



schlosshotel  
ralswiek

RAULFF-HOTELS

## Hochzeitsmappe

Stand 01.04.2024



---

### Schlosshotel Ralswiek

Parkstraße 3 · 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)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	im Salon (max. 40 Personen)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	Personenanzahl: _____	
Sektempfang	Sekt	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	Champagner	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	Canapés	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	weitere Wünsche: _____	
	_____	
Mittagessen	<input type="checkbox"/> Menü	<input type="checkbox"/> Buffet (ab 20 Personen)
	Wünsche: _____	
	_____	
Kaffee & Kuchen	<input type="checkbox"/> Hochzeitstorte	
	Wünsche: _____	
	<input type="checkbox"/> Kuchen & Torten	
	Wünsche: _____	
Abendessen	<input type="checkbox"/> Menü	<input type="checkbox"/> Buffet (ab 20 Personen)
	Wünsche: _____	
	_____	
Blumen/Dekoration	<input type="checkbox"/> Brautstrauß & Anstecker	
	Wünsche: _____	
	<input type="checkbox"/> Blumendekoration	
	Wünsche: _____	
	<input type="checkbox"/> Stuhlhussen (crémefarben)	

musikalische Unterhaltung  DJ  eigene Musik

Rahmenprogramm  Baumstammsägen  
 Oldtimerfahrt  
 Kutschfahrt  
 Feuershow  
 Feuerwerk

Zimmerreservierung Zeitraum: \_\_\_\_\_  
Anzahl: \_\_\_\_ DZ \_\_\_\_ EZ  
Hochzeitszimmer:  ja  nein

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

Wellness-/Kosmetiktermin  ja  nein  
Anwendung: \_\_\_\_\_

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

### Anschrift

Name: \_\_\_\_\_  
Straße: \_\_\_\_\_  
PLZ, Ort: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_  
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 (max. 14 Personen)	Montag bis Freitag € 140,00 Samstag € 160,00
• Gebühr für die Eheschließung im Salon (max. 40 Personen)	Montag bis Freitag € 180,00 Samstag € 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

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 dieses 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 Zachow  
Frau Hoyer

Tel. 0 38 38-811 131  
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:

<b>Tafelform</b>	<b>Mandarinenraum</b>	<b>Weißer Saal</b>
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 € 65,00  
(Sanddornbuttercrème mit Krokant und Marzipanüberzug)
- 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:

Rosencafé Putbus  
Bahnhofstraße 1, 18581 Putbus  
Tel: 038301 887290



rosencafé  
putbus  
RAULFF-HOTELS

Das Rosencafé 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 Rosencafé in Putbus bestellen und in unserem Haus feiern, erhalten Sie einen Rabatt von 10 % auf diese Torte. Bitte beachten Sie, dass sich das Rosencafé Putbus bei Absage eines schriftlichen Angebotes eine Aufwandentschädigung 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



Gebrautes 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  
Käuterbutter & 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

Saisonaes Gemüse

🍴

Mousse au Chocolat

Cassiskirschen mit Schmandcrème

### Buffet 4

Brotauswahl  
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz

🍴

Hochzeitssuppe

🍴

Pommersche Wurst- und  
Schinkenspezialitäten

Gurkensalat, Apfel-Karottensalat  
Pellkartoffelsalat mit frischen Kräutern

🍴

Geschmorte Lammhüfte an Thymianjus

Grüne Bohnen

Gebratenes Lachsfilet

Saisonaes 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

Schwarzbrotssalat mit Poseritzer Frischkäsebällchen

Tomatensalat, Weißkraut-Lauchsalat

🍴

Geschmorter 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“ € 27,00  
Qualitätswein lieblich, Weingut Kiefer

**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. Unser kompetentes Restaurant-Team 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 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@lebensabschnitt.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	Holzköpkel 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
Pyro-Sternenfeuer	Ulf Sadewasser	Feuerwerk	Schulmeisterweg 3 18519 Miltzow / Reinkenhagen	Tel: 0 38 328 - 65 210 hochzeitsfeuerwerk@yahoo.de www.feuerwerksideen.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 Spsychala	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](http://www.schlosshotel-ralswiek.de)  
unter dem Punkt Aussteller entnehmen.