



# **Hochzeitsmappe 2017**

Hotel Badehaus Goor

Fürst-Malte-Allee 1 · 18581 Lauterbach

Tel.: 0 38 301-88 26 0 · Fax: 0 38 301-88 26 300

[info@hotel-badehaus-goor.de](mailto:info@hotel-badehaus-goor.de)

[www.hotel-badehaus-goor.de](http://www.hotel-badehaus-goor.de)

# Heiraten im Hotel Badehaus Goor



## Standesamtliche Trauung im Hotel Badehaus Goor

Lassen Sie Ihren Traum wahr werden und heiraten Sie im fürstlichen Ambiente unseres Hotels. Nachdem Sie in der Stadtverwaltung Putbus die standesamtliche Trauung und alle Formalitäten für die Trauung im Hotel Badehaus Goor angemeldet haben, freuen wir uns, Ihnen unsere Leistungen wie folgt anbieten zu können:

- |   |                                 |          |
|---|---------------------------------|----------|
| • *Gebühr für die Eheschließung im Trauzimmer | <i>(max. 10 Gäste inkl. BP)</i> | € 330,00 |
| • *Gebühr für die Eheschließung im „Pavillon“ | <i>(bis 10 Personen)</i>        | € 330,00 |
| • *Gebühr für die Eheschließung im „Pavillon“ | <i>(bis 20 Personen)</i>        | € 350,00 |
| • *Gebühr für die Eheschließung im „Pavillon“ | <i>(bis 30 Personen)</i>        | € 370,00 |
| • *Gebühr für die Eheschließung im „Pavillon“ | <i>(bis 40 Personen max.)</i>   | € 390,00 |

(\*Die Gebühr für die Traustunde ist im Voraus zu zahlen)

- Weiße Tauben

Das Symbol für Frieden, Glück und Treue.

ab € 79,00

- Übernachtung im Badehaus Goor laut Preisliste

Wir bestellen für Sie auf Wunsch den Brautstrauß, das Autogesteck sowie die Tischdekoration. Bestuhlung auf Wunsch, Hussen und Spezialwünsche werden nach unseren Möglichkeiten umgesetzt und ggf. separat berechnet. Es besteht außerdem die Möglichkeit, den Limousinenservice oder eine Hochzeitskutsche zu buchen.

Folgende Hinweise bitten wir im Interesse eines reibungslosen Ablaufes zu beachten:

Das Brautpaar kann zum Aussteigen direkt vor dem Hoteleingang vorfahren. Die Gäste benutzen bitte die gekennzeichneten Parkflächen.

Das Streuen von Blumenblättern oder ähnlichen Dingen ist im Hotel nicht zulässig; hierfür bietet die Hotelterrasse vor dem Haupteingang Platz. Das Streuen von Reis ist weder im noch vor dem Hotel gestattet. Des Weiteren bitten wir Sie, auf das Mitbringen von eigenen Speisen und Getränken zu verzichten, um diese im Hotel bzw. auf dem Hotelgrundstück zu verzehren. Dieses wird von unserem Restaurant angeboten. Unsere kulinarischen Angebote können wir individuell nach Ihren Wünschen gestalten. Bitte teilen Sie dies auch Ihren Gästen mit.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

# Heiraten im Badehaus Goor

**Bitte beachten Sie:**

**Termine für die Trauung werden ausschließlich  
mit dem Standesamt in Putbus vereinbart.**

## Notwendige Papiere für das Standesamt

- Personalausweis oder Reisepass
- beglaubigte Ablichtung des Geburtseintrages
- Meldebescheinigung vom Hauptwohnsitz
- Falls ein Partner schon einmal verheiratet war, eine rechtskräftige Scheidungs- oder Sterbeurkunde des vorherigen Ehepartners
- Wenn ein Partner ein Kind mit in die Ehe bringt, werden die Geburtsurkunde und ein Sorgerechtsbescheid benötigt.
- Ist ein gemeinsames Kind vorhanden, müssen eine Vaterschaftsanerkennung sowie eine Abstammungsurkunde vorliegen.

**Wir empfehlen Ihnen, sich vorab mit dem Standesamt Putbus  
in Verbindung zu setzen, um genau abzustimmen,  
welche Unterlagen Sie benötigen.**

Die Standesbeamtin berät Sie gern:

Frau Last Tel. 0 38 301-64 331

## **Nach der Trauung...**

**... empfehlen wir Ihnen einen Sektempfang**

• Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,75 l	€ 69,50
• Geldermann Carte Blanche, Haussekt trocken, Flaschengärung	0,75 l	€ 29,00
• Geldermann Carte Noir, Haussekt halbtrocken, Flaschengärung	0,75 l	€ 29,00
• Geldermann Rosé, Haussekt trocken, Flaschengärung	0,375 l	€ 16,50
• Prosecco Frizzante Caperne Malvolti , trocken	0,75 l	€ 17,50
• Bauer Fruchtsäfte, diverse Sorten	0,20 l	€ 2,40

## ... sowie einige Kleinigkeiten aus unserer Küche

- Canapés auf Pumpenickel pro Stück € 2,90

- mit Schnittkäse & Früchten
- mit Rügener Camembert & Bärlauchpesto
- mit Matjesfilet & Preiselbeeren
- mit Serranoschinken
- mit Roastbeef & Sahnemeerrettich
- mit hausgebeiztem Lachs & Honig-Senfdip

- Crêperöllchen pro Stück € 2,50

- mit Rindfleisch, Rucola, Frischkäse
- mit hausgebeiztem Lachs, Rucola und Frischkäse

- Spieße pro Stück € 3,50

- mit Rügener Camembert & Weintrauben
- mit Garnelen & Basilikum-Knoblauchdip

- Petit Fours mit verschiedenen Füllungen pro Stück € 2,50

(mindestens 5 Stück pro Sorte)

# Eine kleine Auswahl an Kuchen & Torten

## aus unserer hauseigenen Konditorei

- Fürst- Malte- Torte, Vanille- Rum- Sahne mit Heidelbeeren
- Torte des Grafen (Schokoladensahne mit Erdbeer/Waldfruchtsahne & Baisertropfen - saisonal)
- Sommertorte der Gräfin, Limettensahne mit Himbeeren
- Käsesahnetorte mit Mandarinen
- Schwarzwälder- Kirschsahnetorte (mit Kirschwasser)
- Sanddorn- Apfelsahnetorte (mit Alkohol)
- Eierlikörsahnetorte
- Flockensahnetorte (Vanillesahne mit Kirschen)
- Erdbeertorte mit Vanillekrem
- Erdbeer- Vanillesahnetorte (ganze Erdbeeren mit Sahne)
- Obsttorte mit Vanillekrem
- Bauern Stolz, (Rübli mit Frischkäsekrem) – auf Vorbestellung
- Nougattorte( Belgische Meeresfrüchte)
- Mouse au Chocolate mit Himbeeren
- Rügentorte (Sanddornbuttercrème mit Krokant und Marzipanüberzug)
- Schokotraum (Alkohol)
- Herrentorte (Alkohol)
- Klassische Buttercrème mit Himbeerkonfitüre
- Zitronenbuttercrème (mit Keksboden)
- Fürst-Pückler (Alkohol)
- Rhabarber- Baiser- Torte\*
- Stachelbeeren- Baiser- Torte\*
- Sauerkirsch- Baiser- Torte\*

**\*Alle Baisertorten nach Absprache möglich**

## **Fruchtsahnetorte, Alkohol je nach Geschmack und Dekoration evtl. mit Nuss**

- Himbeersahne
- Erdbeersahne
- Waldbeersahne
- Pfirsich, Mango (nur in Kombination mit Pfirsich), Mandarine, Limette, Zitrone
- Heidelbeere
- und weitere Früchte nach Vorbestellung, saisonabhängig

## **Joghurtsahnetorte, mit Alkohol, je nach Geschmack, und Dekoration evtl. Nuss**

- Himbeersahne
- Erdbeersahne
- Waldbeersahne
- Pfirsich, Mango (nur in Kombination mit Pfirsich), Mandarine, Limette, Zitrone
- Heidelbeere

... weitere Früchte nach Vorbestellung, saisonabhängig

## **Blechkuchen und Schnitten**

- Käsekuchen mit Mandarinen, Birnen
- Blechkuchen, (Streuselkuchen) Rührteig belegt nach Wahl mit Kirschen, Äpfeln, Pflaumen
- Mohnschmandschnitte
- NewYorkCheesecake



- Verschiedene Obstschnitten( Erdbeer, Himbeer, Johannisbeer, Mandarine Heidelbeer etc. saisonbedingt
- alle Torten können auch als Schnitten vorbereitet werden(Absprache)

### **Hochzeitstorten stellen wir ganz individuell nach Ihren Wünschen her**

- in verschiedenen Formen (rund, herzförmig, eckig)
- in verschiedenen Größen (einfach, 2-, 3- oder 4-stöckig)
- mit Marzipanrosen/-blättern und verschiedenen Ornamenten verziert
- mit echten Blumen oder Blütenblättern
- mit Keramik-Brautpaar (Mitnahme nach Absprache)

Die genauen Preise berechnen sich je nach Personenzahl und Aufwand.

Kalkulieren Sie mind. **€ 7,50 pro Person.**

**Geburtstagstorten** - einstöckig und rund oder viereckig mit einer Füllung Ihrer Wahl

**ab € 45,00 /je Aufwand**

- ummantelt mit Marzipan oder Zuckermasse
- individuell ausdekoriert und beschriftet
- mit Kerzen oder Fontäne

# Hochzeitsmenüs 2017

**Liebes Brautpaar!**

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Angeboten ein Menü aus.  
Gerne berücksichtigen wir sonstige Wünsche (vegetarisch, glutenfrei etc.).

Falls Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen möchten,  
steht Ihnen unser Küchenchef gern beratend zur Seite.

## Hochzeitsmenü 1

Hochzeitsuppe  
mit Markklößchen & feinem  
Gemüse

\*\*\*\*\*

Medaillon vom Rinderfilet  
auf Selleriepüree an grünem  
Spargel  
& Rosmarinkartoffeln

oder

Gebratenes Dorschfilet  
auf mediterranem Gemüse,  
Dijonsensauce  
& Kräuter - Gnocchi

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée  
mit marinierten Feigen

**€ 34,50 pro Person**

## Hochzeitsmenü 2

Karotten - Ingwersuppe

\*\*\*\*\*

Medaillon vom Seeteufel  
auf Gemüse Tagliatelle,  
Pernodsauce  
& Bandnudeln

oder

Tranchen vom Lammrücken  
auf sautiertem Karotten, Sellerie,  
Lauch Gemüse  
Salbeisauce & Butterkartoffeln

\*\*\*\*\*

Vanilleeis mit Kürbiskernöl

**€ 32,50 pro Person**

### Hochzeitsmenü 3

Carpaccio vom Rind  
mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen & Trüffelöl

\*\*\*\*\*

Fischsuppe  
„nach Art des Hauses“

\*\*\*\*\*

Lachsfilet im Speckmantel  
auf Blattspinat, Meerrettichsauce  
& Butterkartoffeln

oder

Medaillons vom Rehrücken  
auf gebratenen Kräutersaitlingen, Wacholdersauce  
& Eierspätzle

\*\*\*\*\*

Schokolade Soufflé  
mit füssigen Kern

**€ 37,50 pro Person**

# Hochzeitsbüffets 2017

## Hochzeitsbüffet 1

Brotauswahl  
Kräuterbutter & Schmalz

\*\*\*\*\*

Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

Räucherfischplatte mit Meerrettich  
Italienische Antipasti  
Serranoschinken auf Melonenschiffchen

\*\*\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen  
mit mediterranem Gemüse

\*\*\*\*\*

Gedünstetes Lachsfilet  
auf Rahmporree

\*\*\*\*\*

Langkornreis & Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée  
Tiramisu

**€ 29,50 pro Person**

## Hochzeitsbuffet 2

Brotauswahl  
Kräuterbutter & Schmalz

\*\*\*\*\*

Fischsuppe „nach Art des Hauses „  
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade  
geräucherte Gänsebrust mit chatney  
Tafelspitz Terrine

\*\*\*\*\*

Seelachsroulade  
auf Saisonalem Gemüse, Pernodsauce

\*\*\*\*\*

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet  
mit Rahmpilzen

\*\*\*\*\*

Kartoffelkroketten & Tagliatelle

\*\*\*\*\*

Käseauswahl mit Trauben garniert  
Mousse au chocolat mit Eierlikör

**€ 31,50 pro Person**

# Für jede Situation eine helfende Hand

Für eine professionelle Unterstützung empfehlen wir folgende Ansprechpartner:

<b>Firma</b>	<b>Ansprechpartner</b>	<b>Branche</b>	<b>Anschrift</b>	<b>Kontakt</b>
Standesamt Putbus	Frau Last	Standesamt	Markt 8 18581 Putbus	Tel.: 038301 64331 Fax: 038301 292 standesamt@putbus.de www.putbus.de
Tafelglanz	Stefan Graeyk	Gastro, Eventverleih	Knieperdamm53 18435 Stralsund	Tel.: 03831 483201 info@tafel-glanz.de www.tafel-glanz.de
Fotograf Matthes Trettin	Matthes Trettin	Fotografie	Markt 4 18581 Putbus	Tel.: 038301 898191 Fax: 038301 898192 info@matthes-trettin.de www.matthes-trettin.de
Friseur No. 1	Alexandra Bohl	Friseur	Wendorfer Str. 23 18574 Garz	Tel: 038304 628800 (nach Absprache auch außer Haus)
Goldschmie de Neitmann	Frank Neitmann	Juwelier	Markstraße 13 18528 Bergen	Tel: 0 38 38-22 953 Fax: 0 38 38-22 953 info@goldschmiede- neitmann.de www.goldschmiede- neitmann.de
De Blomenpott	Fam. Jan Knut	Florist	Schulstraße 2a 18581 Putbus	Tel: 0 38 301-6 07 74 Fax: 0 38 38-24 647 floristik-auler@t- online.de www.floristik-auler.de
Kinder- animateurin Tina	Martina Woldt staatl. anerkannte Erzieherin	Kinder- betreuung	Kransevitz 10 18581 Putbus	Tel: 0 38 301-60 954 Mobil: 0152-06 56 67 97 martina.woldt@gmx.de www.die- kinderanimateurin.de

Hochzeits- service	Volkmar Rau	Hochzeits- tauben, DJ	Fischerweg 19 18581 Lauterbach	Tel: 038301 / 60311 Mobil: 0170- 5212 397 info@ruegen- hochzeit.de www.hochzeitstauben- ruegen.de
Oldtimerfahrt Bansemer	Uwe Bansemer	Hochzeits- auto	Johann-Gottlieb- Picht-Straße 4b 18569 Gingst	Tel.: 0163/ 25469 72 info@oldtimer- ruegen.de
Kerstin Langer Pinsel-Nadel- faden	Frau Langer	Deko- rateurin Hochzeiten	Speicherstr. 7 18581 Putbus	Tel.: 0170 2869394 k.langer@pinafa.de www.pinafa.de

# Hochzeits-Checkliste



## 8 bis 12 Monate vorher

erledigt

### Hochzeitstermin festlegen

Standesamtliche Trauung am: \_\_\_\_\_ um: \_\_\_\_\_

Kirchliche Trauung am: \_\_\_\_\_ um: \_\_\_\_\_

### Umfang der Hochzeit festlegen

Größe der Feier (Anzahl der Gäste inkl. Brautpaar)?

Polterabend?

Polterhochzeit?

Draußen oder Drinnen?

Restaurant oder Partyservice?

Hochzeitsbudget?

### Restaurant/Räumlichkeiten aussuchen

Angebote von Restaurants, Hotels bzw. Caterer einholen

Termin festlegen



## 6 Monate vorher

Aufgebot bestellen

*(nicht vergessen: Personalausweis, Meldebescheinigung,*

*Urkunden über den akademischen Grad)*

Brautkleid aussuchen

Hochzeitsanzug aussuchen

Urlaub beantragen

Hochzeitsreise buchen

Einladungskarten erstellen

Kirchliche Trauung: Trauung mit dem Pfarrer besprechen

Trauzeugen aussuchen

## 3 bis 4 Monate vorher

Einladungen versenden

Geschenkeliste erstellen

Hochzeitsringe aussuchen

Hochzeitsauto oder Kutsche reservieren

Fotografen organisieren

Musik und Unterhaltungsprogramm für die Feier buchen

Formulare für Standesamt und/oder kirchliche Trauung abgeben

## 2 Monate vorher

erledigt

Probe-Make-up & Frisur



Tanzkurs besuchen (Hochzeitswalzer)



Tischordnung aufstellen



Speisen- und Getränkeauswahl treffen



Blumenschmuck bestellen



## 4 Wochen vorher

Trauringe abholen



Brautkleid und Anzug nochmals anprobieren



Polterabend organisieren



Gäsetransport klären (Bus, Taxi)



## 2 Wochen vorher

Hochzeitsschuhe einlaufen



Hochzeitsreise planen



Hochzeitsanzeige aufgeben



Arbeitskollegen & Bekannte auf den Polterabend hinweisen



Gästeliste aktualisieren





## 1 Tag vorher


Koffer für die Hochzeitsreise packen 

Geld zurechtlegen 


Handtasche der Braut packen (Make-up, Nähzeug,

Ersatzstrumpfhose, Kopfschmerztabletten, Deo, Kamm) 

Kleidung bereitlegen 

Ringe und Papiere bereitlegen 


## Der große Tag

Brautstrauß abholen 

Zeit für Friseur und Make-up einplanen 

## bis 4 Wochen nachher

Rechnungen bezahlen 

Danksagungskarten schreiben 

**Hotel Badehaus Goor**

**Fürst-Malte-Allee 1 · 18581 Lauterbach**

**Tel: 0 38 301/88 26 0 · Fax 0 38 301/88 26 300**

**[info@hotel-badehaus-goor.de](mailto:info@hotel-badehaus-goor.de) · [www.hotel-badehaus-goor.de](http://www.hotel-badehaus-goor.de)**