

Schloss Schorssow



Genuss für alle Sinne
Ihre Märchenhochzeit auf Schloss Schorssow



Trauen Sie sich ...

*... und erleben Sie Ihre Hochzeitsfeier im romantischen
und unvergesslichen Ambiente des Schloss Schorssow*

Eingebettet in einem Englischen Landschaftspark, direkt am Haussee gelegen, finden Sie Ihr Traumschloss für Ihre Märchenhochzeit. Die individuell gestalteten Räumlichkeiten des Schloss Schorssow, mit hauseigenem Standesamt, bieten Ihnen den idealen Rahmen für Ihr „Ja-Wort“.

Unser Küchenchef kreiert Ihr persönliches Hochzeitsmenü oder Buffet nach Ihren Wünschen.

Zur Abrundung Ihrer Festlichkeit denken wir aber auch an die kleinen Dinge, wie z.B. Dekoration, Hochzeitskutsche, Fotograf, Tauben, Feuerwerk und vieles mehr. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir uns viel Zeit für eine optimale Beratung nehmen können. Sie werden feststellen, dass Sie bei uns in guten Händen sind.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Das Jawort

Paare, die sich trauen, finden bei uns das stilvolle Ambiente



Trauung im hauseigenem Standesamt

Die Trauung bis zu 15 Personen findet in unserer Fürstensuite statt. Bei der Überschreitung dieser Gästeanzahl wird die Trauung in unserem Barocksaal vollzogen.

Kapazität:
max. 50 Sitz- und 15 Stehplätze



Kirchliche Trauungen

Für Ihre kirchliche Trauung befindet sich ca. 5 km vom Schloss entfernt die wunderschöne Renaissancekirche zu Bristow. Zur Terminvereinbarung erreichen Sie gern Pastor Holmer unter Tel. Nr. 039933 / 70 34 5.

Kapazität:
max. 50 Personen



Trauungen unter freiem Himmel

Eine Trauung unter freiem Himmel kann im Schlosspark stattfinden. Hierfür wird eine einmalige Auf-/Abbaupauschale von 7,00 € p.P. berechnet.

Kapazität:
max. 100 Personen

Unsere Veranstaltungsräume

... bilden den idealen Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier



Stilvoll im Barocksaal oder Schlossrestaurant

Der Barocksaal und das gegenüberliegende Schlossrestaurant bieten Platz für je 60 Personen. Beide Räume sind kombinierbar und mit dem Foyer auch für größere Gesellschaften geeignet.

Kapazität:
je 60 Personen



Rustikal in der Schatzkammer

Die Schatzkammer eignet sich für kleinere Hochzeiten.

Kapazität:
max. 30 Personen



Im Freien auf der Seeterrasse

Die Seeterrasse und der gepflegte Park laden bei Sonnenschein zu Empfängen und Feiern im Grünen ein.

Kapazität:
max. 100 Personen

Unsere Hochzeitspauschalen

Finden Sie das passende Angebot für Ihre Hochzeit

	Princess	Royal
Empfang	Sektempfang	Champagnerempfang
Canapeés	---	inklusive
Abendessen <small>*Buffet ab 30 Personen</small>	Buffet* oder 3-Gänge Menü	Buffet* oder 4-Gänge Menü
Hochzeitstorte	inklusive	inklusive
Kaffee- & Kuchenbuffet <small>2 h Kaffee/Tee/Kakao & 1 Stück Kuchen oder Torte</small>	inklusive	inklusive
Getränkepauschale <small>Wein, Fassbier, Sekt, Wasser, Softgetränke, Kaffee, Tee, Kakao</small>	18 - 24 Uhr	18 - 24 Uhr
Mitternachtsimbiss	---	inklusive
Blumenschmuck für die Tafeln	inklusive	inklusive
Tischdeko und Tischplan	inklusive	inklusive
Tischkarten	---	inklusive
Partner-Verwöhn-Massage fürs Hochzeitspaar	inklusive	inklusive
Tauben	---	inklusive
„Rosenzauber“	inklusive	inklusive
Preis pro Person <small>buchbar ab 20 Personen</small>	ab 99,00 €	ab 144,00 €



Kulinarische Genüsse

Buffets und Menüs ganz nach Ihren Wünschen

Die Küche des „Schloss Schorssow“ macht die Jahreszeiten für Sie zu einem kulinarischen Erlebnis. Es wird auf Tische und Teller gebracht, was frisch, reif und von ausgezeichneter Qualität ist. Dank des Seen- und Waldreichtums der Landschaft stehen uns regionale frische Fisch- und Wildprodukte auf der Speisekarte des Restaurants.

Das Restaurantkonzept steht für feine Küche und Ernährungsbewusstsein: Bio-, regionale und glutenfreie Menüs werden angeboten.

Menüvorschläge

Hochzeitsmenü Princess

Hochzeitssuppe (Geflügelkraftbrühe) mit Eierstich und weißem Spargel

Kross gebratener Müritz Zander
mit Fenchel-Paprikaschotenragout und Meerrettichplättchen

oder

Maishähnchenbrust im Bergschinkenmantel
mit Petersilienwurzelpüree, Thymian und knusprigen Kartoffeln

Halbgefrorenes von Bourbon Vanille und Nusskuchen

Hochzeitsmenü Royal

Kraftbrühe vom jungen Reh mit Gemüseperlen und gebackenen Teigtaschen

Gebratener Ostseesteinbutt auf saurem Apfel-Rissoto
mit rotem Mangold und Butternusschaum

Rosa gebratener Rücken vom Herford Ochsen
mit Fave Bohnen, Birnen und Sellerie-Kartoffel-Soufflé

Mille Feuille von Valrhona Schokolade
mit Brombeeren, Johannisbeeren und Limettenschnee

Buffetvorschlag „Princess“

Vorspeisen & Salate

Eingelegtes Italienisches Gemüse mit luftgetrockneten Wurstwaren
Fleischtomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikumöl
Salat vom Eisbergsalat, Prinzessbohnen, Mais und Eier mit Chili
Kleines Salatbuffet mit Rohkost und Blattsalaten, Fetakäsewürfeln, Schinkenstreifen,
Croûtons und Sonnenblumenkerne
Olivenöl, Balsamicoessig und Dressings
Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl mit gesalzener Fassbutter

Saucen

Steaksauce, Cocktailsauce, rauchige Barbecuesauce,
Tomatenketchup, verschiedene Senfsorten,
Kräuterbutter und Pfefferbutter

Suppe

Geflügelkraftbrühe mit Gemüseperlen und Gartenkräutern

Hauptspeisen

Lachsfilet mit Gemüsestreifen und Kräuterbutter in der Folie gegart
Saftiges Pommersches Rückensteak
Spanferkelkotelett mit Salbei eingelegt
Putenbrustspieß mit roter Paprika und Zwiebeln
Gegrillte Auberginen und Zucchini
Kleine Backofenkartoffeln mit Kräuterquark

Dessert

Gefüllte Wassermelone mit frischem exotischen Obstsalat
Milchcreme mit Beerengrütze
Kleine Süßigkeiten aus der hauseigenen Konditorei

Buffetvorschlag „Royal“

Vorspeisen & Salate

Gebratenes und mariniertes Hähnchen auf Ruccola mit Limonendressing
Luftgetrocknete Italienische Salamispezialitäten mit Netzmelone und Aprikosen
Gegrillte und eingelegte Zucchini, Paprikaschoten, Austernseitlinge
Gebratener Thunfisch mit Artischocken, Paprika, Oliven und knackigem Blattsalat
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapernbeeren
Parmaschinken mit Galiamelonen
Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Blattpetersilie
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Sommerliche Blattsalate mit Sprossen, Nüssen und Kräutern
Verschiedene Dressings und Beilagen
French Dressing, Walnußvinaigrette
Ofenfrisches Maisbrot und Brötchen
Butter und Frischkäsecreme

Suppe

Weißer Bohnencremesuppe mit Blaukäse-Croutons

Hauptspeisen

Gebratenes Red Snapper Filet in Salbeibutter
Milchlammkeule mit Kräutern der Provence und Barolosauce
Rissotto mit Pilzen der Saison
Mediterrane Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln und Kürbis Gnocchi

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce
Zartbitter Schokoladenkuchen mit Nüssen und Karamell
Frischer Obstsalat mit Weincreme
Mascarponecreme mit Campari Orangen



Festliche Kaffeetafel

... bei der im Mittelpunkt Ihre Hochzeitstorte steht

Im Mittelpunkt der festlich geschmückten Kaffeetafel, die auf Wunsch im Sommer auf der Südterrasse eingedeckt werden kann, steht Ihre Hochzeitstorte. Wir gestalten diese mehrstöckig, viereckig oder in Herzform in der Geschmacksrichtung Ihrer Wahl. Die Hochzeitstorte wird je nach Personenzahl ergänzt um weitere Torten und Blechkuchen.

Eine kleine Auswahl unserer Torten und Kuchen: Mohn-Eierlikör-Torte, Käse- Sahnetorte, Mango- Creme- Fraïche Torte, Himbeer-Käsetorte, Sachertorte, Apfelkuchen, Pflaumenkuchen, Aprikosenkuchen, Kirschkuchen

Die Kaffee- und Kuchenpauschale beinhaltet:

- Hochzeitskaffeetafel
- Hochzeitstorte
- 1 Stück Torte oder Kuchen vom Buffet
- Kaffee, Tee und Kakao für 2 Stunden

15,00 EUR pro Person (buchbar ab 20 Personen)

Detailplanung und Informationen

Von A bis Z...

A - Anreise



1. von Hamburg: Autobahn A 1 Richtung Lübeck, dann A 20 Richtung Rostock bis Rostocker Kreuz, A 19 Richtung Berlin
 2. von Berlin: Autobahn A 24 Richtung Hamburg, Autobahndreieck Wittstock Dosse, A 19 Richtung Rostock
 3. von Rostock: Autobahn A 19 Richtung Berlin
- Autobahnabfahrt Linstow (zum GreenLine Hotel Schloss Schorssow ca. 16km)
 - Richtung Malchin/Teterow

- durch Vollratsruhe, Kirch Grubenhagen und Großen Luckow fahren
 - auf der B 108 links Richtung Teterow, in Ziddorf rechts nach Schorssow/Bülow
 - Schloss Schorssow liegt nach einem Kilometer direkt vor Ihnen.
-

B - Blumen

Gern nehmen wir Ihre Blumenwünsche entgegen.

F - Feuerwerk

Lassen Sie als Höhepunkt Ihrer Traumhochzeit ein Feuerwerk gen Himmel steigen.

F - Fotograf

Nutzen Sie die traumhafte Kulisse und halten Sie jeden Moment für Ihr Hochzeitsalbum fest. Wir empfehlen unseren Hausfotografen, Martin Holze, der bereits seit 1997 unsere Brautpaare fotografiert. Zur detaillierten Absprache erreichen Sie Ihnen unter 0172/8460493. Unter www.foto-holze.de finden Sie erste Anregungen.

H - Hochzeitskutsche

Überdachte Hochzeitskutsche mit edlem Leder bezogen für max. 4 Personen - inklusive Dekoration ab 290,00 €/Stunde

Nicht überdachter kleiner Kremser für max. 6 Personen - ab 70,00 €/Stunde

Überdachter großer Kremser für max. 15 Personen - ab 80,00 €/Stunde



K - Kirchliche Trauung

Für Ihre kirchliche Trauung befindet sich ca. 5km vom Schloss entfernt die wunderschöne Renaissancekirche in Bristow. Zur Terminvereinbarung erreichen Sie gern Pastor Holmer unter Tel. Nr. 039933/70345.

M - Mindestaufenthalt

An den Wochenenden im Juli und August haben wir einen Mindestaufenthalt von zwei Nächten. Alternativ hierzu berechnen wir, wenn Ihre Gäste nur eine Nacht bleiben möchten, 50,00 € pro Zimmer als Tageszimmer.

R - Raummieten für unseren Barocksaal

150,00 EUR	Für die reine Trauung ohne gastronomische Leistungen.
150,00 EUR	Für die reine Trauung mit Sektempfang.
kostenfrei	Für die Trauung mit Sektempfang, Kaffee und Kuchen.

S - Servicepauschale

Ab 2:00 Uhr berechnen wir pro Servicekraft 20,00 EUR pro Stunde

T - Tanz und Unterhaltung

Gern haben Sie die Möglichkeit, wenn Sie im „Moltke's“ - das Schlossrestaurant Ihren Hochzeitsabend verbringen, im Foyerbereich des Schlosses zu tanzen und zu feiern. Wenn Sie sich für unsere „Schatzkammer“, - das Schlossbistro mit Bar entschieden haben, kann dort ebenfalls ausgelassen der Abend verbracht werden. Gern sind wir Ihnen behilflich bei der Suche nach einem DJ oder einer Band. Alle musikalischen Veranstaltungen sind GEMA-pflichtig; die Gebühren werden zusätzlich berechnet.



W - Weiße Tauben

Lassen Sie nach der Vermählung weiße Tauben gen Himmel steigen!

W - Wellness

Der Hochzeitstraum „Eine Behandlung für Sie und Ihn vor der Hochzeit“

Ein Traum von zarter, geschmeidiger und weicher Haut vor der Hochzeitsnacht! Ein Ganzkörperpeeling befreit die Haut von verhornten Hautschüppchen, so dass die Haut die pflegenden Wirkstoffe der anschließenden Ganzkörperpackung aufnehmen kann.

Behandlung ca. 45 min. - 50,00 € pro Person

Der Verwöhntag danach

Eine Behandlung nach der Hochzeit mit einer Partnerverwöhnmassage. Er massiert sie und sie ihn! Die Kosmetikerin zeigt Ihnen, wie Sie Ihren Partner mit warmen Ölen und entspannenden Wellnessmassagegriffen verwöhnen können.

Behandlung ca 1,5 Stunden - 90,00 €

Z - Zimmer

Ob Zimmer oder Suite - die Gestaltung ist stets individuell: von der großzügigen Fürstensuite mit über 85 m² bis zu den charmanten Doppelzimmern für ein bis drei Personen. Nur wenige Meter vom Hauptgebäude entfernt befindet sich die See Residenz mit weiteren Zimmern sowie einer See-Suite mit 100 m².

14 Doppelzimmer im Schloss mit Parkblick

15 Doppelzimmer im Schloss mit Seeblick

10 Doppelzimmer in der Residenz

3 Suiten in der Residenz

1 Fürstensuite in der Residenz

Feiern auf Schloss Schorssow

Schloss Schorssow bietet den idealen Rahmen für Festlichkeiten aller Art.

Gern organisieren wir:

Empfänge
Taufen
Firmenfeiern
Geburtstage
Jubiläen
und andere Feste

ganz nach Ihren individuellen Wünschen.

Hotel Schloss Schorssow

Am Haussee 3
17166 Schorssow

Telefon: 039933/790   Telefax: 039933/79-100

www.schloss-schorssow.de
Mail: info@schloss-schorssow.de

