



Zur Kutscherscheune **Bankettmappe**

Liebe Gäste

wir heißen Sie, bei uns auf Gut Groß Zecher herzlich Willkommen.

In unserem Restaurant & Café „Zur Kutscherscheune“ vereinen sich alle Aspekte der Nachhaltigkeit in der regionalen Küche. Wild aus eigener Jagd, je nach Fang des Gutsfischers frischer Fisch aus dem Schaalsee und das Mehl für unsere Teige und Brötchen stammt von unserem Acker.

Unsere Torten und Kuchen werden täglich frisch mit „Schaalseekorn“, gewonnen von unseren Ackerflächen und gemahlen in der Bardowicker Mühle, gebacken. Die Eier kommen vom Hühnerhof Oldag aus Hakendorf, die Früchte von der Himbeerplantage Wulff aus Seedorf und die Bio-Milch stammt aus der Gläsernen Molkerei in Dechow.

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Menü- und Buffetauswahl unseres Küchenchefs. Gerne servieren wir Ihnen ein Menü bereits ab 8 Personen. Brunch und Buffet offerieren wir Ihnen ab 25 Personen.

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontaminationen kommen.

Für alle Fragen zur Organisation und Planung stehen wir Ihnen nach vorheriger Terminabsprache gerne persönlich zur Verfügung.

Hannelore von Witzendorff und das Team der Kutscherscheune

Gut Groß Zecher
Zur Kutscherscheune
Lindenallee 15
23883 Groß Zecher

T 04545 – 851401 20
geniessen@gutgrosszecher.de
www.gutgrosszecher.de



Inhaltsübersicht

LIEBE GÄSTE	1
INHALTSÜBERSICHT.....	2
EMPFANG.....	3
GETRÄNKEPAUSCHALEN.....	4
GRUNDPAUSCHALE	4
KLASSIKPAUSCHALE.....	4
TISCHORDNUNG.....	5
DEKORATION	5
BLUMEN.....	5
BAUKASTEN-MENÜ	6
VORSPEISEN	6
SUPPEN.....	7
HAUPTGÄNGE.....	8
DESSERTS	11
BUFFETS	12
SCHAALSEE BUFFET.....	12
GUTSHOF BUFFET.....	13
MEDITERRANES BUFFET.....	14
GRILL BUFFET	15
BRUNCH BUFFET	16
SNACKS / MITTERNACHTSIMBISS.....	17
KAFFEE UND KUCHEN.....	18
TORTEN.....	18
KUCHEN	18
GETRÄNKE	18
„KUTSCHER-GEDECK“	18
HOCHZEITSTORTE.....	19
ÜBERNACHTUNG.....	20
ZIMMER	20
INSPEKTORHAUS.....	20
FRÜHSTÜCK.....	20
RAHMENPROGRAMM FÜR IHRE FEIER	21
AKTIVITÄTEN	21
FRISEURIN.....	21
FOTOGRAF:IN	21
KIRCHLICHE, STANDESAMTLICHE ODER FREIE TRAUUNG	22
DISCJOCKEYS	22
KONTAKT	23



Empfang

Empfang im Sommer auf der Seeterrasse oder direkt am See mit einem Begrüßungsgetränk, wie z.B.

Schaalsecocktail

alkoholfreier Blue Curacao und Ananassaft werden mit Bernard Massard Jahrgangssekt oder Mineralwasser aufgefüllt und mit einem Früchtespieß garniert

€ 6,50

Sekt-Empfang

mit Jahrgangssekt oder Prosecco und Orangensaft

€ 5,00

Im Winter können wir gern den Empfang am Feuerkorb vor dem Haupteingang ausrichten

Apfelpunsch ohne Alkohol

€ 4,50

oder

Apfelpunsch mit 2cl Calvados

€ 5,50

Der Empfang wird pro Person berechnet und ist in keiner Getränkepauschale enthalten.



Getränkepauschalen

Anbei finden Sie unsere Getränkepauschalen für Ihre Feierlichkeit. Gerne können Sie hier die zu Ihnen passende Pauschale auswählen. Sollten Sie zusätzliche Wünsche haben, teilen Sie uns diese gern mit.

Ab 60 Personen steht Ihnen der Gastraum exklusiv für Ihre geschlossene Gesellschaft zur Verfügung, dabei rechnen wir nur nach Getränkepauschalen ab. Bei einer geringeren Personenzahl ist eine Einzelabrechnung nach Karte möglich.

Grundpauschale

Die Grundpauschale umfasst Heißgetränke, Mineralwasser, Softgetränke (Coca-Cola Produkte, Schweppes, Säfte und Schorlen), verschiedene Biere, ausgesuchte Weine und Jahrgangssekt.

von 15:00 bis 2:00 Uhr – 11 Stunden - € 61,00 pro Person

von 18:00 bis 2:00 Uhr – 8 Stunden - € 45,00 pro Person

Kinder von 5-16 Jahren - € 20,00 pro Kind

Kinder von 0-5 Jahren - kostenfrei

Jede weitere Stunde und verbleibender Gast - € 8,50

Klassikpauschale

Die Klassikpauschale umfasst zusätzlich zur Grundpauschale zwei Spirituosen und zwei Longdrinks, z.B. Aquavit, Jägermeister, Gin, Rum oder Whisky

von 15:00 bis 2:00 Uhr – 11 Stunden - € 79,00 pro Person

von 18:00 bis 2:00 Uhr – 8 Stunden - € 59,00 pro Person

Kinder von 5-16 Jahren - € 20,00 pro Kind

Kinder von 0-5 Jahren - kostenfrei

Jede weitere Stunde und verbleibender Gast - € 9,50



Tischordnung

Für den Empfang Ihrer Gäste reservieren wir Ihnen bei gutem Wetter gern unsere Seeterrasse. Selbstverständlich kann auf Ihren Wunsch der Empfang auch direkt am Wasser stattfinden. Bei schlechtem Wetter finden der Sektempfang und das Kaffeetrinken in unserer rustikalen Scheune oder auf der Galerie statt, da der Gastraum für das Abendessen vorbereitet wird.

Im Gastraum sind 6 ehemalige Pferdeboxen vorhanden, wodurch die Möglichkeiten der Bestuhlungsformen begrenzt sind. In jeder Box kann ein 10er Tisch bereitgestellt und in der Mitte des Gastraumes eine weitere Tafel und/oder ein Buffet aufgebaut werden, sodass bis zu 80 Personen im Gastraum Platz finden.

Bei herrlichem Sommerwetter kann das Essen, nach vorheriger Absprache, auch auf der Seeterrasse stattfinden.

Zum Tanz, im Anschluss an das Abendessen, werden die Tische aus der Mitte des Gastraumes entfernt, sodass Sie ausreichend Platz zur Verfügung haben.

Ab 18:00 Uhr ist der Gastraum dann als geschlossene Gesellschaft reserviert. A la carte – Gäste werden tagsüber bei schönem Wetter auf dem Weg vor der Kutscherscheune bedient.

Dekoration

Gerne dekorieren wir die Tische kostenfrei mit Tischläufern und Servietten der Fa. Duni.

Alternativ bestellen wir auf Ihren Wunsch auch Stofftischdecken (2,00 € pro Pers.) und/oder Stoffservietten (1,00 € pro Pers.) für Ihre Feierlichkeit.

Zudem erstellen wir Ihnen gern dem Anlass entsprechende Menü- und Getränkearten (2,00 € pro Stück).

Blumen

Wir arbeiten mit der Floristin [Anke von der Mehden](#) aus Ratzeburg zusammen, bei der Sie direkt den Blumenschmuck aussuchen und zu uns liefern lassen können.

blumen@ankevondermehden.de
Tel.: 04541-868229

Selbstverständlich können Sie die Blumen auch selbst organisieren.



Baukasten-Menü

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü zusammen.
Ob drei, vier oder fünf Gänge. Die Entscheidung liegt ganz bei Ihnen.
Gern stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung beratend zur Seite.

Ein Menü servieren wir Ihnen bereits ab 8 Personen.
Auf besondere Wünsche gehen wir gerne nach Absprache ein.

Vorspeisen

Fisch

Frittierte Hechtklöße
auf Salat von Zuckerschoten mit Kräuter Dip
€ 14,90

Geräuchertes Edelmaränenfilet
an süßsaurem Rettich-Apfelsalat mit Himbeer-Balsamico
€ 14,50

Räucherforelle mit Rote Bete und Meerrettich,
Friséesalat und Orangendressing
€ 14,50

Fleisch

Rehtatar mit Haselnussöl,
Burrata und Salatspitzen
€ 15,90

Vitello Tonnato
mit Kapern und getrockneten Tomaten
€ 14,60

Vegetarisch

Zweierlei von der Tomate mit Burrata,
Balsamico, Rucola und Basilikumpesto
€ 13,90

Vegan

Gebackenes Gemüse-Tempura
mit zweierlei Humus, Wildkräutersalat und Kräuterdip
€ 14,90



Suppen

Fisch

Fischsuppe

€ 8,50

Käsecremesuppe mit Lachs

€ 7,50

Fleisch

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich und Gemüsestreifen

€ 8,50

Vegetarisch

Linsencremesuppe

mit Gemüse-Tatar und frischem Kerbel

€ 7,50

Champignoncremesuppe

mit Brotcroûtons und Sahnehaube

€ 7,50

Pastinakencremesuppe

mit Kräuterpesto und Kresse

€ 6,50

Vegan

Cremsuppe von Karotte, Ingwer und Vanille

€ 6,50

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Curry Eis

€ 7,50



Hauptgänge

Fisch

Spinat-Risotto mit gebratenem Zander
und kräftiger Parmesansauce
€ 21,80

Saiblingsfilet an Zitronen-Beurre-Blanc,
Spitzkohl und jungen Kartoffeln
€ 19,50

Gebratenes vom Barschfilet auf Kaffir-Limonensauce
mit Wurzelgemüse und Rote Bete-Kartoffeln
€ 20,50

Kabeljaufilet auf Dinkelrisotto,
Wurzelgemüse und Sanddornsauce
€ 18,90

Schwein

Crepinet vom Schweinefilet
gefüllt mit Artischocken und getrockneten Tomaten
auf Estragonrahm mit Petersilienpüree
21,50

Tranchen vom „Landuro Schweinerücken“ mit Pilzragout
Blumenkohlröschen & Grenaykartoffeln
€ 23,50

Schweinefiletmedaillons auf Blattspinat und Pfifferlingsragout
mit Käse überbacken, Chiantijus und Schupfnudeln
€ 19,90



Rind

Rinderfilet von der Holsteiner Färs
auf Portweinsauce mit Butterwirsing, glasierten Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
€ 36,50

Tranchen vom Rinderrücken
mit Barolojus, glasiertem Gemüse und Macaire-Kartoffeln
€ 29,50

Rosa gebratenes Filet und geschmorte Schulter vom Rind
mit Wurzelgemüse aus dem Ofen und getrüffeltem Röstkartoffeln
€ 33,50

Geflügel

Perlhuhnbrust an Estragon-Pfefferjus,
Karotte, Karottenpüree und Grana Padano-Polenta
€ 21,50

Überglänzte Barbarie-Entenbrust
mit Aprikosen-Rosmarinjus, Gemüseragout und Kartoffel-Steckrübenpüree
€ 21,50

Maishähnchenbrust
auf Thymian-Risotto mit Lauch und Pilzen
€ 18,50

Lamm

Lammragout mit Oliven,
Orangen, geschmortem Pilzgemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 18,50

Rosa gebratene Lammnuss
mit würzigen grünen Bohnen, an Barolosauce und Schupfnudeln
€ 23,50

Lammkarree an Cranberry-Rotweinsauce
mit geschmortem Spitzkohl und Perlgraupenrisotto
€ 28,50



Kalb

Geschmorte Kalbsbäckchen mit kräftiger Spätburgundersauce,
glasierem Gemüse und cremiger Polenta
€ 19,50

Rosa gebratener Kalbsrücken an Portweinjus,
mit geröstetem grünem Spargel, Petersiliencreme und Kartoffelkrapfen
€ 24,50

Rosa gegartes Kalbsfilet
an Calvados-Apfelsauce, auf Pfifferling-Gnocchi-Ragout
€ 36,50

Vegetarisch

Wirsing-Kartoffel-Roulade
auf geschmolzenen Thymian-Chili-Tomaten, mit Basilikum-Pfeffersauce
€ 14,50

Spinatknödel
mit Zuckerschoten, Dörrtomaten und Tomaten-Kapern-Olivensauce
€ 16,90

Wirsinglasagne
mit pikanter Tomatensauce
€ 17,00

getrüffelte Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten,
Gorgonzolaschaumsauce und Parmesan
€ 15,60

Vegan

Strudel gefüllt mit allerlei Gemüse,
dazu Süßkartoffel als Creme und Chips
€ 14,90



Desserts

Crème Brûlée von der Vanille,
mit Früchten der Saison, dazu Himbeersorbet
€ 8,50

Mousse au Chocolat
mit Grappa-Rosinen und Früchten
€ 9,50

Holsteiner Beerengrütze mit Vanillesauce
€ 7,50

Apfelcrumble
mit Karamellschaum und Nusseis
€ 7,50

Tiramisu mit Früchten im Glas
€ 8,50

Pistazien Panna Cotta
mit Birnen-Apfelkompott
€ 7,50

Fruchtsalat
mit Ananasschaum und Mangosorbet
€ 8,50



Buffets

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Buffetvorschläge unseres Küchenchefs.
Gerne servieren wir Ihnen ein Buffet ab 25 Personen.
Auf besondere Wünsche gehen wir gerne nach Absprache ein.

Schaalsee Buffet

Suppe

Cremesuppe mit gebackenen Hechtklößen

Kalte Speisen

gebeizter Lachs

geräuchertes Barschfilet mit Rote Bete-Meerrettich

rosa gebratener Wildschweinerücken mit Limonen-Kräutervinaigrette

Gurkensalat mit Schmand und frischem Dill

Rote-Bete-Apfel-Salat

Brotkorb und Butter

Warme Speisen

Gebratenes von der Edelmaräne auf einem Bett von roten Linsen

Ballotine vom Perlhuhn an Estragon-Pfeffer-Sauce

Teigtaschen gefüllt mit Pilzen in Käse-Tomatensauce

Beilagen

glasiertes Gemüse der Saison

Schupfnudeln

Butterkartoffeln

Dessert und Käse

Panna Cotta mit Birnenkompott

regionale Käseauswahl mit frischen Früchten

Preis pro Person

€ 56,00



Gutshof Buffet

Suppe

Wirsing-Kartoffelcremesuppe mit Speck

Kalte Speisen

Hausgemachtes mageres Sauerfleisch vom Wild
Geräucherter Wildschinken mit Melone
Matjesfilet mit Hausfrauensoße

Bunter Gartensalat mit Kräutervinaigrette
Hausgemachtes Dinkelbrot
Salzbutter und Schmalz

Warme Speisen

Zweierlei vom Wild:
Geschmorte Wildschweinkeule mit Pilzen
Tranchen vom Wildschweintrücken
Preiselbeerjus
Saiblingsfilet auf Kohlrabi-Kartoffel-Lauchragout
Spinatknödel an Kräutersauce

Beilagen

Wurzelgemüse
glasierte Kartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Zitronenmousse

Preis pro Person
€ 51,00



Mediterranes Buffet

Suppe

Paprikacremesuppe mit Basilikum

Kalte Speisen

Antipasti „classico“

Peperonata, Auberginenröllchen, Zucchini in Balsamico

Wildschweinrohschinken mit süßer Melone

Vitello Tonnato mit Kapernfrüchten

„Caprese“ Salat mit Strauchtomaten, Mozzarella, altem Balsamico und Pesto
Ciabatta und Tomatenbutter

Warme Speisen

Saltimbocca vom Kalb mit Weißwein, Kapern und Schalotten

Poulardenbrust in Salbei und Knoblauch gebraten

Barschfilet auf Tomaten-Kapernsauce

Tortellini mit Ricotta Füllung

Beilagen

mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Crème Brûlée

Preis pro Person

€ 53,00



Grill Buffet

Salate

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Caprese
Knackige Blattsalate mit Dressings

Fleischauswahl (bitte 3 Sorten auswählen)

Hüftsteaks
Marinierte Schweinenackensteaks
Hähnchenspieß mit Kräutermarinade
Spare Ribs
Bratwurst und Schinkenwurst

Fischauswahl

Garnelenspieße
Kap Seehecht Filet in der Folie

Gemüseauswahl (bitte 2 Sorten auswählen)

Auberginen
Zucchini
Pilzpfanne
Paprika

Beilagen

Kartoffel Wedges
Kartoffel mit Crème Fraîche und Schnittlauch
Gratinierte gefüllte Tomaten

Saucen (bitte 4 Sorten auswählen)

Tzatziki, Currysauce, Tomatensalsa
Barbecuesauce, Paprika-Feta Dip
Kräutersenf, Ketchup, Aioli

Dessert

Spieße von Honig- und Wassermelone
Aperol Spritz Orangenmousse

Preis pro Person
€ 59,00



Brunch Buffet

Frühstück

Brot und Brötchensorten
Croissants

Naturjoghurt
Müsli und Cornflakes
Obstsalat

Konfitüren, Honig, Nussnougatcreme
diverse Aufschnitte und Käsesorten

gekochte Eier und Rührei
gebratener Frühstücksspeck

Filterkaffee
Tee
Orangensaft

Suppe

Linsencremesuppe

Kalte Speisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Räucherforelle mit Preiselbeer-Mayonnaise
Tomate Mozzarella mit Basilikummarinade
Salate à la Chef Vito mit verschiedenen Dressings
Rohkostsalat

Warme Speisen

Tranche vom Schweinefilet in Heu gegart mit Rosmarin-Pfeffersauce
Gemüsestrudel mit Erbsenpüree
Gemüse der Saison
Macaire-Kartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse

Preis pro Person
€ 46,00



Snacks / Mitternachtsimbiss

Die Preise gelten pro Portion/pro Person.

Kalte Speisen

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
pro Person € 5,50

Tomate-Mozzarella-Spieß
pro Stück € 2,90

Käseigel

Käsewürfel mit Oliven und Weintrauben
pro Person € 9,50

Holsteiner Tapas

auf hausgemachten Mini-Brötchen, Baguette oder Pumpernickel
mit Matjestatar pro Stück € 3,10
mit Wildschinken pro Stück € 4,20
mit Schnittlauchcreme pro Stück € 2,50

Gemischte Aufschnittplatte
mit Vollkorn- und Weizenbrot
pro Person € 8,00

Minifrikadellen und Kartoffelsalat
pro Person € 6,90

Warme Speisen

Gulaschsuppe mit hausgemachten Brötchen
pro Person € 8,00

Kartoffelsuppe mit hausgemachtem Baguette
pro Person € 6,50

Currywurst in Currysauce mit Brot
pro Person € 6,90



Kaffee und Kuchen

Unsere Konditorin bereitet Ihnen gerne Ihre Lieblingstorte oder Ihren Lieblingskuchen zu, wie zum Beispiel:

Torten

Kutschertorte (Schmand-Mandarinen mit Orangensahnebällchen)
Baiser-Torten mit Stachelbeeren oder Früchten der Saison
Schwarzwälder-Kirschtorte mit und ohne Eierlikör
Marzipan-Nusstorte mit dunklem Nussboden
€ 46,00 pro Torte

Himbeer-Krümel-Torte
€ 58,00 pro Blech

Kuchen

Quark-Streuselkuchen (mit Mandarinen, Kirschen oder Himbeeren)
Apfel- oder Kirschstreuselkuchen
Hefekuchen
€ 38,00 pro Blech

Getränke

Kanne Kaffee (8 Tassen)
€ 20,80 pro Kanne

Kaffee- und Teespezialitäten ab € 2,80

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet und auf die Gesamtrechnung gebucht.

„Kutscher-Gedeck“

Ein Stück Torte pro Person und Filterkaffee, Tee und heiße Schokolade „satt“
€ 10,50 pro Person

zusätzlich ein Stück Blechkuchen pro Person
€ 11,50 pro Person

Kaffeespezialitäten, z.B. Cappuccino, Latte Macchiato usw.
werden nach Verbrauch berechnet und auf die Gesamtrechnung gebucht.



Hochzeitstorte

Gerne bereiten wir Ihre Lieblingstorte auch als mehrstöckige Hochzeitstorte zu.

3-stöckig (bis 60 Personen)
ab € 250,00

4-stöckig (bis 80 Personen)
ab € 300,00

Himbeerherz (bis 60 Personen)
ab € 180





Übernachtung

Zimmer

Unsere Ferienzimmer sind an einen Mindestaufenthalt von 2 Nächten, über ausgewählte Feiertage 3 Nächte, gebunden.

Turmzimmer	pro Nacht € 150,00
Doppelzimmer (in 3 von 4 Zimmern ist eine Schlafcouch zur Aufbettung vorhanden)	pro Zimmer und Nacht € 95,00
Aufbettung	pro Person € 25,00
Babybett	pro Bett € 10,00
2 Schlafböden mit insgesamt 6 Betten (je 3 Betten)	pro Person € 25,00
Dachboden / Galerie oberhalb des Gastraumes (Schlafsack und Luftmatratze sind mitzubringen, Platz für ca. 20 Personen)	pro Person € 10,00

Inspektorhaus

Das denkmalgeschützte Gebäude mit großzügiger Außenanlage und privatem Badesteg steht Ihnen zur alleinigen Verfügung. Die 10 Doppelzimmer sind modern und mit nachhaltigen Materialien eingerichtet.

Es gilt eine Mindestbuchung von 7 Zimmern für 2 Nächte (über ausgewählte Feiertage 3 Nächte). Die Nebensaison ist von Oktober-März.

Hauptsaison	pro Zimmer und Nacht € 140,00
Nebensaison	pro Zimmer und Nacht € 110,00
Grund- und Reinigungspauschale	einmalig € 500,00
Küchennutzungspauschale (bei tatsächlicher Nutzung)	einmalig € 250,00

Frühstück

Auf Wunsch kann ein reichhaltiges Frühstücksbuffet dazu gebucht werden.

Erwachsene	pro Person € 17,50
Kinder von 5-12 Jahren	pro Kind € 9,50



Rahmenprogramm für Ihre Feier

Aktivitäten

Hochzeits- Kutsch- und Kremserfahrten– 4 spännig
Friesenhof Menne, Tel.: 0171-1447265 oder 038852-90533
www.friesenmenne.jimdofree.com

Kutschtouren
Dr. Hans-Friedrich Kreuzfeldt, Tel. 04526-339800, www.kutschtouren.eu

Kanu- und Fahrradverleih
Lothar Krebs, Kanu Center, Tel. 04501-412, www.kanu-center.de

Schaalseetour Personenschiffahrt
Klaus Kuntoff, Tel.: 038851-25311, E-Mail: kuntoffk@aol.com

EXEO e.V.
Telefon: 0451-5040308, www.exeo.de

Traute Tockhorn-Kruckow
Telefon: 0172-6035587, www.walderlebnis-welt.de

Friseurin

Ilona Kurz, Bahnhofstr. 17, 19246 Zarrentin
Tel.: 038851-80822

Fotograf:in

Fotostudio Baumert
Tel.: 038852-50576, www.fotografie-baumert.de

Bildreich Fotografie
Silke Roschewski-Müller, Tel.: 04542-853996, www.bildreich-fotografie.de

Foto Friedrich Ratzeburg
Tel.: 04541-3170, www.foto-friedrich-ratzeburg.de

AnsgardSfotografie
Frau Ansgard Freya Bock, Mobil: 0172 9709097, www.ansgardsfotografie.de

Oliver Döbeling, Telefon: 0152 08576146



Kirchliche, Standesamtliche oder freie Trauung

Seedorf

Groß Zecher gehört zur Kirchengemeinde Seedorf.
Die dazugehörige Kirche ist idyllisch am Schaalsee gelegen.

Telefonnummer Pastorat Seedorf: 04545-450

Telefonnummer Pastorat Mustin: 04546-459

Zuständiges Standesamt: Amt Lauenburgische Seen

Telefonnummer Frau Raben-Johns: 04541-8002 24

Zarrentin

Telefonnummer des Pastorats der
Nachbargemeinde Zarrentin: 038851-25751

Zuständiges Standesamt: Amt Zarrentin

Telefonnummer Frau Baum: 038851-838 302

Gudow

Gudower Backhaus, Tel. 04547-669 Frau Meyer

Zuständiges Standesamt: Amt Büchen

Telefonnummer Frau Fehr: 04155-8009-231

Freie Trauungen

Susanne Ulke, Hamburg

Telefonnummer: 040-7013071, www.susanne-ulke.de

Discjockeys

Mobile Discothek, Andre Ludewig

Tel.: 0381-29329794, Mobil: 0162-8613717, www.mv-entertainment.de

Jan Dietz

Tel.: 0451-596767, www.tanzschule-dietz.de

Dekoration

Anke von der Mehden

Tel.: 04541 868229, blumen@ankevondermehden.de



Kontakt

Wir freuen uns, Sie bald bei uns zu begrüßen und Ihnen einen unvergesslichen Tag zu bereiten.

Bei Fragen und Wünschen nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf!

Ansprechpartnerin
Frau Josy-May Jung

Tel.: 04545-851401 20

E-Mail: geniessen@gutgrosszecher.de
www.gutgrosszecher.de/gut-essen/feierlichkeiten