

Sag JA -
zum Feiern am Bernsteinsee!

Unsere Angebote für traumhafte
Hochzeiten und Feste

BernsteinSee
Hotel & Ferien

Wo dir Strand und See
zu Füßen liegen



Ein Traum - das Ambiente



- Einzigartiger See- und Strandblick
- Individuelle Inszenierungen
- Perfekt für Fotoshootings
- Rahmenprogramm von BBQ über Abenteuer golf und Kartfahren bis zu Stand up Paddeling und Beachvolleyball
- Viel Platz auch für Kinder
- Jede Menge Parkplätze
- Tipp: mit Kurzurlaub verbinden!

Ein Highlight am Bernsteinsee: CO2-freie Energieversorgung

Mit unserer innovativen Power-to-Gas-Technologie stellen wir komplett emissionsfrei Strom und Wärme her für Hotel, Gastronomie und Wasserskianlage. Somit auch für deine Feier!

Natürlich
nachhaltig



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Deine Locations

Restaurant

Bis 28 Pers.

Saal mit Seeterrasse

Bis 70 Pers.

Exklusivnutzung (z.B. Hochzeiten): 400 EUR

Strandlounge mit Strandterrasse (abgegrenzter Bereich)

Bis 120 Pers.

Exklusivnutzung (z.B. Hochzeiten): 600 EUR

Beachclub

Bis 250 Pers. (gesetzt: ca. 70)

Exklusivnutzung Terrasse und angrenzender Bereich mit Bubbles und Strandstühlen
(z.B. Hochzeiten): 400 EUR



Kaffee & Kuchen

Nach Wunsch und Absprache

Kuchenpauschale "Classic"

Ca. 2/3 Blechkuchen und 1/3 Torten

Kuchenpauschale "Finger Sweets"

Donuts, Muffins, Cookies, Macarons

Tellergeld

Bei selbst mitgebrachtem Kuchen: 2,50 EUR

Kaffee & Co.

Kaffee in Kannen oder

Kaffepezialitäten / Tee nach Verbrauch

Empfang

Auf die Hand

Canapés
Herzhaftes Mini-Gebäck (gefüllte Mini-Croissants, Mini-Flammkuchen-Bites
„Elsässer Art“, Zwiebelkuchen-Bites)

Flying Buffet

Gläschen, feine Canapés und kleine Amuse-Delikatessen

Salzgebäck & Nüsse

Classic

Sekt oder Prosecco,
alkoholfreier Sekt,
Orangensaft:
nach Flaschen / Verbrauch

de luxe

Champagner, Orangensaft:
nach Flaschen / Verbrauch

Junior

Kindersekt:
nach Flaschen /
Verbrauch

Aperitivo

Prosecco, Aperol Spritz, Hugo,
Campari Spritz, Sarti Spritz,
Lillet Wild Berry, San Bitter,
Crodino:
nach Verbrauch

Icebucket

Ein Kübel voller Eis, darin
Flaschenbier, Softdrinks &
Prosecco zum Selbstbedienen:
nach Absprache

Glühwein

Roter Glühwein,
weißer Glühwein,
alkoholfreier Punsch:
nach Verbrauch

Wunsch-Menü

Für 10 bis 25 Personen

Zum Kombinieren - in Absprache mit unserem Küchenteam

Suppen

Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel oder Grießnockerl

Sassener Hochzeitssuppe

Feine Kürbiscremesuppe (saisonal)

Pikante Tomaten-Paprikasuppe (vegan)

Vorspeisen

Kleine Salatbowl mit Feta, Oliven und Balsamico

Edles Schinken-Duett mit Melone und Birne, dazu Feigen-Chutney

Feine Gemüse-Terrine mit Wildkräutern und Cherry-Tomaten (vegan)

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet, Rahm-Pfifferlinge, Rosenkohl und Kroketten

Französische Entenbrust mit Teriaki-Sauce und Mango, dazu rot-schwarze Reis-Timbale

Tranche vom Irish Angus Roastbeef an Portweinsauce, Schalotten und Kartoffeltörtchen

Pochierter Kabeljau an Trüffel-Risotto, mit Beluga Linsen

Gnocchi mit Spargel an Orangen-Creme fraîche (vegetarisch)

Hausmacher-Bandnudeln mit Gorgonzola, Birne, Rucola und Walnüssen (vegetarisch)

Asia Reismudel-Pfanne mit Wok-Gemüse, Broccoli und Mu Err Pilzen (vegan)

Zwischengänge

Champagner-Limetten-Sorbet

Gebratener Thai-Spargel mit Parmesan und Ei

Avocado-Basilikum-Granita (vegan)

Blumenkohl-Panna cotta mit Käse-Schinken-Cracker

Scharfe Erdbeeren an Serrano-Schinken mit Honig-Himbeervinaigrette

Desserts

Zweierlei Mousse au Chocolate mit einem Hauch von Chili, dazu Mango

Crème brûlée Napoleon mit Erdbeeren

Rosmarin-Panna Cotta mit gebratenem Pfirsich und frischen Beeren

Tisch-Buffet

Für 10 bis 25 Personen

Nach Wunsch / in Absprache mit unserem Küchenteam:

Wir empfehlen: 1 Suppe (in Terrinen am Tisch serviert), 2 warme Hauptgerichte, 1 vegetarische Alternative, 2 Gemüsevarianten, 2 Beilagen und 1 Dessert (als Teller serviert), zum Beispiel:

Vorweg

Sassenburger Hochzeitssuppe

(als vegane Alternative: Pikante Tomaten-Paprikasuppe)

Hauptgerichte

Zarter Kalbsbraten in Weißwein-Rahmsauce

Hähnchenbrust „Piemontese“ in würziger Tomatensauce mit Oliven und Kräutern

Gemüsestrudel an Kräuterrahm mit Salzkartoffeln (vegetarisch)

Babymöhrrchen und Broccoli

Gnocchi und Basmatireis

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Ab 25 Personen, inkl. Baguette & Butter

4 Vorspeisen nach Vorauswahl

Komposition von Edelfischen aus dem Rauch
Feiner Flusskrebse-Cocktail im Glas
Schafskäse im Speckmantel
Serrano-Schinken mit Melone und pochierten Birnen
Almochsen-Roastbeef mit Spargel und Sauce Tartar
Duett von geräuchertem Tiroler Rohschinken und zartem Roastbeef
Sellerie-Walnuss-Salat mit Trauben und geräucherter Wildentenbrust
Carpaccio vom Jungbullen mit Kürbiskern-Vinaigrette
Feine Gemüse-Terrine an Wildkräutern und Cherrytomaten (vegan)

2 Hauptgerichte Fleisch/Fisch nach Vorauswahl

Zartes Hühnerbrüstchen in Weißweinsauce mit Baby-Möhrrchen, Herzogin-Kartoffeln
Geschmorte Kalbsnuss mit Rahm-Pilzen und Spätzle
Klassisches Kalbsrahmgulasch mit Hörnchen-Nudeln und/oder Kartoffeln
Rosa Schweinefilet „Steirer Art“ mit Dörripflaume in Schilchersauce, dazu Eier-Nockerln
Herzhafter Spanferkel-Braten in Weißbier-Sauce mit Bayrisch-Kraut und Serviettenknödel
Zwiebelrostbraten in kräftiger Zwiebelsauce mit gebratenen Kartoffelspalten
Herzhafter Burgunder-Rindsbraten in Wurzelrahmsauce mit Rotkraut und Kartoffelklößen
Gekochter Tafelspitz vom Jungbullen mit Meerrettichsauce und Kartoffelschmarren
Kabeljau-Filet auf Ratatouille mit Süßkartoffel-Püree
Gebratener Lachs auf Zitronen-Kurkuma-Risotto

Buffet Bankasten

1 Suppe nach Vorauswahl (in Terrinen am Tisch serviert)

Kräftige Rinderbouillon mit Grießnockerln oder Frittaten
Feine Spargelcremesuppe (saisonabhängig)
Cremesuppe von Broccoli und Romanesco
Feine Kürbis-Orangensuppe
Pikante Tomaten-Paprika-Suppe (vegan)

1 Vegetarisches / veganes Hauptgericht nach Vorauswahl

Spinat-Schafkäse-Strudel mit Tomatensauce
Gnocchi mit Gorgonzola und Blattspinat
Rondini Basilico (mit Basilikumpesto gefüllte Pasta - vegan)
Mediterraner Auberginen-Kartoffel-Auflauf (vegan)
Thai Udon-Nudeln mit Pak Choi, Gemüse, Thai-Sauce (vegan)

2 Desserts nach Vorauswahl

Mousse von dunkler und weißer Schokolade mit Mango im Glas
Bayrisch Creme mit Himbeer-Ragout im Glas
Überbackener Topfenpalatschinken (aus der Wiener Küche)
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster und / oder Apfelmus
Eistruhe mit 3 Sorten Eis und Toppings
Duett von Limone- und Himbeer-Mousse (vegan)

Ab 25 Personen

Komposition von Edelfischen aus dem Rauch, Sahne-Meerrettich, Senf-Dill-Dip mit Honig

Edles Schinken-Duett mit Melone und Birne, dazu Feigen-Chutney

Sellerie-Walnuss-Salat mit geräucherter Entenbrust und Trauben

Variation feiner Pasteten (vegetarisch/vegan)

Brotkorb mit Butter und Quark-Dip

Zusätzlich auf Wunsch: Salatbuffet

Hochzeitssuppe

oder alternativ: saisonale Cremesuppe (Spargel, Kürbis, Rüben etc. - auch vegan möglich)

Zartes Hühnerbrüstchen in Weißwein-Sauce

Herzhafter Burgunder-Rinderbraten in Wurzelrahmsauce

Gebrautes Lachsfilet auf Gurken-Dill-Gemüse

Wahlweise: Spinat-Schafskäse-Strudel mit Tomatensauce (vegetarisch)

oder Gemüsestrudel (vegan)

Butter-Möhrchen und Rotkohl

Klöße und Kartoffeln

Bayrisch Creme mit Früchten und Schoko

Himbeer-Limonen-Mousse mit Beerenragout (vegan)

oder alternativ: Eistruhe mit 3 Sorten Eis und Toppings

Salatbuffet
Sachsenburg

Ab 25 Personen

Schafskäse im Speckmantel, dazu Wildkräuter
Edler steirischer Vulcano-Schinken vom Sulmtaler Heuwiesenschwein mit
Schilcherlikör-Birne und Kürbiscreme
Cocktail von Wildbach-Krebsen im Gläschen
Wurzelgemüse-Käferbohnen-Sülzchen (vegan)
Gebäckkorb mit Butter und Kürbistopfen
Zusätzlich auf Wunsch: Salalbuffet

Feine Kürbissuppe mit Kürbiskernöl (vegan)
oder alternativ: Alt-Steirische Hühnersuppe mit Wurzelgemüse und Grießnockerl

Obersteirischer Mostbraten vom Murbodener Fleckvieh mit Kartoffelknödel
und Apfel-Rotkraut
Grazer „Krenfleisch“: gekochte Schweineschulter im eigenen Sud mit Wurzel-
gemüse und frischem Meerrettich, Salzkartoffeln
Kürbiskernöl-Butterfisch auf Meerrettich-Püree
Herzhafter Kürbis-Strudel (vegetarisch)

Warme Palatschinken-Schmankerl mit Nuss, Topfen und Marillen
Kürbiskern-Mousse/ weiße Schokolade/Orange

Salalbuffet
Steiermark

Ab 25 Personen

Piatto Caprese (Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Rucola)
Gegrillte Antipasti: Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignon, Tomate (vegan)
Serrano-Schinken mit Honig-Melone
In würzigem Olivenöl eingelegter Schafskäse
Feiner Meeresfrüchtesalat
Ciabatta und Pitabrot mit Butter und Aioli

Tomaten-Paprika-Suppe mit Chili (vegan)
oder alternativ: Mallorquinische Hühner-Mandelsuppe

Geschmorte Hackbällchen mit Tomate und Weißwein, Mini-Mozzarella
Sardisches Lamragout
Involtini di maiale (italienische Schweine-Rouladen mit Kräuterfarce)
Arroz de marisco (portugiesischer Meeresfrüchte-Reis mit Tomate, Paprika,
Knoblauch und Vinho verde)
Gefüllte Backkartoffeln, Trüffelpasta, Risotto parmigiano
Ofengemüse

Crema Catalan mit Limette
Schokolikör-Tiramisu
oder alternativ: Eistruhe mit 3 Sorten Eis mit Toppings

Mr Buffet
Mediterran

Vegetarier Buffet

Ab 25 Personen

Pumpnickel mit Avocado-creme
Antipasti Rohkostplatte mit Frischkäse-Dipp
Hirten-Salat mit Lauch und Minze
Königinpasteten mit Artischockenherzen-Füllung
Baguette & Butter

Leichte Möhren-Ingwer-Suppe
(in Terrinen am Tisch serviert)

Linguine mit Pilzen und Pinienkernen an Tomatenragout
Paprikagemüse mit Gnocchi
Pfannkuchen mit Spinat-Ziegenkäse-Füllung
Cremiges Spargel-Risotto mit Parmesan

Bananen-Kokos-Creme mit Kokos-Mandel-Plätzchen

Tipp: Unsere vegane Weinauswahl

Wir beraten Sie gerne.

BBQ-Buffets

Classic

Würstchen, Hähnchensteaks, Nackensteaks, Lachs auf Alufolie und Grillkäse, außerdem Gemüsespieße und Maiskolben. Pro Person zudem je 1 Portion Kartoffelsalat (mit Essig/Öl, vegan) und Krautsalat (vegan). Dazu Brot, Kräuterbutter, Ketchup und Senf

Beef de luxe

Premium-Steaks von Rind und Schwein, Roastbeef, Flank-Steak, Wildwürstchen, Lammkotelett, Kalbs-Tomahawk, Elch-Filet, Maiskolben, Ofenkartoffeln, Salat-Auswahl, Brot und Dips

Asia

Riesen-Garnelen, Taschenkrebse, Rindfleisch-Spieße, Sesam-Honig-Hähnchen, Tofu Teriyaki, Sticky Ribs, Entenbrust "Thai Style", Pak Choi, Enoki-Pilze im Speckmantel, Thai Nudelsalat, Asia-Gurkensalat, Erdnussbutter-Sauce, Wok-Spargel, Reis, Brot und Saucen

Grillkoch

Abrechnung nach Stunden

Beachclub

Streetfood

Hotdogs, Burger, Tacos:
nach Absprache

Dessert

Eisruhe mit Eis am Stiel zum Selbstbedienen:
nach Verbrauch
Dessert im Gläschen: nach Absprache

Cocktails & Co.

Cocktails, Longdrinks, Sangria:
nach Verbrauch

Getränkepauschalen (18 - 24 Uhr)

Bier, Hauswein, Softdrinks, Filterkaffee: 49,90 EUR

Mit Wein nach Wahl: 55,90 EUR

Getränke ab 0 Uhr: nach Verbrauch

Tagsüber feiern: Getränke nach Verbrauch, Pauschalen auf Anfrage

Salty Bar / Mitternachtsimbiss

Salami, Käsewürfel, Cracker, Nachos, Dips: 13,50 EUR

4-Länder-Käseplatte mit Brot und Feigensenf: 13,90 EUR

Currywurst-Eintopf, Chili sin Carne oder Gulaschsuppe, mit Brot: ab 9,90 EUR

Stehtische mit Husse

15 EUR / Stück

Freie Trauung auf der Strandterrasse / Seeterrasse

Auf- und Abbau der Sitzbänke: 250 EUR / einmalig

Spätzuschlag

Ab 1 Uhr 150 EUR / Stunde

Ab 3 Uhr 250 EUR / Stunde

Feuerschalen inkl. Brennholz

Mit Funkenschutz, für Strandterrasse oder Beachclub: 39 EUR / Stück

Specials

Honeymoon-Night(s)

Übernachtung für das Brautpaar im Anschluss an die Feier: kostenlos*
Kurzurlaub, z.B. im Strandhaus: nach Vereinbarung

Get together am Vorabend der Hochzeit

Z.B. zwangloses BBQ oder Essen im Familienkreis:
Wir beraten gerne!

Hotelzimmer für Gäste

Nach Absprache sind Kontingente zu vergünstigten Konditionen möglich

Junggesell*innen-Abschied

Z.B. mit Wasserski-Kurs, Stand-up-Paddeling, Bogenschießen,
Kartfahren, Abenteuer-Golf, BBQ:

Wir beraten gerne!

Alle Preise inkl. MwSt.- gültig für 2025

* Bei Hochzeiten mit mind. 25 vollzahlenden Gästen, im Balkonzimmer mit Seeblick

Apropos Essen & Trinken

Menüs

Wir lassen unseren Gästen gerne Zeit zum Genießen und planen die Speisenfolge mit Pausen. Wir bitten um Absprache, wenn abweichende Regelungen gewünscht oder z.B. Reden zu berücksichtigen sind.

Buffets

Wir eröffnen das Buffet mit Vorspeisen und Hauptgerichten. Beim Nachlegen lassen sich Wartezeiten nicht immer vermeiden. Wir bereiten alles frisch zu - Qualität geht bei uns vor!

Desserts werden etwas zeitversetzt serviert, da unnötig lange Standzeiten die Qualität und Optik beeinflussen können.

Wenn Gäste sich verstärkt auf einzelne Speisen fokussieren, kann es evtl. vorkommen, dass diese zum wiederholten Nachlegen nicht mehr verfügbar sind.

Wenn nicht anders besprochen, lassen wir das Buffet ca. 1,5 Stunden stehen. Wir bitten um Absprache, wenn abweichende Regelungen gewünscht oder z.B. Reden zu berücksichtigen sind.

Service

Unsere Preise beinhalten einen Vollservice zum Empfang und während des Essens (Ausnahme: Beachclub). Gerade bei Hochzeiten und größeren Feiern in der Strandlounge stellen wir anschließend auf Selbstbedienung an der Theke um, was Feste erfahrungsgemäß angenehm auflockert. Gerne kommen wir dazu ins Gespräch.

Vegetarisch & vegan

Vegetarische und vegane Speisen sind gekennzeichnet. Gerne informieren wir über die Details.

Erwachsene & Kinder

Kinder bis 3 Jahre feiern kostenfrei.

Für Kinder bis 11 Jahre berechnen wir 50 % der Kosten für Speisen und Getränkepauschalen.

Kinder von 12 bis 16 Jahren zahlen 75 % der Getränkepauschale und 100 % der Kosten für Speisen.

Und wann sehen wir uns?



Bernsteinsee Hotel GmbH, Bernsteinallee 7, 38524 Sassenburg
+49 5379 9814060 / event@bernsteinsee.com / www.bernsteinsee.com

BernsteinSee
Hotel & Ferien