



Sie suchen einen besonderen Ort für Ihre Feier? Ihnen gefällt ein Ort mitten in der Natur, ländlich-romantisch und idyllisch? Dann sind Sie auf Gut Sarnow richtig.

Ob Kaffeetafel im Grünen oder elegantes Abendessen in unserem Festsaal, ausgelassene Feier in unserer rustikalen Scheune oder Sektempfang unter freiem Himmel – gerne unterstützen wir Sie mit unserer Erfahrung bei der Planung, Organisation und Durchführung rund um Ihr Fest.

Wir freuen uns auf Sie!



Unsere Angebote für Ihre Feier auf Gut Sarnow

Trauung

Eine standesamtliche Trauung ist im Jagdschloss Groß Schönebeck möglich (ca. 5 Autominuten von uns entfernt), direkt angrenzend liegt die evangelische Immanuelkirche, eine hübsche kleine Barockkirche. Freie Trauungen können bei uns auf dem Gelände durchgeführt werden. Hierfür berechnen wir – je nach Aufwand – eine Aufbaupauschale.

<i>Trauung auf der Wiese vor dem Restaurant</i>	300,00
<i>Trauung auf der romantischen Lichtung</i>	600,00
<i>Trauung im Seminarraum (bei schlechtem Wetter)</i>	400,00

Sektempfang

mit Winzer-Sekt Gut Sarnow (trocken), Mineralwasser und Orangensaft. Wir bauen für den Sektempfang Stehtische mit weißen Hussen auf. 12,00

Preis p.P.

Kinder bis 2 Jahre: kostenfrei; Kinder von 3 bis 12 Jahren: die Hälfte

Dauer: max. 1 Std.

Sie möchten statt Sekt lieber einen sommerlichen Aperitif? Wir beraten Sie gerne.

Fingerfood zum Empfang (optional)

Canapés 3,00
Preis pro Stück

Emmentaler mit Weintraube
Gekochter Schinken mit Cocktail-Tomate
Salami mit Paprika
Roastbeef mit Remouladensauce
Räucherlachs auf Meerrettich
Garnele auf Avocado-Crème
(mindestens 20 Stück von einer Sorte)

Belegte Brötchen 2,50

Ei mit Remouladensauce
Prager Schinken oder Mailänder Salami
Gouda oder Brie
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
(mindestens 20 Stück von einer Sorte)

Laugenbrezel 2,50
mit Butter gefüllt



Kaffee und Kuchen oder herzhafte Snacks

Am Nachmittag bauen wir für Sie und Ihre Gäste ein Kuchenbuffet auf. Dazu schenken wir Kaffee und Tee aus. Alle anderen Getränke wie Mineralwasser, Softdrinks, Bier und Wein etc. werden durch die Getränkepauschale abgedeckt. Die Hochzeitstorte können Sie gerne mitbringen (sie kann bei uns im Kühlhaus gelagert werden). Hierfür berechnen wir am Nachmittag kein Tellergeld. Tischwäsche und Service sind in der Pauschale ebenfalls enthalten. 14,00

Tee und Kaffee (keine Kaffeespezialitäten)

2 Stück Blechkuchen pro Pers.

Auswahl: gedeckter Apfelkuchen, Käsekuchen, Apfel-, Rhabarber-, Stachelbeer- oder Kirsch-Streusel, Erdbeerkuchen, Mohnkuchen, dazu Schlagsahne

Kuchen-Auswahl nach Absprache (mindestens 36 Stück - 1 Blech - von einer Sorte)

Statt Kuchen können wir z.B. auch herzhafte Snacks anbieten.

Preis p.P.

Kinder bis 2 Jahre: kostenfrei; Kinder von 3 bis 12 Jahren: die Hälfte

Dauer: 2 Std.

Kaffee und Kuchen kann bei uns auf der Wiese vor dem Restaurant, auf der Terrasse oder im Wintergarten und/oder Kaminzimmer stattfinden.

Aufbaupauschale Wiese bis 50 Personen (optional) 300,00

Aufbaupauschale ab 51 Personen (optional) 400,00

Bei Kaffee und Kuchen auf der Terrasse und/oder im Wintergarten fällt keine Aufbaupauschale an.

Abendessen

Was das Essen am Abend betrifft, ist grundsätzlich alles möglich (nur kein externes Catering). Unsere Küche setzt auf regionale Spezialitäten mit frischen Zutaten. So kommen unsere Wildgerichte z.B. vom Wildbret aus der hauseigenen Jagd.

Vorschläge für Buffets zu Ihrer ersten Orientierung entnehmen Sie bitte unserer Bankettmappe.

Preis p.P.: siehe Bankettmappe

Kinder bis 2 Jahre: kostenfrei; Kinder von 3 bis 12 Jahren: die Hälfte

Im Preis enthalten sind die Servicekräfte für die Veranstaltung und die Endreinigung sowie weiße Tischwäsche und weiße Stoffservietten.



Getränke

Die Getränkepauschale gilt ab Eintreffen des Brautpaares (frühestens um 14 Uhr) bis 1 Uhr nachts. Sie wird für die volle Personenzahl erhoben. Nach Ablauf um 1 Uhr wird die Pauschale stündlich auf die anwesenden Personen à 9,00 € pro Pers. verlängert (wir zählen die Gäste stündlich ab 1 Uhr nachts durch).

Bier vom Fass (Radeberger Pilsener)
 Hefeweizen (Schöffelhofer) und Schwarzbier (Märkischer Landmann)
 alkoholfreies Bier (Clausthaler und Schöffelhofer)
 Mineralwasser (still & mit Sprudel)
 Orangensaft und Apfelsaft
 Coca Cola, Fanta & Sprite
 Bitter Lemon, Ginger Ale und Tonic Water
 Zwei Rot- sowie zwei Weißweine (aus unseren Offenen Weinen nach Absprache)

Fünf Spirituosen aus unserer Spirituosenauswahl:

Havana Club, Wodka Moskovskaya, Gordon's Gin, Nordhäuser Doppelkorn, Baileys, Jim Beam, Sambuca, Jägermeister, Williams Birne, Nordhäuser Kirschlikör, Malteser Aquavit, Ramazzotti, Berliner Luft

Getränkepauschale für den kompletten Tag ab Eintreffen des Brautpaares (frühestens ab 14 Uhr) bis 1 Uhr nachts 85,00

Preis p.P.

Kinder bis 2 Jahre: kostenfrei; Kinder von 3 bis 12 Jahren: die Hälfte

Mitternachtsimbiss

Preis p.P.

Currywurst 6,00
 (auf Wunsch auch mit Tofu-Wurst)

Chili con carne 7,00
 (auf Wunsch auch sine carne)

Käseauswahl mit Trauben, dazu Brot und Brötchen 8,50

Kartoffelsuppe 8,00
 mit Wiener Würstchen sowie Brot und Brötchen

Wildgulaschsuppe 8,50
 vom Wildbret aus der hauseigenen Jagd mit Brot und Brötchen

Tellergeld für angelieferte Hochzeitstorte 2,50
 Verzehr am Abend/Mitternacht



Raum-Miete für die abendliche Feier

Festsaal im Gutshaus (bis ca. 120 Personen)

-an Samstagen und an Feier- und Brückentagen zwischen Mai bis zum 3. Oktober

- an einem Freitag zwischen Anfang Mai bis zum 3. Oktober

1.500,00

1.200,00

Scheune (bis ca. 100 Personen), Vermietung nur im Sommer möglich

-an Samstagen und an Feier- und Brückentagen zwischen Mai bis zum 3. Oktober

- an einem Freitag zwischen Anfang Mai bis zum 3. Oktober

1.300,00

1.000,00

Wintergarten (für Gesellschaften bis 50 Personen gut geeignet)

-an Samstagen und Feier- und Brückentagen zwischen Anfang Mai bis zum 3. Oktober

- an einem Freitag zwischen Anfang Mai bis zum 3. Oktober

1.000,00

700,00

Halbe Raummiete an Wochentagen (Montag bis einschl. Donnerstag) sowie an

an Frei- und Samstagen außerhalb der Saison zwischen dem 4. Oktober und Ende April

50 %

Tanz und Musik

Da Gut Sarnow keine unmittelbaren Nachbarn hat, kann bis 3 Uhr morgens bei Musik getanzt werden. Wenn es das Wetter erlaubt, können Sie die Party ab 3 Uhr an der Feuerschale ausklingen lassen (Preis Feuerschale: 60,00 €).

Nachtzuschlag pro angefangener Std.

ab 1 Uhr

200,00

Mindestumsatz

bei einer Feier an einem Samstag zwischen Anfang Mai und 3. Oktober

12.000,00

bei einer Feier an allen anderen Samstagen, Freitagen, Brücken- und Feiertagen

8.000,00

bei einer Feier an Wochentagen

6.000,00

(ausgehend von Speisen und Getränken sowie allen anderen Leistungen inkl. Aufbaupauschalen etc., aber ohne Übernachtungen)

Übernachtungen

Unser Hotel verfügt über 38 Zimmer, die als Doppel- oder Einzelzimmer – je nach Bedarf - genutzt werden können. Bei einem Fest mit Musik und Tanz gehen wir von einer Mindestabnahme von 30 Zimmern aus. Wenn nicht alle 30 Zimmer von Hochzeitsgästen reserviert werden, berechnen wir für jedes nicht belegte Zimmer pauschal 90,00 €.





Buffet Gut Sarnow

Vorspeisen

Salatbar: Rucola, Feldsalat, Radicchio und Eisberg-Salat,
Paprikastreifen, Croûtons und Sprossen,
dazu Orangen-Vinaigrette mit körnigem Senf und Joghurt-Kräuter-Dressing

Gurkensalat,
mit frischem Dill und Zitrone abgeschmeckt

Tomatensalat mit klein gehackten Zwiebeln und weißer Balsamico-Vinaigrette

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurken und Speck

Hähnchen-Wraps mit Ananas,
dazu Curry-Dip

Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl
mit Butter und Griebenschmalz

Suppe

Kartoffel-Waldpilzsuppe nach Art des Hauses

Hauptspeisen

Wildragoût vom Wildbret aus hauseigener Jagd an Waldpilzsauce, mit Rotwein abgeschmeckt,
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

Hähnchenbrust an Tomaten-Ragout
mit Oliven und Zucchini

Gebratener St. Peterfisch auf Blattspinat

Rosenkohl-Schupfnudel-Pfanne, mit Edamer überbacken

Desserts

Beerengrütze mit Vanille-Sauce

Schokoladen-Mousse,
in Weckgläsern angerichtet

Preis: 42,00 € p.P.

(Personenzahl: mind. 20 Personen)



Buffet Werbellinsee

Vorspeisen

„Vitello Tonnato“

Mariniertes Kalbsfleisch an Thunfisch-Crème

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum-Pesto

Räucherfisch-Auswahl mit mildem Sahne-Meerrettich

Salatbar: Rucola, Feldsalat, Radicchio und Eisberg-Salat,
gewürfelte Tomaten und Paprikastreifen, Croûtons und Sprossen,
dazu Orangen-Vinaigrette mit körnigem Senf und Joghurt-Kräuter-Dressing

Gurkensalat Spreewälder Art mit Dillrahm-Dressing

Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Suppe

„Hochzeitssuppe“

Klare Rinderbouillon mit Gemüsestreifen, Eierstich und Fleischklößchen

Hauptspeisen

Zweierlei vom Zander und Lachs gebraten, auf Blattspinat,
mit Zitronenpfeffer abgeschmeckt

Rinderbraten Burgunder Art mit Speckwürfeln und Zwiebeln

Geschnetzeltes von der Pute in Rahmsauce mit Champignons

Rosenkohl-Schupfnudel-Pfanne, mit Edamer überbacken

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Desserts und Käse

Vanillecrème mit Bananen, Krokant und gehackten Haselnüssen

Obstplatte

Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen

Preis: 44,00 € p.P.

(Personenzahl: mind. 20 Personen)



Buffet Brandenburg

Vorspeisen

Medaillons vom Jungschwein mit Crème fraiche und Gartenkräutern

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Dreierlei kleine Blätterteig-Pasteten
mit Kalbsleber-Mousse,

Crème von geräucherter Forelle sowie

Fetakäse mit mediterranen Kräutern und Kirschtomate

Salatbar: Rucola, Feldsalat, Radicchio und Eisberg-Salat,
gewürfelte Tomaten, Gurken und Paprikastreifen, Croûtons und Sprossen,
dazu Orangen-Vinaigrette mit körnigem Senf und Joghurt-Kräuter-Dressing

Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl
mit Butter und Griebenschmalz

Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Hauptgerichte

Braten vom Wildschwein aus hauseigener Jagd
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, dazu Waldpilzsauce

Gebratener Zander mit geschmorten Gurken, mit Dill verfeinert

Hähnchengeschnetzeltes an Champignonrahm-Sauce, mit Riesling abgeschmeckt

Medaillons vom Schweinefilet mit Brokkoli, Bratenjus

In Olivenöl sautierte Tagliatelle und Pilaw-Reis, in Gemüsebrühe angesetzt

Desserts

Salat von frischen Früchten, mit Zitrone abgeschmeckt

Schokoladen-Mousse, in Weckgläsern angerichtet

Crème Caramel, mit Waldbeeren garniert

Preis: 46,00 € p.P.

(Personenzahl: mind. 20 Personen)



Buffet Frühlingsbote

Vorspeisen

Kirschtomaten, gefüllt mit Crème-Fraîche und Gartenkräutern

Kochschinkenröllchen mit Lachs und Frischkäse

Rosa gebratenes Roastbeef
an Sahne-Meerrettich-Sauce

Salatbar: Rucola, Feldsalat, Radicchio und Eisberg-Salat,
gewürfelte Tomaten, Gurken und Paprikastreifen, Croûtons und Sprossen,
dazu Orangen-Vinaigrette mit körnigem Senf und Joghurt-Kräuter-Dressing

Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl
mit Butter und Kräuterquark

Suppe

Spargelcrème-Süppchen

Hauptspeisen

Zarte Schweinelenden-Medaillons mit Frühlingsskarpotten und sautierten Tagliatelle

Hähnchenbrust an Champignon-Sauce,
mit Riesling abgeschmeckt

Beelitzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
sowie rohem und gekochtem Schinken

Lachsfilet auf feinen Wurzelgemüwestreifen

Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln und Gemüsereis

Desserts

Erdbeer-Joghurt-Crème mit gehackten Pistazien

Schokoladen-Mousse,
in Weckgläsern angerichtet

Salat von frischen Früchten, mit Zitrone abgeschmeckt

Preis: 48,00 € p.P.

(Personenzahl: mind. 20 Personen)



Sommerliches Barbecue-Buffet

Vorspeisen

Bulgursalat mit klein gewürfelten Paprika und Tomaten, mit Zitrone abgeschmeckt

Hirtensalat mit Feta-Käse, Tomaten, Gurkenwürfeln und Peperoni sowie Zwiebelscheiben

Salatbar: Knackige, grüne Blattsalate, gewürfelte Tomaten, Gurken und Paprikastreifen,
dazu Orangen-Vinaigrette mit körnigem Senf und Joghurt-Kräuter-Dressing

Kartoffelsalat, mit weißem Balsamico-Essig abgelöscht, Speckwürfeln und Frühlingszwiebeln

Hauptspeisen

Steaks aus der Rinderhüfte vom Grill

Lammhüfte und Lammkotelett, mariniert mit Knoblauch und Rosmarin-Olivenöl

Hähnchenbrustfilet mit Curry-Orangen-Marinade sowie Hähnchenkeule mit Paprika-Marinade

Schweinekammscheiben mit Kräuter-Marinade sowie Schweinefiletspieße

Feine Bratwürste Thüringer Art

Halloumi vom Grill

Lachs in Folie gegart, mit Dillbutter und Zitrone, an Möhren-, Sellerie- und Porree-Streifen

Paprika und Zucchini vom Grill

Haselbackkartoffeln mit Butter, Meersalz und Parmesan

Ketchup, Senf, Barbecue-Sauce, Knoblauch-Sauce und Curry-Sauce

Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl mit Butter, Kräuterbutter und Griebenschmalz

Desserts

Obstplatte

Schokoladen-Mousse, in Weckgläsern angerichtet

Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis: 52,00 € p.P.

(Personenzahl: mind. 20 Personen)



Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und frischem Basilikum

Champignons, gefüllt mit Schafskäse, klein gehackten Oliven sowie Peperoni

Salatbar: Rucola, Feldsalat, Radicchio und Eisberg-Salat,
gewürfelte Tomaten, Gurken und Paprikastreifen, Croûtons und Sprossen,
dazu Orangen-Vinaigrette mit körnigem Senf und Joghurt-Kräuter-Dressing

Törtchen mit frischen Gartenkräutern und Frischkäse

Bulgursalat mit klein gewürfelten Paprika und Tomaten, mit Zitrone abgeschmeckt

Rohkost-Salat mit Apfelstücken und Haselnüssen

Suppe

Tomatensüppchen, mit mediterranen Kräutern

Hauptspeisen

Waldpilz-Risotto, mit Birne und Bärlauch-Pesto

Blumenkohl-Curry
mit Kokosmilch und Zuckerschoten

Kartoffel-„Gulasch“ mit Tomaten und Paprika nach ungarischer Art

Grillgemüse-Pfanne mit gebratenem Tofu

Fächerkartoffeln in der Schale gebacken,
mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern abgeschmeckt

Desserts und Käse

Platte mit frischen Früchten

Tiramisu

Käseplatte mit Trauben und Walnüssen,
dazu ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Kräuterquark

Preis: 46,00 € p.P.

(Personenzahl: mind. 20 Personen)



Herbstliches Buffet Hubertus

Vorspeisen

Salatbar: Rucola, Feldsalat, Radicchio und Eisberg-Salat, Paprikastreifen, Croûtons und Sprossen, dazu Orangen-Vinaigrette mit körnigem Senf und Joghurt-Kräuter-Dressing

Gurkensalat,
mit frischem Dill und Zitrone abgeschmeckt

Tomatensalat mit klein gehackten Zwiebeln und weißer Balsamico-Vinaigrette

Sülze vom Wildschwein aus hauseigener Jagd
mit Zwiebelringen und Petersilie

Räucherfischplatte

Medaillons vom Jungschwein, saftig gebraten, mit Kräuter-Crème

Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Suppe

Kürbis-Süppchen, mit Curry und Ingwer abgeschmeckt

Hauptspeisen

Schweinefilet mit Waldpilz-Tomatenragôut

Braten vom Wildschwein aus hauseigener Jagd mit Backobst gefüllt, in Schwarzbiersauce

Zanderfilet mit Blattspinat, im Ofen gebacken

Rosenkohl-Schupfnudel-Pfanne, mit Edamer überbacken

Mit Olivenöl sautierte Tagliatelle und Kartoffel-Gratin

Desserts und Käse

Warmer Germknödel-Vanille-Auflauf mit Rosinen

Pflaumengrütze, mit Zimt verfeinert, dazu Vanillesauce

Käseplatte mit Weintrauben und Walnüssen

Preis: 48,00 € p.P.

(Personenzahl: mind. 20 Personen)



Winter-Buffer

Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Scheiben vom Schweinerücken mit Balsamico-Zwiebeln

Rote-Bete-Carpaccio mit Zitronen-Dressing

Salatbar: Rucola, Feldsalat, Radicchio und Eisberg-Salat,
gewürfelte Tomaten, Gurken und Paprikastreifen, Croûtons und Sprossen,
dazu Orangen-Vinaigrette mit körnigem Senf und Joghurt-Kräuter-Dressing

Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Kräuterquark

Suppe

Rote Bete-Crèmesuppe,
fein püriert, mit Sahne verfeinert

Hauptspeisen

Zander mit Blattspinat, im Ofen überbacken

Braten vom Wildschwein aus hauseigener Jagd mit Waldpilzsauce

Tafelspitz an Apfel-Meerrettich-Sauce, dazu Bouillonkartoffeln

Gänsebraten frisch aus dem Rohr
mit Grünkohl und Apfelrotkraut

Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln

Desserts und Käse

Lebkuchen-Mousse

Bratapfel, gefüllt mit Backobst, Nüssen und Honig, dazu Vanille-Sauce

Käseplatte mit Weintrauben und Walnüssen

Preis: 51,00 € p.P.

(Personenzahl: mind. 20 Personen)