



BANKETT

Informationen 2021

Traung & Hochzeitsfeier | Veranstaltungen | Besondere Anlässe



Hotel Schloss Gamehl
Gamehl 26
23970 Gamehl OT Benz

Tel: 038426 – 220 00
Fax : 038426 – 226 93

E-Mail: info@schloss-gamehl.de
www.schloss-gamehl.de

Version 2021/02

„Welch Schwelle Du auch
immer betrittst,
es möge jemand da sein,
der Dich willkommen heißt.“

Alt- Irischer Segensspruch

Wir heißen Sie herzlich Willkommen auf Schloss Gamehl

Das Gutshaus wurde 1860 von dem Kammerherrn Franz von Stralendorff,
durch den Architekten Heinrich Thormann im Stil der Neogotik erbaut.

Der Baumeister versah das Gebäude mit einem für diesen Stil typischen Turmbau,
mit zahlreichen Ziegelornamenten und Bogenfenstern.

Im Innenbereich wurden die Räume reich mit Stuck sowie Parkett
und Holzdielenböden ausgestattet.

Der Name „Gamehl“ lässt sich von der wendischen Bezeichnung für Hügel ableiten
und weist auf die erhöhte Lage des Ortes hin.

Gamehl war und blieb über 600 Jahre ununterbrochen- mit Ausnahme
der DDR-Zeit- Stammsitz und Mittelpunkt der Familie von Stralendorff.
Letzter Eigentümer, bis zur Enteignung 1945, war Joachim von Stralendorff.

Im Jahr 2000 wurde Schloss Gamehl von seiner Enkelin
Dagmar von Stralendorff - von Wallis und Ihrem Mann Georg von Wallis zurück erworben.

Das Gebäude wurde in mehrjähriger, aufwendiger Arbeit restauriert. Dabei wurde großen Wert
darauf gelegt, den Ziegelbau und seine Innenräume in der originalen Struktur,
mit allen charakteristischen Stilelementen
und in den ursprünglichen Formen und Farben wiedererstehen zu lassen.

Gamehl war immer ein Ort der Gastfreundschaft- wir freuen uns,
diese Tradition fortführen zu können.

Ein ganzes Schloss – nur für Sie!

Der Hintergrund

Schloss Gamehl wird seit jeher sowohl von Privatgästen, als auch von Gruppen und Gesellschaften besucht, die das einmalige Ambiente, den Komfort und die Kulinarik des Hauses genießen. Nun bringt die Natur der Dinge es aber mit sich, dass die Bedürfnisse unserer Individual-Gäste nach Entspannung, Genuss und völliger Ruhe mit den Wünschen unserer Veranstaltungsgäste nicht immer konform gehen. Insofern gibt es im „Gamehler Jahr“ Privat-Zeiten, die ausschließlich unseren Individualgästen vorbehalten sind und Event-Zeiten, in denen Veranstaltungen jeglicher Art möglich sind. Nähere Informationen hierzu teilen wir Ihnen gerne persönlich mit.

Das ist die Idee

Fühlen Sie sich einmal im Leben wie ein echter Schlossherr. Genießen Sie das Gefühl tun und lassen zu können, was man will. Nutzen Sie die Einmaligkeit eines ganzen Hotels für Ihre ganz besondere Feier im privaten, ungestörten Rahmen. Ein ganzes Haus kümmert sich nur um Sie und Ihre Gäste. Wir haben das Hotel, die Natur und den ganz besonderen Charme der Einsamkeit. Seien Sie unabhängig und flexibel. Fühlen Sie sich ungestört und gut bei uns aufgehoben. Sicher, privat und diskret. Seien Sie für ein Wochenende der Schlossherr auf Schloss Gamehl und beeindrucken Sie Ihre Familie und Freunde mit einem exklusiven Event.

Arrangement Schlossherr

Freuen Sie sich auf:

- 2 Übernachtungen (Fr bis So) in allen Zimmern und Suiten des Schlosses für bis zu 38 Personen
- persönlicher Check in / Ihre Gäste müssen sich um nichts kümmern
- Nutzung aller öffentlichen Räume des Schlosses und des Schlossgartens (Fr 15:00 - So 11:00 Uhr)

Pauschalpreis

In der Saison (01.04.-03.10.2021)

ab € 6.500,00

+ € 1.300,00

Bei kleineren Veranstaltungen, bei denen nur einige wenige Zimmer benötigt werden und keine musikalische Umrahmung /Tanz geplant ist, können Sie auch individuell buchen.

Zimmerpreise 2021

für 2 Pers inkl. Frühstück pro Nacht in der Nebensaison:

Doppelzimmer	ab €	125,00
Doppelzimmer Superior / Suite	ab €	155,00
Bei Einzelnutzung des Zimmers reduziert sich der Preis um	€	- 30,00

Extras

Zustellbett/Aufbettung	bis 3 Jahre	kostenfrei
(pro Nacht)	bis 11 Jahre	ab € 15,00
	bis 17 Jahre	ab € 25,00
	ab 18 Jahre	ab € 35,00
Haustiere/Tag	je Tier ohne Futter	€ 15,00

Veranstaltungsräume für jeden Anlass

(Die aufgeführten Kosten entstehen nur außerhalb des Schlossherren-Arrangements)

Großer Festsaal

Der große Festsaal im neugotischen Stil eignet sich idealerweise für eine Gästeanzahl von 20 bis 80 Personen. Der nach Originalunterlagen restaurierte Kaminofen verbreitet auch in der kalten Jahreszeit eine wohlig angenehme Atmosphäre.

Raummiete: 500,00 € /halber Tag | 750,00 € ganzer Tag

Blauer Salon

Der Blaue Salon ist beim Standesamt in Neuburg-Steinhausen als Außenstelle gelistet, so dass Sie hier die wunderbare Möglichkeit haben, sich in einem außergewöhnlich feierlichen, stilvollen Ambiente das „Ja-Wort“ zu geben.

Der Blaue Salon eignet sich darüber hinaus als Veranstaltungsraum für bis zu 20 Gäste.

Raummiete: 300,00 € /halber Tag | 500,00 € ganzer Tag

Wintergarten

Durch die große Glasfront haben Sie vom Wintergarten einen wunderbaren, sonnigen Blick in den großen Schlosspark. Der Wintergarten eignet sich in der warmen Jahreszeit für Veranstaltungen mit bis zu 16 Gästen.

Raummiete: 200,00 € /halber Tag | 350,00 € ganzer Tag

Terrasse & Schlosspark

Zur Schlossanlage zählen eine am Nachmittag angenehm sonnige Terrasse, eine große Schlosswiese und ein großer Teich mit kleiner Insel, die Sie über eine hübsche Brücke erreichen können. Eine separate Anmietung erfolgt individuell nach Absprache.

Der organisatorische Rahmen

Der Termin

Falls Sie einen bestimmten Wunschtermin für Ihre Veranstaltung haben, sollten Sie sich möglichst frühzeitig bei uns melden. Denn nicht selten sind die Wochenenden 1 Jahr im Voraus gebucht. Gern reservieren wir Ihnen Ihren Wunschtermin mit einer Option von bis zu 4 Wochen, so dass Sie ausreichend Zeit haben, sich zu entscheiden.

Individueller Veranstaltungsplan

Für jede Veranstaltung erstellen wir grundsätzlich einen Veranstaltungsplan, der sowohl den zeitlichen Ablauf, als auch die kulinarische Wahl und besondere Extras umfasst. Im Anhang finden Sie ein Muster für eine Veranstaltung / Hochzeitsfeier mit Trauung.

Festliche Dekoration

Zu einem besonderen Tag gehört auch eine passende Tischdekoration. Wir empfehlen Ihnen das Floristenfachgeschäft Gänseblümchen in Wismar (Kontakt Daten im Anhang).

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen.

Wünschen Sie keine besondere Dekoration, können Sie auf unsere klassisch, dezente, hoteleigene Tischdekoration zurückgreifen. Diese berechnen wir nach Aufwand.

Musik - Technik - Unterhaltung

Zu einer tollen Feier gehört in der Regel auch gute Musik. Im Anhang finden Sie Kontaktdaten für DJ's, mit denen wir gute Erfahrungen gemacht haben. Kontaktdaten für verschiedene Künstler mit diversen Unterhaltungsprogrammen finden Sie ebenfalls im Anhang.

Wer lediglich ein wenig Musik im Hintergrund abspielen möchte, kann kostenfrei unsere hauseigene Musikanlage nutzen.

Wissenswertes zum Thema Hochzeit

Die standesamtliche Trauung

Die Trauung findet im Blauen Salon statt. Es können bis zu 40 Gäste mit Bestuhlung an der Trauung teilnehmen. Die Dekoration inkl. Ringkissen, weißer Rosen, Stuhlkränze für die Brautleute, Kerzen und Musik wird durch unser Hotel bereitgestellt. Hierfür berechnen wir eine Pauschale in Höhe von 250,00 €. Für die Trauung planen Sie bitte ca. 30 Minuten ein.

Aber auch im einmaligen Ambiente unserer kleinen Insel des Schlossteichs können Sie den „Bund für's Leben“ schließen. Die Kosten für das hiermit verbundene Set-up belaufen sich auf pauschal 350,00 € (Trautisch mit einem Strauß weißer Rosen, Ringkissen, Stühle für das Brautpaar mit Stuhlkränzen und Bänke für bis zu 60 Gäste). Sollten Sie anstelle der Bänke Stühle mit weißen Hussen wünschen, berechnen wir hierfür zusätzlich 4,80 € je Stuhl.

Selbstverständlich können Sie sich in unserem Haus, bei Verfügbarkeit, auch ohne eine anschließende Feier standesamtlich trauen lassen.

Häufige Fragen

Gibt es einen Geschenketisch?

Einen Tisch für die Hochzeitsgeschenke stellen wir gern kostenfrei zur Verfügung.

Darf man Blumen/Reis streuen?

Ja, Sie dürfen gerne Blumen streuen, aber bitte nur auf dem Schlossgelände. Beliebt sind Rosenblätter, die Sie bei Ihrem Floristen erhalten. Das Streuen von Reis bitten wir ebenso auf den Außenbereich zu beschränken bzw. vor dem Hintergrund des „Umgangs mit Lebensmitteln“ zu überdenken. Das Säubern/Fegen obliegt Ihnen. **Konfettikanonen** mit Papier, Kunststoff o.ä. Inhalt **sind grundsätzlich nicht gestattet**. Sollten hierdurch Reinigungsarbeiten notwendig sein, stellen wir diese mit 45,00 €/Std. in Rechnung.

Wie lange und wie laut darf gefeiert werden?

Im Normalfall gehen wir davon aus, dass Ihre Feier um 02.00 Uhr endet. Sollten Sie darüber hinaus feiern wollen, müssen wir dies im Vorfeld verbindlich planen. Denn das immer strenger werdenden Arbeitszeitgesetz gibt den Rahmen für mögliche, maximale Einsatz- und Schichtzeiten unserer Belegschaft vor. Hiervon weichen wir auch nicht ab, da wir uns ansonsten strafbar machen. Für eine mit min. 2 Personen zusätzlich zu besetzende Schicht entstehen Ihnen Kosten in Höhe von min. 480,00 €.

Als „Schlossherr“ haben Sie das gesamte Schloss gemietet und brauchen so keine Rücksicht auf andere Hausgäste nehmen. Da aber auch wir einige Nachbarn haben, und das langjährige, wirklich gute Verhältnis zu diesen nicht trüben wollen, bitten wir um Verständnis, dass ab ca. 00:00 Uhr die Fenster geschlossen und die Lautstärke entsprechend gedrosselt wird.

Veranstaltungsplan - Muster

Tag 1

15:00 Uhr	Check-In der gebuchten Zimmer Individuelle Gestaltung des Tages	
18:00 Uhr	Polterabend im Schlossgarten Soll die Reinigung der „Polterecke“ durch uns erfolgen, berechnen wir	pro Std. 45,00 €
19:00 Uhr	BBQ auf der Schlossterrasse	p. P. ab ca. 35,00 €
23:00 Uhr	„Last order to the bar“ und Ausklang des Abends	

Tag 2

08:00 Uhr	Gemeinsames Frühstück	p. P. 15,00 €
14:00 Uhr	Standesamtliche Trauung im Blauen Salon Bereitstellungskosten /set up	pauschal 250,00 €
14:30 Uhr	Sektempfang im Wintergarten / Schlosspark mit Sekt, Sekt-Orangensaft	à 5,50 €
	<i>Fotografentermin mit den Gästen</i>	<i>in Eigenregie</i>
15:30 Uhr	Kaffee & Kuchenbuffet Torten und verschiedene Fruchtböden Kaffeepauschale (Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee)	p. Kuchen ab 30,00- 42,00 € p. P. 7,50 €
17:00 Uhr	Kutschfahrt um und durch das Schlossgelände – Dauer ca. 60 Min. Kutsche 2-6 Personen Kutsche bis 12 Personen	p. Kutsche 98,00 € p. Kutsche 180,00 €
18:30 Uhr	Abendessen im Festsaal Menü nach vorheriger Auswahl	p. P. ab ca. 50,00 €
21:00 Uhr	Eröffnungstanz durch das Brautpaar und anschließende Feier	
22:45 Uhr	Feuerwerk im Schlosspark	ab ca. 500,00 €
23:30 Uhr	Mitternachtssnack Currywurst mit Pommes Gulaschsuppe mit Baguette	p. P. 9,80 € p. P. 8,50 €
02:00 Uhr	Ende der Veranstaltung	

Tag 3

08:00-10:00 Uhr	Gemeinsames Frühstück	p. P. 15,00 €
bis 11:00 Uhr	Check-Out und individuelle Heimreise	

Kulinarisches für Ihre Veranstaltung

Empfang

Nach der Trauung und vor dem festlichen Abendessen bietet es sich an, einen Sektempfang mit kleinen Canapées und Fingerfood zu machen. Es werden Sekt, Orangensaft und Wasser gereicht. Die Auswahl der kleinen Häppchen erfolgt bei einer direkten Absprache.

Kaffee & Kuchen

Kaffee und Kuchen bieten wir Ihnen gern als Buffet an. Zum Kuchenbuffet gehören Torten verschiedene Fruchtböden und Blechkuchen sowie Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee satt.

Menü

Bei einem Menü servieren wir Ihnen **eine**, im Vorfeld festgelegte, Speisenfolge an den Tisch. Ausgewählte Menüvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten. Diese sollen nur eine erste kleine Anregung darstellen. Ihr Menü stellen wir natürlich gemeinsam mit Ihnen ganz individuell zusammen.

Buffet

Hier ist für jeden etwas dabei. Buffets bieten wir bei einer Gästeanzahl von 30 – 70 Personen an. Idealerweise stellen wir Ihnen das Buffet in einem gesonderten Raum zur Verfügung. Einige Vorschläge hierfür finden Sie ebenfalls auf den folgenden Seiten.

Getränke & Weine

Unsere Getränke- und Weinkarte stellen wir Ihren Wünschen entsprechen im Anschluss an die Speiseauswahl zusammen. Unsere aktuelle Getränke- und Weinkarte lassen wir Ihnen auf Wunsch gerne per Mail zukommen. Getränkepauschalen bieten wir nicht an. Die Abrechnung erfolgt grundsätzlich nach Verbrauch.

Kaffee & Kuchen

	z. B.	
Apfelstreuselkuchen vom Blech	à	58,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	à	42,00 €
Quarkkuchen	à	38,40 €
Schokoladentorte	à	42,00 €
Stachelbeer-Baiser-Torte	à	42,00 €
Erdbeer-Torte	à	38,40 €
Frankfurter Kranz	à	42,00 €

u.v.m.

Mittagssnack & Canapées

	z. B.	
Mecklenburger Kartoffelsuppe		7,50 € p. P.
Canapées (je nach Belag) à		2,50 – 4,50 €
Fingerfood-Buffer (je nach Zusammenstellung) ab		12,50 € p. P.

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Menü I

Brennnessel -Spinatsüppchen
mit Jacobsmuschel

*

Medaillon vom Butterfisch
auf Algen-Graupenrisotto

*

Gefüllte Brust vom Perlhuhn
mit Gemüsestreifen, Tagliatelle & Möhrencreme

*

Dunkles Schokoladenmousse
mit Orangen und Kaffeeschaum

53,40 € p. P.

Menü II

Gamehler Sommerfrische
Blattsalat in Zitronensahne mit Erdbeeren

*

„Schnüsch“ - Norddeutsche Gemüsesuppe
einmal quer durch den Garten

*

Mecklenburger Flusslandschaft
oder die Gamehler Interpretation von Surf & Turf
Gebratenes Schweinefilet, Zander & Garnele
mit Gemüse der Jahreszeit und Kohlrabi-Kartoffelgratin

*

Fliederbeeren-Gelee
mit Apfel & Quarknockerl

52,60 p. P.

Menüvorschläge

Menü III

Kürbis-Crèmesuppe
mit Curry & Ingwer

*

Filet vom Zander
mit Pilzen & Löwenzahn-Risotto

*

Rücken vom Salzwiesenslamm
mit mediterranem Gemüse und Gnocchi

*

Mousse vom Gamehler Schlossgarten-Honig
an zwei Schokoladensoßen und Beeren

57,50 € p. P.

Menü IV

Salat vom grünen Spargel & Wildkräutern
mit Garnelen

*

Süppchen von Rote Bete
mit Himbeeren & Sauerrahm

*

Gefülltes Rinderfilet
mit Thymianjus, Ragout von Pilzen & grünem Kartoffelstampf

*

Parfait von Roter Beerengrütze
auf Vanilleschaum

56,80 € p. P.

Menüvorschläge

Menü V

Wildkräuter aus dem Garten
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse &
Himbeervinaigrette

*

Möhren-Kokos-Süppchen
mit Pesto

*

Gekräutertes Dry Aged Roastbeef am Stück gebraten
dazu Portwein-Schalotten, Speckbohnen,
Kirschtomaten & Rosmarinkartoffeln

*

Dessert Variation „Schloss & Gamehl“
z.B. mit Joghurt-Limettenmousse,
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und Blaubeer-Tiramisu

55,60 € p. P.

Menü VI

Joghurt-Bärlauch-Terrine
mit Lachspraline, Sanddornsoße & Rucola

*

Crèmesuppe von Tomate & Orange

*

Medaillons vom Kalbsrücken
mit Morchelsoße, jungem Gemüse & getrüffeltem
Kartoffelgratin

*

Holunder Panna Cotta
mit Beeren und Fruchtmark

54,80 € p. P.

Buffetvariationen

ab 30-70 Personen

Buffet I

kalt

Marktaktueller Gemüsesalat
Tomate mit Mozzarella & Basilikum
Lachsterrine & Matjes
gebeizter Lachs
Gemüseterrine mit Sauerrahm
Roastbeef, Braten & Schinkenplatte
Baguette und Landbutter

warm

Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzragout
Osso Bucco vom Lamm mit gebratenem Gemüse
Gekräuterte Hähnchenbrust mit Tomatensugo
Lachsfilet auf Lauchgemüse in Kräutersoße
dazu Rosmarinkartoffeln, Penne, Safranreis & Kartoffelgratin

Dessert

Bayrisch Crème mit Fruchtmark im Glas
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Blaubeer Tiramisu im Glas
Rustikale Käseplatte mit Baguette und Butter

57,80 € p. P.

Buffetvariationen

Buffet II

Gamehler Suppentopf
je nach Saison kalt oder warm

kalt

Wismarer Räucherfischplatte
Auswahl an regionalen Aufschnitt- & Schinkenspezialitäten
Antipasti-Gemüse
Büffel-Mozzarella mit Tomate
Beef Tatar
Brotauswahl und Landbutter

warm

zartrosa gebratenes dry aged Roastbeef mit Kräutern (am Buffet geschnitten)
Brust & Keule vom Stubenküken mit Peperonata
Medaillons vom Butterfisch auf Blattspinat
Gemüse-Lasagne
dazu Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis, Farfalle, Kartoffelgratin
Sauerrahm- & Portweinsoße

Dessert

weißes und brauen Mousse au Chocolat mit Glas
Obstsalat mit Vanillesoße & Fruchtmark
Orangen Panna Cotta
Obstpralinen
feine Käseauswahl mit Baguette und Butter

62,50 € p. P.

Buffetvariationen

Mecklenburger Brotzeit

(nur für den Anreisetag)

Würste, Salami & Schinken aus der Satower Landmetzgerei
hergestellt nach alter Handwerkskunst – teilweise auch in Bio-Qualität

Alt-Mecklenburger Zwiebelsalat

Boiensdorfer Birnensalat

Marinierte Gurken & Buletten

Regionales Käsebrett

Rheinstorfer Holzofenbrot

Senf, Meerrettich, Butter

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

26,50 €

Als warmen Leckerbissen können wir die Brotzeit zusätzlich ergänzen:
saftiger Schweine-Krustenbraten mit Rahmwirsing oder Kartoffelsalat

+ 7,50 €

Kinderbuffet

Buffetpreis ab 10 Personen

z. B.

Hähnchen-Nuggets
Kleine Schnitzel
Süßkartoffelpommes
Nudeln mit Tomatensoße
Pudding

4 - 9 Jahre	9,50 €
10 - 14 Jahre	12,50 €

Mitternachtsbuffet

Currywurst mit Pommes	p. P.	9,90 €
Gulaschsuppe	p. P.	8,50 €
Käseauswahl mit Baguette und Brot	p. P.	15,00 €
Eisbombe	p. P.	8,50 €
uvm.		

Kontakt Daten & Empfehlungen

Blumen & Dekoration

Gänseblümchen
Bärbel Hottendorff
Fischerreihe 6
23966 Wismar
Tel: 03841/211226

stiel*blüte
Annette Kelch-Satow
Schweinsbrücke 9
23966 Wismar
Tel: 03841/223597
www.stiel-blüte-wismar.de

Eventfloristik
Janine Pusch
Neue Reihe 59
18225 Kühlungsborn
Tel: 0162/4318959
www.ostseebluete.de

Floristikservice
Nadine Constien
Neukirchner Weg 16
18246 Jürgenshagen
Tel.: 0178/1432777

Feuerwerk & Künstler

Uli`s Feuerwerke
Kindergartenweg 4 d
18198 Stäbelow
Telefon: 038207/758088
www.uli-feuerwerke.de

Arne Lifson Feuerschlund
Fritz-Reuter-Str. 48
18057 Rostock
Tel: 0162/6646699
www.feuerschlund.de

Theater Liebreiz
Friedrichstraße 11
18057 Rostock
Tel: 0151/52577979
www.pippeloentje.de

Fotografen

Fotografin Anne Karsten
Lübsche Str. 6
23966 Wismar
Tel.: 03841/470674
www.anne-photographie.de

Jana Weißflog
Grömitzer Ring 3
18225 Kühlungsborn
Tel.: 038293/415676
www.fotograefin-kuehlungsborn.de

Friederike Hegner
Tel.: 01520/1502000
info@friederike-hegner.de
www.friederike-hegner.de

Martin Moratz
Fine Art Photography
Tel.: 0176/78000797
www.martinmoratz.com

Fotografie
Ulrike Pawandenat
Tel.: 0177/3437534
www.fotografie-pawandenat.de

HOCHZEITs Fotograf
Schwerin
Tel.: 0177/8940088

Kinderbetreuung

Betreuungsservice
Iris Hoffmann-Wiegand.
Lübsche Straße 123
23966 Wismar
Tel. 03841/790 776
www.kindersternchen.de

Babysitteragentur
Engelchen & Bengelchen
Platz der Freundschaft 1
18059 Rostock
Tel.: 0381/2946277

Kontakt Daten & Empfehlungen

Konditorei

Konditorei Senf
Lübsche Straße 83
23966 Wismar
Tel: 03841/282830
www.konditorei-senf.de

Konditorei Braun
Mollistraße 14
18209 Bad Doberan
Tel.: 038203/62127
www.konditorei-braun.de

Konditorei Hünemörder
Sonnenstraße 4
18239 Satow
Tel.: 038295/78230

Kutschfahrten

André Wecke
Gamehl
Tel.: 0171/7344202

Musik

DJ Eddy
Norbert Bartsch
Tel.: 0173/2045623

DJ Maik H.
Maik Hartmann
Tel.: 0172/3898448

Showband Impressionen
Eckhardt Kuska
Tel.: 038203/776240
0179/6931786
ektin@web.de

DIE GUTEN-Band
M. Hoffmann / M. Pollok
Tel.: 0176/32973809
0179/4886712
www.dieguten.band.de

Grammophon Jazzband
Felix Hoffmann
Tel.: 0160/94428505
www.grammophon-jazzband.de

Harfenistin
Sophia Warczak
Tel.: 039973/759299
0162/6579796
www.saiten-weise.com

Gesang & Harfenmusik
Imke Janssen
Tel.: 0172/7719799
www.gesangundharfe.jimdo.de

Pianistin
Natascha Wittmann
Tel.: 0152/01744057
natascha-klavier@hotmail.com
www.piano-events.de

Taxi

Taxi Wismar
Amselweg 23
23966 Wismar
Tel.: 03841/201569

Taxi- Union GbR
Poeler Str. 1
23970 Wismar
Tel.: 03841/283883

City Ruf Taxi
Lübsche Straße 95
23966 Wismar
Tel.: 03841/700200

Kontakt Daten & Empfehlungen

Standesamt/ Kirche

Standesamt Neuburg
Frau Grunau
Hauptstr. 10 a
23974 Neuburg
Tel.: 038426 / 41046

Dorfkirche Goldebee
Goldebee 4
23970 Benz
Tel.: 03841 / 283482
hornstorf@elkm.de

Freie Redner/ -in

Silvia Janeck-Thiede
SJT Freie Rednerin
Tel.: 0385/6768682
www.rednerin-janeck-thiede.de

Anfrageformular

Ihre Kontaktdaten

Name, Vorname _____

Anschrift _____

PLZ, Ort _____

Telefon, E-Mail _____

Basisdaten zu Ihrer Veranstaltung

Art der Veranstaltung _____

Datum oder Zeitraum _____

Anzahl der Gäste _____

Weitere Eckdaten

Standesamtliche Trauung gewünscht?

Möchten Sie Ihre Gäste bei uns unterbringen?

Mittagessen Buffet Menü

Empfang Kaffee & Kuchen

Abendessen Buffet Menü

Ihre Anmerkungen

FAX : +49 (0) 38426 – 22 693

E-MAIL : info@schloss-gamehl.de