



# SEEHOTEL

GROSSHERZOG v. MECKLENBURG

TAGUNGSMAPPE



[info@seehotel-boltenhagen.de](mailto:info@seehotel-boltenhagen.de)

# 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, Büffets 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!

Eine gelungene Veranstaltung mit Mitarbeitern und Kunden, als Event, Workshop oder Incentive, fördert Teamspirit, stärkt das gegenseitige Vertrauen und setzt Kreativität frei.

Genau das ist unser Anspruch für Ihre Zeit bei uns im Seehotel Großherzog von Mecklenburg.

Egal, ob ein kleines Teammeeting im Raum Wismar im Haupthaus, ein Workshop im Raum Lübeck oder ein großes Firmenevent im Veranstaltungssaal Schwerin: Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste eine unvergessliche Zeit bei uns haben.

Dafür unterstützen wir Sie mit unserer Erfahrung und Feingefühl, mit vollem Einsatz und viel Herz – für ein gutes Gelingen Ihrer Veranstaltung. Vom ersten Kontakt bis zur Abwicklung Ihrer Veranstaltung 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 Veranstaltung zu planen.

Herzliche Grüße,

*Johannes Diethelm*



# 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 Buffets.**



## ÜBERSICHT VERANSTALTUNGEN

	Etage	m <sup>2</sup>	Höhe
Raum Schwerin	1	195	2,85
Raum Lübeck	1	52	3,10
Raum Rostock	1	52	3,10
Raum Berlin	EG	95	2,50
Raum Wismar	1	48	2,75
Raum Klütz	1	48	2,75

## UNGRÄUME

					
	55	60	130	120	200
	18	20	30	30	50
	18	20	30	30	50
	40	50	60	70	120
	15	20	25	24	45
	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-Buffer 28  
„Rezepte aus der Gutsküche des Großherzogs“

Mecklenburger Festtagsbuffet 30  
„Tafeln wie die Fürsten“

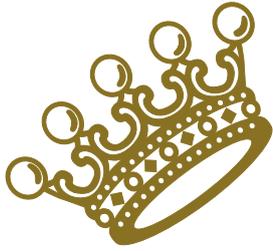
Hansebuffet 32  
„Mit der Kogge unterwegs“

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 Wurzelgemüwestreifen, 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

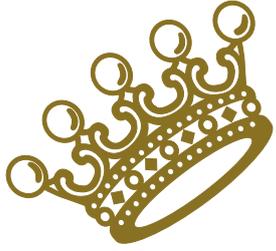
Milchcreme geschichtet  
mit Biskuit und Kakao







## 4-GANG-MENÜS



## 4-Gang-Menü

### Menü 11

Klare Ochsenbouillon  
verfeinert mit Landwein  
Wurzelgemüwestreifen, Eierstich & Kräuterfleischklößchen

Sorbet von der Erdbeere mit Minze

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

Pfannkuchen in Orangen-Karamellsoße  
mit Schokoladencreme

### Menü 12

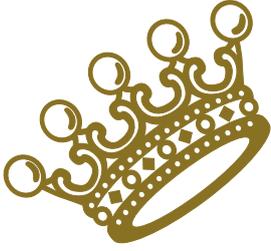
Hausgebeiztes Lachsfilet (aus Aquak.)  
an lauwarmen Reibekuchen, Schnittlauch-Schmand & Ackersalat

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 marktfrischem 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 mariniertes 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 Dillrahmssoße  
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 Beerenssoße





## **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 Murmel, 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-Senf-dillsoße  
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 Gelbzwiebel супpe 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

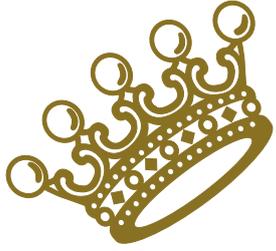




## **GROSSHERZOGLICHES GUTS-BUFFET**

**„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 eigelegten 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  
Meeresfrüchtecocktail, 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, getrüffeltes  
Welschkraut

*Romantischer Abschluss*

Edle Cremes und leichte Mousses, süße Törtchen  
Knusperschnitten, feine Fruchttchen & 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 Schwarzessigdressing  
Lauchsalat mit gedämpfter Hirse und Frischkäsecreme

#### *Allerlei von heimischen Fischmärkten*

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

#### *Störtebeker Suppentopf*

Fischsuppe „Mann & Frau“  
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 - gemusvoll 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  
Glasierte Birnen,  
Beerenkompott mit Vanillesoße  
Milchreis mit Zimt & Zucker  
Salat von marktfrischen Früchten  
Strudel vom „Topaz“ Apfel mit Kokossoße



## 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

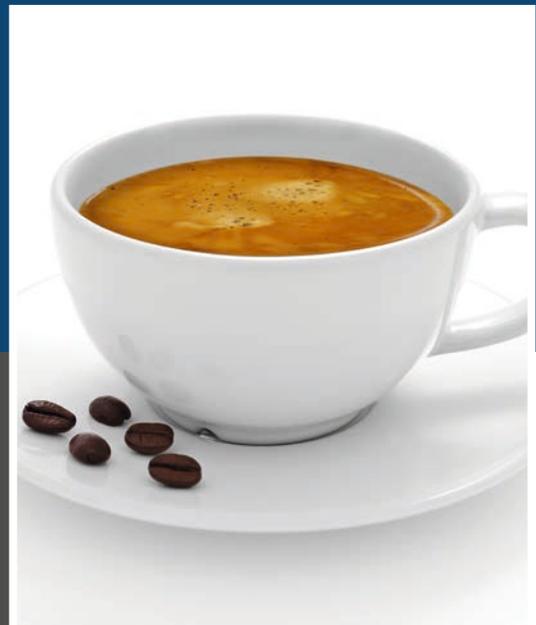
mit Wodka, Rum, Gin, Whiskey

### DIGESTIF

Bailey's, Rostocker Doppelkümmel, Aperol, Ramazzotti

### HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Tee



*Unsere Preisliste für die vorangegangenen Angebote. Alle Preise inkl. 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
---------	---	-------

# STE

---

*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



# KONTAKT

---

## ADRESSE

Ostseeallee 1  
23946 Ostseebad Boltenhagen

## TELEFON & FAX

T +49 38825 50 0  
F +4938825 50 900

## ONLINE

[info@seehotel-boltenhagen.de](mailto:info@seehotel-boltenhagen.de)  
[www.seehotel-boltenhagen.de](http://www.seehotel-boltenhagen.de)