

Festlichkeiten & Feiern

Ihre Veranstaltung zwischen Natur & Ostsee



2023



Viel Ruhe, klare und salzige Meeresluft sowie eine erholsame Natur laden zu jeder Jahreszeit an die reizvolle Ostseeküste ein. Genießen Sie Ihr Fest, Ihre Feierlichkeit oder Veranstaltung in traumhafter Umgebung. Wir kümmern uns um die gesamte Organisation. Es erwarten Sie u.a.:

- **Verschiedene Veranstaltungsräume für bis zu 80 Personen**
- **Regionale & moderne Küche, hausgebackene Kuchen & Spezialitäten**
- **Attraktive Pauschalen & große Auswahl an Buffet- und Menüvorschlägen**
- **Umfangreiche Veranstaltungstechnik steht zur Verfügung**
- **Kostenfreie Parkplätze**

Unsere großzügige und vielseitige Hotelumgebung mit Spielplatz sowie der Strand und Küstenwald laden zu entspannenden Spaziergängen in den Pausen oder nach der Feierlichkeit ein.

Verlegen Sie Ihre Festlichkeit doch mal nach draußen. Die Natur auf unserer weitläufigen Hotelanlage und die frische Seeluft bringen Sie und Ihre Gäste auf neue Gedanken und wirken inspirierend.

Gerne vermitteln und organisieren wir für Sie ein attraktives Rahmenprogramm, z. B. Ausflüge, Führungen, Boßeltouren, Fackelwanderungen, Musik & Tanz, Feuerwerk oder Quad fahren. Zahlreiche Möglichkeiten für Kreativ- und Aktivpausen sind in der unmittelbaren Umgebung möglich.

Das Hotel Ostseeland liegt ca. 200 m von der Ostseeküste entfernt und ist umgeben von Wiesen und Feldern. Die Hotelumgebung ist gut zu Fuß oder mit dem Rad zu erkunden. Die großzügige und familiäre Hotelanlage bietet viel Platz zum Erholen an. Die beruhigende Natur können Sie schon beim Frühstück beobachten, unser Restaurant blickt in den hoteleigenen Garten mit schöner Sonnenterrasse.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Hotel & Restaurant Ostseeland





Wir machen Ihre Veranstaltung einmalig

Hotel Ostseeland

Allgemeine **Informationen** über unser Haus 5

Das **Besondere** genießen - selbstverständlich 7

Räumlichkeiten im Überblick 8/9

Liebe geht durch den Magen - unsere Angebote für Sie...

Von jedem etwas - unsere **Buffetvorschläge** 11-13

Weitere Leistungen,
wie **Käseplatte & Eisbombe** 14

Lassen Sie sich bedienen - unsere **Menüvorschläge** 17

Unsere **Vorteile** im Überblick 21

Impressum 23





Allgemeine Informationen über unser Haus

Zimmer

- 39 Doppel- & Zweibettzimmer (teilweise mit Terrasse oder Balkon) 10 Appartements (teilweise mit Balkon und extra Kinder-Schlafzimmer) ein
- rückenfreundliches Zimmer mit AGR-zertifiziertem Bettsystem (AGR - Aktion Gesunder Rücken)

Zimmerausstattung

- moderne und freundliche Gestaltung
- teilweise mit Balkon oder Terrasse
- Telefon
- Flachbildfernseher mit Sat-TV teilweise Minibar
- Bad mit Dusche oder Badewanne WLAN kostenfrei
- kostenfreie Kaffee- und Teestation/Wasserkocher

Parkplätze

- kostenfreie Parkplätze befinden sich direkt auf dem Hotelgelände

Räumlichkeiten

- Raum "Strandmuschel" - bis 25 Personen*
- Raum "Stoltera" - bis 35 Personen
- Raum „Stoltera XL“ - Kombination „Stoltera & Nordlicht“ - bis 45 Personen
- Raum "Seestern" - bis 60 Personen*
- Restaurant mit Sonnenterrasse und Platz für ca. 80 Personen*

Zahlungsmöglichkeiten

- Bar
- EC-Karte
- Maestro
- Visa Card
- Master Card
- Rechnung

Anschrift & Kontakt

Hotel Ostseeland, Inh. Alexander Soyk e.K.
Stolteraer Weg 47
D 18119 Warnemünde - Diedrichshagen

Telefon +49 381 - 54 83 20 • Fax +49 381 - 54 32 20
www.hotel-ostseeland.de • info@hotel-ostseeland.de



* im Erdgeschoss, mit Kinderwagen, Rollstuhl oder Rollator gut erreichbar,
Behinderten-WC im Restaurant vorhanden



OSTSEEELAND

Das Besondere genießen - selbstverständlich

Wir möchten, dass Sie sich wohlfühlen

Ob Geburtstag, Hochzeitstag, Jubiläum oder Weihnachtsfeier - wir sind Ihr professioneller Partner und gerne dabei behilflich, aus Ihrem besonderen Anlass ein unvergessliches Erlebnis zu machen.

Wir bieten Ihnen dafür den passenden Rahmen und die Räumlichkeiten an. Es stehen Ihnen verschiedene Veranstaltungsräume zur Verfügung - von 15 bis ca. 80 Personen.

Unsere Räume sind hell und freundlich eingerichtet, mit Tageslicht geflutet und lassen neben der Sonne auch viele positive Gedanken einfließen. Bei Bedarf steht entsprechende Veranstaltungstechnik zur Verfügung, z.B. Beamer oder Leinwand für Vorführungen, Musikanlage oder auch WLAN.



Tipp
👍

Unser Partnerhotel "Wilhelmshöhe" bietet sich für einen kleinen Ausflug zwischendurch oder im Anschluss an Ihre Feier, Veranstaltung oder Tagung an.

Sie haben dort einen tollen Ausblick auf die Ostsee & das Seebad Warnemünde.

Der einzigartige Meerblick wird Sie und Ihre Gäste verzaubern.



...bleiben Sie doch einfach hier - von der Feier direkt ins Bett

Für Sie und Ihre Gäste bieten wir Übernachtungen in unseren Hotelzimmern oder auch Suiten an, falls der Heimweg weiter weg liegt oder Sie am nächsten Tag gemeinsam frühstücken und den Anlass gemütlich ausklingen lassen möchten.

Räumlichkeiten im Überblick

Raum „Stoltera“

- bis 35 Personen
- ca. 55 m²
- Raummiete 80 €/Tag

Raum „Stoltera XL“

- bis 45 Personen
- ca. 100 m²
- Raummiete 120 €/Tag
- Kombination mit Raum „Nordlicht“
- mit eigener Bar, auf Wunsch - Trennung der Räume durch Falttür



Verschiedene Bestuhlungsformen sind möglich:

Theater



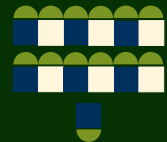
Tafel



U-Form



Parlament



Räumlichkeiten im Überblick



Raum „Seestern“

- bis 60 Personen
- ca. 100 m²
- mit Bar & Buffet
- Raummiete
120 €/Tag



Raum „Strandmuschel“

- bis 25 Personen
- ca. 50 m²
- mit Buffet
- kombinierbar mit
dem Restaurant
- Raummiete
80 €/Tag

Restaurant

- bis 80 Personen
- ca. 150 m²
- kombinierbar mit
- Raum „Strandmuschel“
- Raummiete
auf Anfrage



Im Preis der Raummiete inkl.:

- Tischdekoration
- individuelle
Serviettenauswahl
- Menükarte zu Ihrer
Feierlichkeit
- Beamer und Leinwand
Musikanlage/CD-Player
Großbild-TV



Passende Blumengestecke bestellen wir Ihnen gerne
bei unserem Partner „Stranddistel“ in Diedrichshagen.



Informationen über Inhalts- und Zusatzstoffe sowie Allergene haben wir in einer gesonderten Broschüre dargestellt. Bitte sprechen Sie dafür unser Servicepersonal an.

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten stellen wir Ihnen bzw. Ihren Gästen auch individuelle Gerichte zusammen und beraten Sie gerne ausführlich.

Von jedem etwas - unsere Buffetvorschläge (ab 20 Personen)

„Ostseeland“

Weißes Kartoffelschaumsüppchen
mit Brunnenkresse, Bacon & mildem Leinöl

Hausgebeizter Lachs & Räucherlachs
mit einer Orangen-Basilikumsauce,
Meerrettich & deutschem Kaviar

Katen- & Serranoschinken mit Cantaloup- & Honigmelone Knackiger
Gurkensalat in Schmand

Feuriger Tomatensalat & verschiedene Blattsalate
Tartar von jungem Matjes mit Schwarzbrot

24 Stunden gegarter Schweine-Krustenbraten
mit Honig & Senf, Sauerkraut, jungen Kartoffeln

Filet vom Kabeljau
auf Fenchel-Tomatenragout & Kräuterreis

Filet vom Kräuterschwein
mit Waldpilzen in Rahm & Mandel-Kartoffelbällchen

Mousse au chocolat mit Kirschen
Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Schokoladenbrownie mit Frischkäsemousse

„Meeresrauschen“

Consommé von der Tomate & Geflügel

Tartar vom jungen Matjes
Auswahl vom Räucherfisch mit Wachtelei & Kaviar
Blauer Kartoffelsalat mit Chorizo
Glasnudelsalat mit Garnelen
Auswahl von Antipasti
Bunter Hirtensalat mit Fetakäse

Tranchen vom Roastbeef
rosa gebratenen, Pfeffer-Rahmjus, Waldpilze,
buntes Gemüse, Steinpilz- & Kartoffelgratin

Filet von Kabeljau & Fjordlachs
mit Zitrusfrüchten, Lauch-Paprikaragout & Grenalliekartoffeln

Maispouardenbrust
mit Couscous-Belugalinsen,
Curry & Passionsfrucht

Heidelbeermousse mit Schokoladenkuchen
Frisches Obst auf einer Platte serviert
Hausgemachtes Mousse au chocolat
Creme brulee vom Cassis

Von jedem etwas - unsere Buffetvorschläge (ab 20 Personen)

„Küstenspaziergang“

*Fischsuppe „Ostseeland“
mit Fenchel & Safran
Räucherfisch-Auswahl*

*Meeresfrüchtesalat mit Limette & Kräutern
Gebackene Garnelen mit Algen & Mango
Sushi mit Noriblättern, Lachs & Gemüse
Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce
Verschiedene Blattsalate & Dressings*

*Garnelenpfanne
mit Gemüse & Koriander-Kräuterreis*

*Filet vom Wolfsbarsch
mit Lauch-Paprikagemüse & Pesto-Tomaten-Kartoffeln*

*Filet vom Fjordlachs
mit Miesmuscheln & Tomatenragout*

*Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Spitzkohl, Babyspinat & Trüffelrahm*

*Joghurt-Heidelbeermousse mit Früchtchen
Crème brûlée von Cassis
Hausgemachtes Schokoladenmousse
Ziegenkäsebällchen & Sangriasud mit Feigen*

„Ostseeperle“

*Minestrone (im Winter)
Gazpacho (im Sommer)*

*Große Auswahl an Antipasti
Bruschetta mit Tomate & Pesto
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme & Kapernäpfeln
Frutti de Mare mit Kräutern & Zitrone
Büffelmozzarella mit Tomate
Serranoschinken mit Melone & Grissini
Fenchelsalat mit Orange & Garnelen
Rucolasalat mit Parmesan
Verschiedene Baguettes & Foccaciabrot mit Olivenöl*

*Rosa gebratener Kalbsrücken
mit roten Zwiebeln, mediterranem
Gemüse & Rosmarinkartoffeln*

*Maispoularde mit Tomatenragout & Lauch,
Pesto-Spaghetti mit Parmesan*

*Pochierte Schollenfiletröllchen mit Garnelen,
Lauchragout & cremigen Risotto*

*Klassisches Tiramisu
Amarettomousse mit marinierten Trauben
Panna cotta von der Tonkabohne mit Aprikose
Kleine Italienische Käseauswahl*

Von jedem etwas - unsere Buffetvorschläge (ab 20 Personen)

„Das Besondere“

*Krustentierschaumsuppe
mit Pernod & hausgemachten Flusskrebsravioli*

*Austern „Fin de claire“ mit Limetten, Ei,
Charlottenvinaigrette & Chesterbrot
Sashimi vom Thunfisch mit asiatischem Soja-Mano-Dressing
Gebratene Wachtelbrüstchen auf Salat von roten Linsen
Verschiedene Schinkensorten mit Cantaloup Melone
Marinierte Entenleber auf Brioche
Garnelensalat mit Limette & Kräutern
Hausgebeizter Lachs mit deutschem Kaviar
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln
Großes Salatbuffet*

*Rinderfilet mit Honigzwiebeln, schwarzen Karotten-Burgunderjus
& Kartoffelbaumkuchen
Seezungenröllchen mit Artischocken-Zucchini-Gemüse & Kaviarsauce
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterhaube, buntes
Gemüse & Safranröllchen*

*Französische Käsesorten mit Trauben & Feigensenf
Tiramisu mit verschiedenen Macarons
Exotische Obstplatte
Mousse & Creme aus der hauseigenen Patisserie*

„Adventsbüffet“

*Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl verfeinert*

*Räucherfisch-Auswahl vom Warnemünder Fischmarkt
Matjes-Variationen
Rosa Roastbeef auf Waldorfsalat &
hausgemachter Remoulade
Winterliche Blattsalate & Rohkost
mit verschiedenen Dressings*

*Grünkohl
mit Knacker, Kasseler & Bratkartoffeln*

*Enten-Duett aus dem Ofen:
Entenbrust & Entenkeule
mit Orangensoße, Apfelrotkohl & Kartoffelklößen*

*Gebratenes Zanderfilet
auf Speckrosenkohl, Kürbis-Kartoffelstampf & Waldpilzjus*

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
Zimt mousse mit Rotweibirne (alkoholhaltig)
Orangen-Camparicreme mit Zimtpflaumen (alkoholhaltig)
Käseauswahl mit Trauben & Nüssen
& verschiedenen Baguettesorten*

Ergänzen Sie Ihr Buffet

Unsere Käseauswahl

Kleine Käseplatte mit Weintrauben

*verschiedene Hart- & Weichkäse
ca. 900g*

Große Käseplatte mit Weintrauben

*verschiedene Hart- & Weichkäse
ca. 1,3 kg*

Käsespezialitätenplatte mit Feigen & Nüssen

*verschiedene internationale
Käsespezialitäten, ca. 1 kg*

...etwas Süßes zum Abschluss?

***Eisbombe
mit Obstgarnitur & Fontänenfeuerwerk***



Unsere Menüvorschläge (ab 6 Personen)

„ Sommertraum “

(saisonbedingt)

Spargelschaumsuppe
mit Sauerampfer & Kräuteröl

Frischer Beelitzer Spargel mit
Filet vom Fjord-Lachs,
Orangenhollandaise,
glasierten Erdbeeren &
jungen Kartoffeln

oder

Beelitzer Spargel
mit Filet vom Kräuterschwein,
Blutorangenhollandaise &
hausgemachten Kräutergnoccis

Triologie von der Erdbeere
Eis aus eigener Herstellung
Mousse & Ragout

„ Diedrich´s “

Consommé von der Strauch-Tomate
mit hausgemachten
Frischkäse-Ravioli & gebackenen Gamba
(Garnele)

Filet vom Kalb unter der Kräuterhaube,
gebackener Kartoffelroulade,
grünem Vanille-Spargel &
Essig-Kirschen

oder

Filet vom Fjord-Lachs
mit Zucchini & Schmortomaten, Bruschetta,
Kaviarsauce & Safranrisotto

Duo von der Erdbeere & Schokolade,
Mousse & Eis mit Waldmeisterspuma

Lassen Sie sich bedienen.

Unsere Menüvorschläge sind
vom Küchenchef für Sie
zusammengestellt worden.
Falls Sie ein Gericht tauschen
möchten, ist das möglich.
Bei den Hauptgängen empfehlen
wir immer den gesamten
Hauptgang zu tauschen.

Unser Servicepersonal
berät Sie gerne.



Unsere Menüvorschläge (ab 6 Personen)

„Ostseebrise“

*Leicht gebundene Fischsuppe
mit Fenchel & Pernod*

*Filet vom Zander
mit Senf-Dillgurken, geräucherten
Kartoffeln & violetter Meerrettichsauce*

*Duo vom Schwein mit
Filet und 24 Stunden gegarter
Krustenbraten, Saisongemüse,
Grenaliekartoffeln & Trüffeljus*

*Crème brûlée von Cassis
mit marinierter
Ananas & Himbeer-Sorbet*

„Wild & Fisch“

*Steinpilzschaumsuppe
mit krossem Schinken &
glasierten Heidelbeeren*

*Rosa gebratener Hirschrücken
mit Feigen & Kaffee,
soufflierter Quark & Spitzkohl*

*Nougatmousse
mit Zweierlei von der
Zwetschge & Amarettini-Schaum*

„Strandspaziergang“

*Crème von der Avocado,
Rote Beete, hausgebeizter Kabeljau &
mariniertes Gartengemüse*

*Perlhuhnbrust mit Spinat & Rucola,
getrockneten Ofentomaten,
Ricotta-Kartoffelstampf
& Limettenschaum*

oder

*Rosa gebratenes Roastbeef,
Kartoffelgratin,
Waldpilze & Sauce Bernaise*

*Passionsfruchtcreme mit
Mascarpone & hausgemachtem
Safran-Vanilleeis*



Feiern im Hotel Ostseeland - unsere Vorteile im Überblick

...wir haben viel Platz für Ihre Feier

- verschiedene Räumlichkeiten für jede Veranstaltungsgröße bis 80 Pers.
- teilbare Räume, teilweise mit Bar oder Buffet
- Dekoration ganz nach Ihren Wünschen
- moderne Veranstaltungstechnik (Beamer, Leinwand, CD-Player, Großbild-TV)

...Essen ist natürlich auch wichtig

- verschiedene thematische Buffets zur Auswahl
- Getränke nach Wahl aus unserer Karte
- hausgebackener Kuchen - frisch aus dem Ofen
- Wir legen großen Wert auf regionale Qualitätsprodukte

...wir organisieren gern ihr Rahmenprogramm

- DJ und Unterhaltungskünstler
- Musik- und Tanzakteure
- Sektempfang oder Lagerfeuerpause
- Feuerwerk
- Fackelwanderungen
- Boßeltouren
- Angeltouren, z. B. Hochseeangeln Hafenrundfahrten
- Ausflüge oder Führungen, z. B. im Doberaner Münster

...Frühstück danach - bleiben Sie doch einfach bei uns!

- Übernachtungen in Doppel- oder Zweibett-Zimmern, Suiten oder Appartements
- Frühstücksbuffet mit Blick ins Grüne von unserer Hotelterrasse
- moderne Zimmer mit Kaffee- und Teestation
- entspannen Sie sich in unserer Hotelsauna
- kostenfreies WLAN
- kostenfreie Parkplätze
- autofreies Hotelgelände

...und was machen Sie in den Pausen?

- großer Hotelgarten mit Sonnenterrasse und kleinem Wasserlauf
- jede Menge Platz zum Spielen & Toben
- Kinderspielplatz und Buddelkiste für die Kleinen
- Minigolf
- Bolzplatz & Tischtennis
- Vogelvoliere
- Lagerfeuer- & Grillplätze
- Bibliothek für Groß und Klein
- Bollerwagenverleih
- viele Tiere zum Entdecken in der unmittelbaren Umgebung
- Geocaching in unmittelbarer Hotelumgebung
- Steilküste ca. 200 m Fußweg
- Naturstrand ca. 600 m Fußweg
- waldreiche und küstennahe Umgebung lädt zu Spaziergängen ein



FESTE & FEIERLICHKEITEN STAND 09.2022
- Preise sind bis zur Neuauflage gültig -

Fotonachweis:

Fotos allgemein:

Hotel Ostseeland
Seite 7 links: Hotel Wilhelmshöhe

www.bigstockphoto.com

Seite 2: 171386327_Milkos
Seite 3: 77543558_AntonMatveev
Seite 7: 6181678_Wavebreak Media Ltd
Seite 14: 91112717_alexraths
Seite 15: Eis_123418064_Oleksandra Naumenko
Seite 15: Käse_179207668_Jag_cz
Seite 16: 159407900_Yastremska
Seite 18: 115175429_Yastremska
Seite 19: 67096645_boule
Seite 20: 38250862_possohh
Seite 21: 153053768_Smileus

Herausgeber:

Hotel Ostseeland Alexander Soyk e.K.
Stolteraer Weg 47
18119 Warnemünde-Diedrichshagen
Telefon +49 381 548 32-0
Telefax +49 381 548 32-20
E-Mail info@hotel-ostseeland.de
Internet www.hotel-ostseeland.de



Redaktion & Gestaltung: Hotel Ostseeland

Druck: Flyeralarm GmbH, Alfred-Nobel-Str. 18, 97080 Würzburg





Warnemünde

Hotel Ostseeland

Inh. Alexander Soyk e.K.

Stolteraer Weg 47 • 18119 Warnemünde-Diedrichshagen

info@hotel-ostseeland.de • Telefon + 49 381 - 54 83 20

www.hotel-ostseeland.de