



Hochzeitsmappe

Stand 10.11.2023



Schlosshotel Ralswiek

Parkstraße 3 · 18528 Ralswiek
Tel.: 0 38 38-20 32 0 · Fax: 0 38 38-20 32 222
info@schlosshotel-ralswiek.de
www.schlosshotel-ralswiek.de

Heiraten im Schloshotel 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: _____

Sektempfang 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

Feuershow

Feuerwerk

Zimmerreservierung

Zeitraum: _____

Anzahl: _____ DZ _____ EZ

Hochzeitszimmer: ja nein

Bitte beachten Sie unserem Mindestaufenthalt von drei Nächten in der Hauptsaison.

Wellness-/Kosmetiktermin

ja nein

Anwendung: _____

Weitere Wünsche & Anmerkungen _____

Anschrift

Name _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____ Fax _____

E-Mail _____

Datum

Unterschrift

Schlosshotel Ralswiek
Parkstraße 3 · 18528 Ralswiek
Tel: 0 38 38/20 32 0 · Fax 0 38 38/20 32 222
info@schlosshotel-ralswiek.de · www.schlosshotel-ralswiek.de



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 (max. 14 Personen)	Montag bis Freitag Samstag	€ 140,00 € 160,00
• Gebühr für die Eheschließung im Salon (max. 40 Personen)	Montag bis Freitag Samstag	€ 180,00 € 200,00
• Flasche Champagne Réserve Exclusive Brut	0,75 l	€ 99,90
• Flasche Geldermann Carte Blanche	0,75 l	€ 43,00
• Flasche Geldermann Rosè	0,75 l	€ 51,00
• Flasche Sekt alkoholfrei	0,75 l	€ 24,00
• Traditionelles Zersägen eines Baumstammes Für die Ehe bedeutet dieser Brauch Gleichberechtigung sowie Balance zwischen Reden und Zuhören.		€ 20,00
• Weiße Tauben Das Symbol für Frieden, Glück und Treue.		€ 160,00

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 Schaprode statt. Die Kontaktdaten finden Sie am Ende der Mappe in der Kontaktliste.

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

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

Das Streuen von Blumenblättern oder ähnlichen Dingen ist im Schloss nicht zulässig; hierfür bietet die Schlosstreppe vor dem Haupteingang Platz. **Das Streuen von Reis, künstlichen Rosenblättern oder das abfeuern von Konfettikanonen 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:

Frau Huf	Tel. 0 38 38-811 129
Frau Zachow	Tel. 0 38 38-811 131
Frau Hoyer	Tel. 038 38-811 247

Nach der Trauung...

... empfehlen wir Ihnen einen Sektempfang

• Champagne Réserve Exclusive Brut	0,75 l	€ 99,90
• Flasche Geldermann Carte Blanche, <i>trocken</i>	0,75 l	€ 43,00
	0,1 l	€ 6,50
• Flasche Geldermann Rosè, trocken	0,75 l	€ 51,00
	0,1 l	€ 7,80
• Sekt alkoholfrei	0,75 l	€ 25,00
• Bauer Fruchtsaft, z. B. Apfel- oder Orangensaft	1,0 l	€ 13,50
	0,2 l	€ 3,10

... sowie einige Kleinigkeiten aus unserer Schlossküche

• Canapés auf Pumpernickel und Weißbrot	pro Stück	€ 3,00
- mit Schnittkäse und Früchten		
- mit Camembert und Pesto		
- mit Frischkäse und Kirschtomate		
- mit Schweinebraten und Preiselbeersahne		
- mit Schinken und Spargelspitzen		
- mit Salami und grünen Oliven		
• Canapés auf Pumpernickel und Weißbrot (<i>mind. 10 Stück je Sorte</i>)	pro Stück	€ 3,50
- mit Roastbeef und Sahnemeerrettich		
- mit hausgebeiztem Lachs und Honig-Senfdip		
• Crêperöllchen (<i>mind. 5 Stück je Sorte</i>)	pro Stück	€ 3,50
- mit hausgebeiztem Lachs, Rucola und Frischkäse		
- mit Paprikaschmand, Friséesalat und Schnittlauch		
- mit Erdbeer-Minzquark und Schokoladenraspel		
• Spieße	pro Stück	€ 3,00
- mit Käse und Weintrauben		
• Spieße	pro Stück	€ 3,70
- mit frischem Obst		
- mit Garnelen und einem Basilikum-Knoblauchdip		

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.

Saalmiete: 60,00 €

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.

Saalmiete: 120,00 €

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.

Saalmiete: 250,00 €

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 00.00 Uhr nachts eine Raummiete in Höhe von € 150,00 pro angefangene Stunde berechnen.

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

Tafelform	Mandarinenraum	Weißer Saal
Blocktafel	bis 16 Personen	bis 24 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 € 50,00
14 Portionen - mit Vanillecrème und frischen Erdbeeren (*saisonabhängig*) € 53,00

Torten
14-16 Portionen

- Mousse au Chocolat mit Waldbeeren oder Himbeeren € 57,00
- Fürst Malte Torte (Vanille-Rum-Sahne mit Heidelbeeren) € 56,00
- Sanddorn-Apfel-Torte € 56,00
- Sommertorte der Gräfin (Limetten-Sahne mit Himbeeren) € 57,00
- Quarksahnetorte mit Mandarinen € 54,00
- Rügentorte (Sanddornbuttercrème mit Krokant und Marzipanüberzug) € 65,00
- Schokotraum (Schokobuttercrème mit Trüffelglasur) € 65,00
- Mohn-Vanille-Torte € 54,00
- Mango-Sahnetorte mit Himbeeren oder Pfirsichen € 56,00
- Erdbeer-Joghurt-Sahnetorte € 58,00

Kuchen vom Blech
12 Portionen

- Schoko-Mousse-Schnitte € 42,00
- Russischer Zupfkuchen € 40,00
- Streuselkuchen (Kirsche, Pflaume) € 38,00
- Fürst-Malte-Schnitte mit Himbeeren € 45,00
- Joghurtsahne-Schnitte mit Mandarinen € 43,00

Unsere Empfehlung für die Hochzeitstorte

Rosencafè Putbus
Bahnhofstraße 1, 18581 Putbus
Tel: 038301 887290

Das Rosencafè in Putbus stellt die Hochzeitstorte 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*
- *Dekoartion nach Absprache*

Der genaue Preise berechnet sich nach Personenzahl und Aufwand.
Kalkulieren Sie **mind. € 11,50 pro Person**. Wenn Sie Ihre Hochzeitstorte im Rosencafè in Putbus bestellen und in unserem Haus feiern, erhalten Sie einen Rabatt von 10 % auf diese Torte.

Bitte beachten Sie, dass sich das Rosencafè bei Absage eines schriftlichen Angebotes eine Aufwandschädigung in Höhe von 25,00 € vorbehält.

Hochzeitsmenüs

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
an herzhaften Dijon-Senf-Karotten
und Parmesan-Graupotto



Weißes Schokoladenmousse
mit Amaretto-Kirschen

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

Menü 3

Karotten-Chillicrèmesuppe
mit Croûtons



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



Whisky-Schokoladenmousse
an Orangenkuchen

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

Menü 5

Feigen- Ziegenkäse-Strudel
an marinierten Salatherzen
und Rügener Waldhonig



Ingwer-Kartoffelsuppe mit Joghurt



Himbeersorbet in Sekt



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



Birnenragout an Vanilleeis
und Schokoladenkuchen

Vegetarische Vorspeisen

Grüner Spargel mit gerösteten Mandeln
an jungem Salat



Linsen-Gemüse-Timbale
auf Gurkenstreifen

Vegetarische Hauptgänge

Karotten-Curry-Pfannkuchen
mit Orangen-Fenchel und Pistazien



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

Buffets

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

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

Buffet 3

Brotauswahl
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz

❧❧❧❧

Bärlauchsamtuppe

❧❧❧❧

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

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

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 Frischkäsebällchen
Tomatensalat, Weißkraut-Lauchsalat

❧❧❧❧

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

❧❧❧❧

Marinierte Himbeeren auf Mascarponecrème
Moccacrème auf Orangen-Biscuit

Kleine Getränkeauswahl für Ihre Feier !

Alkoholfreie Getränke

Selters La Culinaria Sprudel, Leicht, Naturell	0,75 l	€ 6,70
Bauer Fruchtsäfte verschiedene Sorten	1,0 l	€ 13,50
Pepsi, Mirinda, Seven-up	1,0 l	€ 12,50

Hopfen & Malz

Lübzer Pils	0,3 l	€ 4,10
	0,5 l	€ 5,90
Duckstein	0,3 l	€ 4,70
	0,5 l	€ 6,20
Alster	0,3 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 5,80
Schöffelhofer Weißbier hell, dunkel, alkoholfrei	0,5 l	€ 5,20
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	€ 3,90

Weinauswahl

Weißwein **0,75 l**

Baden „Den Tag versüßen“
Qualitätswein lieblich, Weingut Kiefer € 27,00

Württemberg „Pirates of the Baltic Sea“ Grauburgunder € 33,00
Qualitätswein trocken,
Schloss Affaltrach- Weingut Dr. Baumann

Rotwein

Baden!! „Die Freude teilen“ € 27,00
Qualitätswein lieblich, Weingut Kiefer

Württemberg „Pirates of the Baltic Sea“ Lemberger € 21,50
Qualitätswein trocken,
Schloss Affaltrach- Weingut Dr. Baumann

Rosè

Franken Rotling „SommerLust“ € 28,50
Qualitätswein fruchtig, Winzer Sommerach

Heißgetränke

Kännchen Kaffee	€ 5,60
Kännchen Tee	€ 5,50
Pott heiße Schokolade	€ 3,20
Thermoskanne Kaffee = 4 Kännchen	€ 20,00

Gern senden wir Ihnen unser komplettes Getränkesortiment um eine individuelle Getränkeauswahl zu erstellen. Unsere Restaurantleitung, Herr Beise, berät Sie gern bei der Zusammenstellung Ihrer Getränkekarte.

Für jede Situation eine helfende Hand

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

Firma	Ansprechpartner	Branche	Anschrift	Kontakt
Standesamt Bergen	Frau Huf Frau Zachow Frau Hoyer	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	Pastor Martin Holz	kirchliche Trauung Kapelle Ralswiek	Ev. Pfarramt Schaprode Langestr. 19 18569 Schaprode	Tel: 038309 1363 schaprode@pek.de
Lebens(ap)schnitt	Antje Eriksson	Freie Traurednerin	Frankenstraße 70 18439 Stralsund	Tel: 0175 207 4209 E-Mail: post@lebensapschnitt.de www.lebensabschnitt.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	Holzoppel 1 18551 Hagen	Tel: 0177-2317499 info@blattgold-ruegen.de www.blattgold-ruegen.de
Heikes Blumenhof	Barbara Prüfe-Hoppe	Florist	Bahnhofstraße 3 18528 Bergen	Tel: 03838 24565 www.facebook.com/HeikesBlumenhof
Der Tulpenknicker		Florist	Bahnhofstraße 60 18528 Bergen	Tel. 0 38 38 30 7333 www.facebook.com/DerTulpenknicker
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
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
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

Flammenmeer Feuerkunst	Stephan Droese	Feuershow	Neubaustrasse 10 18573 Samtens	Tel: 0172 719 45 77 lammenmeer.feuerkunst@gmail.com Facebook: Flammenmeer-Feuerkunst
Hochzeitstauben	Volkmar Rau	Hochzeitstauben	Fischerweg 19 18581 Lauterbach	Tel: 0 38 301-60 311 info@ruegen-hochzeit.de www.ruegen-hochzeit.de
Pyro-Sternenfeuer	Ulf Sadewasser	Feuerwerk	Schulmeisterweg 3 18519 Miltzow / Reinkenhamen	Tel: 0 38 328 - 65 210 hochzeitsfeuerwerk@yahoo.de www.feuerwerksideen.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
Mobile Friseurmeisterin	Christine Schoenke	Hochzeitsfrisuren Make up	-	Tel: 0 152 02 00 83 19 ch-hochzeitsfrisuren@web.de
ap-schnitt	Antje Eriksson	mobile Friseurmeisterin	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
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@insanitimusic.de www.insanitimusic.de
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

**Weitere Kontakte können Sie unserer Webseite www.schlosshotel-ralswiek.de
unter dem Punkt Aussteller entnehmen.**