

Deine Traumhochzeit im DämeritzSeehotel



Inhaltsverzeichnis

- ~Hochzeitsangebote
- ~Pauschalarrangement
- ~Getränkepauschalen „Rose“, „Callas“ & „Orchidee“
- ~„Traumhochzeit Winter“ gültig vom November bis März

Speisen & Getränke:

- ~Kaffeegedeck & Kuchenauswahl
- ~Fingerfood-Auswahl
- ~Menü-Auswahl Frühling, Sommer & Herbst
- ~Buffetvorschläge
- ~Getränke-Auswahl
- ~Mondscheinsnack
- ~Weinempfehlungen

Sonstiges:

- ~Ausschmückungsangebote
- ~Tischpläne
- ~Standesämter & Kirchen
- ~Event-Veranstalter
- ~Schiffcharter
- ~Wegbeschreibung
- ~Geschäftsbedingungen

Hochzeitsangebot

Räumlichkeiten Innenbereich



Restaurant bis zu 45 Personen



Festsaal: bis zu 120 Personen



Raum Seeblick bis zu 40 Personen

Räumlichkeiten Aussenbereich



Seegarten bis zu 100 Personen



Restaurant- Terrasse bis zu 50 Personen

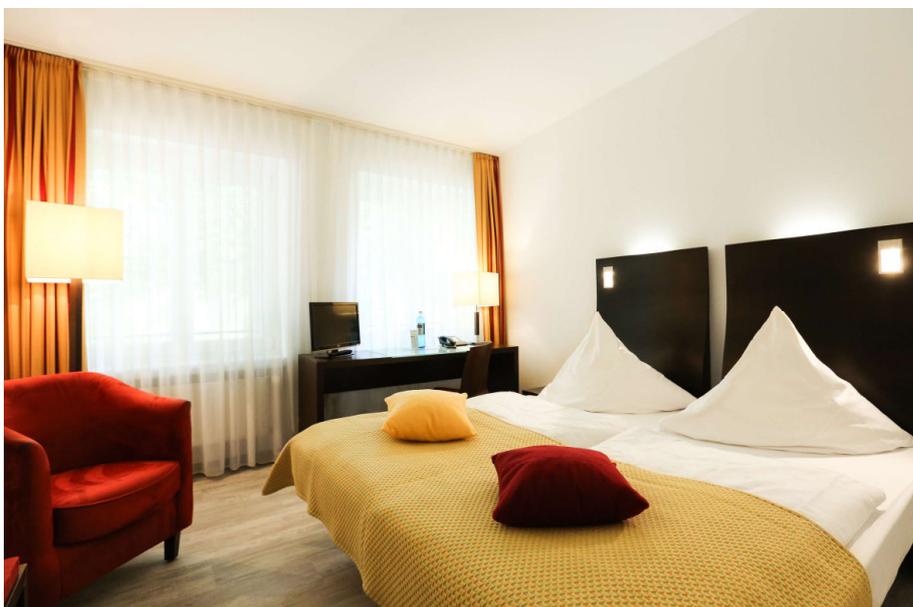


Dachterasse bis zu 100 Personen

Übernachtung inklusive BasisFrühstück

- **27** Doppelzimmer ab 145,00 €
- **7** Einzelzimmer ab 104,00 €
- **2** Familien-Suite ab 145,00 €
- Hochzeitszimmer mit Dekoration und Sekt 155,00 €
- Aufbettung 26,00 €
- Babybett 16,00 €

Zusätzliche Zimmer können wir oder im 5 km entfernten Bildungszentrum Erkner (Tel. 03362-7690, www.bz-erkner.com) für Euch anmieten.



Hochzeits-Arrangement

Anlass	Hochzeitsfeier
Personenanzahl	ab 50 Personen – bei einer Personenanzahl unter 50 werden alle Leistungen nach Verbrauch berechnet
Leistungen	<ul style="list-style-type: none"> - Sektempfang - Kaffeegedeck mit Hochzeitstorte (Früchteherz mit Aufschrift Ihrer Vornamen, Blechkuchen, Sahne, Filterkaffee & Tee) - 3-Gang-Menü mit Dessertbuffet oder Buffet - Getränke (siehe Getränkepauschale „Rose“) - Menükarten - Roter Teppich - Blumenschmuck (Saal & Stehtische) - Fackeln
Zahlungsmodalitäten	<ul style="list-style-type: none"> - Depositzahlung bis 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn in Höhe von 50% der Auftragssumme - Restzahlung auf Rechnung zahlbar nach Erhalt
Preis pro Person	<ul style="list-style-type: none"> - 159,00 € - <i>Verlängerung der Getränkepauschale nach 01:00 Uhr pro angefangene Stunde pro Person</i> - à € 9,00



Traumhochzeit „Winter“

– gültig vom November bis März

Anlass	Hochzeitsfeier
Personenanzahl	ab 25 Personen – bei einer Personenanzahl unter 25 werden alle Leistungen nach Verbrauch berechnet
Pauschal-Traumhochzeit „Winter“	<ul style="list-style-type: none"> - Sekt- oder Glühweinpempfang (Sekt oder Glühwein, Wasser, Orangensaft) – alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet - Kaffeegedeck mit Hochzeitstorte (Früchteherz mit Aufschrift Ihrer Vornamen), 1 Blechkuchen, Kaffee, Tee & Sahne – Kaffeespezialitäten und alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet - 2-Gang-Menü mit Dessertbuffet oder Buffet - Getränke bis 01.00 Uhr (Sekt, Bankettwein, Bier, Orangen- & Apfelsaft, Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Kaffee, Tee) – weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet - Getränke nach 01.00 Uhr werden pauschal pro Person pro angefangene Stunde mit 7,00 € pro Person berechnet - 1 Getränke – und 1 Menükarte pro Tisch - Blumenschmuck (1 Tischgesteck pro Tisch) / Stehtischgestecke sind nicht inkludiert) <p style="text-align: right;">Preis pro Person à € 145,00 Jede weitere Person à € 122,00</p>
Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet Sonderpreise gültig vom November bis März	<ul style="list-style-type: none"> - 28 Doppelzimmer 135,00 € - 7 Einzelzimmer 99,00 € - 1 Familien-Suite 135,00 € - Hochzeitszimmer mit Dekoration und Sekt 145,00 € - Aufbettung 26,00 € - Babybett 16,00 € - Zusätzliche Zimmer können wir im 5 km entfernten Bildungszentrum Erkner (Tel. 03362-7690, www.bz-erkner.com) für Sie anmieten.
Weitere Sonderpreise gültig vom November bis März	<ul style="list-style-type: none"> - Tischkärtchen à 1,00 € pro Stück - Ablaufpläne à 1,00 € pro Stück - Menü- und / oder Getränkekarten à 2,00 € pro Karte - Stuhlhussen à 5,50 € pro Stück - Baumstammsägen à 25,00 € - Gästeliste à 45,00 € - Klaviernutzung 50,00 € - Fackeln mit Holzfeuer à 39,00 €
Zahlungsmodalitäten	<ul style="list-style-type: none"> - Depositzahlung bis 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn in Höhe von 50% der Auftragssumme - Restzahlung auf Rechnung zahlbar nach Erhalt



Hochzeits-Getränkepauschalen „Rose“, „Callas“ & „Orchidee“ ab 50 Erwachsenen

Getränkepauschale „Rose“ von 18.00-01.00 Uhr

- **Getränkepauschale „Rose“** inkludiert
 - ~Kaffee & Tee (Kaffeesspezialitäten werden nach Verbrauch berechnet)
 - ~Bier (alle Sorten)
 - ~Sekt
 - ~Bankettwein weiß/rot
 - ~alle Softdrinks

pro Person à € 63,00

Getränkepauschale „Calas“ von 18.00-01.00 Uhr

- **Getränkepauschale „Calas“** inkludiert
 - ~Kaffee & Tee (Kaffeesspezialitäten werden nach Verbrauch berechnet)
 - ~Bier (alle Sorten)
 - ~Sekt
 - ~Bankettwein weiß/rot
 - ~alle Softdrinks
 - ~2 Digestive 2 cl (begrenzte Auswahl)

pro Person à € 69,00

Getränkepauschale „Orchidee“ von 18.00-01.00 Uhr

- **Getränkepauschale „Orchidee“** inkludiert
 - ~Kaffee & Tee (Kaffeesspezialitäten werden nach Verbrauch berechnet)
 - ~Bier (alle Sorten)
 - ~Sekt
 - ~Bankettwein weiß/rot 1 l
 - ~alle Softdrinks
 - ~2 Digestive 2 cl (begrenzte Auswahl)
 - ~2 Cocktails pro Person (begrenzte Auswahl)

pro Person à € 82,00

Zusatzinformation

- Alle weiteren Leistungen werden nach Verbrauch berechnet (Preise siehe Anhang)
- Verlängerung der Getränkepauschale nach 01:00 Uhr pro angefangene Stunde **pro Person à € 9,00**

Gastgeschenke

Wir werden immer wieder gefragt, warum man noch Gastgeschenke vorsehen muss. Den Gästen wird doch schon genug für Ihr Kommen gedankt. Speisen, Getränke,... Aber es ist doch schön, den Gästen, die zum Teil eine lange Fahrt auf sich genommen haben, eine Kleinigkeit mit nach Hause zu geben. So können sie sich noch lange an die wundervollen Momente Eurer Hochzeit erinnern. Überlegt auch, wie wundervoll es ist, wenn Ihr selbst als Gast auf Ihren Platz ein kleines Dankeschön zu liegen haben.

***Wir haben für Euch einige Beispiele zusammengestellt
und beraten Euch über diese hinaus...***



~ **Der Romantikeffekt für ihre Hochzeit: Feiern
in einem Meer von Herzen...** www.batona.at

~ **süße Giveaways - Individuell Bedruckt**
Schokolade www.ccm-partner.biz/Mueller
Bonbon & Co. www.hochzeit-bonbons.de

~ **Fünf weiße Hochzeitsmandeln in einer
Herzkartonage - symbolisieren Gesundheit, Erfolg,
Glück, Liebe und Kindersegen.**
Hochzeitsmandeln www.myweddingshop.de



~ **Das schönste Geschenk, das man nach uralter
Tradition schenken kann....**
Glück www.gluecksgeschenk.de

~ **Glück verschenken....**
Glücksklee www.weddix.de

~ **Einmalig und überraschend Anders**
Sektgläser, individuell www.erinnerungsgeschenk.de



~ **Ihre Gäste werden begeistert sein
und Sie zum fres... gern haben.**
Hochzeitskekse www.werbekeks.de

~ **Die ganz persönliche Menükarte**
Die Schokoladentafel www.candycard.de

Party-Snacks

Fingerfood

Melonen-Schafskäse-Spieß mit Basilikumcreme
 Marinierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum
 Toskanische Hackbällchen auf pikanter Paprika-Salsa im Weckglas
 Antipasti „Hessenwinkel“ mit Grissini im Weckglas
 Garnele auf Mango-Chutney im Weckglas
 Kalbsfleischröllchen mit Thunfischcreme & Salatherz
 Roastbeef auf Gurke & Meerrettich-Creme
 Gebeizter Lachs mit Crostini & Honig-Senf-Mousse

pro Stück ab € 3,50



Mini Cones gefüllt mit

Tatar vom Räucherlachs
 Rindertatar
 Guacamole & Shrimp
 Limettenmousse & Kaviar
 Paprikacreme & Sprossen
 Hähnchensalat & Mango
 Artischocken-Tomatensalat & Feta

pro Stück € 3,50



Zwiebelkuchen mit Kräutercreme

á 2,50 €

Süßkartoffel-Walnuss-Kuchen mit Cranberrycreme

á 3,50 €

Feigen-Ziegenkäse-Tarte mit Thymian & Honig

á 3,50 €



Kanapees

- ~Brie & Traube
- ~Hummus, Paprika & Sprossen
- ~Avocado, Tomate & Koriander
- ~Roastbeef, Olive & Schnittlauch-Frischkäse
- ~Serrano Schinken & Melone
- ~italienische Salami, getrocknete Tomate & Zwiebelcreme
- ~Räucherlachs & Honig-Dill-Senf-Creme

pro Stück ab € 3,50

Hausgemachte Flammkuchen vom Holzbrett

Herzhaft

- ~traditionell mit Speck und Zwiebel
- ~Lachs | Frühlingszwiebel
- ~Rohschinken | Waldpilze
- ~Speck | Schafskäse | Spinat

pro Person € 6,50

Vegetarisch

- ~Spinat | Schafskäse | Kirschtomaten
- ~Tomaten | Mozzarella | Rucola

pro Person € 6,50

Mondscheinsnacks

- ~Berliner Mini-Currywurst | Baguette
- ~Hausgemachte Soljanka | Brot
- ~Brotzeitbrett | Graubrot

pro Person ab € 6,50



Kuchenauswahl

Unsere Hochzeitstorte

~großes Erdbeer- oder Früchteherz *mit Aufschrift Ihrer Vornamen*

Blechkuchen nach Saison

- ~Butterstreuselkuchen mit Früchten der Saison
- ~Bienenstich (gefüllt oder ungefüllt)
- ~Mohnkuchen
- ~Russischer Zupfkuchen



Tortenschnitten

- ~Mousse au chocolate Tortenschnitte
- ~Käse-Sahnetortenschnitte mit Mandarinen
- ~Schwarzwälder Kirschtortenschnitte
- ~Mango-Passionsfrucht-Buttermilch Tortenschnitte
- ~Erdbeertortenschnitte (saisonal)

Kaffeegedeck

~Hochzeitstorte | Blechkuchen oder Tortenschnitte |
Filterkaffee & Tee

à 19,50 € pro Person

Änderungen vorbehalten



Unsere Buffetvorschläge

Buffet I

Vorspeisen

Gutes aus der Backstube mit Tomatenbutter und Avocado-creme

Hausgemachte Antipasti mit Rucola und Parmesan-herb

Angemachte Salate von Karotte, Rotkohl und Gurke

Junge Blattsalate mit verschiedenen Toppings und 2erlei Dressing von Balsamico & Joghurt

Vitello tonnato von der Pute mit Kapernäpfel

Tomaten- Schafskäsesalat mit frischer Petersilie und glasierten roten Zwiebeln

Honigmelone mit Serrano Schinken und Grissini

Hauptgerichte

Meerbarbenfilet auf mediterranem Gemüse a la Ratatouille

Maishähnchenbrust mit Kräuterbutter gefüllt, umgarnt von Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Lammhüftsteaks mit Thymianjus auf knackigem Bohnen-Paprikagemüse mit geröstetem Knoblauch

Vegane Gemüse- Ebly- Pfanne mit Pilzsauce

Beilagen

Rosmarin- Meersalz- Kartoffeln

Kartoffelgratin

Tagliatelle

Dessert

3erlei Schokoladenmousse

Zitronenmelissen-Mousse auf Himbeerbiskuit

Ananasragout auf Kokos- panna cotta

Frisches Obst

Käseauswahl mit Feigensauce & Nüssen

€ 50 pro Person

Änderungen vorbehalten

Buffet II

Vorspeisen

Brot & Brötchenvariation mit Hummus und Olivenbuttter

Blattsalate der Saison mit Kernen, Sprossen, Tomaten, Gurke & Radieschen

Honig- Senf- Dressing & Maracuja - Dressing

Parmesan panna cotta mit marinierten Himbeeren & Rauke

Gegrillte Hähnchenbrust auf einem Couscous- Gemüse- Salat mit frischer Minze

Salat von geröstetem Blumenkohl mit Cashewkernen & Kräutern

Filet von der geräucherten Forelle auf Meerrettich- Gurken mit Granatapfelkernen

Hauptgerichte

Lachsfilet in Weißweinsauce auf einem Dill - Karottenragout

Kalbsmedaillons mit Café de Paris Sauce und grünem Spargel

Rinderschmorbraten mit Röstgemüse & Rotweinjus

Vegetarische Gemüse Lasagne nach Bologneser Art

Beilagen

Servietten- Aprikosen- Knödel

Süßkartoffel- Ingwer- Stampf

Basmatireis

Dessert

Passionsfruchtmousse mit Mangofruchtmark

Creme brulee von der Himbeere

Cheesecake Spieß mit Beeren & Schokoladenherz

Frisches Obst

Käseauswahl mit Feigensenfsauce & Nüssen

€ 53 pro Person

Buffet III

Vorspeisen

Ciabatta, Laugengebäck, Olivenbaguette mit Meersalzbutter und Rucola- Frischkäse

Cesars Salat Platte mit Salatherzen, Parmesandressing, Parmesansplitter & geröstetem Knoblauchbrot

Burrata auf geschmorten Tomaten mit Beeren und Feldsalat

Zucchinirollchen mit Ziegenkäse & Feigen

Räucherfischpralinen auf Spinatcreme mit Kartoffelcroutons

Luftgetrocknete mediterrane Fleischspezialitäten mit Melonenspießen

Würfel vom Thunfischmousse mit Tomaten & Kapern

Hauptgerichte

Fischroulade mit Gemüsefüllung vom Pangasius in einer Hummersauce

Roastbeef rosa gebraten an Pilzen, Mini-Mais & Pak choi mit einer Pommery- Senfsauce

Schweinefilet in Orangen- Pefferschmand mit Zuckerschoten und gegrillter Paprika

Ravioli mit Zucchini & Sesam in gerahmten Gemüsestreifen

Beilagen

Gnocchi mit Rucola & Frischkäse gefüllt

Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Kräutern

Cremiges Weißweinrisotto

Dessert

Erdbeer-Tiramisu im Glas

Limetten Tarteletts mit Nougatkern

Aprikosenkompott mit Tonkabohnen- Baiser

Frisches Obst

Französische Käseauswahl mit Feigensenfsauce & Nüssen

€ 56 pro Person

Änderungen vorbehalten

Menüvorschläge

Menü I

Gratinierter Ziegenkäse

Pikanter Erdbeersalat | Baby Spinat

Gebratene Poulardenbrust

Artischocken-Tomaten-Gemüse | Rucola-Risotto mit Pinienkerne

Cheesecake

Prosecco-Beeren | Zitronensorbet

€ 48,00

Menü II

Rindercarpaccio

Caipirinha-Marinade | Parmesan | Rucola | Tomate

Gebratenes Kabeljaufilet mit einer Oliventapenade-Kruste

Gegrillte Paprika | junge Bohnen | Kartoffel-Eisberg-Stampf

Schokoladentarte

Ananas-Ragout | Basilikum-Eis

€ 49,00

Menü III

Mousse vom Saison-Gemüse

Tomatengelee | gegrillte Zucchini | Salatherzen

geschmortes Bäckes & gebratenes Filet vom Kalb

Trio vom Baby Gemüse | Kartoffel-Mille feuille | Brombeeren

Tonkabohnen-Creme brulee

Rhabarber-Kompott | Waldmeister-Sorbet

€ 52,00

Suppen zur Wahl:

-Frühlingszwiebel-suppe mit Parmesan-Chips

zzgl. € 7,00

-gelbe Paprikasuppe mit Chorizo

zzgl. € 8,00

-Linsen-Kokos-Cremesuppe & Hähnchenspieß

zzgl. € 8,00

-geeiste Rucola-Schaumsuppe mit Gurke & Radieschen

zzgl. € 7,00

Getränkekarte

Auswahl

Vorschlag für die Abendveranstaltung

Tasse Café Creme	€ 3,50
Tasse Tee	€ 3,50
Espresso	€ 2,90
Cappuccino	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft 0,2 l	€ 3,50
Orangensaft 0,2 l	€ 3,50
Pepsi Cola, Mirinda, SevenUp 0,2 l	€ 3,50

Thomas Henry	
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic 0,2 l	€ 3,80

Mineralwasser 0,75l	€ 7,50
---------------------	--------

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass	
Radeberger 0,5 l	€ 5,70
Krusovice Schwarzbier 0,5 l	€ 5,70
Schöfferhofer Hefeweizen 0,5 l	€ 5,70

Sekt	
Sekt Hausmarke, trocken	
Flasche 0,75 l	€ 36,00

Weißwein	
Bankettwein	ab € 35,00

Rotwein	
Bankettwein	ab € 35,00



Weinauswahl Flaschenweine

Weißweine

„Wenn ick den See seh, brauch ick keen Meer mehr“

H24 Grauburgunder „Hauswein“

Qualitätswein; trocken

Weingut Emil Bauer (Deutschland)

Fl. 0,75 l

€ 32,00

DickesB – eine fruchtige Versuchung

Pfälzer Mischung für Berlin; trocken

Weingut Geisser Schweigen (Deutschland)

Fl. 1,00 l

€ 35,00

Roséweine

H24 Rosé „Hauswein“

Pinot Noir; trocken

Weingut Emil Bauer (Deutschland)

Fl. 0,75 l

€ 33,00

DickesB – eine unbeschwerte Kessheit

Cuvée, Qualitätswein trocken

Weingut Geisser Schweigen (Deutschland)

Fl. 1,00 l

€ 35,00

Rotweine

H24 Rotwein „Hausmarke“

trocken

Weingut Emil Bauer (Deutschland)

Fl. 0,75 l

€ 34,00

DickesB – eine rote Frechheit

Pfälzer Mischung für Berlin; trocken

Weingut Geisser Schweigen (Deutschland)

Fl. 1,00 l

€ 35,00

Änderungen vorbehalten



Standesämter & Kirchen

Adressen der Standesämter:

Standesamt Köpenick

- Standesbeamtin Frau Lämmel -
Rathaus Köpenick
Alt-Köpenick 21, 12555 Köpenick
Tel. 61 72- 2554 (-2622)



Standesamt Erkner

- Standesbeamtin Frau Kneer -
Rathaus Erkner
Friedrichstr. 6-8
15537 Erkner
Tel. 03362 – 795-115



- Aussenstelle Heimatmuseum
Museumshof am Sonnenluch
Heinrich-Heine-Str. 17/18
15537 Erkner

Ehemalige Schlosskirche Schöneiche

- Nachfragen über
Gemeindeverwaltung Schöneiche
- Standesamt -
Brandenburgische Straße 40
15566 Schöneiche
Tel. 030-64 33 04 - 116



Adressen der Kirchen:

Evangelische Kirchen:

- Waldkapelle, Hessenwinkel
Information über das
Kirchenbüro Frau Neuse (montags)
Tel. 030-6480179 oder christina@neuse.info
- Taborkirche Wilhelmshagen,
- Dorfkirche Rahnsdorf
Information über
Gemeindebüro Wilhelmshagen
Tel. 648 9128



Katholische Pfarrgemeinde

St. Bonifatius
Hessenwinkler Str. 2
15537 Erkner
Tel. 03362- 3550



Freie Trauung im DämeritzSeehotel

Freier Redner

Hendrik Zietz

0179-5336886 oder h.zietz@yahoo.de
www.redner-freie-trauung.de

Redner & Sänger



Event-Veranstalter

Livemusik zur Trauungszeremonie oder Empfang

Harfe

Dagmar Flemming
Tel.: 030 – 7742630

Saxophon

Matthias Wacker
Tel.: 030 - 4 06 35 10
www.matthias-wacker-saxophon.de

Pianist

Johannes Kersthold
Tel.; 0152-09878324
johannes@kersthold.de



Tanzschulen

Sabrina m.
Müggelseedamm 208
12587 Berlin
Tel.: 030-64169879
tanzstudiosabrinam@t-online.de
www.tanzstudio-sabrina-m.de

TENDANCE Tanz und Balletstudio
Frau Elke Karney
Mahlsdorfer Straße 3-6
12555 Berlin
Tel.: 030-64849826
Mobil: 0171-8652265
info@tendance-berlin.de
www.tendance-berlin.de



Discothek

DJ Jürgen Schwarz mit Saxophon
Mobil: 0177 - 7519677
www.djjs.de

oder

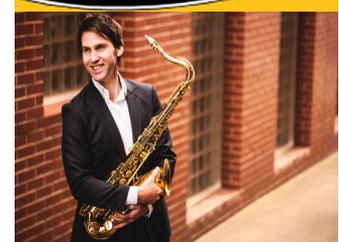
Andrew Carrington- DJ, Saxophon, Sänger

0151-40149002
www.andrewcarrington.de

oder

DJ-804 Musik & Moderation Steffen Senf
03328-330850 oder info@dj-804.de
www.dj-804.de

oder



DJ Ilja

0172-3928932
dj-ilja@t-online.de
dj-ilja.com



Hochzeit mit weißen Tauben

Fliegender Hochzeitsservice in und um Berlin
Familie Walter
Alt Wilkendorf 24, 15345 Wilkendorf bei Strausberg
Tel. 03341/ 25 09 33
www.walters-weisse-hochzeitstauen.de



Kinderanimation und Beaufsichtigung

Sternstunden Kinderbetreuung

Inh. Nancy Seibert
Mobil: 01577/ 3322661
Email: Sternstunden-Kinderbetreuung@gmx.de
www.Sternstunden-Kinderbetreuung.de.to



Foto-/ Videograf/Hochzeitsreportagen

Kontrast Fotostudio

Frau Schiebel
Petersburger Straße 61
10249 Berlin
Tel.: 030-4292011
www.kontrastfotostudio.de



Antje Peter Fotografie

Prenzlauer Allee 23
10405 Berlin
antje.peter@gmx.net

www.antjepeter-hochzeitsfotografin-berlin.de



FotoBox

Fotokiste.Berlin
Tel.: 030-70600592
kontakt@fotokiste.berlin

www.fotokiste.berlin

Kosmetik, Typenberatung, Hochzeitsfrisur

Frau Peggy Struck

Friedrichstraße 1
15537 Erkner
Tel: 03362-590705

Coiffeur Mobil

Frau Manja Thau / Mobil: 0162-2018096

Friseurstudio Abacus

030-51628400

[info@friseurstudio-abacus.de/](mailto:info@friseurstudio-abacus.de) www.friseurstudio-abacus.de



Feuerwerk

Jan Feuerwerke
Richard-Münch-Straße 93
13591 Berlin

030-36759694
www.feuerwerk-jan.de

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barockes Feuerwerk auf unserem Grundstück genehmigen.



Unterhaltung für Ihre Gäste

Bogenschießen mit Annette Tunn

0151-52522488

kontakt@pfeilflug.com

www.Pfeilflug.com

(6 x Deutscher Meister & Gewinner der WM in Kentucky USA 2005)



Anreise

Anreise mit dem Auto:

- aus dem **Norden** kommend:

Sie verlassen am Autobahn-Dreieck Havelland die A 24 und fahren auf die A 10 (Berliner Ring) Richtung Frankfurt/Oder. Kurz vor dem Dreieck Spreeau im Südosten Berlins verlassen Sie die Autobahn an der Abfahrt ERKNER und....

- aus dem **Süden** kommend:

wenn Sie den Berliner Ring (A 10) erreicht haben, folgen Sie der Richtung Frankfurt/Oder bis zum Dreieck Spreeau. Weiter auf der A 10 in nördliche Richtung (Rostock/Hamburg) bis zur Abfahrt ERKNER und

- aus dem **Westen** kommend:

Fahren Sie am Dreieck Werder Richtung Dreieck Potsdam, weiter der A 10 folgend Richtung Frankfurt/Oder. Am Dreieck Spreeau folgen Sie der A 10 in nördliche Richtung (Rostock/Hamburg) bis zum Abzweig ERKNER und

- aus dem **Osten** kommend:

Sie verlassen die Autobahn A 12 aus Richtung Frankfurt/Oder am Dreieck Spreeau und fahren weiter in nördliche Richtung (Rostock/Hamburg) bis zur Abfahrt ERKNER und

Im **Ortskern ERKNER** folgen Sie der Ausschilderung nach BERLIN. Nachdem Sie zweimal einen Kreisverkehr durchfahren und das Ortsschild BERLIN passiert haben, befinden Sie sich auf der Fürstenwalder Allee. Nach ca. 400 m biegen Sie links in die Lutherstraße ein, sie geht über in die Lindenstraße und führt direkt zum Kreuzungsbereich Kanalstraße.

Anreise vom Flughafen mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Ab Flughafen Berlin-**Tegel** mit dem Bus X 9 bis Hauptbahnhof. Weiter ...

Ab Flughafen Berlin-**Tempelhof** mit der U-Bahnlinie U 6 (Richtung Alt-Tegel) bis Bahnhof Friedrichstraße. Weiter....

Ab Flughafen **Schönefeld** mit der S-Bahnlinie S 9 bis Bahnhof Ostkreuz. Umsteigen in die S 3 nach Erkner. Weiter....

Vom Hauptbahnhof und den Bahnhöfen Friedrichstraße und Alexanderplatz mit den S-Bahnlinien S 5, S 75 und S 9 bis Ostbahnhof. Dort – ohne Bahnsteigwechsel - in die S 3 Richtung Erkner im 10/20 Minuten-Takt.

oder:

Mit dem Regionalexpress RE 1 - Richtung Frankfurt/Oder (auch: Eisenhüttenstadt) im 30 Minuten-Takt - bis Bahnhof Erkner. Von dort weiter mit dem Bus 161. Der Ausstieg Dämeritzstraße liegt direkt dem Hotel gegenüber. Ab Bahnhof Erkner fährt der Bus ab ca. 22 Uhr nicht mehr bis zum Hotel. Wir empfehlen, am S-Bahnhof Wilhelmshagen auszusteigen und den Bus 161 zu nutzen.

Wir wünschen Ihnen eine gute Anreise.



Checkliste Hochzeit

Die Checkliste ist bewusst umfangreich gehalten und Ihr werdet wahrscheinlich nicht von allen Punkten betroffen sein. Die Zeitangaben sind nur ein Vorschlag.

Passt sie Euren persönlichen Verhältnissen an, vor allem, wenn Eure Hochzeit schon bald stattfinden soll. Wenn bei Euch neben der standesamtlichen auch eine kirchliche Trauung ansteht, müsst Ihr Eure Planungen entsprechend auf beide Termine ausrichten.

6 Monate vor der Hochzeit

- Einen Hochzeitstermin wählen und mit Eltern, Freunden und gegebenenfalls Trauzeugen abstimmen.
- Beim Standesamt erkundigen, welche Heiratspapiere erforderlich sind. Berücksichtigt, dass Ihr innerhalb von sechs Monaten heiraten könnt, nachdem der Standesbeamte die Ehevoraussetzungen festgestellt hat.
 - Termine beim Standesamt reservieren, vor allem, wenn Ihr in der „Hauptsaison (zwischen Mai und September) heiraten möchtet
 - Möglichst frühzeitig die Eheschließung beim Standesamt anmelden und
 - den Termin für die standesamtliche Trauung bestätigen lassen.
 - Gewünschte Namensführung nach der Heirat und andere wichtige rechtliche Fragen mit dem Standesbeamten besprechen.
- Besprechungstermine mit dem zuständigen Pfarrer für die kirchliche Trauung vereinbaren, damit Ihr erfahrt, welche Vorbereitungen von Euch erwartet werden und welche Dokumente (z.B. Taufschein) Ihr vorlegen müsst
- Wo soll gefeiert werden? Wählt den Ort und gegebenenfalls das Hotel oder Restaurant aus. Lasst Euch Menüvorschläge unterbreiten. Und stellt einen Kostenplan auf.
- Vorläufige Gästelisten erstellen. Wer wird eingeladen zum Polterabend, zum Standesamt, zur kirchlichen Trauung, zum eventuellen Sektfrühstück?
- Groben Kostenplan erstellen

5 Monate vorher

- Für die musikalische Unterhaltung sorgen (Musikgruppe, Alleinunterhalter bestellen)
- Hochzeitsurlaub bei Eurem Arbeitgeber anmelden. Reise in die Flitterwochen buchen.
- Geschenkliste für Freunde und Verwandte erstellen.
- Falls Ihr einen Ehevertrag schließen möchtet, solltet Ihr jetzt einen Notar oder einen Rechtsanwalt aufsuchen und Euch entsprechend beraten lassen. Entscheidet Ihr Euch, keinen notariellen Ehevertrag zu schließen, lebt Ihr nach der Eheschließung im gesetzlichen Güterstand der Zugewinnngemeinschaft.

3 Monate vorher

- Hochzeitgarderobe kaufen.
- Trauringe aussuchen und eventuell schon gravieren lassen.
- Anzeigen und Einladungen, Menü- und Tischkarten in Auftrag geben.
- Einladungen verschicken.
- Aufträge an Verwandte und Bekannte verteilen.
- Trauzeugen bestimmen (Trauzeugen sind inzwischen nicht mehr erforderlich, können aber nach wie vor beteiligt werden)
- Fotografen suchen und Termin vereinbaren.

4 Wochen vorher

- Beim Friseur anmelden. Mietwagen oder Hochzeitskutsche bestellen.
- Hochzeitskuchen beim Konditor bestellen.
- Blumenschmuck (für Kirche, Hochzeitstafel, Auto) und Brautstrauß aussuchen und bestellen.
- Gästeliste anhand der Rückantworten checken und Unterkunft für auswärtige Gäste reservieren.
- Garderobe für Hochzeitstag und Hochzeitsreise kontrollieren. Passt wirklich alles?
- Polterabend planen und Einladungen versenden.
- Sektempfang nach der standesamtlichen Trauung organisieren.

1 Woche vorher

- Vermählungsanzeige bei der Zeitung aufgeben.
- Wenn Ihr im Verwandten- und Bekanntenkreis Aufträge erteilt habt (wie Fotografieren, Blumenbestellung, Kuchen) solltet Ihr diese jetzt noch einmal checken.
- Transportmöglichkeiten für die Gäste organisieren.
- Post ummelden, falls Ihr nach der Hochzeit umzieht (Nachsendeauftrag).
- Friseurtermine ausmachen.
- Letzte Details mit Restaurant absprechen (z.B. Sitzordnung, genaue Gästezahl, Tischkärtchen).

1 Tag vorher

- Mit den Trauzeugen Treffpunkt und sonstige Einzeleinheiten besprechen und an das Mitbringen der Ausweise erinnern.
- Koffer für die Hochzeitsreise packen (Reisepass, Schecks, sonstige Reisedokumente nicht vergessen!)
- Trauringe bereitlegen.

Am Hochzeitstag (Standesamt, entsprechend für den Tag der kirchlichen Trauung)

- Friseurtermin der Braut. Meist geht die Braut erst am Hochzeitstag zum Friseur oder lässt einen Friseur nach Hause kommen.
- Rechtzeitig zum Standesamt/ zur Kirche aufbrechen. Verzögerungen (z.B. bei der Parkplatzsuche) und kleinere Pannen einkalkulieren.
- Ausweise und Ringe nicht vergessen!
- Etwa zehn Minuten vor dem vereinbarten Termin mit den Trauzeugen beim Standesamt melden, damit die notwendigen Formalitäten (z.B. Feststellung der Personalien) erledigt werden können.

Nach der Hochzeit

- Falls sich Euer Familienname oder Eure Wohnanschrift durch die Eheschließung geändert hat, Personalausweis und Reisepass ändern lassen.
- Neue Steuerklasse auf der Lohnsteuerkarte eintragen lassen.
- Banken, Versicherungen, Arbeitgeber, Vermieter und gegebenenfalls weitere Stellen über die erfolgte Heirat informieren. Das Standesamt stellt Euch hierzu bei Bedarf weitere oder Heiratsurkunden Abschriften aus dem Familienbuch (zum Nachweis der Namensführung) aus.
- Foto für die Danksagung aussuchen und nachbestellen.
- Brautkleid und Outfit des Bräutigams reinigen lassen.

RESTAURANT HESSEN WINKEL

Was wir noch gerne mitteilen wollten...

Wir favorisieren den ursprünglichen und unverfälschten Geschmack frischer Produkte. Wir kaufen daher saisonal ein und kochen frisch sowie bedarfsgerecht – auch um den Preis gelegentlich längerer Wartezeiten.

Wir erwarten von unseren Lieferanten einen lückenlosen Nachweis über den Ursprung und die Herkunft ihrer Produkte und akzeptieren ausschließlich eine artgerechte Tierhaltung.

Im Bereich unserer Möglichkeiten tun wir alles, diesem Grundsatz gerecht zu werden. Wir gehen diesbezüglich kaum Kompromisse ein und nehmen deshalb auch Mehrkosten in Kauf.

Nach welchen Gesichtspunkten bei uns gekocht wird?

Es wird nur frische Ware von bester Qualität verarbeitet. Das Gemüseangebot ist saisonal abgestimmt und wird, soweit möglich, aus der Region bezogen. Der Garten des DämeritzSeehotels wird in die Küche einbezogen. Vielleicht trifft Ihr einen der Köche beim Thymian oder Rosmarin ernten, denn frische Kräuter spielen in unseren Gerichten eine tragende Rolle. Dafür setzen wir nur feinste Öle und hochwertige Essige sowie Gewürze aus der ganzen Welt ein.

Wir hoffen Euch mit unseren Angeboten Freude, Genuss und Wohlbefinden zu bereiten.

Wir planen & begleiten Eure Traumhochzeit!



Ines Nickel
Direktion/ Verkauf



Jennifer Bötsch
Empfangsleiterin/ Verkauf