



Herzlich Willkommen im Seehotel Großherzog von Mecklenburg

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.

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.

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	04
3-Gänge-Menüs	05
4-Gänge-Menüs	07
5-Gänge-Menü	09

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 „Aus den Töpfen und den Pfannen der Schlossküche“	10
Europäisches Spezialitätenbuffet „Der Großherzog reist durch Europa“	11
Großherzogliches Schlossbuffet „Rezepte aus der Schlossküche des Großherzogs“	12
Mecklenburger Festtagsbuffet „Tafeln wie die Fürsten“	13
Hansebuffet „Mit der Kogge unterwegs“	14
Vegetarisches Buffet „Köstliche Vielfalt ohne Fleisch - genussvoll anders“	15
Getränkepauschalen	16

Sie finden in unserer Bankettmappe Speisen aus ökologischem Anbau. DE-ÖKO-00

MENÜ 1

Gefüllte Roulade mit dem Besten vom Rind, Speck und Sauergurke
in roter Zwiebelbuttersoße mit leichter Gelbsenfnote,
geröstetes Gemüsekompott in Goldrapsöl und überbackene Kartoffeln

Mecklenburger Rote Grütze

* * *

MENÜ 2

Landhuhnbrust, im Ofen geschmort mit Estragonsoße,
halblange Weiße (Pastinaken) und Streifen von Blaugrün (Porree)
an Rosmarinkartoffeln

Kompott von Waldbeeren mit Vanilleschaum

* * *

MENÜ 3

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

Erdbeer-Joghurtcreme mit Minze und Schlag

* * *

MENÜ 4

Gegrilltes Lachsfilet (Aquakultur) auf Wirsing in leichtem Rahm
mit handgepflücktem Sanddorn und in Meersalz gebackenen Kartoffeln

Boltenhagener Schwarzmousse mit karamellisierten Schattenmorellen

MENÜ 5

Cremesuppe von Kräutern aus unserem Hotelgarten

Gedünstetes Kabeljaufilet (Wildfang) mit Kohlrabi und seinen Blättern in Rahm,
geschwenkte Landknolle in Goldrapsöl

Holunderblüten-Sorbet aus eigener Patisserie
mit Heidelbeeren

* * *

MENÜ 6

Klare Hühnerkraftbrühe
mit Eierstich und kleinem Gemüse

Mecklenburger Spießbraten in Rotweinjus
mit Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln

Lauwarmer Kartoffelpudding „Großherzog von Mecklenburg“
an Sauerkirschenkompott

* * *

MENÜ 7

Rahmsuppe vom Lauch
mit Champignons und gebackenen Selleriefrittaten

Geschnetzeltes vom Mecklenburger Landhähnchen in leichtem Rahm
mit Blütengemüse und Kräuterreis

Grießflammerie mit Himbeersoße

MENÜ 8

Apfel-Krautsalat
mit in Kräutern gebratenen Weißbrotwürfeln

Seelachsfilet (Wildfang) im Kräutersud gegart mit Weißweinschaum,
jungen Blattspinatherzen mit geröstetem Sesam, Butterkartoffeln

Hausgebackener Strudel vom Topaz-Apfel
mit Vanillesoße

* * *

MENÜ 9

Geflügelkraftbrühe
verfeinert mit Landwein und Wurzelgemüwestreifen,
Eierstich, Kräuterfleischklößchen

Rosa gebratener Wildschweintrücker
mit sautierten Austernpilzen und Holunderzwiebeln,
erdigem Gemüse vom Mecklenburger Acker in steigender Nussbutter
und geschwenkte Kartoffeln in Wildkräuteröl

Vanilleeiscreme mit glasierten Birnen der historischen Sorte „Forelle“

* * *

MENÜ 10

Bio-Carpaccio von Schweriner Plattrunde (Rote Bete)
mit Ziegenfrischkäse aus der Manufaktur Sievershagen an Kresseschaum

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

Halbgefrorenes mit Quark vom Bauer Jahn
aus saisonalem Kompott von Früchten

MENÜ 11

Klare Ochsenbouillon verfeinert mit Landwein,
Wurzelgemüwestreifen, Eierstich und Kräuterfleischklößchen

Sorbet von der Holunderblüte mit Minze

Medaillons vom Hausschwein an Rosmarinbuttersoße
mit leichter Gelbsenfnote, erdiges Gemüse vom Mecklenburger Acker
und geschwenkte Kartoffeln in Wildkräuteröl

Pfannkuchen in Orangen-Karamellsoße
mit Joghurt-Mousse

* * *

MENÜ 12

Hausgebeiztes Lachsfilet an lauwarmem Reibekuchen,
Schnittlauch-Schmand und Ackersalat

Samtsuppe von sonnengereiften Kaiserschoten

Geschmorter Damwild Braten aus dem Rohr
mit Wacholderrahm und geröstetem Kastanien-Kürbisgemüse,
Kartoffelkräuterstampf mit dem Besten vom Mecklenburger Goldrapsöl

Sanddorn-Honig-Sorbet nach „Großherzog von Mecklenburg“,
aufgefüllt mit Schaumwein

MENÜ 13

Auswahl an **Bio**-Blattsalaten mit Kartoffel-Schnittlauch-Dressing
und **Bio**-Ziegenfrischkäse

Klare Essenz vom Mecklenburger Wild mit Kräuterfleischklößchen,
Wurzelgemüse und Eierstich unter der Blätterteighaube

Maispoulardenbrust unter der Hanfkruste mit marktfrischem Gemüse und
Gratin von Mecklenburger Kartoffeln

Boltenhagener Grießflammerie mit Beerenkompott

* * *

MENÜ 14

Hausgeräucherte Entenbrust mit Salat von Apfel und Engelshaar
an Mecklenburger Viermus

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

Rinderfilet von der Upahler Landschlachtereierie mit Ragout von Waldpilzen
im Blätterteigmantel, Auswahl von Gemüsen und aufgeschlagener
Estragon-Buttersoße

Vanilleeiscreme mit glasierten Birnen und heißen Himbeeren

MENÜ 15

Hausgebeiztes Rinderfilet aus der Manufaktur Wiebelitz
an Bouquet von Blattsalaten und gebratenen Champignons

Samtsuppe vom Muskatkürbis „Sonnenkönig“
mit Sanddorn vom Storchennest und seinem Kernöl

Geräuchertes Forellenfilet auf jungen Blattspinatherzen und Schlosskartoffeln

Geschmorter Lambraten in roter Zwiebelbuttersoße mit
Mecklenburger Ratatouille von Mecklenburger Gewächsen
und Kartoffelstampf mit Bärlauch aus unserem Wildkräutergarten

Schwarz-weiße Wiese nach „Großherzog von Mecklenburg“
geschichtet mit Schattenmorellen, Rum, Schwarzbiskuit und Sahne

KALTE KLEINIGKEITEN

Auswahl frischer und marinierter Salate
Rote-Bete-Salat in Rapsöl
Krachsalat mit Sanddorn-Buttermilch-Dressing
Möhrenrohkost mit dem Saft der Klosterbirne
Apfel-Lauchsalat mit krossem Bauchspeck
In Kräuteröl marinierte Tomaten mit Weichkäse
Schinken aus dem Katenrauch vom Hausschlachter Wiebelitz
Salami mit Sanddorn-Trestermarinade
Geräuchertes Lachsfilet mit Kräuterschaum

* * *

AUS DEM SUPPENTOPF DES HERZOGES

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 Entenkeule mit Backpflaumen
Kabeljau (Wildfang) auf der Haut gebraten mit Dillrahmssoße
Nackthafer-Karotten, Rosenkohl in gebräunter Butter
Gedünsteter Kohlrabi mit seinen Blättern im Rahm
Kartoffelmus mit Röstzwiebeln, gebackene Goldhirse
Geschwenkte Landknolle in Rapsöl

* * *

SÜSSES

Birnenkompott mit Sanddorn-Quarkcreme
Rostocker Apfel-Bleckuchen
Cremiges Eis, Grießpudding mit Beerenssoße

Europäisches Spezialitätenbuffet

Der Großherzog reist durch Europa

AUSWAHL VON BLATTSALATEN UND MARINIERTEN SALATEN

Bauernsalat nach griechischer Art mit roter Murmel, Zwiebellauch und Fetakäse
Antipasti vom Wohlenberger Ackergemüse mit Kräuteröl und Schwarzessigbalm
Englischer Linsensalat mit Senf-Currycreme
Budapester Kichererbsensalat mit Chili und Bio-Kresse
Blattgemüse mit Zitronen-Bio-Joghurtdip

* * *

KALTE KLEINIGKEITEN – DER GROSSHERZOG TRIFFT SKANDINAVIEN

Hausgebeiztes Kräuter-Lachsfilet mit Immensaft-Senfdillsöße
Marinierter Matjes mit Äpfeln und Gelbzwiebeln
Geräuchertes von der Makrele
Sülze vom Upahler Eisbein mit Ricotta-Sauerrahm

* * *

AUS DEM SUPPENTOPF

Mecklenburger Gelbzwiebelsuppe nach bretonischer Art mit Käse-Weißbrotwürfeln überbacken

* * *

MEDITERRANE UND ALPENLÄNDISCHE KÜCHE

Piccatta von der Landhuhnbrust in Rosmarinrahm
Tafelspitz vom Mecklenburger Weiderind im Aromasud gegart mit frischem Kren
Gebratenes Schollenfilet (Wildfang) auf Fenchel-Muschelragout
Kartoffelnudeln mit kleinem Gemüse und Pilzen
Schweizer Röstikuchen „auf mecklenburgisch“
Semmelknödel mit Zwiebeln und Speck
Grüne Erbsen in Rahm und Kräutern, Blattspinatherzen mit Kirschtomaten und Schmand

* * *

SÜSSES VON „NEBENAN“

Vanillepudding mit Mandeln und Crumble
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Rotweinpflaumen „Burgund“
Kleine Käsereise durch Europa

Großherzogliches Schlossbuffet

Rezepte aus der Schlossküche des Großherzogs

VORSPEISEN

Variation feiner Blattsalatherzen mit gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing
Kartoffel-Hofspecksalat
Weißkohlsalat mit Schnittlauch und Bio-Joghurtrahm
Salat von Roter Bete und Landzwiebeln
Matjesfilet nach Hausfrauenart
Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfsoße und Reibekuchen
Roastbeef rosa gebraten mit eingelegtem Gemüse und Remouladensoße

* * *

SCHLOSSSUPPE

Kreolische Kartoffelsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln

* * *

WARMES AUS DEM OFEN UND VOM HERD

Geschmorte Rinderroulade mit Speck, Gewürzgurke und Senf
Rahmwirsing, Kartoffelklöße
Spanferkel im Ofen gebacken
aromatisiert mit unseren Hotelgarten-Kräutern und Störtebeker-Biersoße
Speck-Sauerkraut, Petersilienkartoffeln

* * *

SÜSSE NASCHEREI

Rote Grütze mit Vanille aus dem Hansekontor
Schokoladenkuchen
Karamellcreme mit Erdbeermark
Frisch gebackene Waffeln mit heißen Sauerkirschen und cremigem Eis

Mecklenburger Festtagsbuffet

Tafeln wie die Fürsten

EDLES AUS DER KALTEN KÜCHE

Scheiben vom Rosa Roastbeef und geräucherter Entenbrust aus dem Buchenrauch,
Schinken vom Hausschlachter „Wiebelitz“ mit Frischkäsecreme und geblähten Johannisbeeren
Wismarer Räucherfisch mit Wildlachsroschen,
Dreierlei von edlen Sildmarinaden
Mecklenburger Blau- und Weißschimmelkäse mit Feigensenf
Variation von Holzofen-, Malz-, und Bauerkrustenbroten mit Buttertraube und Wildkräuterstreich

* * *

FÜRSTLICH PIKANT UND FEIN

Auswahl von feinen Blatt- und marinierten Salaten
Eiersalat mit Flusskrebsschwänzen und Tomaten
Meeresfrüchtecocktail, Salat von Ostseegarnelen
Strauchtomate „Rote Murrel“ mit Weichkäsebällchen und Basilikummarinade

* * *

FESTTAGSSUPPE

Festtagssuppe vom Mecklenburger Landochsen:
Bouillon mit Eierstich, Gemüsestreifen und Grießklößchen

* * *

ADLIGER GAUMENSCHMAUS

Gebackene Hochrippe (Rip-Eye) aus dem Rohr mit Wohlenberger Butterschaum
Gebackenes Schweinefilet auf Rahmpilzen
Lachsfilet im Wirsingkleid mit Krebsbuttersoße
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
und feine Früchtchen mit Spritzgebäck

KALTES AUS DER KAJÜTE

Auswahl von Blattsalaten und marinierten Salaten
„Rote Murre“ mit Weichkäsebällchen und Kräuteröl
Rettichstreifen mit Schnittlauch
Kartoffelsalat mit Joghurt vom Bauer Jahn aus Medewege
Junge Blattspinatherzen und Ackersalat mit Schwarzessigdressing
Lauchsalat mit gedämpfter Hirse und Frischkäsecreme

* * *

ALLERLEI VON HEIMISCHEN FISCHMÄRKTEN

Herings- und Sildmarinaden, Räucherfischauswahl mit Algenquark, Räucherlachstatar und
Puhkrabben, Algenquark
Gebeizter Lachs mit Dillsenfsoße

* * *

AUS STÖRTEBECKERS SUPPENTOPF

Fischsuppe „Mann & Frau“
Cremesuppe von der Petersilienknolle

* * *

WARMES VOM SMUTJES

Kabeljau (Wildfang) aus dem Wurzelsud mit Petersilienrahmsoße
Gebratene Forelle 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)

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
Ziegenfrischkäsekugeln auf Tomatenragout
Ackergemüse-Sticks mit Gurkenquark

Mecklenburger Suppentopf:
Selleriecremesuppe mit Kartoffelchips

* * *

OHNE FLEISCH UND OHNE FISCH

Cordon bleu vom Seidenpilz gefüllt mit Wildkräuterfrischkäse,
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
Strudel von Gemüse auf Kräutersoße

* * *

SÜSSES DANACH

Vanille & Erdbeereis
in Akazienhonig glasierten Birnen
Beerenkompott mit Vanille aus dem Hansekontor
Milchreis mit Zimt & Zucker
Salat von marktfrischen Früchten
Strudel von Birne und Apfel mit Kokossoße

GETRÄNKEPAUSCHALE „Seehotel“

Aperitif: Seehotel Prosecco, Orangensaft

* * *

Hauswein: Rot, Rosé, Weiß

* * *

Lübzer Pils vom Fass

Lübzer Pils **0,0%**

Bio Störtebeker Hefeweizen / alkoholfrei

* * *

Softdrinks: Limonaden, Wasser, Säfte

* * *

Heißgetränke: Kaffee, Tee

GETRÄNKEPAUSCHALE „Großherzog“

Aperitif: Seehotel Prosecco, Orangensaft, Aperol Spritz

* * *

Hauswein: Rot, Rosé, Weiß

* * *

Lübzer Pils vom Fass

Lübzer Pils **0,0%**

Bio Störtebeker Hefeweizen / alkoholfrei

* * *

Softdrinks: Limonaden, Wasser, Säfte

* * *

Classic Longdrinks: mit Wodka, Rum, Gin, Whiskey

* * *

Digestifs: Bailey's, Rostocker Doppelkümmel,
Aperol, Ramazzotti

* * *

Heißgetränke: Kaffee, Tee

Unsere Getränkepauschalen gelten für 6 Stunden.

2-Gänge-Menü

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

5-Gänge-Menü

Menü 15	€ 74,00
---------	---------

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

Buffets

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

4-Gänge-Menü

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

Getränkepauschale

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



Alle Preise verstehen sich pro Person,
inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen sind vorbehalten.