



Seeschloß

Hochzeitsvilla am Obersee

Bankettmappe für Ihre Hochzeit
Saison 2018



Ja,
ich
will!

Wir haben nur in Einem mehr Erfahrung als Sie...

...im Heiraten! Hier sehen Sie, was uns besonders macht:

- 400 m vom Standesamt entfernt
- Räumlichkeiten für bis zu 90 Personen mit großer Terrasse
- Hochzeitsvilla für bis zu 50 Personen
- Traupavillon im liebevoll angelegten Hochzeitspark
- Übernachtungsmöglichkeiten für über 90 Personen
- zwei Hochzeitssuiten
- Kremserfahrten für bis zu 60 Personen
- Feuerwerk über dem Obersee (Beantragung im Ordnungsamt Wandlitz)
- Limousinenservice mit hauseigenem Rolls-Royce oder Bentley
- große Hochzeiten für bis 130 Personen mit einem Zelt auf der Terrasse möglich

Feiern Sie bei uns einen rundum gelungenen Festtag ohne Sorgen um die Planung und die Details – dafür sind wir da. Die liebevolle Ausstattung sowie der perfekte Service machen Ihren Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis. Unser Wunsch ist, dass Sie sich bei uns richtig wohlfühlen.

Mit unseren insgesamt 45 Zimmern ist auch für genügend Übernachtungsmöglichkeiten gesorgt. Im gemütlichen Ambiente und familiärer Atmosphäre richten wir für Sie den schönsten Tag Ihres Lebens aus.

Gern begleiten wir Sie durch diesen ganz besonderen Tag Ihres Lebens.

Beispielrechnung für eine Hochzeitsfeier

im Hotel Seeschloss und in der Hochzeitsvilla am Obersee

Automieten:

- Bentley S3 1965, 3 Stunden mit Chauffeur 370,00 €
(bei Ausrichtung einer Feier in unserem Hotel 319,00 €)
- Rolls-Royce-Corniche Cabrio, 3 Stunden mit Chauffeur 370,00 €
(bei Ausrichtung einer Feier in unserem Hotel 319,00 €)

Sägebock:

- zum Stammdurchsägen planen Sie 25,00 € ein

Sektempfang:

- Sektempfang (mit Rotkäppchen Sekt): 3,40 € pro Person
- Prosecco: 3,70 € pro Person

Fingerfood zum Empfang:

- 2 Canapés edel belegt (Lachsschinken-Käse-Räucherlachs usw.) und ein Partywürstchen für 6,90 € pro Person
- halbe belegte Brötchen (mit Schinken, Wurst, Käse usw.) für 1,50 € pro Stück

Mittags- oder Abendmenüs:

Die Preise entnehmen Sie bitte unseren Vorschlägen. Wir sind für jede Änderung und Umstellung zu einem Gespräch bereit. Buffets servieren wir ab 20 Personen.

Kaffee und Kuchen:

- Kaffee, Tee oder Kakao
- Kuchen Ihrer Wahl und Schlagsahne: von ca. 7,50 € bis zu 9,50 € pro Person (Erfahrungswert)
- Kosten für die Hochzeitstorte sind nicht inbegriffen

Wenn Sie eigenen Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir eine Servicegebühr von 4,50 € pro Gedeck.

Parknutzung:

Sie können auch freie Trauungen, Kaffeetafeln oder Abendveranstaltungen im Park am kleinen Teich in einer gediegenen Atmosphäre buchen. Bei Inanspruchnahme dieser Leistungen, wird ein Zuschlag von 250,00 € für bis zu 20 Personen und 3,00 € für jede weitere Person fällig.



Mitternachtssnack:

- 2 Mini-Bouletten für 1,00 € pro Person
- Schmalzstulle vom Brandenburger Landbrot für 0,75 € pro Person
- deftige Suppen wie Soljanka oder Gulasch für 3,50 € pro Person

Getränke:

Bei Feierlichkeiten von 15 - 01 Uhr sollten Sie bei Getränken eine Summe von ca. 25,00 € bis 38,00 € pro Person einplanen. Wir stellen Ihnen gerne eine Getränkekarte zusammen, die wir für Sie auf Schmuckpapier für einen Unkostenbeitrag von 1,00 € pro Karte ausdrucken. Vorschläge für Getränkepauschalen liegen bei.

Eisbombe oder Schokoladenbrunnen:

Für eine Eisbombe mit Früchten, Sahne und Feuerwerksfontänen für ca. 15 bis 20 Personen zu Ihrer Wunschzeit, berechnen wir 69,00 €. Der Schokoladenbrunnen (2,5 kg Schokolade mit Früchten und Gebäck) kostet 59,00 €. Diese Menge reicht für ca. 30 Personen.

Dekoration:

Tischblumengestecke entsprechend Ihren Wünschen haben einen Einheitspreis von 15,00 € pro Stück. Opulente Kränze sowie individualisierte Dekoration für runde Tische kosten bis zu 40,00 €. Gern sprechen wir Ihre Wünsche individuell mit Ihnen ab. Möchten Sie z. B. eine Türgirlande? Diese kostet pro laufenden Meter ab 10,00 - 15,00 € (abhängig von der Art der Blumen).

Eine gern gebuchte Dekoration ist unser großer Kerzenständer ohne Blumen mit einer Kostennote von 15,00 €. Möchten Sie den Kerzenständer mit einer Girlande und Blumen geschmückt haben, kostet dieser 35,00 €. Mittlere Kerzenständer kosten 5,00 € pro Stück. Stuhlhussen liegen bei ca. 6,50 € bis 8,00 € pro Stück.

Unterhaltung:

Nach Wunsch vermitteln wir Ihnen unseren Haus-DJ. Auch bei der Organisation weiterer Kunstdarbietungen sind wir Ihnen gerne behilflich.

Polterhochzeiten:

- ...sind natürlich auch in unserem Hause möglich
- Zusammenfegen - kostenfrei, Polterabfalltonne - von 40,00 € bis 75,00 €

Nutzen Sie auch den Preiskalkulator auf unserer Homepage!

Bei Fragen können die uns telefonisch unter 0 33 37 / 20 43, im Internet unter www.seeschloss-lanke.de und per E-Mail unter hotel-seeschloss@t-online.de erreichen.

Ihre Ansprechpartner sind Patricia und Max Zimmerler.

Buffet-Varianten für Ihr gelungenes Festessen



Gutes Essen auf einer Hochzeit ist fast genauso wichtig wie die Feier selbst. Die Gäste sollen sich wohlfühlen, die Zeit genießen und natürlich auch satt werden. Deshalb bieten wir Ihnen stets frische, ideenreiche und auch saisonale Gerichte, die Sie nach Belieben erweitern und variieren können. Ab 20 Personen stellen wir Ihnen gern ein leckeres Buffet zusammen.

Gern können Sie bei Ihrer Planung eigene kulinarische Wünsche einfließen lassen. Sie können Gerichte unterhalb der Buffets tauschen sowie hinzufügen oder reduzieren. Bitte beachten Sie hierbei, dass der Preis unter den Buffets pro Person gilt und sich bei Änderungen der Speisen ebenfalls verändert.

Die Familie Zimmler wünscht viel Spaß beim Auswählen!

Buffet Nr. I (kalt-warm)

Der „Klassiker“

Warmanteile:

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Spargel-, Tomaten-, Hühner-, Wildsuppe oder Soljanka
- Kasselerbraten auf Sauerkrautbett und Bratkartoffeln
- Schweinekräuterbraten auf Kartoffelgemüsegratin
- Prager-Schinken (gepökelttes Schweinefleisch im Brotteig gebacken)
- Hähnchenkeulen, Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken und kleine Bouletten

Salate:

- Caesar Salad
- Tomate-Mozzarella
- Geflügelsalat
- pikanter Käseschinkensalat

Kaltanteile:

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Bratenplatte bestehend aus Schweinebraten, Kasseler, Hackepeter, Kochschinken, Nusschinken, Lachsschinken und Putenbrust
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Essig und Öl
- Obsttagere, sowie ein umfangreiches Brotsortiment

Süßspeisen

- rote Grütze
- Zitronen-, Schoko-, oder Erdbeercreme

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 28,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Erweiterungsmöglichkeiten:

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

Preis pro Person mit Erweiterung: 32,00 €

Dieses Angebot können wir erst ab 20 Personen realisieren.
Bei kleinerer Personenanzahl bitten wir um gesonderte Absprache.



Buffet Nr. II

Das „Rustikale“

Vorschlag für ein rustikales Buffet mit wahlweise Wildschwein, Spanferkel, Kalbskeule oder Lamm vom Hausgrill auf der Seeterrasse.

Gemischte Platten:

- gemischte Bratenplatte, Schwein, Kassler
- gemischte Käseplatte, Hart- und Weichkäsesortiment
- gemischte Räucherfischplatte, Aal, Lachs, Forelle und Kaviareier

Salate:

- Obst und Gemüsesalate: z. B. grüne Bohnen, Tomaten-Mozzarella, Gurken und Mixed Pickles, Senfgurken, Gewürzgurken
- frischer Salat zum Zusammenstellen mit Essig und Öl
- mediterrane Gemüseplatte
- Brotsortiment

Warme Beilage (nach Absprache):

- Sauerkraut, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Buttermöhrrchen, Butterbohnen bzw. Blumenkohl
- Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, Nudeln bzw. Salzkartoffeln

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 36,00 €

Dieses Angebot gilt erst ab 40 Personen.



Heiraten
in idyllischer
Umgebung.

Buffet Nr. III (kalt-warm)

Das „Gutbürgerliche“

Warmanteile:

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Spargel-, Tomate-, Wild-, Gulaschsuppe, Soljanka und andere
- Kasselerbraten auf Sauerkrautbett und Bratkartoffeln
- Schweinekräuterbraten auf Kartoffelgemüse-Gratin
- Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Kaisergemüse
- Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Hähnchenkeulen und kleine Bouletten

Salate:

- Caesar Salad
- Thunfischsalat mit frischem Salat und Ei
- Geflügelsalat
- pikanter Käseschinkensalat

Kaltanteile:

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Hackepeter, Nusschinken, Schinkenspeck und Putenbrust
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Dressing, Essig und Öl
- Brotsortiment und Obstetagere

Süßspeisen

- rote Grütze
- Zitronen- oder Erdbeercreme

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 28,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Erweiterungsmöglichkeiten:

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

Preis pro Person mit Erweiterung: 32,00 €

Buffet Nr. IV „Brunch“

Getränke und Kuchen (servieren wir anteilig):

- Orangensaft, Wasser, Kaffee oder Tee
- Blechkuchen

Warmanteile:

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Spargel-, Tomate-, Wild-, Gulaschsuppe, Soljanka u. a.
- gedünstetes Zanderfilet in Zitronenbuttersoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
- gebratenes Schweinefiletsteak in Steinpilzrahm mit Kartoffelkroketten
- Wildbraten mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Klößen
- Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Kaisergemüse
- Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Hähnchenkeulen und kleine Bouletten

Salate:

- Caesar Salad
- Thunfischsalat
- Geflügelsalat
- pikanter Käseschinkensalat

Kaltanteile:

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Hackepeter, Lachsschinken, Putenbrust und Serrano-Schinken
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Dressing, Essig und Öl
- Brotsortiment und Obsttagere

Süßspeisen

- rote Grütze
- Zitronen- oder Erdbeercreme

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 33,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Erweiterungsmöglichkeiten:

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

Preis pro Person mit Erweiterung: 38,00 €

Buffet Nr. V

Das „Mediterrane“

Warmanteile:

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Gazpacho, Ministrone, Fischtopf
- Ratatouille
- Putensteaks mit Tomate & Mozzarella überbacken
- Schweinebraten mit provenzalischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln
- Paella nach Wahl (Fleisch oder Fisch)
- Fleischbällchen in Tomatensoße
- Pasta nach Wahl (Bolognese, Carbonara, Aglio e oli)
- Saltimbocca vom Schweinefilet
- Miesmuscheltopf im Weißwein-Knoblauch-Sud
- saisonaler Mittelmeerfisch in mediterraner Soße

Salate & Kaltanteile:

- griechischer Salat, Toskanischer Rucolasalat, Andalusischer Geflügelsalat, Salat Caprese, Thunfischsalat
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken, gegrilltes eingelegtes Gemüse
- Aufschnittplatte mit mediterranen Wurst-, Schinken-, und Käsespezialitäten

Süßspeisen

- Tiramisu
- Creme Catalan
- Panna Cotta mit Beeren-Minz-Kompott

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 33,50 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Erweiterungsmöglichkeiten:

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

Preis pro Person mit Erweiterung: 38,00 €



Buffet Nr. VI

Das „Edle“

Zum Einstieg servieren wir ein ein Glas Champagner Perrier Jouet Grand Brut

Warmanteile:

- Suppe zu Ihrer Auswahl: Steinpilzschäumchen, Maronencreme, Bärlauchsüppchen

Kaltanteile:

- Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
- Gänsestopfleber mit Mangochutney
- Räucherfischplatte
- Austern auf Eis
- italienischer Schinken mit Crissinis
- Roastbeef mit Sahnemeerrettich
- französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Früchtebrot

Warmanteile:

- Ochsenbäckchen mit bunten Estragonrübchen und Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Schottischer Lachs auf Gemüsebett und dazu duftender Basmatireis
- Lammfilet mit Speckbohnenbündchen und mediterranem Kartoffelstampf
- Garnelen in Knoblauchöl
- Badierte Perlhuhnbrust auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Süßspeisen

- Mascarponecreme mit frischem Obst
- Ziegenkäsemousse mit Bären-Minz-Kompott
- Mousse au chocolate mit Chiliespuma

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 65,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.



Getränke – große Auswahl, viele Möglichkeiten, einfacher Kostenüberblick

Getränkepauschale I

Alkoholfreie Getränke:

- Mineralwasser
- Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon
- Orangensaft, KiBa, Kirschsafte
- Apfelsaft, Apfelschorle
- Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi

Biere:

- Radeberger - Fassbier
- Köstritzer - Schwarzbier
- Erdinger – Hefeweizen hell / dunkel
- Erdinger Kristall
- Erdinger alkoholfrei
- Clausthale alkoholfrei
- Alster, Radler, Diesel, Berliner Weiße

Weine und Sekt:

- Weiß: trocken, halbtrocken
- Rot: trocken, halbtrocken
- Sekt – trocken, halbtrocken, mild

Spirituosen:

- Liköre - Kirsch, Eier, Beeren
- Ramazzotti
- Wodka Smirnoff
- Jim Beam
- Tequila
- Havana 3y
- Gin
- Malteser

Cocktails:

Heiße Getränke:

- Kaffee, Milchkaffee
- Heiße Schokolade
- Cappuccino
- Espresso
- Tee - diverse Sorten

Preise (pro Person):

16 ⁰⁰ - 01 ⁰⁰ Uhr	39,00 €
17 ⁰⁰ - 01 ⁰⁰ Uhr	36,00 €
18 ⁰⁰ - 01 ⁰⁰ Uhr	33,00 €

Bitte beachten Sie: Der Sektempfang ist nicht im Preis inbegriffen. Jede Sammelbestellung von Sekt zum Erheben des Glases wird als Sektempfang gewertet.

Getränkepauschale II

Alkoholfreie Getränke:

- Mineralwasser
- Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon
- Orangensaft, KiBa, Kirschsafte
- Apfelsaft, Apfelschorle
- Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi

Biere:

- Radeberger - Fassbier
- Köstritzer - Schwarzbier
- Erdinger – Hefe Weizen hell / dunkel
- Erdinger Kristall
- Erdinger alkoholfrei
- Clausthale alkoholfrei
- Alster, Radler, Diesel, Berliner Weiße

Weine und Sekt:

- Weiß: trocken, halbtrocken
- Rot: trocken, halbtrocken
- Sekt – trocken, halbtrocken, mild

Spirituosen:

- Liköre - Kirsch, Eier, Beeren
- Ramazzotti
- Wodka Smirnoff
- Jim Beam
- Tequila
- Havana 3y
- Gin
- Malteser
- Ballantine's finest Scotch
- Obstler, Birne, Marille, Himbeere
- Remi Martin V. S. O. P.

Cocktails:

- 5 Cocktails nach Absprache

Heiße Getränke:

- Kaffee, Milchkaffee
- Heiße Schokolade
- Cappuccino
- Espresso
- Tee - diverse Sorten

Preise (pro Person):

16 ⁰⁰ - 01 ⁰⁰ Uhr	48,00 €
17 ⁰⁰ - 01 ⁰⁰ Uhr	45,00 €
18 ⁰⁰ - 01 ⁰⁰ Uhr	42,00 €

Menüvorschläge

Menü 1 für 22,95 €

Bärlauchcremesüppchen

Zanderfilet „Müllerin“-Art mit
zerlassener Butter, Gurkensalat in Dillrahm und
„Usedomer“ Fischkartoffeln

Duo von Mousse au chocolat

Menü 4 für 27,80 €

Pfifferlingrahmsüppchen

Wildbraten aus der Schorfheide in
Waldpilzrahm mit halbiertem Preiselbeer-Pfirsich
und Herzogkartoffeln

Früchtevariation „Seeschloß“

Menü 2 für 26,90 €

Kressesüppchen

Schweinefilet an Jägersoße mit ausgesuchten
Pfifferlingen, Röstinchen und Brokkoli
mit Sauce Hollandaise

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße und frischen
Früchten

Espresso oder Cappuccino

Menü 5 für 20,50 €

Oxtail clair mit altem Sherry

Zwei pochierte Hähnchenbrüste an Ananas-
Curry-Soße, serviert auf gebuttertem Wildreis
und Salatteller

Palatschinken mit
Waldbeerengrütze

Menü 3 für 31,90 €

Wildrahmsuppe „Diana“

Sylter Krabbenscocktail mit Baguette

Gespicktes argentinisches Rinderfilet in
Rotweinsoße mit geschmorten Kräutersteinpilzen,
Mandel-Rosenkohl und Kartoffelkroketten

Zwei Kugeln cremiges Bourbon-Vanilleeis mit
Oloroso-Sherry-Kirschen

Menü 6 für 20,80 €

Florentiner Creme-Süppchen
mit Sahnehaube

Rosa Braten vom Kalbsrücken an Sauce Choron,
mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
serviert mit grünen Nudeln und einer Auswahl
frischer Blattsalate

Moccaschaum mit kleiner Garnitur

Menüvorschläge

Menü 7 für 26,20 €

Fasanenessenz mit
Champignonklößchen

Salatvariationen der Saison mit
hausgemachter Vinaigrette

Forelle „Müllerin“-Art mit gebutterten
Mandelsplittern und Petersilienkartoffeln

Mango-Mascarpone (Shooter)

Menü 9 für 29,90 €

Linsensuppe

Köpfe vom wilden Wiesenchampignon,
gefüllt mit Tranchen vom hausgebeiztem Lachs,
paniert und gebacken

1/4 Pommersche-Ente, im Ofen geschmort,
an Thymiansoße, dazu Champagnerrotkraut und
Thüringer Klöße

Baby-Ananas mit exotischen Früchten
und Weinschaum

Menü 8 für 34,90 €

Lachsschaumsuppe mit Knoblauch-Garnelen

Wachtel im Speckmantel geschmort,
an Ananas-Weinrotkraut auf einer
Meerrettich-Fruchtsoße

Rosa Lammrücken an Rosmarinsoße,
mit Schwenkkartoffeln und knackigen
Bohnenbündchen

Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Eierliqueur

Menü 10 für 39,90 €

Rindercarpaccio mit Steinpilzen

Champignonbrühe mit Eierstich

Gebeizter kanadischer Wildlachs, in Butter
gebraten, auf gedünstetem Blattspinat,
angerichtet mit einem Kügelchen Wildreis

Ochsenbäckchen mit Bohnen im Speckmantel,
dazu bäuerliche Kartoffeln

Tiramisu-Creme

Zur optimalen Vorbereitung Ihres großen Tages

Damit Sie Ihren großen Tag auch wirklich genießen können und nicht mit lästigen Absprachen von Details oder anderen aufwühlenden Dinge zu tun haben, möchten wir alles so gut wie möglich vorbereiten.

Wir bitten Sie daher, sich im Vorfeld zu unserem Beratungsgespräch Zeit für diese Liste an Themen zu nehmen, die wir für Sie als kleine Unterstützung zusammengetragen haben.

Haben Sie an alles gedacht?: **Notizen** **Erledigt**

- 1) Speisen (Buffet oder Menüauswahl)
- 2) Getränke (Pauschalenwahl o. Ä.)
- 3) Gästeanzahl (Einladungsrücklauf).....
- 4) Zimmeranzahl.....
- 5) Fixe Termine mit externen Dienstleistern
(Lieferung von Blumen, Trauredner usw.)
- 6) Tischform
- 7) Dekovorstellung.....
- 8) Zeitlicher Tagesablauf
- 9) Platz für z. B. Hüpfburg, Fotobox, Candy Bar benötigt?.....

Bitte beachten Sie folgenden Hinweis

Um Ihnen Zeit und Mühen zu ersparen, bitten wir darum, dass Sie alle oben genannten Fragen bei dem Besprechungstermin vollständig beantworten können. Termine mit unvollständigen Angaben müssen wir leider absagen bzw. abbrechen. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Hotel & Restaurant am Obersee

Seeschloß

Inhaber: Familie Zimmler
Am Obersee 6
16348 Wandlitz, OT Lanke

Telefon: (0 33 37) 20 43 | Telefax: (0 33 37) 34 12

hotel-seeschloss@t-online.de

www.seeschloss-lanke.de

www.hochzeitsvilla-am-see.de

Anfahrt

