



Ihre Traumhochzeit im Schloss Wulkow



Die standesamtliche / freie Trauung im Schloss

Gern führen wir Ihre standesamtliche Trauung
oder auch die freie Zeremonie in unserem Schloss durch:

- Im Rosengarten des Schlosses oder vor dem Schloss in einem feierlichen und romantischen Rahmen!
(bei schönem Wetter, unbegrenzte Personenzahl)
- Trauzimmer des Schlosses (bis ca. 35 Personen)
- Trauzimmer im Restaurant (bis ca. 90 Personen)
Im Rosengarten des Schlosses oder vor dem Schloss in einem feierlichen und romantischen Rahmen! (unbegrenzte Personenzahl)



Kirchliche Trauung

Lassen Sie sich in unserer Feldsteinkirche kirchlich trauen!
Unsere kleine Feldsteinkirche befindet sich gleich gegenüber dem Schloss.

Auf Wunsch übernimmt ein Pfarrer aus unserer Gemeinde (ev. und kath.) Ihre Trauung.
Selbstverständlich können Sie auch gern einen Pfarrer aus Ihrer Heimatpfarre mitbringen.



Heiraten am Sonntag

Eine freie Zeremonie oder eine kirchliche Hochzeit ist bei uns auch sonntags möglich.



Unser Angebot rund um Ihre Traumhochzeit



Wir unterstützen Sie gern ...

Ob der Visagist & Hairstylist für Ihren großen Tag,
die Hochzeitsfotos, die passende Hochzeitstorte,
die entsprechende Florale Dekoration, Sänger / Sängerin oder auch eine Band,
die Einladungskarten, Tisch oder Buffetkarten, weiße Hochzeitstauben,
Luftballons, die Feuershow, das Feuerwerk, der Karikaturist, der Magier
und viele, viele weitere Wünsche.

Wir unterstützen Sie gern von A wie Anzug bis Z wie Zeremonie,
nur „JA-Sagen“ müssen Sie allein.

Durch unsere jahrelange Erfahrung im Bereich
Hochzeits- und Veranstaltungsplanung
können wir fast alles für Sie realisieren.





Unser Angebot rund um Ihre Traumhochzeit



Kleinigkeiten danach ...



... nach der Trauung

Nach der Trauung servieren wir Ihnen gern ein Empfangsgetränk in unserer Bibliothek. Bei schönem Wetter bedienen wir Sie natürlich auch gern in unserem Schlossgarten.



... zum Empfang

Zum Empfang empfehlen wir Ihnen ein Flying Buffet für den kleinen Hunger, z.B.:

Minibouletten,
Tomaten-Mozzarella Spieße,
geeiste Tomatensuppe mit Parmesanspänen
und vieles, vieles mehr.



... die Kaffeetafel

Nehmen Sie mit Ihren Gästen doch an unserer festlich geschmückten Kaffeetafel vor dem Schloss oder auch im Schloss Platz.

Hier servieren wir Ihnen hausgemachte, saisonale Kuchen und natürlich Kaffee & Tee soviel Sie mögen.



Unser Angebot rund um Ihre Traumhochzeit



Unsere räumlichen Kapazitäten *Bankettsaal*

In unserem Bankettsaal können wir Veranstaltungen für bis zu 100 Personen realisieren (ab 40 Personen).

Unter Einbeziehung der direkt angrenzenden Räumlichkeiten können wir bei Bedarf Veranstaltungen bis zu 150 Personen durchführen.

Restaurant

Unser Restaurant ist für Veranstaltungen von 15 bis ca. 50 Personen geeignet.

Wintergarten

Der Wintergarten bietet Platz für 10 bis ca. 25 Personen. Im Sommer kann hier die Kapazität unter Einbeziehung der Terrasse auf bis zu 50 Personen erhöht werden.

Gut zu wissen ...

Für das Ende Ihrer Veranstaltungen planen Sie bitte eine Zeit von spätestens 3:00 Uhr früh ein. Für eine darüber hinausgehende Dauer bedarf es der individuellen Absprache mit uns.



Unsere Zimmerpreise



Die Remise

Einzelzimmer in der Hauptsaison*:	58,00 €
Einzelzimmer in der Nebensaison*:	49,00 €
Doppelzimmer in der Hauptsaison*:	39,00 € <i>pro Person</i>
Doppelzimmer in der Nebensaison*:	33,00 € <i>pro Person</i>



Das Schloss

Einzelzimmer in der Hauptsaison*:	74,00 €
Einzelzimmer in der Nebensaison*:	63,00 €
Doppelzimmer in der Hauptsaison*:	49,00 € <i>pro Person</i>
Doppelzimmer in der Nebensaison*:	42,00 € <i>pro Person</i>

Das große Schlosszimmer

In der Hauptsaison*:	59,00 € <i>pro Person</i>
In der Nebensaison*:	49,00 € <i>pro Person</i>



Das Frühstück

Alle Zimmerpreise verstehen sich exklusive Frühstück.
Für unser reichhaltiges Frühstücksbuffet berechnen wir 13,00 € je Person
(Kinder bis zum 4. Lebensjahr kostenlos, bis zum 10. Lebensjahr 6,50 € je Kind)

* Hauptsaison: 1. Mai bis 30. September; Nebensaison: 1. Oktober bis 30. April



Kulinarische Buffets *Hochzeits-Buffer Edel*

Vorspeisen vom Buffet

Riesengarnelen auf Gemüsespaghetti (keine Pasta) in Vanille-Honigvinaigrette,
Variationen von gefüllter Anti Pasti mit Pecorinohobel,
Geflügelsalat mit Palmherzen, Curry und Cocos
Bärlauchcrème aus dem Pastetenschälchen,
Hanseatische Edelfischfilets aus dem Buchenrauch
mit Kaviar und Himbeer-Meerrettichsahne,
Lammrückentranchen an Rapunzelsalat mit Papaya und Orangen-Blütendressing,
Ofenfrische Brotauswahl mit Buttervariationen

Suppenstation oder eingesetzte Vorspeise: Karotten-Orangencrémesuppe mit Ingwer

Hauptspeisen vom Buffet:

Rosé gebratene Rinderfiletmedaillons an Weinmeistersauce
mit glacierten Stiftgemüse und Thymiankartoffeln,
Seezungenröllchen mit Lachsfüllung an Safran-Lobstersauce,
Zuckerschoten und Hochland-Duftreis,
Französische Maispoulardenbrust an einer Jus von getrockneten Tomaten
mit mediterranen Gemüseperlen und Pappardelle

Dessertbuffet

Orangen-Mascarponecrème mit Grand Marnier, Nougat und Himbeermark
Rhabarber mit Erdbeeren und Vanillesauce
Früchte getaucht in zart schmelzender Schokoladenhülle
Internationale Käsevariationen mit Trauben und Grissini

68,00 € pro Person (ab 50 Personen)

Gern verändern wir unsere Buffets nach Ihren Wünschen.



Kulinarische Buffets

Hochzeits-Buffer Exquísité



Vorspeisen vom Buffet

Luftgetrocknete Schinken- und Salamiauswahl an einem Bouquet von sauer eingelegtem Gemüse, Avocado-Orangensalat mit Tomaten und Mozzarella, Pastasalat mit Gemüse in einer Sauce von geschmorten Paprika, Crevettensalat in fruchtig abgeschmecktem Cocktaildressing, Blattsalate der Saison mit Joghurt-Kräuter und Balsamdressing, Ofenfrische Brotauswahl mit Buttervariationen

Suppenstation oder eingesetzte Vorspeise:

Kartoffelcrèmesuppe mit gerösteten Landjägerscheiben

Hauptspeisen vom Buffet:

Schweinefiletstreifen in Waldpilzrahm mit buntem Buttergemüse und sautierten Spätzle
Zarte Hähnchenbrust gewickelt in Speck und Bergkäse mit Tomatenrahm und gebratenen Champignonköpfen dazu Salbeikartoffeln

Dessertbuffet

Luftige Topfencrème mit Johannisbeergelee,
Tranchierte Früchte dekorativ angerichtet,
Torteletts mit Beeren und Crème Patissier

53,00 € pro Person (ab 50 Personen)

Gern verändern wir unsere Buffets nach Ihren Wünschen.



Kulinarische Buffets

Hochzeits-Buffer Märchenhaft



Vorspeisen vom Buffet

Wraps gefüllt mit: Rucola, Tomate, Mozzarella
und Hähnchenbrust mit Mangochutney,
Roastbeefröllchen gefüllt mit Gemüsestreifen dazu Remouladendip,
Kleine Strauchtomaten mit Fetakäse und Oliven,
Garnelen-Orangenspießchen,
Charentaisemelone mit Serranoschinken,
Ofenfrische Brotauswahl, Buttervariationen

Suppenstation oder eingesetzte Vorspeise:

Bananen-Currysuppe mit Chili

Hauptspeisen vom Buffet:

Zarte Schweinelendenmedaillons an Weißwein-Champignonsauce
mit glacierten Frühlingskarotten und sautierten Tagliatelle,
Gebratenes Lachsfilet auf geschmolzenen Tomaten
mit geschwenkten Schnittlauchkartoffeln,
Putenvoltini gefüllt mit Oliven und Fetakäse auf Paprikasauce

Dessertbuffet

Mousse au chocolate aus eigener Herstellung
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Grissini
Obstspießchen

52,00 € pro Person (ab 50 Personen)

Gern verändern wir unsere Buffets nach Ihren Wünschen.



Kulinarische Buffets

Hochzeits-Buffer Romantisch



Vorspeisen vom Buffet

Paellasalat von Meeresfrüchten, Shrimps, Gemüse, Safranreis,
Kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit Tomate, Frühlingszwiebel und Fetakäse,
Champignon-Zucchini-salat in süßer Chilimarinade,
Tomaten-Gurkensalat in Kräuter Crème fraîche,
Chorizo-Olivensalat mit mediterranem Gemüse,
Ofenfrische Brotauswahl mit Buttervariationen

Suppenstation oder eingesetzte Vorspeise:

Geflügelconsommé mit Curry- und Zitronengrasaromen

Hauptspeisen vom Buffet:

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Speckbohnen
und Dijonsenf-Kartoffelstock,
Kleine Putenbruststeaks gratiniert mit Pfirsich und
Grillkäse aus Zypern an fruchtiger Currysauce
mit Broccoliröschen und Sesamnocchis

Dessertbuffet

Apfelcrème mit Fruchtmark und leichter Zimtnote
Frischer Obstsalat mit Beeren und Vanille
Kleine Liebesknochen fein gefüllt

47,00 € pro Person (ab 50 Personen)

Gern verändern wir unsere Buffets nach Ihren Wünschen.



Flüssiges zur Erfrischung und für die Sinne



Pauschalangebot 1

Begrüßungsgetränk nach der Trauung

Prosecco, hausgemachte Bowle, Orangensaft

Bier

König Pilsener, Hefeweizen naturtrüb, Alkoholfrei & Dunkel, Köstritzer Schwarzbier

Weißwein

Riesling Kabinett | St. Johanner Steinberg | trocken | Weingut: Dorwagen (Rheinhessen)

Chardonnay Spätlese, Q.b.A | trocken | Weingut: Dorwagen (Rheinhessen)

Rotwein

Dornfelder Q.b.A. | Ingelheimer Kaiserpfalz | trocken | Weingut: Dorwagen (Rheinhessen)

Merlot | Villa Rocca | trocken | Italien

Alkoholfreie Getränke

u. a. Tafelwasser und stilles Wasser

Coca Cola, Fanta und Sprite

Apfel- und Rhabarberschorle

Orangen-, Apfel-, Kirsch- und Bananensaft

Malzbier und alkoholfreie Biere

Heißgetränke

Kaffee und Tee | Espresso und Cappuccino

40,00 € pro Person
(für die Dauer von 7 Stunden)



Flüssiges zur Erfrischung und für die Sinne



Weitere Pauschalangebote (Vorschlag)

Pauschalangebot 2

Wie 1, jedoch zusätzlich mit 3 ausgesuchten Spirituosen
(Havana, Wodka, Whiskey, Kirschlikör, Eierlikör, Ramazotti)

49,00 € *pro Person*



Pauschalangebot 3

Wie 2, zusätzlich mit Caipirinha

51,00 € *pro Person*



Pauschalangebot 4

Wie 3, zusätzlich mit Champagnerempfang

61,00 € *pro Person*



(Auf Wunsch werden Ihre Getränke nach Verbrauch abgerechnet.)

