



## **Hochzeitsmappe** **2019**



### **Schlosshotel Ralswiek**

Parkstraße 35 · 18528 Ralswiek  
Tel.: 0 38 38-20 32 0 · Fax: 0 38 38-20 32 222  
[info@schlosshotel-ralswiek.de](mailto:info@schlosshotel-ralswiek.de)  
[www.schlosshotel-ralswiek.de](http://www.schlosshotel-ralswiek.de)

# Heiraten im Schlosshotel Ralswiek

Wenn Sie nachfolgenden Fragebogen ausfüllen, senden wir Ihnen gern ein individuelles Angebot für Ihren ganz besonderen Tag.

## Termin

Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

## Trauung

im Turm (max. 14 Personen)  ja  nein  
im Salon (max. 40 Personen)  ja  nein

Personenanzahl: \_\_\_\_\_

## Sekttempfang

Sekt  ja  nein  
Champagner  ja  nein

Canapés  ja  nein  
weitere Wünsche: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Mittagessen

Menü  Buffet (ab 20 Personen)

Wünsche: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Kaffee & Kuchen

Hochzeitstorte

Wünsche: \_\_\_\_\_

Kuchen & Torten

Wünsche: \_\_\_\_\_

## Abendessen

Menü  Buffet (ab 20 Personen)

Wünsche: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Blumen/Dekoration

Brautstrauß & Anstecker

Wünsche: \_\_\_\_\_

Blumendekoration

Wünsche: \_\_\_\_\_

Stuhlhussen z.B. mit farbigen Bändern

Wünsche: \_\_\_\_\_

**musikalische Unterhaltung**

DJ

eigene Musik

**Rahmenprogramm**

- Baumstammsägen
- Taubenflug
- Oldtimerfahrt
- Kutschfahrt
- Stretchlimousinenfahrt
- Feuerwerk

**Zimmerreservierung**

Zeitraum: \_\_\_\_\_

Anzahl: \_\_\_\_\_ DZ \_\_\_\_\_ EZ

Hochzeitszimmer:  ja  nein

**Wellness-/Kosmetiktermin**

ja  nein

Anwendung: \_\_\_\_\_

**Weitere Wünsche & Anmerkungen** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Anschrift**

Name \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_



# Standesamtliche Trauung auf Schloss Ralswiek

Lassen Sie Ihren Traum wahr werden und heiraten Sie im prunkvollen Ambiente unseres Schlosses. Nachdem Sie in der Stadtverwaltung Bergen auf Rügen die standesamtliche Trauung und alle Formalitäten für die Trauung auf Schloss Ralswiek angemeldet haben, freuen wir uns, Ihnen unsere Leistungen wie folgt anbieten zu können:

• Gebühr für die Eheschließung im Turm ( <i>max. 14 Personen</i> )	Montag bis Freitag Samstag	€ 120,00 € 140,00
• Gebühr für die Eheschließung im Salon ( <i>max. 40 Personen</i> )	Montag bis Freitag Samstag	€ 160,00 € 180,00
• Flasche Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,75 l	€ 64,90
• Flasche Geldermann Carte Blanche, trocken <i>oder</i> halbtrocken	0,75 l	€ 30,00
• Flasche Geldermann Rosè	0,75 l	€ 33,00
• Flasche Sekt alkoholfrei	0,75 l	€ 22,00
• Traditionelles Zersägen eines Baumstammes Für die Ehe bedeutet dieser Brauch Gleichberechtigung sowie Balance zwischen Reden und Zuhören.		€ 15,00
• Weiße Tauben Das Symbol für Frieden, Glück und Treue.		€ 120,00
• Übernachtung im Schlosshotel		laut Preisliste

Wir bestellen für Sie auf Wunsch den Brautstrauß, das Autogesteck sowie die Tischdekoration. Es besteht außerdem die Möglichkeit, den Limousinenservice oder eine Hochzeitskutsche zu buchen.

Die kirchliche Trauung in der Kapelle Ralswiek findet nach Absprache mit dem Pastor der Gemeinde Patzig statt.

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

Das Brautpaar kann zum Aussteigen direkt vor den Schlosseingang vorfahren. Die Gäste benutzen bitte die gekennzeichneten Parkflächen – gern auch hinter dem Haus. So wird bei aufeinander folgenden Trauungen ein „Stau“ vermieden.

Das Streuen von Blumenblättern oder ähnlichen Dingen ist im Schloss nicht zulässig; hierfür bietet die Schlosstreppe vor dem Haupteingang Platz. Das Streuen von Reis ist weder im noch vor dem Hotel gestattet. Eine schöne Alternative hierzu sind Hochzeitsseifenblasen (Wedding Bubbles). Des Weiteren bitten wir Sie, auf das Mitbringen von eigenen Speisen und Getränken zu verzichten, um diese im Schloss bzw. auf dem Schlossgrundstück 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!

# Freie Trauung auf Schloss Ralswiek

Es gibt viele Paare, die sich zusätzlich zu Ihrer standesamtlichen Trauung eine wunderschöne Trauungszeremonie wünschen, jedoch nicht kirchlich heiraten möchten. Eine Freie Trauung bietet zahlreiche Möglichkeiten, die Trauungszeremonie ganz nach den eigenen Vorstellungen zu gestalten. Ihre persönlichen Wünsche als Brautpaar bestimmen nicht nur den Ort der Trauung, sondern auch den Ablauf der Zeremonie und die Art des Eheversprechens, mit dem Sie sich das Ja-Wort geben.

In einer Freien Trauung werden Sie als Brautpaar, Ihre ganz besondere Liebe zueinander und Ihre Zusammengehörigkeit im Rahmen einer Zeremonie gefeiert. Sie geben sich ein ganz persönliches Eheversprechen, welches Sie im Vorfeld gemeinsam mit dem Partner oder der Partnerin formulieren. Dabei können Sie Formen aus religiösen Zusammenhängen, aber auch religionsunabhängige Rituale auswählen und einbeziehen.

Steht ein besonderes Ehejubiläum an, können Sie mit einer Erneuerung des Eheversprechens Ihrem Partner noch einmal sagen, wie sehr Sie ihn lieben und schätzen.

Die Zeremonie kann im Weißen Saal, im Trausalon oder aber unter freiem Himmel im Hochzeitsgarten oder Pavillon stattfinden – je nach Personenzahl und Wetterlage. Darüber hinaus können Sie jede Art von Musik einbeziehen. Freie Trauungszeremonien dauern ca. 30-60 Minuten.

Das Schlosshotel Ralswiek arbeitet mit einigen ausgewählten Hochzeitsrednern bzw. -rednerinnen zusammen. Auf Wunsch vermitteln wir gern die Kontaktdaten.

## Hinweis

Eine Freie Trauung ersetzt vor dem Gesetz nicht die standesamtliche Trauung. Sofern Sie eine rechtsverbindliche Ehe eingehen möchten, ist zusätzlich zur Freien Trauung eine standesamtliche Eheschließung nötig. Möchten Sie hingegen Ihre Verbundenheit und Zusammengehörigkeit in einer privaten Trauungszeremonie feiern, ohne eine rechtskräftige Ehe zu schließen, ist eine Freie Trauung selbstverständlich auch ohne vorherige standesamtliche Trauung möglich.

# Heiraten auf Schloss Ralswiek

**Bitte beachten Sie:  
Termine für die Trauung werden ausschließlich  
mit dem Standesamt in Bergen auf Rügen 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 Bergen  
in Verbindung zu setzen, um genau abzustimmen,  
welche Unterlagen Sie benötigen.**

Die Standesbeamtinnen beraten Sie gern:

Beate Huf                      Tel. 0 38 38-811 129  
Andrea Zachow              Tel. 0 38 38-811 131

# Nach der Trauung...

## ... empfehlen wir Ihnen einen Sektempfang

• Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,75 l	€ 64,90
• Flasche Geldermann Carte Blanche, trocken	0,75 l	€ 30,00
	0,1 l	€ 4,50
• Flasche Geldermann Rosè, trocken	0,75 l	€ 33,00
	0,1 l	€ 5,00
• Sekt alkoholfrei	0,75 l	€ 22,00
• Bauer Fruchtsaft, z. B. Apfel- oder Orangensaft	1,0 l	€ 9,50
	0,2 l	€ 2,40

## ... sowie einige Kleinigkeiten aus unserer Schlossküche

• Canapés auf Pumpernickel und Weißbrot	pro Stück	€ 2,90
- mit Schnittkäse und Früchten		
- mit Rügener Camembert und Bärlauchpesto		
- mit Frischkäse und Kirschtomate		
- mit Schweinebraten und Preiselbeersahne		
- mit gekochtem Schinken und Spargelspitzen		
- mit Salami und grünen Oliven		
- mit geräuchertem Schinken und Sauergemüse		
- mit Roastbeef und Sahnemeerrettich		
- mit hausgebeiztem Lachs und Honig-Senf dip		
• Crêperöllchen	pro Stück	€ 2,50
- mit hausgebeiztem Lachs, Rucola und Frischkäse		
- mit Paprikaschmand, Friséesalat und Schnittlauch		
- mit Erdbeer-Minzquark und Schokoladenraspel		
• Spieße	pro Stück	€ 3,50
- mit frischem Obst		
- mit Käse aus der Region und Weintrauben		
- mit Garnelen und einem Basilikum-Knoblauchdip		
• Kleine Köstlichkeiten aus der Konditorei	pro Stück	€ 2,50

**Wir empfehlen Ihnen zum Sektempfang mindestens 2 Stück pro Person einzuplanen.**

# Feiern auf Schloss Ralswiek

## Unsere Räumlichkeiten

### Turmzimmer im Schlossrestaurant

Die zwei Turmzimmer unseres Restaurants bieten jeweils Platz für bis zu 12 Personen an einer schön dekorierten Blocktafel. Speisen Sie wie die Grafen in Form eines Menüs oder nach unserer aktuellen Karte. Genießen Sie das einmalige Ambiente mit traumhaftem Blick auf den Großen Jasmunder Bodden.

### Mandarinenraum im Schlossrestaurant

Lassen Sie Ihre Familienfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Im mandarinenfarbenen Raum, der durch Arbeiten des belgischen Architekten Henry van de Velde geprägt wurde, haben Sie die Möglichkeit, mit bis zu 28 Personen das Interieur und die Aussicht zu genießen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Menü, Speisen à la carte oder in Form eines Buffets (ab 20 Personen), das wir im Turm für Sie arrangieren.

### Weißer Saal im Obergeschoss

Im eleganten Weißen Saal mit seiner hohen Decke und dem Klavier können bis zu 56 Gäste an Ihrer Feier teilnehmen. Es besteht die Möglichkeit, hier einen Cocktailempfang auszurichten, Kaffee & Kuchen zu genießen oder ein abendliches Menü bzw. Buffet einzunehmen. Im Anschluss können Sie in der gemütlichen Grafenschänke das Tanzbein schwingen.

### Grafenschänke im Kellergewölbe

Erleben Sie einen traumhaften Abend mit Musik und Tanz in unserem Schlossgewölbe. Mit bis zu 40 Personen können Sie hier Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag oder jede andere Familien- bzw. Firmenfeier zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.

**Bitte beachten Sie, dass wir ab 01.00 Uhr nachts einen Nachtzuschlag in Höhe von € 120,00 pro angefangene Stunde berechnen.**

Folgende Tafeln können wir für Sie und Ihre Gäste in unseren Räumlichkeiten dekorativ gestalten:

<b>Tafelform</b>	<b>Mandarinenraum</b>	<b>Weißer Saal</b>
Blocktafel	bis 16 Personen	bis 24 Personen
T-Form	bis 16 Personen	bis 26 Personen
U-Form	bis 20 Personen	bis 45 Personen
zwei lange Tafeln	bis 24 Personen	bis 40 Personen
einzelne Tische	bis 28 Personen	bis 56 Personen

Wichtige Erfolgsfaktoren für ein gelungenes Event sind die detaillierte Vorbereitung sowie ein perfekter Service am Veranstaltungstag. Deshalb legen wir besonders großen Wert auf die persönliche Betreuung vor und während jeder Feierlichkeit.



## Eine kleine Auswahl an Kuchen & Torten aus unserer hauseigenen Konditorei

**Obstböden** - mit Vanillecrème, gemischt oder belegt mit Früchten nach Wahl € 32,00  
*14 Portionen* - mit Vanillecrème und frischen Erdbeeren (saisonabhängig) € 35,00

**Torten** - Schwarzwälder-Kirschtorte € 45,00  
*14 Portionen* - Mousse au Chocolat mit Himbeeren € 42,00  
 - Fürst Malte Torte (Vanille-Rum-Sahne mit Heidelbeeren) € 42,00  
 - Apfel-Sanddorn-Torte € 42,00  
 - Sommertorte der Gräfin (Limetten-Sahne mit Himbeeren) € 38,00  
 - Käsesahnetorte mit Mandarinen € 37,00  
 - Fruchtsahnetorten oder Joghurtsahnetorten mit  
 Geschmacksrichtung nach Wahl: *Himbeer, Heidelbeer, Erdbeer,*  
*Waldbeer, Pfirsich, Mango, Mandarine, Limette, Zitrone (Saisonabhängig)* € 37,00  
 - Lübecker-Nusstorte € 47,00  
 - Nougatsahnetorte € 45,00  
 - Herrentorte (Schokobuttercrème mit Kirschfüllung) € 49,00  
 - Frankfurter Kranz (als Rolle) € 36,00  
 - Rügentorte (Sanddornbuttercrème mit Krokant und Marzipanüberzug) € 47,00  
 - Schokotraum (Schokobuttercrème mit Trüffelglasur) € 45,00  
 - Baisertorten: *Rhabarber (April bis August),*  
*Stachelbeer (September bis März), Sauerkirsch (auf Anfrage)* € 38,00  
 - Fürst-Pückler-Torte € 38,00  
 - Schwedische Apfeltorte € 38,00  
 - Mohn-Vanille-Torte € 38,00

**Kuchen vom Belch** - Käsekuchen mit Boden € 25,00  
*10 Portionen* - Mohn-Schmandschnitte € 25,00  
 - New York cheese cake € 30,00  
 - Russischer Zupfkuchen € 25,00  
 - Streuselkuchen (Kirsche, Apfel, Pflaume) € 25,00  
 - Bauernstolz (Rubli) € 30,00

**Hochzeitstorten** **stellen wir ganz nach Ihren individuellen Wünschen her**  
 - *in verschiedenen Formen (rund, herzförmig, eckig)*  
 - *in verschiedenen Größen (einfach, 2-, 3- oder 4-stöckig)*  
 - *mit Marzipanrosen/-blättern und verschiedenen Ornamenten verziert*  
 - *Dekoartione nach Absprache*  
 - *mit Keramik-Brautpaar (Mitnahme nach Absprache)*

Die genauen Preise berechnen sich je nach Personenzahl und Aufwand.  
 Kalkulieren Sie **mind. € 7,50 pro Person.**

# Hochzeitsmenüs 2019

## Liebes Brautpaar!

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

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

### Menü 1

Tomatenconsommé  
mit Basilikumklößchen

🍴

Gebratenes Zanderfilet  
mit Pumpernickel und Trauben  
an herzhaften Dijon-Senf-Karotten  
und Parmesan-Graupotto

🍴

Weißes Schokoladenmousse  
mit Amaretto-Kirschen

€ 32,00 pro Person

### Menü 2

Lachstatar an Avocadomousse  
und Feldsalat  
mit Wodka-Kaviarsauce

🍴

Rehrücken „Graf Douglas“  
mit Weinbrandjus und Entenleber  
an gebratenen Kräutersaitlingen  
und getrüffeltem Kartoffelstampf

🍴

Himbeerparfait an gefülltem Windbeutel  
und Saucenspiegel

€ 44,00 pro Person

### Menü 3

Spinatcrèmesuppe  
mit Käsecroutons

🍴

Kalbsmedaillon an Sherrysauce  
mit grünem Spargel und Lauchzwiebeln  
dazu gebratene Kräuter-Kartoffel-Plätzchen

🍴

Whisky-Schokoladenmousse  
an Orangenkuchen

€ 41,00 pro Person

### Menü 4

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Pinienkernen und Parmesan

🍴

Rügener Hochzeitssuppe

🍴

Schweinefilet  
mit Tomaten-Basilikum-Mozzarellafüllung  
an gegrillter Zucchini  
und Salbei-Spritzkartoffeln

🍴

Zitronen-Mascarponecrème im Blätterteig  
an Waldbeerenragout

€ 38,00 pro Person

## Menü 5

Ziegenkäse mit Feigen im Blätterteig  
an marinierten Salatherzen



Ingwer-Kartoffelsuppe mit Joghurt



Himbeersorbet in Sekt



Gebratenes Lachsfilet mit Limettenbutter  
an Sanddornkarotten  
mit Pistazien-Kartoffelkuchen und Bacon



Birnenragout an Vanilleeis  
und Schokoladenkuchen

**€ 46,00 pro Person**

### Vegetarische Vorspeisen

Grüner Spargel mit gerösteten Mandeln  
an jungem Salat

**€ 9,50 pro Person**



Linsen-Gemüse-Timbale  
auf Gurkenstreifen

**€ 8,00 pro Person**

### Vegetarische Hauptgänge

Karotten-Curry-Pfannkuchen  
mit Orangen-Fenchel und Pistazien

**€ 13,00 pro Person**



Kürbiskern-Kartoffel-Strudel  
an Broccoli mit Panko-Crunch  
und Espresso-Kirschtomaten

**€ 14,50 pro Person**

# Hochzeitsbuffets 2018/2019

## Liebes Brautpaar!

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Angeboten ein Buffet aus (ab 20 Personen).

Gerne berücksichtigen wir etwaige Sonderwünsche (vegetarisch, glutenfrei etc.).

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

### NEU! Bitte beachten Sie:

Zu jedem Hauptgang können Sie eine Beilage wählen:

- Kartoffelgratin (auf Wunsch vegetarisch)
- Butterkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
- Penne, Pennegratin
- Basmati-Wildreis

## Pommernbuffet 1

Brotauswahl  
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz

🌀🌀🌀

Gebundene Fischsuppe

🌀🌀🌀

Heringssalat auf Pumpernickel  
Frische Salate (Gurken- & Tomatensalat)  
Pellkartoffelsalat mit frischen Kräutern

🌀🌀🌀

Geschmorte Putenbrust  
an Zwiebel-Sahnesauce  
Saisonales Gemüse

🌀🌀🌀

Pommersche  
Götterspeise

**€ 31,00 pro Person**

## Pommernbuffet 2

Brotauswahl  
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz

🌀🌀🌀

Kartoffelsuppe mit kleinen Knackern

🌀🌀🌀

Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich  
Möhrensalat, Weißkraut-Lauchsalat  
Schwarzbrotssalat mit  
Tomate, Gurke und Paprika

🌀🌀🌀

Wildschweinkeule mit Wacholdersauce  
Apfelrotkohl  
Boddenzander mit Dillsauce  
Wurzelgemüse

🌀🌀🌀

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Pommerscher Käseteller

**€ 37,00 pro Person**

### Buffet 3

Brotauswahl  
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz



Bärlauchsamtsuppe



Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce  
Kochschinkenröllchen mit Sahnemeerrettich  
Tomatensalat, Gurkensalat  
Pennesalat mit Rauke



Gebratene Schweinefilets in Pfefferrahm  
Gebratene Champignons  
Gedünstete Schollenfilets an Dillsauce  
Saisonales Gemüse



Mousse au Chocolat  
Cassiskirschen mit Schmandcrème

**€ 41,00 pro Person**

### Buffet 4

Brotauswahl  
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz



Hochzeitsuppe



Pommersche Wurst- und Schinkenspezialitäten  
Gurkensalat, Apfel-Karottensalat  
Pellkartoffelsalat mit frischen Kräutern



Geschmorte Lammhüfte an Thymianjus  
Grüne Bohnen  
Gebratenes Lachsfilet  
Saisonales Gemüse



Sanddorn-Vanillecrème  
Variation von heimischen  
und exotischen Früchten

**€ 45,00 pro Person**

### Buffet 5

Brotauswahl  
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz



Hummercrèmesuppe mit Flusskrebsschwänzchen



Lachstatar auf Dillgurken im Glas  
Rosa gegarter Kalbsrücken an Thunfischsauce  
Rauchfischplatte mit Preiselbeermeerrettich  
Schwarzbrotensalat mit Poseritzer Frischkäseballchen  
Tomatensalat, Weißkraut-Lauchsalat



Geschmorter Hirschrücken an Rotwein-Kirschjus  
Gebratene Pilze  
Boddenzanderfilet an Rieslingsauce  
Marktgemüse



Marinierte Himbeeren auf Mascarponecrème  
Moccacrème auf Orangen-Biscuit

**€ 50,00 pro Person**

# Ein kleiner Auszug aus unserer Getränkeliſte

## Sekt & Champagner

Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,75 l	€ 64,90
Geldermann Carte Blanche, trocken	0,75 l	€ 30,00
Geldermann Rosè, trocken	0,75 l	€ 33,00
Sekt alkoholfrei	0,75 l	€ 22,00

## Alkoholfreie Getränke

Selters La Culinaria Sprudel, Leicht, Naturell	0,75 l	€ 5,90
Bauer Fruchtsäfte verschiedene Sorten	1,0 l	€ 9,50
Pepsi <sup>1,2,3</sup> , Mirinda <sup>2,3,4</sup> , Seven-up <sup>2,4</sup>	1,0 l	€ 12,50
Cola Light <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	€ 2,30

1 koffeinhaltig - 2 Säuerungsmittel E338 - 3 mit Farbstoff - 4 mit Aroma

## Hopfen & Malz

Lübzer Pils	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,90
Duckstein	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,20
Alster	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,80
Schöffelhofer Weißbier hell, dunkel, Kristall, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,30
Lüzer alkoholfrei	0,33 l	€ 3,00

## kleine Spirituosenauswahl

Absolut Wodka	1,0 l	€ 55,00
Havanna Club	1,0 l	€ 46,00
Glenfiddich	0,75 l	€ 90,00
Bailey`s	1,0 l	€ 37,00
Gordons Gin	1,0 l	€ 40,00
Pitu	0,75 l	€ 40,00
Jägermeister	1,0 l	€ 45,00
Ramazotti	1,0 l	€ 45,00

## Heißgetränke

Kännchen Kaffee		€ 4,10
Kännchen Tee		€ 4,10
Kännchen heiße Schokolade		€ 3,90
Thermoskanne Kaffee = 4 Kännchen		€ 15,00
Pumpkanne Kaffee = 8 Kännchen		€ 30,00
Thermoskanne Tee = 3 Kännchen		€ 15,00

Unser Angebot an Flaschenweinen entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

# Für jede Situation eine helfende Hand

Mit der Unterstützung unserer professionellen Partner  
wird Ihr Hochzeitstag perfekt gelingen.

<b>Firma</b>	<b>Ansprechpartner</b>	<b>Branche</b>	<b>Anschrift</b>	<b>Kontakt</b>
Standesamt Bergen	Frau Huf Frau Zachow	Standesamt	Markt 23 18528 Bergen	Tel: 0 38 38-81 11 29 Fax: 0 38 38-81 12 74 standesamt@ stadt-bergen-auf-ruegen.de www.stadt-bergen-auf-ruegen.de
Pfarrer Ralswiek	Torsten Schott	kirchliche Trauung	-	Tel: 038309 8231 neuenkirchen@kirchenkreis- stralsund.de
Freie Trauung	Andreas Euler	Freier Redner	18609 Binz	Tel: 0152-59307592 andreas.euler@yahoo.de
Freie Trauung	Hans-Peter Spychalla	Freie Trauung	Boddenblick 5 18551 Sagard	Tel: 0 38 302-30 63 Fax: 0 38 302-30 63 info@haspy.de www.haspy.de
Konditorei Rosencafé Putbus	Swen Grasmann	Hochzeitstorten	Bahnhofstraße 1 18581 Putbus	Tel: 038301 887290 Fax: 038301 887277 info@rosencafe-putbus.de www.rosencafe-putbus.de
Blattgold	Cornelia Goldstein	Florist	Holzkeppel 1 18551 Hagen	Tel: 0177-2317499 info@blattgold-ruegen.de www.blattgold-ruegen.de
Heikes Blumenhof	Barbara Prüfe-Hoppe Christoph Hoppe	Florist	Bahnhofstraße 3 18528 Bergen	Tel: 03838 24565 Facebook Heikes Blumenhof <a href="https://m.me/HeikesBlumenhof">https://m.me/HeikesBlumenhof</a>
Floristik Auler Meisterbetrieb	Susanne Auler	Florist	Stralsunder Straße 5a 18528 Bergen	Tel: 0 38 38-25 58 93 Fax: 0 38 38-24 647 floristik-auler@t-online.de www.floristik-auler.de
Fotoatelier Wiesenberg	Bernd Wiesenberg Fotografenmeister	Fotografie	Dammstraße 32 a 18528 Bergen	Tel: 0 38 38-22 343 Fax: 0 38 38-20 167 fotoatelier-wiesenberg@t-online.de www.fotoatelier-wiesenberg.de
Fotograf Matthes Trettin	Matthes Trettin	Fotografie	Markt 4 18581 Putbus	Tel: 0 38 301-89 81 91 Fax: 0 38 301-89 81 92 info@matthes-trettin.de www.matthes-trettin.de
Hochzeitsfotografie auf Rügen	Konrad Nickel	Fotografie	Billrothstraße 20 b 18528 Bergen	Mobil: 0174-97 93 123 hochzeitsfotos-ruegen@gmx.de www.hochzeitsfotos-ruegen.de
Fotostudio-Stralsund	Claas Abraham	Fotografie	Olof-Palme-Platz 5 18439 Stralsund	Tel: 0 38 31 29 08 13 kontakt@claasabraham.de www.claasabraham.de
Friseur Biedermann	Katja Biedermann	Friseur	Wylichstraße 6a 18609 Binz	Tel: 0 38 393-13 13 88 frisuren@friseur-biedermann.de www.friseur-biedermann.de

ap-schnitt	Antje Eriksson	Friseur	Frankenstraße 70 18435 Stralsund	Tel: 03831 6679969 Mobil: 0175 2074209 a.eriksson@gmx.de
Goldschmiede 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
Agentos Videoaction	Michael Pagels	Hochzeitsvideo /Drohnenfilm	Keplerstraße 10 17036 Neubrandenburg	Tel: 0176 72 64 32 11 agentosvideoaction@gmail.com www.agentosvideoaction.de
Oldtimerfahrten Bansemer	Uwe Bansemer	Hochzeitsauto	J.-G.-Picht-Straße 4b 18569 Gingst	Mobil: 0163-25 46 972 Tel: 0 38 305-53 176 info@fahrschule-bansemer.de www.oldtimer-ruegen.de
Wanderreiten auf Rügen	Steffen Waak	Hochzeitskutsche	Feldstraße 2 18528 Rappin OT Zirmoisel	Mobil: 0160-90 31 12 54 info@wanderreiten-auf-ruegen.de www.wanderreiten-auf-ruegen.de
Event Bulli Rügen	Dennis Thaßler	Rundfahrt, Shuttle	Vilmnitzer Dorfstr. 12 18581 Vilmnitz	Mobil: 0176-34 14 27 09 www.event-bulli-ruegen.de info@cult-classic-motors.de
Pianist	Christian Leitner	Auftragspianist	Hermann-Burmeister- Str. 23 18435 Stralsund	Mobil: 0162-826 2017 The-Pianist88@web.de www.cl-piano.de
Insanity	Jens Kühnel	DJ, Veranstaltung, Verleih	Lindenstraße 140-152 18435 Stralsund	Tel: 0 38 31-382214 Fax: 0 38 31-307589 info@insanitymusic.de www.insanitymusic.de
Rügen DisKO	Kai-Uwe Oeler	Musik, Moderation	Granitzer Straße 2 18546 Sassnitz	Tel: 0 38 392-38 89 16 Mobile: 0172-87 78 47 2 ruegen-disko-die1@freenet.de www.ruegen-disko-die1.dede
DJ Volkmar Rau	Volkmar Rau	Musik, Moderation	Fischerweg 19 18581 Lauterbach	Tel: 0 38 301-60 311 info@ruegen-hochzeit.de www.ruegen-hochzeit.de
Duo Compliment	Hans-Peter Spychala	Live-Musik, Moderation	Boddenblick 5 18551 Sagard	Tel: 0 38 302-30 63 info@haspy.de www.haspy.de
Kreone	Birgit Peters	Hochzeitsdekoration	Spandauer Straße 176 14612 Falkensee	Tel: 0 33 22-83 48 11 info@kreone.de www.kreone.de
HVS Industriehandels- vertretung	Marina Schmidt	Feuerwerk	Lindenstraße 142 18435 Stralsund	Tel: 0 38 31-49 84 72 hvs-industriehandelsvertretung@ t-online.de www.hvs-feuerwerk.de
Hochzeitstauben Insel Rügen	Anke & Holger Westphal	Hochzeitstauben	Wiekstraße 5c 18569 Gingst	Tel: 0 38 305-55 446 westphal-anke-holger@t-online.de www.weisse-hochzeitstauben-ruegen.de

**Weitere Kontakte können Sie unserer Webseite [www.schlosshotel-ralswiek.de](http://www.schlosshotel-ralswiek.de)  
unter dem Punkt Aussteller entnehmen.**