



SEEHOTEL

GROSSHERZOG v. MECKLENBURG
BANKETTBROSCHÜRE

SEEHOTEL

DAS SEEHOTEL

Mitten im Herzen Boltenhagens finden Sie mit dem Seehotel Großherzog von Mecklenburg ein Tagungs- und Eventlocation mit 4-Sterne-Niveau.

Gut erreichbar mit zwei hoteleigenen Parkplätzen und Veranstaltungs- und Tagungsräumlichkeiten in unterschiedlichen Größen ist es der ideale Ort für Ihr Vorhaben.

Das Seehotel Großherzog von Mecklenburg im Ostseebad Boltenhagen ist ein einzigartiger Ort der Erholung und Entspannung. Unser First-Class-Hotel mit 157 Zimmern, 8 Konferenzräumen, dem Panorama-Spa mit einmaligen Seeblick, Restaurant, Café und einer Bar ist nur durch die Promenade vom feinsandigen Strand getrennt. Die Klarheit und Eleganz der modernen Architektur bilden den harmonischen Rahmen nicht nur für Urlaubsfreuden: Wir verstehen uns ebenso sehr als kompetenter Partner für Ihre Veranstaltung.

Wir unterstützen Sie gern bei Veranstaltungen, Festen im Kreis der Familie und Events jeder Art. Unser Küchenchef hat für Sie in dieser Bankettmappe seine Empfehlungen für Menüs, Buffets und Getränkepauschalen zusammengestellt – mit Anspruch und regionalen Wurzeln. Gerne erstellen wir vor Ort mit Ihnen zusammen Ihr persönliches Menü oder Buffet. Für einen genussvollen Tag im Seehotel Großherzog von Mecklenburg.

Für Tagungen, Seminare, Schulungen und mehr finden Sie weitere Informationen in unserer Tagungsmappe.





JOHANNES DIETHELM

Direktor

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Sie möchten den schönsten Tag in Ihrem Leben an einem ganz besonderen Ort feiern? Dann sind Sie im Seehotel Großherzog von Mecklenburg genau richtig. Unser malerisches Ambiente direkt an der Ostsee bietet Ihnen die perfekte Basis für Momente voller Glück – mit den passenden Räumlichkeiten für Ihre Hochzeitsfeier, einem erstklassigen Catering und Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Gäste direkt im Herzen Boltenhagens.

Ganz gleich, ob Sie eine Hochzeit im kleinsten Rahmen, eine freie Trauung in Boltenhagen oder ein rauschendes Fest mit all Ihren Gästen im Saal Schwerin möchten – wir bieten Ihnen die passende Räumlichkeiten und ein reichhaltiges Catering - Damit Ihre Hochzeit unvergesslich wird!

Dafür unterstützen wir Sie mit unserer Erfahrung und Feingefühl, mit vollem Einsatz und viel Herz – für ein gutes Gelingen Ihrer Feier. Vom ersten Kontakt bis zur Abwicklung Ihrer Feierlichkeiten sind wir für Sie da.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie erste Details für Veranstaltungen im Seehotel Großherzog von Mecklenburg.

Selbstverständlich erstellen wir für Sie auch gerne ein individuelles Angebot und beraten Sie bei der Umsetzung Ihrer persönlichen Wünsche.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen und für Sie eine gelungene Feier zu planen.

Herzliche Grüße,

Johannes Diethelm

The background of the page is a photograph of a person with dark, curly hair seen from the back, looking out over a vast, blue ocean under a bright, hazy sky. The person's head is on the right side of the frame, and the ocean stretches to the horizon.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Ausgestattet mit allem Komfort

Sie suchen eine gute Adresse und einen zuverlässigen Ansprechpartner für die Organisation von Ihrer Veranstaltung?

Wir bieten Ihnen 6 Veranstaltungsräume von 48 - 195qm mit moderner Veranstaltungstechnik und allem Komfort. Unser Haus ist geeignet für alle Arten von Veranstaltungen: Hochzeiten, Jubiläumsfeiern, Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern und vieles mehr. Alle Veranstaltungsräume im Seehotel Großherzog von Mecklenburg verfügen über Tageslicht.

Machen Sie sich ein Bild über unsere Leistungen, die verfügbaren Räumlichkeiten und ihrer möglichen Bestuhlung sowie unserer verschiedenen Veranstaltungspauschalen.

Für Rückfragen und individuelle Wünsche sprechen Sie uns gern an.



“

Ein wunderschönes, ruhiges Hotel in toller Lage und mit sehr gutem Service und reichhaltigen, regionalen Büfetts.



ÜBERSICHT VERANSTALTUNGSRÄUME

	Etage	m ²	Höhe	🏠	🏢	🏢	🏢	🏢
Raum Schwerin	1	195	2,85	55	60	130	120	200
Raum Lübeck	1	52	3,10	18	20	30	30	50
Raum Rostock	1	52	3,10	18	20	30	30	50
Raum Berlin	EG	95	2,50	40	50	60	70	120
Raum Wismar	1	48	2,75	15	20	25	24	45
Raum Klütz	1	48	2,75	15	20	25	24	45



MENÜVORSCHLÄGE

Klassische Menüs, neu inspiriert von der Frische regionaler Zutaten der Ostseeküste und Mecklenburgs. Gern stellen wir Ihnen aus den vorgestellten Gerichten ein eigenes Menü zusammen. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir allen Gästen Ihrer Veranstaltung dasselbe Menü anbieten möchten.

2-Gänge-Menüs	12
3-Gänge-Menüs	14
4-Gänge-Menüs	18
5-Gänge-Menü	22
Getränkepauschalen	36

Sie finden in unserer Bankettmappe Spei

BUFFETVORSCHLÄGE

Kreative regionale und internationale Buffet-Genüsse, mit dem Besten der heimischen Felder und Ställe. Abgerundet mit den Küchenkräutern, Wildkräutern und essbaren Blüten unseres hoteleigenen Kräutergartens. Wenn Sie das von Ihnen bevorzugte Buffet um einzelne Gerichte aus anderen Buffets ergänzen möchten, sprechen Sie uns gern an.

Herzogliche Küche Mecklenburgs 24
„Aus den Töpfen & Pfannen der Schlossküche“

Europäisches Spezialitätenbuffet 26
„Der Großherzog reist durch Europa“

Großherzogliches Guts-Buffet 28
„Rezepte aus der Gutsküche des Großherzogs“

Mecklenburger Festtagsbuffet 30
„Tafeln wie die Fürsten“

Hansebuffet 32
„Mit der Kogge unterwegs“

Vegetarisches Buffet 34
„Köstliche Vielfalt ohne Fleisch - genussvoll anders“

sen aus ökologischem Anbau. DE-ÖKO-00







2-Gang-Menü

Menü 1

Gefüllte Roulade
mit dem Besten vom Rind, Speck & Sauergurke
in roter Zwiebelbuttersoße mit leichter Gelbsenfnote
Geröstetes Gemüsekompott
in Goldrapsöl & Kartoffelgratin

Mecklenburger Rote Grütze

Menü 2

Landhuhnbrust
im Ofen geschmort mit Estragon Soße
Halblange weiße Pastinaken & Streifen vom Blaugrünen Porree
an Rosmarinkartoffeln

Quarkcreme mit Mango

Menü 3

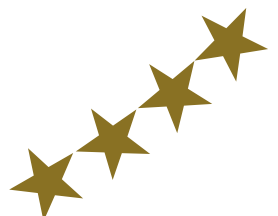
Gebratenes Zanderfilet (Wildfang)
auf feinem Kompott der Schweriner Plattrunde (Rote Bete)
Meerrettich & Wildkräuter-Stampf

Zitronencreme mit Himbeersoße

Menü 4

Gegrilltes Lachsfilet (Aquak.)
auf Wirsing in leichtem Rahm
Sanddorn & Kartoffel-Bärlauchstampf

Schwarz mousse
mit karamellisierten Schattenmorellen





2-GANG-MENÜS



3-GANG-MENÜS



3-Gang-Menü

Menü 5

Cremesuppe
von Kräutern aus unserem Hotelgarten

Gedünstetes Dorschfilet (Wildfang)
mit Kohlrabi & seinen Blättern
in Rahm geschwenkter Landknolle in Goldrapsöl

Cremiges Vanilleeis mit Heidelbeeren

Menü 6

Hühnerkraftbrühe
mit Eierstich und kleinem Gemüse

Mecklenburger Spießbraten in Rotweinjus
mit Wirsinggemüse & Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta
(Milchschaum)

Menü 7

Rahmsuppe vom Lauch
mit Champignons und gebackenem Sellerie

Geschnetzeltes vom Mecklenburger Landhähnchen
in leichtem Kokosrahm
mit Blütengemüse & Kräuterreis

Grießflammerie mit Himbeersoße





3-Gang-Menü

Menü 8

Apfel-Krautsalat
mit gebratenen Weißbrotwürfeln

Seelachsfilet (Wildfang)
im Kräutersud gegart mit Weißweinschaum
Junge Blattspinatherzen mit geröstetem Sesam & Butterkartoffeln

Gebackener Strudel vom „Topaz“ Apfel
mit Vanillesoße

Menü 9

Geflügelkraftbrühe
mit Wurzelgemüsestreifen, Eierstich & Fleischklößchen

Geschmortes vom Mecklenburger Wild (Schwein)
mit sautierten Austernpilzen und Holunderzwiebeln
erdigem Gemüse & geschwenkten Kartoffeln in Wildkräuteröl

Vanilleeiscreme
mit glasierten Birnen

Menü 10

Carpaccio von Schweriner Plattrunde (Rote Bete)
mit Ziegenfrischkäse und Kresse- Schaum

Duett von Schweine- & Rinderfilet
an zweierlei Soßen
auf Mecklenburger Ratatouille & Gratin von der Erdknolle

Milchcreme geschichtet
mit Biskuit und Kakao







4-GANG-MENÜS



4-Gang-Menü

Menü 11

Klare Ochsenbouillon
verfeinert mit Landwein
Wurzelgemüsestreifen, Eierstich & Kräuterfleischklößchen

Sorbet von der Erdbeere mit Minze

Schweinefiletmedaillons
an Rosmarinbuttersoße mit leichter Gelbsenfnote
erdigem Gemüse & geschwenkter Kartoffeln mit Meersalz

Pfannkuchen in Orangen-Karamellsoße
mit Schokoladencreme

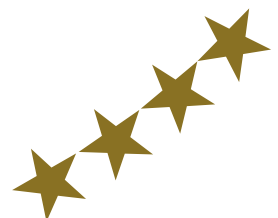
Menü 12

Hausgebeiztes Lachsfilet (aus Aquak.)
an lauwarmen Reibekuchen, Schnittlauch-Schmand & Ackersalat

Samtsuppe
von sonnenreifen Kaiserschoten

Gebackene Rinderbrust
mit Meerrettich & Senf, geröstetem Kürbis-Kastaniengemüse
Kartoffelkräuterstampf mit dem Besten vom Mecklenburger Goldrapsöl

Weißes Schokoladenmousse
mit Beeren





4-Gang-Menü

Menü 13

Auswahl an Blattsalaten
mit Kartoffel-Schnittlauch-Dressing & Ziegenfrischkäse

Klare Essenz aus Mecklenburger Jagd
mit Kräuterfleischklößchen,
Wurzelgemüse, Eierstich & Blätterteigknopf

Poulardenbrust unter der Hanfkruste
mit marktfischem Gemüse & Gratin von Mecklenburger Kartoffeln

Grießflammerie
mit Beerenkompott

Menü 14

Hausgeräuchertes Forellenfilet (aus Wildfang)
mit Salat von Apfel und Engelshaar & Senf-Dillsoße

Gebratenes Zanderfilet (Wildfang)
auf Risotto von Ackersaat an Soße von Roter Bete
mit Meerrettich

Rinderfilet von der Upahler Fleischerei Wiebelitz
mit Ragout von Waldpilzen
Auswahl von Gemüsen & aufgeschlagener Estragon-Buttersoße

Vanilleeiscreme
mit glasierten Birnen & warmen Himbeeren







5-GANG-MENÜ



5-Gang-Menü

Menü 15

Carpaccio vom Rinderfilet
von der Upahler Fleischerei Wiebelitz
an Bouquet von Blattsalaten & gebratenen Champignons

Samtsuppe vom Muskatkürbis „Sonnenkönig“
mit Kokos

Gedünstetes Lachsfilet (aus Aquak.)
auf Blattspinat mit Safransoße & Schlosskartoffeln

Geschmorter Lamnbraten in roter Zwiebelbuttersoße
mit Mecklenburger Ratatouille & Kartoffelstampf mit Bärlauch

Schwarz-weiße Wiese nach Großherzog von Mecklenburg
geschichtet mit Schattenmorellen, Rum, Dunkelbrot & Sahne





HERZOGliche KÜCHE MECKLENBURGS

„AUS DEN TÖPFEN & PFANNEN DER SCHLOSSKÜCHE“



Buffet 1

Herzogliche Küche Mecklenburgs

Aus den Töpfen und Pfannen

Kalte Kleinigkeiten

Auswahl frischer und marinierten Salate
Rote-Bete-Salat in Rapsöl
Krachsalat mit Sanddornbuttermilchdressing
Möhrenrohkost mit dem Saft der Klosterbiene
Apfel-Lauchsalat mit krossem Bauchspeck
In Kräuteröl marinierte Tomaten mit Weichkäse
Schinken aus dem Katenrauch von der Manufaktur Wiebelitz
Salami mit Sanddorn-Trestermarinade
Geräuchertes Lachsfilet (aus Aquak.) mit Kräuterschaum

Aus dem Suppentopf des Herzogs

Mecklenburger Ananas (Steckrübe) als Eintopf gekocht mit Rauchfleisch
Samtsuppe von Steinchampignons mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Warmes aus dem Küchenofen

Im Wurzelsud Gekochtes vom Jungrind mit Meerrettichsahnesoße
Geschmorte Entenkeulen mit Backpflaumen
Ostseedorschfilet (Wildfang) auf der Haut gebraten mit Dillrahmsauce
Nackthafer-Karotten, Rosenkohl in gebräunter Butter
Gedünsteter Kohlrabi mit seinen Blättern in seinem Rahm
Kartoffelmus mit Röstzwiebeln, Tomatenreis
Geschwenkte Landknolle in Rapsöl

Süßes

Birnenkompott mit Sanddornquarkcreme
Kuchenklatsch, Cremiges Eis, Grießpudding mit Beerensauce





EUROPÄISCHES SPEZIALITÄTENBUFFET

„DER GROSSHERZOG REIST DURCH EUROPA“



Buffet 2

Europäisches Spezialitätenbuffet Der Großherzog reist durch Europa

Auswahl von Blattsalaten und Marinierten Salaten

Bauernsalat nach griechischer Art
mit roter Mirmel, Zwiebellauch und Hirtenkäse
Antipasti mit Kräuteröl und Schwarzessigbalsam
Englischer Linsensalat mit Senf-Currycreme
Budapester Kichererbsensalat mit Chili und Kresse
Blattgemüse mit Zitronenzauber

Kalte Kleinigkeiten – Der Großherzog trifft Skandinavien

Hausgebeiztes Kräuter-Lachsfilet (aus Aquak.) mit Immensaft-Senfdillsoße
Marinierter Matjes (Wildfang) mit Äpfeln und Gelbzwiebeln
Geräuchertes von der Makrele (Wildfang) auf weißen Bohnen
Sülze vom Eisbein mit Ricotta-Sauerrahm

Aus dem Suppentopf

Mecklenburger Gelbzwiebelsuppe nach bretonischer Art
mit Käse-Weißbrotwürfeln

Mediterrane und Alpenländische Küche

Piccatta von der Landhuhnbrust in Rosmarinrahm
Tafelspitz vom Mecklenburger Weiderind im Aroma Sud gegart
mit frischem Kren
Gebratenes Schollenfilet (Wildfang) auf Fenchel-Muschelragout
Kartoffelnudeln mit kleinem Gemüse und Pilzen in Basilikumschaum
Semmelknödel mit Zwiebeln und Speck
Grüne Erbsen in Rahm und Kräutern, Blattspinatherzen mit Kirschtomaten
und Pinienkernen

Süßes von „Nebenan“

Karamellpudding mit Mandeln und Crumble
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Rotweinpflaumen „Burgund“ und Vanillesahne
Kleine Käsereise durch Europa mit Feigensenf und Trauben





GROSSHERZOGLICHES GUTS-BUFFET

„REZEPTE AUS DER GUTSKÜCHE DES GROSSHERZOGS“



Buffet 3

Großherzogliches Guts-Buffer

*Rezepte aus der Gutsküche des Großherzogs
(ab 45 Personen mit Spanferkel)*

Vorspeisen

Variation feiner Blattsalatherzen mit gerösteten Kernen & Balsamico-Dressing
Kartoffelsalat mit Hofspeckfrittaten
Weißkohlsalat mit Schnittlauch und Joghurtrahm
Salat von Roter Bete und Birne
Matjesfilet nach Hausfrauenart
Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfsoße und Pumpernickel
Roastbeef, rosa gebraten mit eingelegten Gemüsen und Remouladensoße

Suppe

Kreolische Kartoffelsuppe mit gebackenem Goldhaar

Warmes aus dem Ofen und vom Herd

Geschmorte Rinderroulade mit Speck, Gewürzgurke und Senf
Rahmwirsing, Kartoffelklöße
Gebratenes Welsfilet (Wildfang)
an Rahmspinat und Kartoffeln
(Spanferkel im Ofen gebacken – am Buffet tranchiert
aromatisiert mit unseren Hotelgarten-Kräu-
tern und Störtebeker Biersoße, Speck-Sauerkraut)

Süße Nascherei

Rote Grütze mit Vanillesoße
Kuchenklatsch
Karamellcreme mit Erdbeermark
Mangomousse, Cremiges Eis





MECKLENBURGER FESTTAGSBUFFET

„TAFELN WIE DIE FÜRSTEN“



Buffet 4

Mecklenburger Festtagsbuffet

Tafeln wie die Herzöge

Edles aus der kalten Küche

Scheiben vom Rosa Roastbeef und geräuchertem Rauchschinken & Honigbraten, mit Frischkäsecreme und geblähten Johannisbeeren
Wismarer Räucherfisch (Wildfang) mit Wildlachsroschen (Wildfang),
Dreierlei vom Müritzer Sild (Wildfang)
Mecklenburger Blau- und Weißschimmelkäse mit Feigensenf
Holzofen-, Malz-, Brot mit aufgeschlagener Butter und Wildkräuterstreich

Herzoglich pikant und fein

Auswahl von feinen Blatt- und marinierten Salaten
Eiersalat mit Kirsch-Tomaten und Kaviar
Meeresfrühtecocktail, Salat von Ostseegarnelen mit Lauch
Strauchtomate „Rote Murrel“ mit Weichkäseballchen & Basilikummarinade

Suppe

Suppe vom Mecklenburger Landochsen
Bouillon mit Eierstich, Gemüsestreifen und Grießklößchen

Adliger Gaumenschmaus

Gebackene Lammkeule aus dem Rohr mit Wohlenberger Buttersoße
- frisch für Sie tranchiert -



Gebackenes Schweinefilet auf Rahmpilzen

Lachsfilet (aus Aquak.) in Folie gegart mit Krebssoße

Kartoffel-Kürbisgratin mit roten Linsen,

Kartoffeln in Rosmarinöl, Wildkräuter-Stampf

Mecklenburger Ratatouille, Blattspinat mit geröstetem Sesam, getrüffelt
Welschkraut

Romantischer Abschluss

Edle Cremes und leichte Mousses, süße Törtchen
Knusperschnitten, feine Früchtchen & Eis





HANSEBUFFET

„MIT DER KOGGE UNTERWEGS“



Buffet 5

Hausebuffet

Mit der Kogge unterwegs

Kaltes aus der Kajüte

Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten
„Rote Murrel“ mit Weichkäsebällchen und Kräuteröl
Rettichstreifen mit Schnittlauch
Kartoffelsalat mit Speck
Junge Blattspinatherzen und Ackersalat mit Schwarzessig dressing
Lauchsalat mit gedämpfter Hirse und Frischkäsecreme

Allerlei von heimischen Fischmärkten

Herings- und Sildmarinaden, Räucherfischauswahl
mit Algenquark, Räucherlachs salad
Puhkrabben, Gebeizter Lachs mit Dillsenfsoße (aus Wildfang & Aquak.)

Störtebeker Suppentopf

Fischsuppe „Mann & Fru“
mit Safran und Zitronengras (aus Wildfang & Aquak.)
Cremesuppe von der Petersilienknolle

Warmes vom Smutje

Kabeljau (Wildfang) aus dem Wurzelsud mit Petersilienrahmsoße
Gebratene Forelle (Wildfang) in Zitronen-Kapernbutter
Zwiebel-Senf -Braten vom Landschwein, Schalottensoße
Roastbeef rosa gebraten mit Estragon-Buttersoße
Auflauf von Kartoffel & Steckrübe, Butterkartoffeln
Marktfrische Gemüse aus dem Rohr

Piraten-Nascherei

Küstenkuchen mit Schokoladensoße
„Likedeeler“ Knuspercreme
Creme Eis mit Beerengrütze
Störtebekers Seesack (Windbeutel gefüllt)
Kleine Käsereise





VEGETARISCHES BUFFET

„KÖSTLICHE VIELFALT OHNE FLEISCH - GENUSSVOLL ANDERS“



Buffet 6

Vegetarisches Buffet

Köstliche Vielfalt ohne Fleisch – genussvoll anders

Vitamine Pur

Auswahl an Blattsalaten mit Hausdressing
Karottenrohkost mit Immensaft
Carpaccio von Rote Bete und gebratenen Champignons,
mit geriebenem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen
Ziegenfrischkäse auf Tomatenragout
Ackergemüse Sticks mit Gurkenquark & Humus

Mecklenburger Suppentopf

Kartoffelsuppe mit Kresse oder Kalte Gurkensuppe mit Dill

Ohne Fleisch und ohne Fisch

Gemüse im Nudelblatt
Goldhirse mit Basilikum in roter Zwiebelsoße mit leichter Gelbsenfnote
Essbare Erden von Karotte, Pastinake und Wruken
in Rapsöl, gebratene Schnittlauchkartoffeln
Pfannkuchen gefüllt mit Ragout von Pilzen
Auflauf von Kartoffel und Kohlrabi mit Sauerrahm und Blattspinat
Gefüllte Paprikaschote auf Kräutersoße

Süßes danach

Vanille & Erdbeereis
Glasierter Birnen,
Beerenkompott mit Vanillesoße
Milchreis mit Zimt & Zucker
Salat von marktfrischen Früchten
Strudel vom „Topaz“ Apfel mit Kokossoße



GETRÄNKEP

SEEHOTEL

APERITIF

Seehotel Prosecco, Orangensaft

HAUSWEIN

Rot, Rosé, Weiß

BIER

vom Fass

SOFTDRINKS

Limonaden, Wasser, Säfte

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Tee



AUSCHALEN

GROSSHERZOG

APERITIF

Seehotel Prosecco, Orangensaft, Aperol Spritz

HAUSWEIN

Rot, Rosé, Weiß

BIER

vom Fass

SOFTDRINKS

Limonaden, Wasser, Säfte

CLASSIC LONGDRINKS

mit Wodka, Rum, Gin, Whiskey

DIGESTIF

Bailey's, Rostocker Doppelkümmel, Aperol, Ramazzotti

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Tee



PREISLI

*Unsere Preisliste für die vorangegangenen Angebote. Alle Preise
Service. Raum- und Saalmieten sind nicht*

2-GÄNGE-MENÜ

Menü 1	€	30,00
Menü 2	€	31,00
Menü 3	€	34,00
Menü 4	€	36,00

3-GÄNGE-MENÜ

Menü 5	€	38,00
Menü 6	€	37,00
Menü 7	€	37,00
Menü 8	€	35,00
Menü 9	€	52,00
Menü 10	€	59,00

4-GÄNGE-MENÜ

Menü 11	€	58,00
Menü 12	€	60,00
Menü 13	€	58,00
Menü 14	€	71,00

5-GÄNGE-MENÜ

Menü 15	€	74,00
---------	---	-------

*preise verstehen sich pro Person, inklusive Mehrwertsteuer und
inkludiert. Änderungen sind vorbehalten.*

BUFFETS

Herzogliche Küche Mecklenburgs	€	47,00
Europäisches Spezialitäten Buffet	€	57,00
Großherzogliches Guts-Buffet	€	59,00
Mecklenburger Festtagsbuffet	€	85,00
Hansebuffet	€	53,00
Vegetarisches Buffet	€	47,00

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschale „Seehotel“	€	45,00
Getränkepauschale „Großherzog“	€	62,00



SEEHOTEL

KONTAKT

ADRESSE

Ostseeallee 1
23946 Ostseebad Boltenhagen

TELEFON & FAX

T +49 38825 50 0
F +4938825 50 900

ONLINE

info@seehotel-boltenhagen.de
www.seehotel-boltenhagen.de