

HOCHZEIT FORSTHAUS SEEBERGEN





FORSTHAUS SEEBERGEN

"Wo man am meisten fühlt, weiß man am wenigsten zu sagen."

Annette von Droste-Hülshoff

Sagt doch einfach "Ja!" zueinander und feiert Eure Hochzeit bei uns.
Warum?

"Den schönsten Tag Eures Lebens" können wir Euch leider nicht versprechen, außerdem hoffen wir, dass Ihr gemeinsam noch viele großartige Momente erleben werdet.

Aber wir haben eine langjährige Erfahrung darin Hochzeiten auszurichten und vor allem: Ihr seid uns wichtig!

Plant Eure Hochzeit mit Spaß und genießt die Vorfreude.

Wir freuen uns auf euch, vereinbart gerne einen Besichtigungstermin.

Alexander & Franziska Genke

Änderungen des Angebotes sowie Preisanpassungen vorbehalten

Stand: 01.12.2024

Mit Erscheinen eines neuen Exemplars, verliert dieses seine Gültigkeit.

P.S. Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig, wir arbeiten überall, wo es geht, mit saisonalen und frischen Produkten von regionalen und lokalen Anbietern.



JEDES FEST BRAUCHT EINEN GELUNGENEN AUFTAKT

Fingerfood zum Empfang-Wir empfehlen 2-3 pro Person

Saté Hühnchenspieß „Teriyaki“ gegrillt und Mango-Limettensalsa

Gefüllte Mini-Wraps mit Hühnchen, Paprika und Barbecuesoße

Grissini mit Serrano-Schinken und Pfeffermajonaise

Wachtelspiegelei auf Leberkäse, Sauerkraut und Laugenkonfekt

Fischfrikadelle auf marinierten Gurkenspaghetti und

Rote Beete Majonaise

Graved Lachs auf Kartoffelpuffer, Wachtelei und Forellenkaviar

Gebackene Garnele im Kartoffelteigmantel auf einem süß-scharfen Dip

Matjestatar auf Blini und Gartenkresse

Vegetarisch

Gefüllte Anti-Pasti mit Rucola im Glas

Dinkel-Cous Cous Bratling mit Curry Dip

Marinierte Mozzarellabällchen im Glas mit Cherry Tomaten und Pesto

Gebackene orientalische Kichererbsenbällchen auf Paprikadip



FREIE TRAUUNG AM SEE



EIN TRAUM



Freie Trauung am See

Bei schönem Wetter lasst Ihr euch bei uns am See trauen.
Als Braut könnt Ihr einen langen Einzug über unsere Wiese genießen
oder ihr kommt mit dem Boot vom See.
Bei schlechtem Wetter bieten wir Euch
eine passende Räumlichkeit als Alternative.

Wir lieben die Natur und dieses Fleckchen Erde.
Umwelt- und Tierschutz sind uns sehr wichtig,
daher verzichten wir auf Plastik, Konfetti, Wunderkerzen,
Heliumballons und Feuerwerke.

BESONDERE TAGE UNVERGESSLICHE FEIERN





Getränkepauschale

Sektempfang: mit einem Glas Sekt Hausmarke zum feierlichen Anstoßen bei schönem Wetter auf unserer Sonnenterrasse oder nach der freien Trauung (halbe Stunde inklusive)

frischaufgebrühter Filterkaffee** zur Hochzeitstorte auf unserer Sonnenterrasse direkt am See

Zeitlicher Beginn der Pauschale mit Eintreffen im Festsaal, hier servieren wir unsere Hausweine (Weiß-, Rose- und Rotwein)

Mineralwasser, still und mit Kohlensäure

Apfel-, Orangen-, Rhabarber-, Johannisbeer-, Kirsch-, Bananen- und Traubensaft

Cola, Fanta, Sprite, Schweppes

alkoholfreies Bier/Weizen,

Bier vom Fass

3 verschiedene Longdrinks nach absprache

Auswahl: Havanna, Bacardi, Whisky, Gin , Wodka oder Campari)

2 Digestifs

Auswahl: Korn, Kümmel, Jubi, Malteser, Jägermeister

Diese Pauschale ist begrenzt auf 6 Stunden,

**Wir servieren im Rahmen der Pauschalen frisch gebrühten Bohnenkaffee. Andere Kaffeespezialitäten werden extra berechnet.

Kinder-Softgetränke-Pauschale ab 3 Jahre

SEHNSUCHTHAUCHEND





Italienisches Buffet

warme Speisen

- Klare Tomatensuppe mit Bärlauchravioli
(wird serviert)
...
- Piccata vom Seeteufel mit Tomatensoße und Spinat
...
- Meerbarbenfilet mit italienischen Kräutern
und gegrilltes Paprika-Zucchini-Gemüse
...
- Saltimbocca vom Susländer Schweinefilet mit Pilzrisotto
...
- Geschmorte Lammkeule
gefüllt mit mediterranen Kräutern und Röstkartoffeln
...

kalte Speisen

- Würziger Parmaschinken mit Melonenschiffchen
italienische Aufschnitt-Spezialitäten
mit original Copa Schinken und Edelsalami
...
- Gemischter Nudelsalat al Pesto
mit Tomate, Lauch, Rucola-Salat und Parmesan
...
- Tomate Mozzarella mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl,
Balsamico und Rucola Salat
...
- Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz
mit Kapern-Thunfischsauce und Artischockenherzen
...
- Antipasti mit Frischkäse gefüllten
Champignons, Kirschtomaten und Peperoni,
sowie getrockneten Tomaten und Balsamico Zwiebeln
...
- Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuter- und Cesar Dressing
...
- Norddeutschlands beste Käseauswahl vom Brett
von der Käserei Kober
Lauenburger-, Wachauer- und Zwiebelmeterbrote mit Butter
...
- Tiramisu mit frischen Erdbeeren
...
- Weiße Cantuccini-Mousse mit Feigen garniert
...
- Salat von frischen Früchten
...

LIEBE IST POESIE DER SINNE

www.robinschmiedebach.com





Schlemmerbuffet

warme Speisen

-Frühlingslauchsuppe mit Schnittlauchklößchen
(wird serviert)
...

-Susländer Schweinekrustenbraten am Buffet tranchiert,
buntem Gemüse und Kartoffelgratin
...

-Kabeljaufilet im Chipsmantel
mit Kräuterrahmsoße, Blattspinat und Reis
...

kalte Speisen

-Tomate Mozzarella mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl,
Balsamico und Rucola Salat
...

-Roastbeef rosa gebraten
mit hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln
...

-Serrano Schinken mit Cantaloupe-Melone und Grissini
...

-Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Heilbutt,
gebeiztem und geräuchertem Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße
...

-Eismeershrimps mit Schnittlauch und Zwiebeln
dazu Cocktailsoße
...

-Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem
French-, Balsamico- und Rote Beete Vinaigrette
...

-Norddeutschlands beste Käseauswahl vom Brett
von der Käserei Kober

Lauenburger-, Wachauer- und Zwiebelmeterbrote mit Butter
...

-Mandelküchlein "Spanischer Art"
mit Amarettosahne und Schokostange
...

-Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße
...

-Erdbeer-Joghurt-Schaum mit frischen Erdbeeren (nach Saison)
...

-Salat von frischen Früchten
...

CHAMPAGNERLAUNE





Gala Buffet

warme Speisen

-Hummerschaumsuppe mit Cognacsahne
(wird serviert)
...

-Getrüffelt Kalbsfilet im Strudelteig am buffet tranchiert
mit bunten Gemüsen, Bearer Soße und Kartoffelgratin
...

-Piccata vom Seeteufel auf Blattspinat mit Tomatensoße und Reis
...

-Gebratene Maispouardenbrust
auf Paprika-Zucchini-Gemüse und Gnocchi
...

kalte Speisen

-Hausgemachte Antipasti und Tomate Mozzarella
mit Rucola-Salat, Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl
...

-Hirschkalbsrücken rosa gebraten am Knochen serviert
mit Cumberlandsoße
und Preiselbeeren gefüllte Orangenkörbchen
...

-Pochierte Lachsforelle gefüllt mit Zanderfarce
umlegt mit Nordseekrabben und Riesengarnelenschwänzen
...

-Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Heilbutt,
gebeiztem und geräuchertem Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße
...

-Räucherspezialitäten
von der Hähnchen- und Barbarie-Entenbrust
mit Tessiner Feigensenfsoße
...

-Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem
French-, Balsamico- & Rote Beete Vinaigrette
...

-Norddeutschlands beste Käseauswahl vom Brett
von der Käserei Kober
Lauenburger-, Wachauer- und Zwiebelmeterbrote mit Butter
...

-Beerentiramisu im Glas
...

-Salat von frischen Früchten
...

-Champagnercrème mit Zwergorangen
...

-Schokoladenschaum in zwei Farben im Baumkuchenmantel
mit frischen Früchten garniert
...

BAUCHGEFÜHL





Buffet Schwanenteich

warme Speisen

-Pfeffercremesuppe mit gratinierter Honig Sherry feige
(wird serviert)

...

-Roastbeef von der Holsteiner Färse
rosa gebraten am Tisch tranchiert
mit bunten Gemüsen, Bearner Soße,
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

...

-Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse,
Basilikumsoße und Reis

...

kalte Speisen

- Tomate Mozzarella mariniert
mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico und Rucola Salat

...

-Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Heilbutt,
gebeiztem und geräuchertem Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße

...

-Serrano Schinken
mit Cantaloupe-Melone und Grissini

...

-Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem
French-, Balsamico- und Rote Beete Vinaigrette

...

-Norddeutschlands beste Käseauswahl vom Brett
von der Käserei Kober
Lauenburger-, Wachauer- und Zwiebelmeterbrote mit Butter

...

-Vanille Bayerische Crème mit dreierlei Fruchtspiegel

...

-Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße

...

-Salat von frischen Früchten

...

-Schokoladenschaum in zwei Farben
im Baumkuchenmantel

...

HERZENSSACHE





Buffet Forsthaus Seebergen

warme Speisen

-Rinderkraftbrühe mit Gemüserauten und Fleischklößchen
(wird serviert)

...

-Roastbeef von der Holsteiner Färsen rosa gebraten
am Buffet tranchiert

mit buntem Gemüse, Bearner Soße,
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

...

-Rotzungenfilet im Kokoskleid
auf Blattspinat mit Currysoße und Reis

...

kalte Speisen

-Tomate Mozzarella mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl,
Balsamico und Rucola Salat

...

-Hirschkalbsrücken rosa gebraten am Knochen serviert
mit Cumberlandsoße
und mit Preiselbeeren gefüllte Orangenkörbchen

...

-Serrano Schinken mit Cantaloupe-Melone und Grissini

...

-Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Heilbutt,
gebeiztem und geräuchertem Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße

...

-Eismeershrimps mit Schnittlauch und Zwiebeln
dazu Cocktailsoße

...

-Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem
French-, Balsamico- und Rote Beete Vinaigrette

...

-Norddeutschlands beste Käseauswahl vom Brett
von der Käserei Kober

Lauenburger-, Wachauer- und Zwiebelmeterbrote mit Butter

...

-Spanisches Mandelkuchlein
mit Amarettosahne und Schokostange

...

-Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße

...

-Himbeer-Joghurt-Schaum mit frischen Himbeeren (nach Saison)

...

-Salat von frischen Früchten

...

LIEBE & GENUSS

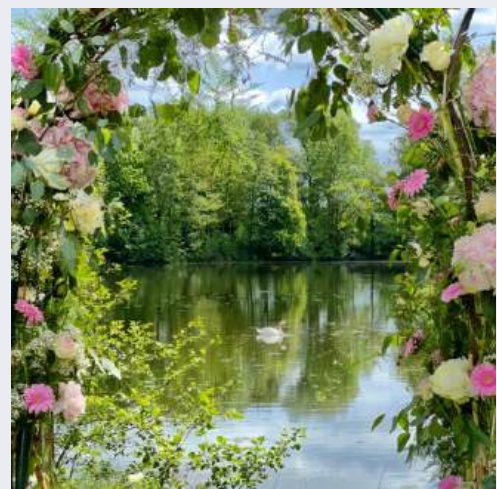


UNSER FESTSAAL MIT SEEBLICK AUS ALLEN FENSTERN FÜR RAUSCHENDE FESTE



Unser **Festsaal** ist ca 120 qm groß und verfügt über einen eigenen Zugang zur Seeterrasse. Der Raum ist in weiss eingerichtet, mit Parkett ausgelegt und hat nach allen Seiten Seeblick. Der Festsaal und der Salon sind durch Flügeltüren miteinander verbunden und können gemeinsam genutzt werden. Diese Fläche von 180 qm bietet Platz für Feiern bis 100 Personen. Wir veranschlagen einen Mindestumsatz.

SOMMERTRÄUME





FORSTHAUS SEEBERGEN



Ein Familienbetrieb mit Herz und Seele
Wir lieben unsere Arbeit und dieses zauberhafte Fleckchen Erde.
Und das werdet ihr spüren, in allem was wir tun.

UNSER HOTEL FÜR SCHÖNE TRÄUME



Hotel Schwanenteich



Standardzimmer



Hotel Forsthaus



Komfortzimmer



KUSCHELIGE BETTEN UND EIN ECHTES KIKERIKI AM MORGEN

Insgesamt verfügen wir über 31 komfortabel eingerichtete Zimmer mit Du/WC, kostenfreiem W-Lan und Loewe LCD-Fernseher mit LED Technik.

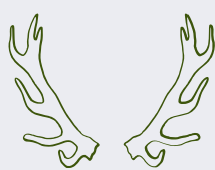
Je nach Kategorie haben die Zimmer einen traumhaften Blick auf die hauseigenen Schwanenteiche.

Unsere Komfortzimmer befinden sich im traditionellen Teil Hotel Forsthaus. Sie sind größer und alle unterschiedlich eingerichtet. Aufbettungen und Hunde sind nur in einigen unserer Komfortzimmer möglich.

Unsere Standardzimmer befinden sich in Hotel Schwanenteich. Diese sind alle gleich eingerichtet.

Am Anreisetag stehen die Zimmer ab 15.00 Uhr für Euch bereit. Bitte räumt die Zimmer bis 11.00 Uhr bei Abreise.

TYP	ANZAHL
.....	
STANDARD SEEBLICK	14
STANDARD WALDSEITE	8
KOMFORT SEEBLICK	7
KOMFORT WALDSEITE	2



FORSTHAUS SEEBERGEN GENKE GMBH
SEEBERGEN 9-15
22952 LÜTJENSEE

WWW.FORSTHAUS-SEEBERGEN.DE
INFO@FORSTHAUS-SEEBERGEN.DE
TELEFON: 04154 79290

HOCHZEITSBRÄUCHE



EINE HOCHZEITSFEIER - VOM GANG ZUM ALTAR ÜBER DAS ANSTECKEN DER RINGE BIS HIN ZUM OUTFIT DER BRAUT - STECKT VOLL VON ALTEN BRÄUCHEN. VON GENERATION ZU GENERATION WERDEN DIESE WUNDERSCHÖNEN TRADITIONEN WEITERGETRAGEN, OHNE DASS WIR UNS ÜBERHAUPT NACH IHREM URSPRUNG FRAGEN.

RINGE

IM ALTEN ÄGYPTEN STAND DIE FORM DES RINGES FÜR UNENDLICHKEIT. NOCH HEUTE IST DER RING EIN ZEICHEN FÜR EWIGE LIEBE. MAN GLAUBTE ÜBRIGENS, VOM RINGFINGER FÜHRE EINE VENE DIREKT INS HERZ- DIE „VENE DER LIEBE“ DESHALB TRAGEN WIR DEN RING AUCH HEUTE DORT.

DAS WEISSE HOCHZEITSKLEID

BIS INS 19. JAHRHUNDERT TRUGEN DIE MEISTEN BRÄUTE ROT-DIE FARBE DER FRUCHTBARKEIT. QUEEN VICTORIA ENTSCHIED SICH 1840 FÜR EIN WEISSES KLEID UND LÖSTE DAMIT EINEN TREND AUS, DER BIS HEUTE BESTEHT. WEISS STEHT FÜR REINHEIT UND JUNGFRÄULICHKEIT.

DER GANG ZUM ALTAR

BEGLEITET WIRD DIE BRAUT TRADITIONELL VON IHREM VATER. HISTORISCH GESEHEN „BESITZT“ DER VATER SEINE TOCHTER, BIS ER SIE OFFIZIELL IN DIE HÄNDE DES BRÄUTIGAMS GIBT.

DIE HOCHZEITSTORTE

DEN BRAUCH GIBT ES SEIT DEM MITTELALTER. DAMALS GAB ES ALLERDINGS BROT STATT TORTE . DER BRÄUTIGAM ZERBRACH DAS BROT ÜBER DEM KOPF SEINER BRAUT. NUR DIE EINE HÄLFTE ASSEN DIE GÄSTE. DIE ZWEITE BEWAHRTE DIE BRAUT AUF, UM DAVON EINEN SAUERTEIG ANZUSETZEN.