



## 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 Gutfischers 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](http://www.gutgrosszecher.de)

---



## Inhaltsübersicht

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



## **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 Getränkekarten (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,  
glasiertem 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**

### Suppe

Linsencremesuppe

### Kalte Speisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Räucherforelle mit Preiselbeer-Mayonnaise

Tomate Mozzarella mit Basilikummarinade

gemischte Käseplatte

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

Rührei und Frühstücksspeck

### 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](http://www.friesenmenne.jimdofree.com)

Kutschtouren  
Dr. Hans-Friedrich Kreuzfeldt, Tel. 04526-339800, [www.kutschtouren.eu](http://www.kutschtouren.eu)

Kanu- und Fahrradverleih  
Lothar Krebs, Kanu Center, Tel. 04501-412, [www.kanu-center.de](http://www.kanu-center.de)

Schaalseetour Personenschiffahrt  
Klaus Kuntoff, Tel.: 038851-25311, E-Mail: [kuntoffk@aol.com](mailto:kuntoffk@aol.com)

EXEO e.V.  
Telefon: 0451-5040308, [www.exeo.de](http://www.exeo.de)

Traute Tockhorn-Kruckow  
Telefon: 0172-6035587, [www.walderlebnis-welt.de](http://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](http://www.fotografie-baumert.de)

Bildreich Fotografie  
Silke Roschewski-Müller, Tel.: 04542-853996, [www.bildreich-fotografie.de](http://www.bildreich-fotografie.de)

Foto Friedrich Ratzeburg  
Tel.: 04541-3170, [www.foto-friedrich-ratzeburg.de](http://www.foto-friedrich-ratzeburg.de)

AnsgardSfotografie  
Frau Ansgard Freya Bock, Mobil: 0172 9709097, [www.ansgardsfotografie.de](http://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](http://www.susanne-ulke.de)

## **Discjockeys**

Mobile Discothek, Andre Ludewig

Tel.: 0381-29329794, Mobil: 0162-8613717, [www.mv-entertainment.de](http://www.mv-entertainment.de)

Jan Dietz

Tel.: 0451-596767, [www.tanzschule-dietz.de](http://www.tanzschule-dietz.de)

## **Dekoration**

Anke von der Mehden

Tel.: 04541 868229, [blumen@ankevondermehden.de](mailto: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](mailto:geniessen@gutgrosszecher.de)  
[www.gutgrosszecher.de/gut-essen/feierlichkeiten](http://www.gutgrosszecher.de/gut-essen/feierlichkeiten)