilltes Zanderfilet mit Zitrone, Basilikum und Lorbeer

Dazu bieten wir als Beilagen

Weißkrautsalat, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, gegrillter Mais, gebratene Spitzpaprikas und Strauchtomaten aus dem Ofen

Brandenburger Schafskäse mit Knoblauch, Thymian und getrockneten Tomaten im „Pergament-Beutel“

Dessert

Crème Brûlée frisch abgeflammt mit marinierten Erdbeeren oder Mangosorbet

Zweierlei Mousse von Schokolade mit Litschis

Erdbeersüppchen mit Joghurtspuma

Panna Cotta von Tonkabohnen mit Granatapfel

Speisen Fortsetzung III

Menu I

Suppe

Crèmesüppchen von jungem Spinat
mit Trüffelschaum

Hauptgang

Filet vom Rind an Kremmener Spargel
mit Nussbutter oder Sauce Hollandaise,
dazu gekochte neue Kartoffeln mit Kerbel

Hauptgang *(nach der Spargelzeit)*

Filet und Bäckchen vom Rind mit Bohnenragout,
Kartoffelgratin und Portweinjus

Dessert

Schokoladenmousse mit Butterstreuselcrunch
und Zweierlei von der Erdbeere

Menu II

Vorspeise

Panna Cotta von grünen Gurken mit Lachsforelle,
Orangen-Tonic-Schaum und Baumtomatenchutney

Hauptgang

Gebratene Maispouardenbrust
an Zuckerschoten und Kartoffelsoufflé,
serviert mit Johannisbeersauce

Dessert

Variation vom grünen Apfel und dunklem Nougat