



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 „Trauzimmer“ 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 dhamann@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.

Vorab haben Sie gern die Möglichkeit sich die Seelodge in Eigenregie anzuschauen, um uns kennenzulernen.

Wenn Sie sich dann dafür entschieden haben Ihre Hochzeit bei uns im Haus zu feiern, erhalten Sie von uns eine Reservierungsvereinbarung und Zahlungsrechnung. Dann geht es an die Detailplanung. Hier gehen wir gemeinsam 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 Gewerken ist dabei behilflich.

Für Fragen und weitere Wünsche stehen wir Ihnen gern telefonisch unter 033055 – 215 99 zur Verfügung.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Ihr seeLodge Team



Ihre Kontaktdaten

Name des Brautpaares:

Braut: _____

Bräutigam: _____

Straße / Hausnummer: _____

Postleitzahl / Ort: _____

Telefon / Mobiltelefon: _____

E-Mail: _____

Hochzeitswunschtermin: _____

Alternativtermin: _____

SeeLodge entdeckt: Internetrecherche Bekannte Hochzeitsforum Presse

Hinweis zum Datenschutz

Zur Bearbeitung Ihrer Anfrage, sowie zur Planung und Durchführung der Veranstaltung und zur kaufmännischen Abwicklung werden Ihre Daten in unserem EDV-System gespeichert und verarbeitet. Dies ist notwendig und gesetzlich zulässig.

Sie haben das Recht auf Auskunft über die von uns zu Ihrer Person verarbeiteten personenbezogenen Daten. Ferner haben Sie ein Recht auf Berichtigung oder Löschung oder auf Einschränkung der Verarbeitung, soweit Ihnen dies gesetzlich zusteht. Sie haben das Recht, sich über die Verarbeitung personenbezogener Daten durch uns bei einer Aufsichtsbehörde für den Datenschutz zu beschweren.



Erste Eckpunkte

Gästezahl Erwachsene: von: _____ bis: _____

zusätzlich Kinder: klein: _____ groß: _____

5 – 11 Jahren Ermäßigung (pauschal 47,50 €) 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 – 998 30.

Freie Trauung durch Redner
in der seeLodge gewünscht - Uhrzeit: _____

Feiern Sie unter sich. Für eine exklusive Anmietung der seeLodge an einem Freitag, Samstag oder Feiertag, ist ein Mindestumsatz von 10.500,00 € am Tag der Feierlichkeit erforderlich. Diese Summe ist verbindlich für die Freitags – und Samstagshochzeiten von Mai bis September. Bei Nichterbringung des Mindestumsatzes erlauben wir uns die Differenz als Raummiete in Rechnung zu stellen. An einem Sonntag bis Donnerstag sowie von Oktober bis April, ist eine Anmietung ab 2.500,00 € pro Tag möglich.



seeLodge-Leistungen

Kulinarisches

- Fingerfood / Canapée zum Empfang (ab 3,50 € pro Teil)
- Kuchenpauschale (ab 9,00 € p.P.)
(inkl. 2 Stück Landkuchen vom Blech)
- kleine Küchlein (ab 14,50 € p.P.)
(inkl. 3 Stück Petit Fours oder Torteletts, weitere Wünsche nach Absprache)
- Hochzeitstorte (individuelle Absprache)
- Krümelpauschale für selbsteingebrachten Kuchen (ab 2,50 € pro Person)
- Hochzeitsbuffet (ab 57,50 € p.P.)
(Vorspeisen und Salate, Suppe, Hauptgänge, Dessert)
- Hochzeits-Grillbuffet (ab 58,00 € 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 6,50 € p.P.)
- Frühstück (für Außer-Haus-Gäste ab 19,00 € p.P.)
Personenanzahl zum Frühstück: _____

Besondere Wünsche: _____

Bei Teilnahme am Frühstück am Folgetag mit mehr als den Hausgästen, benötigen wir diese Information ca. 4 Wochen vorher. Speisenvorschläge können Sie den hinteren Seiten entnehmen. Gerne gehen wir auf spezielle Wünsche oder Speisunenverträglichkeiten ein.

Speisenvorschläge können Sie den hinteren Seiten entnehmen.



seeLodge-Leistungen

Getränke

Zum Empfang:

- Empfangspauschale inkl. Trauzeit 5 Std. bis 18.00 Uhr (ab 27,50 € 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 49,50 € p.P.)
(inkl. Softgetränke, Weiß- und Rotwein je eine Sorte, Sekt, Bier, Kaffeespezialitäten und Tee)
- Getränkepauschale Verlängerung pro Stunde (ab 7,00 € p.P.)
- Longdrink- und Cocktailpauschale ab 18.00 Uhr - Open Bar (ab 25,00 € p.P.)
(auf Wunsch auch nach Verbrauch oder als Selbstzahler)

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 1.950,00 €

Bereitstellung inklusive folgender Leistungen:

- Detaillierte Planung Ihrer Traumhochzeit
- Logistik und Durchführung am Tag der Hochzeit
- Saal, Terrasse, Seeplattform, Traupavillon, Privatinsel
- Buffetflächen
- Terrassenmobiliar
- Blocktafeln à 8 Personen im Saal
- 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:

- Weißer Holzstuhl (Stk. 8,00 €)
- 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 Saal für die Brauttafel
Glasvariante inkl. Blumenarrangement (ab 50,00 € pro Tisch)
- Blocktafeln im Saal
Glasvariante inkl. Blumenarrangement (ab 40,00 € pro Tisch)
- Stehtische (ab 15,00 € pro Tisch)
- Terrassentische (ab 20,00 € pro Tafel)

Sonstige Dekoration:

- Buffetdekoration (ab 80,00 €)
- Geländer und/oder Brückendekoration (ab 15,00 € pro Stück)
- Trautischgesteck (ab 80,00 €)
- Streublumen im Florentinerkorbchen (ab 12,50 €)
- Autogesteck mit besonderer Formgebung (ab 120,00 €)
- Herrenanstecker (ab 11,50 €)
- Brautstrauß (ab 70,00 €)
- Wurfstrauß (ab 25,00 €)
- Streublumen für jeden Gast in der Tüte (ab 4,50 € pro Tüte)
- Ringkissen aus Blumen (ab 35,00 €)

Für die Lieferung, Bereitstellung und Reinigung des gestellten Equipments berechnen wir 60,00 €. Gerne übernehmen wir auch die Dekoration der Kirche, sowie weitere Wünsche.



Übernachtung in der seeLodge

Die SeeLodge verfügt über 7 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 45,00 €)

Check In

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.

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 vor 13:00 Uhr und ab 23:00 Uhr: 145,00 € pro Stunde Bei

Hochzeiten von Freitag bis Samstag vor 13:00 Uhr und ab 00:00 Uhr: 145,00 € pro Stunde





Sonstige Leistungen

Entertainment & Services

Gerne organisieren wir für Ihre Hochzeit weitere Highlights. Hier arbeiten wir mit professionellen Dienstleistern und Partnern zusammen. Wir beraten Sie mit kreativen Ideen und setzen diese auch gerne für Sie um.

Nutzung des Konferenzraumes (150,00 €)

Baumstammsägen (ab 40,00 €)

Stylistin vor Ort (ab 450,00 €)

Luftballons inkl. Helium (4,50 € pro Ballon)

Gastgeschenke (ab 9,50 €)

Live Musik (ab 1.750,00 €)

Discjockey für 8 Std. (inkl. GEMA- & KSK-Gebühren) ab 1.050,00 €

Shuttle in der Limousine oder im 7-9 Sitzer

für 4 Stunden bis 50 Hochzeitsgäste

Bereitstellung im Umkreis von 15km- (pauschal ab 525,00 €)

Besondere Wünsche:

Bei Fremdgewerken erlauben wir uns eine Pauschale in Höhe von 60,00 € 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

Folgenden Speisenvorschlag haben wir ausgearbeitet und möchten Ihnen folgende Verpflegung vorstellen. Änderungen und Umstellungen einzelner Speisenkomponenten in Ihrem Sinne sind selbstverständlich jederzeit möglich und werden im Detail mit unserem Küchenchef abgesprochen.

Fingerfood Welcome

vegetarisch / vegan

Crostini „German-Caprese“ - Büffelmozzarella mit eingelegtem Kürbis und Pesto (vegetarisch)

Gebratener Blumenkohl mit Blumenkohlcreme und Haselnüssen - vegan

„Oreo“ von der Ziegenfrischkäsepraline mit Vanilletomate - vegetarisch

Kichererbsenpaté mit veganer Zitrusmajo und Petersiliensalat im knusprigen Hörnchen – vegan

Fisch

Tatar von der Rauchforelle mit Apfel und Meerrettich auf Sauerteigbrot

Saibling mit Blumenkohl und Creme Fraiche im Tartelett

Fleisch

Gebratener grüner Spargel mit luftgetrocknetem Schinken auf Röstbrot

Berliner Boulette mit Spreewälder Kartoffelsalat am Spieß
Kalbstatar mit Limette, Lauch, Papaya und Zitruskaviar



Speisen Fortsetzung

Hochzeits BBQ

Salate (der Gast wählt 3 Varianten)

- Eine Auswahl an Antipasti-Gemüse mit Jordan Olivenöl, Kräutern und altem Balsamico
- „Salade marocaine“ - gebrannte Paprika, Gurke, Radieschen, Zitrone, Minze und Koriander
- In Tomatenpesto marinierte Orichette mit mediterranem Gemüse, Rucola und Parmesan
- Geröstete Zucchini und Artischocken mit Salat und Oliven-Dörrtomaten-Tapenade
- Spreewälder Kartoffelsalat - kleine Kartoffeln mit Apfel, roten Zwiebeln und Gewürzgurken
- „Panzanella“ - Italienischer Brotsalat mit getrockneten Tomaten, Frühlingslauch, frischen Tomaten, Parmesan und geröstetem Focaccia
- Salatbowls mit verschiedenen Blattsalaten, eingemachtem Gemüse, Röstpilzen, Kernen,
- „Caesarsalat“ - Römersalat mit Parmesan-Orangendressing, Knoblauchcroutons und Pinienkernen

Unser Brot (obligatorisch)

Hausgebackenes Rosmarin -Focaccia, unser Tomatenbrot und Italienisches Weißbrot, dazu reichen wir Tomaten -Zitronen -Dip, Humus und Rote Bete -Tapenade

Unsere Saucenbar (obligatorisch)

z.B. hausgemachte BBQ-Soße, Pflaumensenf, Kräuterschmand, Mangochutney, Tomatensalsa

Hauptgänge

(insgesamt 4 Fleisch-Fischvarianten, davon mindestens 2 aus Kategorie A plus 3 vegetarische Komponenten)

Fleisch

A Hüftsteak vom Weiderind mit Salsa Verde oder Hausgemachtem Ketchup

A „Alles Wurst“ - Thüringer Rostbratwurst, Chorizo, Merguez und asiatische Bratwurst (wählen Sie 2 Varianten)

A Mit Zitronen und Thymian marinierte, ausgelöste Pouladenkeule

A „Pulled Pork“ - 12 Stunden im Smoker gegarter Nacken vom Havelländer Apfelschwein, gezupft mit BBQ Sauce und Coleslaw

B „Beef Brisket“ Rinderbrust mit unserer BBQ-Soße, Cole Slaw und Laugen-Bun

B Ganzes Hähnchen in Jerk-Marinade auf der Dose gegrillt mit Mangochutney

B Burger vom Weiderind mit Cheddar, Trüffelmajo, Salsa und Brioche-Bun

B „Flammlachs“ -Lachsfilet über dem Buchenfeuer geröstet

zusätzlich bzw. im Austausch möglich:

- gereiftes Entrecote vom Weiderind mit Sauce Bearnaise (Austausch gegen Hüftsteak + 6,00 €)

-ganzes Spanferkel oder Lamm (Austausch von 2 Komponenten (1xA und 1xB) Kostenneutral)

- Meeresfrüchte Paella (Austausch gegen 1xB + 6,00 €)



Hochzeits BBQ - Fortsetzung

Vegetarisch

- Rosmarinkartoffeln vom Spieß mit Grünem Kräutertopfen
- Spitzpaprika mit Gemüse und Cheddar gefüllt und auf dem Grill überbacken
- Wassermelone mit Schafskäse und Thymianhonig
- gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter
- Spieß von mediterranem Gemüse mit Gartenkräuterpesto

Dessert

(insgesamt 2 Desserts [nicht kombinierbar: Crème Brûlée und Gegrilltes Obst])

- Vanille Panna Cotta mit Rhabarber-Erdbeerkompott
- Milkschokoladen-Mousse mit Bananenragout und salted Dulce de leche
- „Erdbeer-Tiramisu“ Erdbeermark mit Vanille Creme und Löffelbiskuit
- Vanille-Creme Brûlée mit marinierten Blaubeeren
oder Gegrilltes Obst mit Kokosmilch, Limette und Vanilleeis