



TAGEN & FEIERN

INHALT

- 3 -
DIE WASSERFERIENWELT

- 5 -
VERANSTALTUNGSRÄUME

- 6 -
BESTUHLUNG

- 9 -
AREALPLAN

- 3 -
BÜFFETVARIANTEN

- 14 -
FINGERFOOD

- 15 -
EURE HOCHZEIT

- 17 -
SEGELEVENT

- 18 -
. PREISE / TECHNIK

- 3 -
FAQ



Die Wasserferienwelt am Rande der Fürstenstadt Putbus ist der ideale Ort für Eure Tagung, ein Seminar oder eine kreative Auszeit.

Große Familienfeiern, ausgedehnte Seminare oder kleine intensive Arbeitsgruppen – je nach Bedürfnis und Vorstellung organisieren wir Euch das passende Rahmenpro-

gramm. Unsere Wasserferienwelt bietet Euch alles, was von einer modernen Veranstaltungslocation erwartet werden darf:

gute technische Grundausstattung, Restaurant mit regionaler Küche, kompetentes Personal und nicht zu vergessen, die traumhafte Lage direkt am Wasser



Das erfahrene Team unseres Restaurants Kormoran steht Euch bei der Planung, Vorbereitung und Durchführung Eurer Feier gern zur Verfügung und nimmt Eure Anregungen und Ideen gern entgegen.

Unsere Küche des Restaurants Kormoran ist, ob im Tagesgeschäft oder bei der Zubereitung Eures Buffets, in erster Linie beeinflusst durch den zentralen Standort im Biosphärenreservat Südost-Rügen.

Die Produkte, die wir für Euch liebevoll frisch zubereiten, stammen größtenteils aus der Region und sind sorgfältig aus dem saisonalen Angebot der Fischer, Jäger und Landwirte ausgewählt.

Der Kreis unserer Produzenten steht für umweltverträglichen Obst- und Gemüseanbau, nachhaltige Bodden-Fischerei und Forstwirtschaft, sowie für artgerechte Tierhaltung, alles im Sinne der behutsamen Nutzung und dem Erhalt dieser wunderbaren Kulturlandschaft.

Selbstverständlich achten wir bei der Zubereitung auch auf Eure individuellen Wünsche.

So steht für unsere Buffetgestaltung eher saisonales Angebot und regionale Qualität und Frische der Produkte im Vordergrund.

VERANSTALTUNGS- RÄUME



VERANSTALTUNG
IN SCHÖNSTER
LAGE



KORMORAN
WINTERGARTEN

ca. 50 m²
bis 25 Personen
großer Wintergarten im
Restaurant Kormoran



KORMORAN
RESTAURANT

ca. 130 m²
50 bis 70 Personen
Gastraum unseres
Restaurants Kormoran
als „geschlossene
Gesellschaft.“



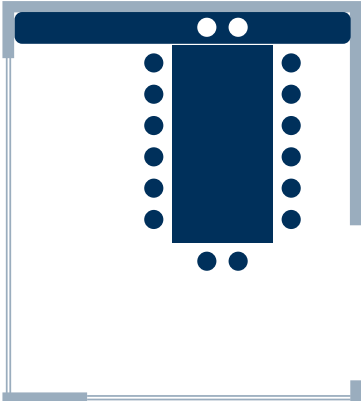
HAUS SEEADLER
FESTSAAL

100 m²
25 bis 50 Personen
großer Festsaal mit Außen-
terrasse und wunderschö-
nem Blick hinüber auf den
Greifswalder Bodden

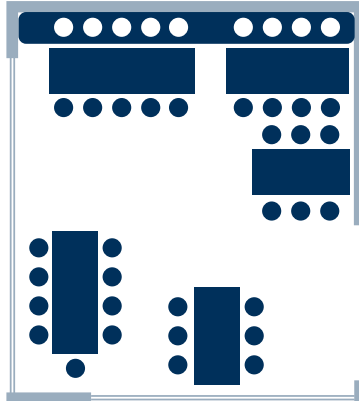
BESTUHLUNG

RESTAURANT KORMORAN WINTERGARTEN

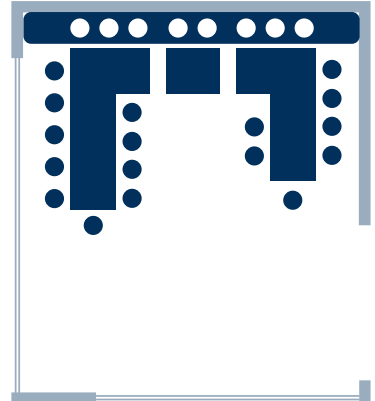
Block 16 Personen*



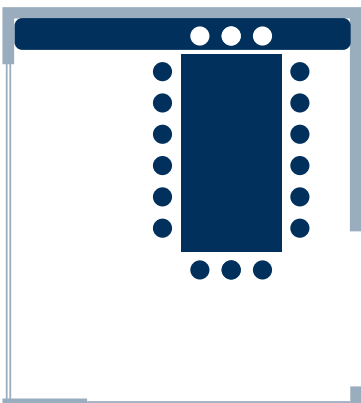
Block 39 Personen*



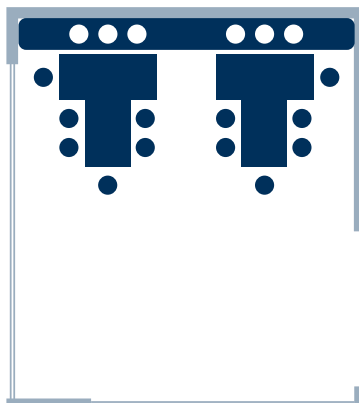
U-Tafel 25 Personen*



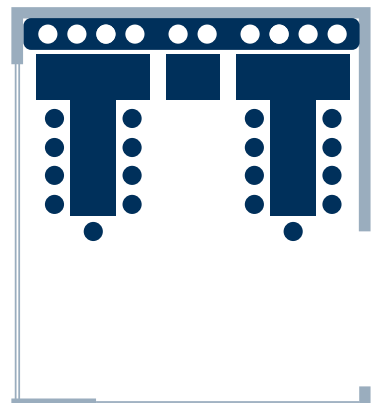
Block 18 Personen*



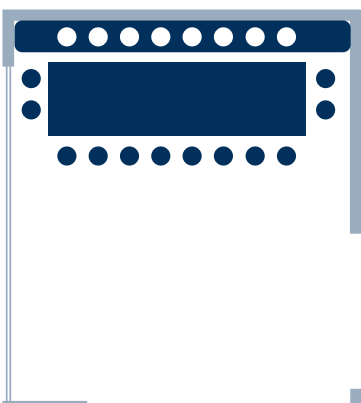
T-Tafel 18 Personen*



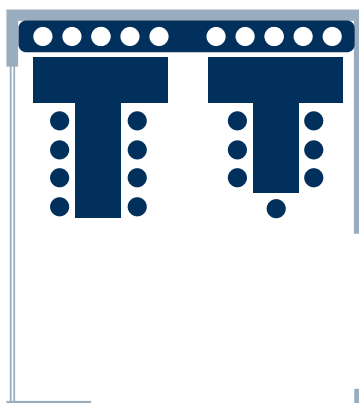
U-Tafel 28 Personen*



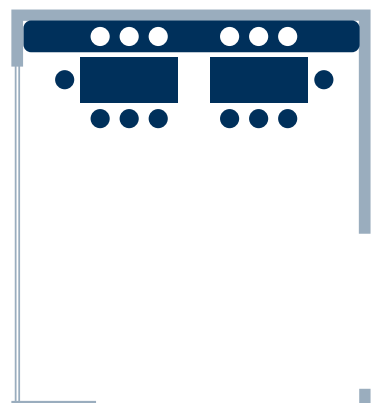
Block 20 Personen*



T-Tafel 25 Personen*



Tafel 14 Personen*



Bereitstellungspauschale
Restaurant exklusiv:

Wenn Ihr das Restaurant oder
den Wintergarten für Ihre Ver-
anstaltung exklusiv buchen

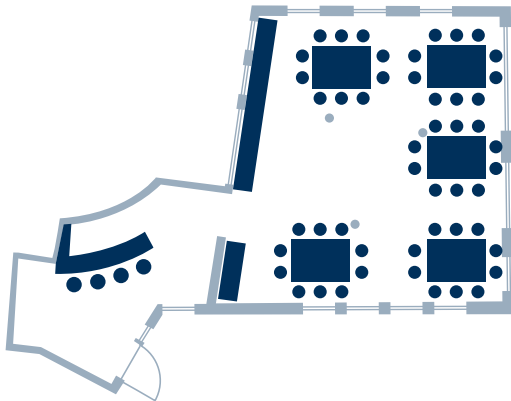
möchtet, ist die mietfreie Nut-
zung mit einem gastronomi-
schen Mindestumsatz an Speisen
und Getränken verbunden.

*Es sind weitere Bestuhlungen
im Raum vorhanden,
jedoch in der Skizze nicht
dargestellt.

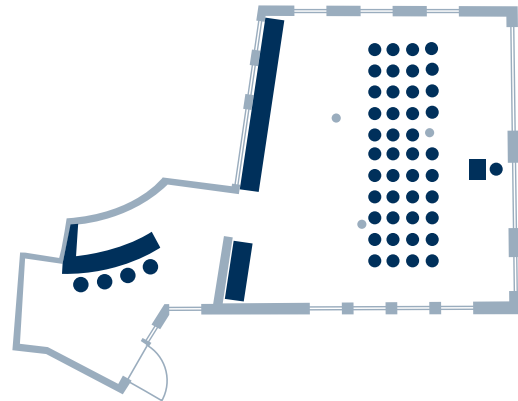
BESTUHLUNG

FESTSAAL

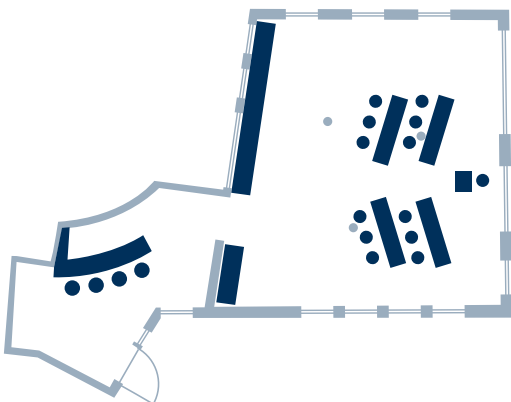
Block bis 50 Personen



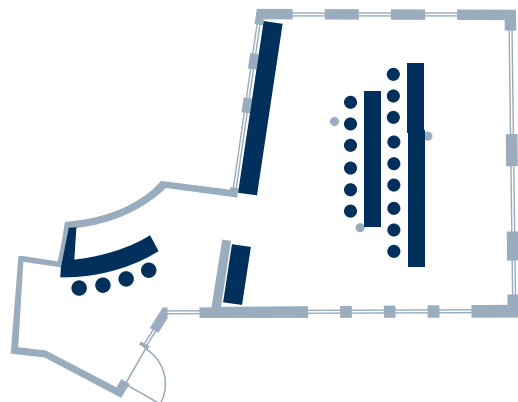
Stuhlreihen bis 50 Personen



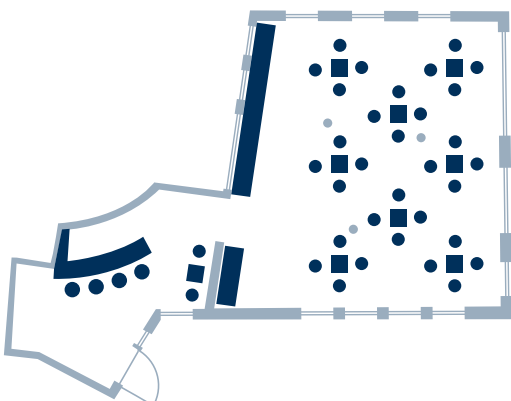
Fischgrät 12 Personen



Parlamentarisch bis 15 Personen



Stehtische bis 32 Personen

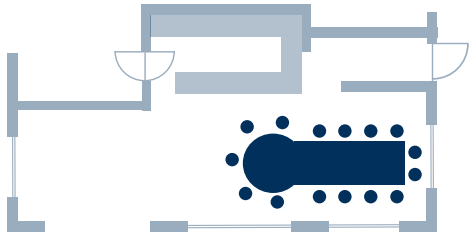


*Es sind weitere Bestuhlungen
im Raum vorhanden,
jedoch in der Skizze nicht
dargestellt.

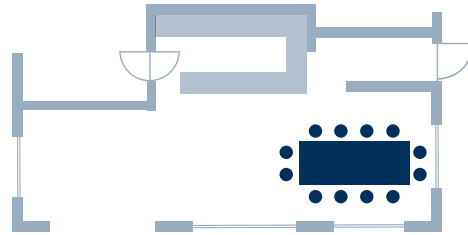
BESTUHLUNG

RESTAURANT KORMORAN GASTRAUM

Tafel bis 14 Personen*



Tafel bis 12 Personen*



*Es sind weitere Bestuhlungen
im Raum vorhanden,
jedoch in der Skizze nicht
dargestellt.



DIE WASSERFERIENWELT

BUFFET VARIANTEN

aus unserem
RESTAURANT KORMORAN

LUNCH-BUFFET

„KORMORAN“

- Fischsuppe nach Lauterbacher Art mit Rapsöl und Pernod
- Wildkessel vom heimischen Wild mit Kräutern

dazu servieren wir
· hausgebackenes Brot,
Brötchen und Laugenbrezeln

- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat und Basmati-Duftreis
- Geschmorte Rinderbäckchen mit Ofengemüse und Kartoffelpüree
- Saftig gebratenes vom Hofgeflügel mit Rosmarindrillingen und Baked Beans

- Kaffee- und Kuchentafel mit
- Apfelblechkuchen
 - Käsekuchen
- Windbeutelorte mit Früchten
 - Filterkaffee

BRUNCH

„WAS IHR WOLLT...“

- Räucherfisch vom Lauterbacher Fischer
 - Eingelegtes Gartengemüse
 - Kleine Wurstelei – verschiedene aufgeschnittene Wurstwaren
- Große gemischte Schinkenplatte
- Käseplatte mit Trauben
- Marmeladen, Honig und Nutella

dazu servieren wir
· hausgebackenes Brot,
Brötchen und Butter

- Fischsoljanka nach Art der Stahlbroder Fischer
- Blumenkohlrahm mit scharfem Thaicurry

- Schmorbäckchen vom Ochsen mit Gemüsepfanne und Kartoffelstampf
- Pochiertes Lachsfilet unter der Kräuter-Senfkruste auf Gemüsestroh
- Saftig gebratenes Hofgeflügel auf Rosmarinkartoffeln und sommerliches Ofengemüse

- Putbusser Quarkmousse mit frischen Früchten der Saison
- Hausgemachte Creme brûlée
- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
- Filterkaffee

BUFFET 1

„VOR UNSERER HAUSTÜR“

- Heißgeräucherte Lachsstremel
- Eingelegtes Gartengemüse
aus der Gartensparte "Frohe Zukunft"
- Leberwurstpraline im Pumpernickelhemd
- Große gemischte Schinkenplatte
- Saisonale Gartenspartensalate
- Marinierte Wildkräuter von unseren
Wiesen und Wäldern
- Kartoffelsalat mit Speck
- Wurstsalat

dazu servieren wir

- hausgebackenes Brot, Brötchen
und feine Aufstriche

- Fischsoljanka
nach Art der Lauterbacher Fischer

- Schmorbäckchen vom Hofrind mit Gemüsepfanne
und Kartoffelstampf
- Usedomer Dorschfilet unter der Kräuter-Senfkruste
mit gebackenem Chicorée
- Penne al Arrabiata
(vegetarisch)

- Poseritzer Vanilletraum
mit frischen Früchten der Saison
- Hausgemachte Creme brûlée
- Schokoladenkuchen

BUFFET 2

„WAS DER CHEF GERNE ISST“

- Zweierlei Tatar von Lachs und Matjes
- Gefülltes Carpaccio vom Hochlandrind
- Feiner Hirtensalat mit Feta
- Salat Caprese
- Wildkrautsalat mit gebratener
Entenleber an Apfelchutney
- Kaltgeräucherte Fischeauswahl
- Brezel und Wildbeißer
dazu servieren wir
hausgebackenes Brot, Brötchen

- Leckere Karotten - Ingwersuppe
mit Rapsöl und Kernen
- Eintopf von Stralsunder Fischen
mit Rucolapesto und Aioli

- Gebratener Kalbsrücken mit Pilzen in Rahm
dazu Kartoffelgratin
- Unter Kräuterkruste gebratenes Barschfilet
und Pastinakenpüree
- Saftig Gebratenes vom Hofgeflügel
mit Rosmarindrillingen und asiatischem Gemüse

- Gebrannte Vanillecreme
- Zweierlei Schokoladenmousse
- Geschnittenes Obst
- Französische Rohmilchkäseauswahl
und Trauben

BUFFET 3

„MITTELMEERFLAIR“

- Eingelegte Gemüse
- “Ceasar’s Salad”
- Salat Caprese an Basilikumpesto
- Vitello tonnato
- Wildkrautsalat mit Ruccola und Parmesanhobel
- Serranoschinken mit Honigmelone
- Mariniertes Orangenlachs

dazu servieren wir

- hausgebackenes Brot, Brötchen

- Hausgemachte Minestrone mit Röstbrot
- Krustentiersuppe „Crustace“ mit Zitronenöl

- Gesottene Ochsenbrust mit Gremolata
- Ofengemüse
- Gegrillter Geflügelspieß „Marengo“
an warmen Gemüsesalat und Kartoffelschnee
- Pochiertes Dorschfilet
auf Currywurzelmüse und Duftreis

- Tiramisu
- Crema Katalana
- Zitronencreme
- Mediterrane Rohmilchkäseauswahl
und Trauben

GRILLBUFFET 1

„FLEISCH IST MEIN GEMÜSE“

- Verschiedene Blattsalate
mit frischem Gemüse und gerösteten Pinienkernen

- Antipasti und Salate
- Gegrilltes mediterranes Gemüse,
mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl und
Balsamicoessig
- Mozzarella an Strauchtomaten
- hausgemachtes Pesto
- Kartoffelspecksalat
- Fleischer’s Wurstsalat
- Oma’s Nudelsalat
- Essigmariniertes Gemüse

Vom Grill und vom Spieß

- Ganzes Ofen-Schwein
mit Schmorkraut
- Marinierte Nackensteaks
mit Kräuterbutter
- Bratwürste aus hauseigener Produktion
- Gebackener Puter
- Grillkartoffeln mit Schmand

Dessert

- Fruchtige Obstsalate
- großes Dessertbuffet mit
eigenen Variationen

GRILLBUFFET 2

„FEUER & FLAMME“

Von unserer Frische-Station

- Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mais, Kidneybohnen in Essig und Öl
- Tomatenscheiben mit Schnittlauch und Zwiebelwürfel
- Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
- Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten
- Mecklenburger Heringspezialitäten
- Kräuterquark und Sour Cream
- Große Brotauswahl

- Kartoffelsuppe mit Raumlachsstreifen

Vom Grill

- Ministeaks von Rinderhüfte
- Kleine Putensteaks
- Sateéspeise von Hähnchenbrust und Schweinerücken in Sesam
- Medaillons von Fisch auf Curry-Gemüestroh
- Rosmarin-Wedges
- Backkartoffeln
- Basmatireis

Dessert

- Mousse Variationen
- Fruchtquark
- Obstspieße
- Verschiedene Blechkuchen

GRILLBUFFET 3

„GRILLMEISTER“

Von unserer Frische-Station

- marinierte Blatt- und Kopfsalate mit Kräutervinaigrette mit Tomaten, Gurken und Paprika

Antipasti

- In Olivenöl und altem Balsamicoessig marinierte Zucchini, Auberginen, Paprika und Wiesenchampignons
- Geräucherter Schinken von der Schneidestation mit Honigmelonenschiffchen
- Mozzarella und Strauchtomaten mit würzigem Basilikumpesto
- Große Brotauswahl mit Tzatziki und Kräuterquark

Aus den Suppentöpfen

- Gazpacho andaluz - kalte Tomatengemüsesuppe

Vom Grill

- Marinierte Nackensteaks mit Kräuterbutter
- Bratwürste aus hauseigener Produktion
- Grillmais und Grillkartoffeln mit Schmand

Von der Schneidestation

- Ofengebackenes Spanferkel mit Cole Slaw und in der Riesenpfanne gebratene Rosmarinkartoffeln

Dazu reichen wir

- Toskanischen Nudelsalat
- Frischer Tomatensalat mit Olivenöl und roten Zwiebeln
- Kartoffelsalat mit frischen Lauchzwiebeln und krossen Schinkenblättern

Dessert

- Eisgekühlte Wassermelone
- Panna Cotta Creme mit Himbeermark
- Tiramisù

FINGERFOOD

aus unserem

RESTAURANT KORMORAN

LOLLYS

Lolly von Parmaschinken, Paprika und Frischkäse

Lolly von Sesamcrepes, Rauchfisch und Kräutercreme

Lolly von Maishähnchen mit Kokos-Erdnusskruste

Lolly von Thunfisch und geröstetem Sesam

GEBACKENES

Mini-Wrap mit mediterranem Gemüse und Olivenölmayonnaise

Mini-Quiche mit Wurzelgemüse und Schafskäse

Mini-Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand

Mini-Wrap mit asiatischem Gemüse und Hühnchen

PRALINEN

Frischkäsepraline mit getrockneter Tomate und Ruccola

Gebackene Käsepraline im Knuspermantel

Geflügelleberpraline im Pumpernickelmantel

KLASSIKER

Fruchtige Melone umhüllt von Parmaschinken

Bruschetta mit Tomate und Olive

Backpflaume mit Cashewkern im Speckmantel

Capresespiess trifft Basilikumpesto

Röllchen von Roastbeef und Zwiebelmarmelade

GEBRATENES

Boddenfischbratlinge mit Koriandercremefraiche

Kalbsfleischpflanzerl mit Sardellendip

Wildes Rügener Boulettchen vereint mit Rotkohlschutney

SUSHI

Hoso Maki Sushi vegetarisch

Temari Sushi mit Lachs aus dem Rauch

Uramaki mit Avocado und Kaviar

Nigiri Sushi mit Thunfisch

Hoso Maki Sushi mit Ostseelach

DESSERTS

Mini – Brownie
Mini - Berliner

Beerenragout mit Vanilleschaum

Crème Brûlée von Vanille, Kaffee oder Limette

Portwein – Kirschen auf Pana Cotta

Topfenmousse im Himbeergelee

Tiramisu von Erdbeere und Kaffee

Nach Rücksprache fertigen wir auch gerne Fingerfood speziell für Sie an.

EURE *Hochzeit*

in der Wasserferienwelt.



Besondere Anlässe verdienen besondere Feiern! Eure Trauung kann auch direkt bei uns stattfinden, denn wir sind Außenstelle des Standesamtes Putbus.

In unserer Wasserferienwelt habt Ihr die Auswahl, je nach Gästezahl bieten wir Euch unterschiedliche Locations für Eueren großen Tag an.

Unser sonnendurchfluteter, 100 m-großer **Festsaal** bietet 25 bis 50 Personen Platz und ist der perfekte Ort für Eure Hochzeit.

Mit einer charmanten Außenterrasse und wunderschönem Blick auf den Greifswalder Bodden und die Insel Vilm wird der Tag garantiert unvergesslich!

Das **Restaurant Kormoran** bietet sich für geschlossene Gesellschaften an - hier können 51 bis 70 Personen für ihren eigenen Anlass zusammenkommen. Unser **Wintergarten** ist ein ganz besonderer Ort, der kleineren Gesellschaften bis zu 25 Personen Platz bietet.

Uns ist besonders wichtig, dass Ihr auf Eurer Feier eine unbeschwerte Zeit genießen könnt - und verwöhnen Euch deswegen gerne mit einem persönlichen Serviceangebot. Auf Anfrage erstellen wir Euch ein individuelles Angebot mit Verpflegung und Übernachtung. Das erfahrene Team unseres Restaurants Kormoran steht Euch bei der Planung, Vorbereitung und Durchführung zur Seite und nimmt natürlich Eure Anregungen und Ideen auf.

AM schönsten Tag EURES LEBENS

HOCHZEITSMENÜ 1

Amuse-Bouche

Terrine vom Wild nach Försterart
an kleinem Salat

Mecklenburger Fischeintopf
mit Ratatouille und Safran im würzigen Sud

Kross gebratene Maispouardenbrust
an Gemüsepolenta
und Blumenkohl „polnisch“

Kleine Crème Caramel auf zweierlei Saucenspiegel
und Kaffeekirschragout

HOCHZEITSMENÜ 2

Amuse-Bouche

Tranche von geräuchertem Entenbrustschinken
an dreierlei Salaten

Zweierlei Paprikasüppchen
mit warmem Lachstatar und Zuckerrübensirup

Crêpinett vom Rehrücken
auf gekräutertem Pilzgraupenrisotto
mit Rotkohlbällchen

Gebackener Käsestrudel an Rucola
mit Tomatengelee

Feiner Rüblikuchen
mit Rotweineis

HOCHZEITSMENÜ 3

Amuse-Bouche

Getrüffelt Geflügelleberparfait
in Madeiragelee und hausgemachter Brioche

Feines Sellereschäumchen
mit scharfem Thaicurry und Kartoffelchips

Angeldorsch im Kartoffelmantel
auf Tomaten-Knoblauchbutter

Rosa gebratene Tranche vom argentinischen Rinderfilet
auf gekräutertem Pilzrisotto
und Gemüsestrudel an karamellisiertem Rotweinjus

Portweinfeige und Brillant Savarin
im Pumpernickelmantel
an deftigen Marmeladen

Lauwarmer Schokoladenkuchen
an Rapshonigeis

LEINEN LOS!

Besondere Veranstaltung - besondere Aktivitäten



Hochzeit oder Teambuilding, unsere Segelschule bietet Euch besondere Erlebnisse für eine unterhaltsame und abwechslungsreiche Veranstaltung, die lange in Erinnerung Eurer Gäste bleibt.

Unsere Crew stellt Euch gerne einen auf Eure Wünsche zugeschnittenen Segeltörn zusammen. Von Regatta- bis Sunsetsegeln ist alles drin.

Mit den Segelkuttern können größere Gruppen gemeinsam mit einem Skipper auf den Bodden hinaussegeln oder die Insel Vilm umrunden, mit unseren vier Folkebooten oder den neuen sportlichen Airas können kleine Wettfahrten absolviert werden.

Ob entspannte Runde oder sportliche ambitionierte Regattafahrt, Ihr entscheidet.

Das gesamte Portfolio unserer Segelschule findet Ihr unter:
www.im-jaich.de/wassersport

PREISE

TAGUNG

Tagungsraummiete inkl. Technik	halber Tag 8 – 12 oder 13 – 17 Uhr	75,-
	ganzer Tag 8 – 18 Uhr	150,-

Tagungsservice		
Kaffeepause	Kaffee und Gebäck	7,50
	Kaffee und Snacks	9,50
Tagungsgetränke	2 Getränke und Mineralwasser (unlimited)	3,50
Essen	Mittag- oder Abendessen 3-Gang Menü inkl. 1 alkoholfreiem Getränk	29,-
Preise pro Person		

Tagungspauschalen		
Basic	1 Kaffeepause mit Gebäck, 2 Tagungsgetränke und Mineralwasser (unlimited), Mittag- oder Abendessen 3-Gang-Menü inkl. 1 alkoholfreiem Getränk, Tagungsraummiete inkl. Technik	49,-
Comfort	1 Kaffeepause mit Gebäck, 2 Tagungsgetränke und Mineralwasser (unlimited), Mittag- und Abendessen, mittags Tellergericht, abends 3-Gang-Menü, inkl. 1 alkoholfreiem Getränk, Tagungsraummiete inkl. Technik	69,-
Preis pro Person / ab 15 Personen		

Tagungsereignis		
Segelregatta	ca. 3 Std Segeltörn	35,-
Preis pro Person / ab 8 Personen		

FEIERN

Festsaalrente App. müssen hinzugebucht werden	Keine Miete	
	die Mindestteilnehmerzahl ist zu erfüllen.*	
Restaurantrente App. 10 + 11 müssen hinzugebucht werden	Preis mit Mindestumsatz abgegolten	
	die Mindestteilnehmerzahl ist zu erfüllen.*	
Restaurant Wintergartenrente App. 10 + 11 müssen hinzugebucht werden	Preis mit Mindestumsatz abgegolten	
	die Mindestteilnehmerzahl ist zu erfüllen.*	
ab 24 Uhr	+ Personalgebühr je angefangener Stunde	100,-

BEWIRTUNG

Menues Preis p. Person	3-Gang-Menue	38,-
	4-Gang-Menue	45,-
	5-Gang-Menue	50,-
Buffet Preis p. Person	alle aufgeführten Buffetoptionen	45,-
Fingerfood Preis je Stück	alle aufgeführten Sorten. Bei Mindestabnahme von 10 Stück pro Sorte.	2,50

TECHNIK Festsaal

Beamer	Leinwand X x X cm, Beamer LG (VGA, 2xHDMI)
inkl.	
festverbaute Hi-Fi-Anlage	Anschlüsse: Aux, USB, Chinch
inkl.	

*Wird die Mindestteilnehmerzahl für Eure Wunschlocation nicht erfüllt, könnt Ihr trotz dessen Eure Veranstaltung durchführen. Jedoch müsst ihr dafür den Preis einer Veranstaltung mit entsprechender Mindestteilnehmerzahl zahlen.

FAQ / HÄUFIGE FRAGEN

Terminvereinbarung

Termine für Tagungen und Veranstaltungen, welche am Tag stattfinden, können über das gesamte Jahr gebucht werden. Feierlichkeiten in den Abendstunden sind in den meisten Fällen nur außerhalb der Hauptsaison möglich, da hierfür Apartments zugebucht werden müssen. Die Unterkünfte liegen direkt über der Veranstaltungslocation. Bei Buchung von 1 bis 2 Nächten berechnen wir einen Aufpreis. Eure Veranstaltung, Tagung oder Feierlichkeit spricht Ihr mit unserem Rezeptionsteam ab.

Bei Feiern müssen jeweils Unterkünfte gebucht werden:

Festsaal

bis 50 Personen
Darüberliegende Apartments 3, 4 und 5 müssen bei einer Feierlichkeit dazu gebucht werden.

Land-Apartment 3 C + 5 C

... verfügt über zwei separate Schlafräume für vier Personen, Badezimmer, Gäste-WC, im Wohnbereich gibt es eine Couch zur Aufbettung für weitere zwei Personen.

Land-Apartment 4 A

... verfügt über einen separaten Schlafraum für zwei Personen, Badezimmer, Gäste-WC, im Wohnbereich gibt es eine Couch zur Aufbettung für weitere zwei Personen.

Restaurant Kormoran

ab 50 Personen
Darüberliegende Apartments 10 und 11 müssen bei einer Feierlichkeit dazu gebucht werden.

Design-Apartment 10

... Maisonette-Apartment – 3 Räume auf 2 Etagen.
Zwei Schlafräume mit Doppelbetten, Badezimmer und ein Wohnraum mit Aufbettung für zwei Personen (Schlafcouch).

Design-Apartment 11

... Maisonette-Apartment – 3 Räume auf 2 Etagen.
Zwei Schlafräume mit Doppelbetten, Badezimmer, Gäste-WC, und ein Wohnraum mit Aufbettung für zwei Personen (Schlafcouch).

Gibt es eine Sperrstunde?

Wir bitten Euch, ab 22 Uhr die Lautstärke zu drosseln. Ab 24 Uhr erheben wir je angefangener Stunde 100€ Personalgebühr.

Wie werden die Getränke berechnet?

Getränke werden bei uns nach Verzehr berechnet. Eine Preisliste ist in unserem Restaurant oder auf unserer Homepage einzusehen.

Welche Getränke stehen zur Auswahl?

Wir führen alle gängigen Soft-Getränke, Heißgetränke, Fassbier, verschiedene Flaschenbiere und internationale Weinspezialitäten – bitte wählt aus unserer Getränkekarte.

Kann ich eigene Getränke mitbringen?

Nein – Unsere Restaurant-Crew versucht Euch alle Wünsche zu erfüllen, jedoch müsst Ihr mit den Produkten aus unserer Karte vorlieb nehmen.

Müssen Kinder den vollen Buffet-Preis bezahlen?

Kinder bis 6 Jahre sind frei. Kinder über 6 Jahre werden wie Erwachsene berechnet.

Wo gibt es Parkmöglichkeiten?

Auf unserem beiliegendem Arealplan sind die Parkmöglichkeiten für Eure Gäste eingezeichnet. Diese liegen alle in einem Abstand von nur wenigen Gehminuten.

Können wir uns in der Wasserferienwelt trauen lassen?

Ja – wir sind Außenstelle des Standesamtes Putbus.

Kennen sie gute Hochzeitsfotografen/innen?

Auf Nachfrage empfehlen wir Euch gerne Fotografen aus unserer Umgebung.

Wo können wir Dekoration und Blumen bestellen?

Wir bitten Euch, selbst Servietten, Blumen und Tischgestecke zu bestellen. Gerne dekorieren wir nach Euren Vorgaben. Bei folgenden Floristen in der Nähe könnt Ihr Blumen bestellen: **De Blomenpott** Bahnhofstraße 18, 18581 Putbus 038301/60774

Bei welchem Konditor bekomme ich meine Hochzeitstorte?

Unser vertrauter Partner für Confitserie ist das „Rosencafé“ am Putbuser Park. Aller beste Qualität und höchste Zuverlässigkeit zeichnen unseren Partner aus. Fragt uns einfach.

Kann ich Kuchen selbst mitbringen?

Ja, wir berechnen in diesem Fall nur etwas für die Bereitstellung des Gedecks.

DJ und Musik

Ein DJ und Alleinunterhalter ist erlaubt, jedoch bitten wir darum auf zusätzliche HIFI-Technik zu verzichten, sowie auf Berücksichtigung der Lautstärke ab 22 Uhr.

Wie sind die Zahlungsmodalitäten?

Wir bitten um eine Anzahlung von 50 % des kalkulierten Auftragswertes bei Buchungsbestätigung. Nach Eurer Feier erhaltet Ihr eine Abschlussrechnung der Veranstaltung per Email oder Post. Bezahlen könnt Ihr entweder Bar, per EC-Karte oder bequem per Überweisung.

Personenzahlen?

Die Personenanzahl müssen bis 7 Tage vor Veranstaltungstermin fest angemeldet werden

Was beinhalten die Preise?

Alle Preise inklusive Service, Raummiete, Endreinigung, Energie und der gesetzlichen MwSt.

Preisänderungen

Wir behalten uns vor, bei Preisanpassung unserer Lieferanten oder anderen Unvorhersehbarkeiten den Preis anzupassen.

Stornierung

Bei Stornierungen ab Zeitpunkt des Zustandekommens eines verbindlichen Veranstaltungsvertrages bis 42 Tage vor Anreise wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 15,- EUR pro gebuchtem Objekt fällig.

Danach gilt folgendes:

bis 21 Tage vor Anreiseternin 45% des Leistungspreises
bis 14 Tage vor Anreiseternin 60% des Leistungspreises
bis 7 Tage vor Anreiseternin 80% des Leistungspreises
ab 6 Tage vor Anreiseternin 90% des Leistungspreises

Genauere Absprache

mit unserem Restaurant Kormoran bezüglich des Buffets, Getränke & Deko erfolgt erst nach Eingang der unterschriebenen Bestätigung, da bei eventueller Absage der Zeitaufwand zu groß wäre. Wir bitten um Verständnis.

AGB

Die vollständigen AGB findet Ihr unter <https://www.im-jaich.de/agb>

