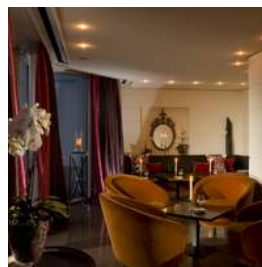


Hotel

Schlosshotel Burg Schlitz

Der Ort, an dem der Seele Flügel wachsen!



Hotelbeschreibung

Schloss Schlitz Hotel, mit elegantem Land-Palais mit 20 Zimmern und Suiten, zählt zweifellos zu den prächtigsten Schlosshotels in Norddeutschland und zu den bedeutenden klassizistischen Bauten in Deutschland. Dort wo die Mecklenburgische Schweiz ihr Herz öffnet und ganz tief hinein blicken lässt, kann man in dieser edlen Country-Residenz stilvoll logieren und wird liebevoll umsorgt. Das gefällt allen Menschen, die das gute Leben auf dem Lande lieben und zu schätzen wissen. Burg Schlitz ist (noch) ein Geheimtipp, wurde unlängst zum Hotel des Jahres 2012 in Deutschland ausgezeichnet und liegt nur 90 Autominuten Fahrtzeit von Berlin und Hamburg entfernt - inmitten eines 180 Hektar großen Landschaftsparks. Ein Stück vom Himmel auf Erden für alle, die Genuss und Erholung in stilvoller...

Paket-Nummer: 0030773

Region:	 17166 Hohen Demzin
Verfügbarkeit:	 mehrere
Zimmer gesamt:	 20
Klassifizierung:	 5 Sterne
Typ:	 Boutique-Hotel, kleiner 50 Zimmer, Land, Luxus, Schloss, Seminar/ Training, Tagungshotel
Mögliche Sprachen:	 deutsch
EZ-Preis inkl. MwSt:	 ab 129,00 € p.P.
DZ-Preis inkl. MwSt:	 ab 99,00 € p.P.

Hotel

Schlosshotel Burg Schlitz

Der Ort, an dem der Seele Flügel wachsen!

Entfernungen

Flughafen:	30,0 km
Messe:	60,0 km
Stadtzentrum:	7,0 km
Bahnhof:	7,0 km
Autobahn:	17,0 km

Hotelausstattung

☒ Außen-Gastronomie	☒ Bar	☒ Biergarten
☒ Bierstube	☒ Bistro	☒ Business-Center
☒ Café	☐ Casino/Spielhalle	☒ Concierge
☐ Diskothek	☒ Fahrräder	☒ Fahrstuhl
☒ Festsaal	☒ Fitnessraum	☐ Freibad
☒ Friseur	☐ Golfplatz	☒ Hallenbad
☒ Haustiere erlaubt	☐ Hochseilgarten	☒ Hotelsafe
☒ Joggingwege	☐ Kongresszentrum	☒ Massage
☒ Nachtportier	☒ Outdooranlage	☒ Parkplatz
☒ Restaurant	☒ Sauna	☒ Spa
☒ Solarium	☐ Sporthalle	☒ Tagungsräume
☒ Tiefgarage	☒ Wäscheservice	☒ Weinstube
☒ Catering außer Haus	☒ Sonstiges	

Zimmerausstattung

Insgesamt stehen 20 großzügige, stilvoll eingerichtete Zimmer und Suiten zur Verfügung. Alle Zimmer offerieren nach Maß gefertigte Möbel aus der legendären Manufaktur Hellerau bei Dresden, feinste Seidenstoffe, Original-Kunstwerke, gelackte Holzdielenböden, höchsten Schlafkomfort in Treca de Paris-Betten und ganz viel Raum für gute Gedanken.

☒ Badewanne	☐ Balkon/Terrasse	☒ DSL-Internetanschluss
☒ Dusche	☒ Föhn	☐ HotSpot
☒ ISDN	☒ Klimaanlage	☒ Minibar
☐ Modem-Anschluss	☐ Pay-TV	☒ Schreibtisch
☒ Telefon	☒ TV	☒ WiFi
☒ Zimmersafe		

Hotel

Schlosshotel Burg Schlitz

Der Ort, an dem der Seele Flügel wachsen!

Gastronomie

Café-Brasserie "Louise"
Davidoff Cigarren Lounge
Runiart Champagner Lounge
Hotelbar "L'Orchidee"
Gourmetrestaurant im Wappensaal
Schloss-Gewölbekeller

Sabine Teubler kocht auf Burg Schlitz - Heimat im Topf und im Herzen

Man nehme eine junge Frau mit Biss und einem Herzen, das für ihre Heimat schlägt. Man schenke ihr Vertrauen und einen kapitalen Hirsch. Sie wird ihn nicht beweinen, weil er sterben musste für den Genuss. Routiniert greift Sabine Teubler zu und freut sich an seinem starken Rücken. Ein Prachtkerl - was für eine köstliche Herausforderung! So geschehen auf Burg Schlitz, im Herzen von Mecklenburg Vorpommern.

Die Schlossküche ist das Revier von Sabine Teubler. Gleich draußen vor der Tür fängt das private Jagd Revier von Burg Schlitz an - es liegt eingebettet in einen 180 ha gro-ßen Landschaftspark, der das herrschaftliche Landpalais umgibt. Auch „fremde“ Jäger sind bei Sabine Teubler gerne gesehen - am liebsten, wenn sie „Beute“ im Köcher haben. Ob Hase oder Reh, Wildsau, Hirsch, Rebhuhn oder Goldfasan - die junge Schlossköchin weiß, damit umzuge-hen. Gerade einmal 32 Jahre ist sie alt. Sie kommt aus ei-nem guten „Stall“. In Mecklenburg Vorpommerns erstem Sterne Restaurant hat sie gelernt. Dann hat sie den Stand-ort gewechselt. Aus „Ich weiß am Haus am See“ ist eine veritable Burg geworden. Auf Burg Schlitz schwingt sie seither den Kochlöffel. Mit ihrer zupackenden Art und dem feinen Gespür für Aromen und Texturen machte sie sich schnell unentbehrlich im Kreise der Küchenherren, die vor ihr das Küchen-Regiment führten. Sie kamen und gingen. Sabine Teubler ist geblieben. Seit Juni 2009 ist sie Küchen-chefin auf Burg Schlitz. Und sie ist liebend gerne hier, denn hier fühlt sie sich zu Hause.

Eine große Freude ist es für die heimatverbundene Köchin, wenn Gäste sich Gerichte wünschen, die es so nur hier in ihrer Heimat gibt: Die Ente vom Bauern um die Ecke, oder das Huhn aus dem Dorf mit knackig frischem Gemüse aus dem Vorgarten der Bauersfrau, abgerundet mit feinen Kräutern aus dem Schloss-Garten.

Wilde Kräuter aus Leidenschaft

Eine Leidenschaft, die Sabine Teubler schon als Auszubildende für sich entdeckt hat, ist das Kochen mit Wildkräutern. Ob Giersch, Schaafgabe oder wilder Kerbel, sie weiß genau, wann diese besonderen Geschenke der Natur wachsen und wo sie zu finden sind. So geschieht es, dass alte Rezepturen aus der Schlossküche heute zu neuen Ehren kommen. Denn auch früher schon bedienten sich die Leibköche derer, die auf Burg Schlitz residierten, der Kräuter, die am Wegesrand wuchsen. „Das passt sehr viel besser hierher als molekulare Experimente mit all' ihren unterstützenden Zusatzstoffen“, sagt die Köchin. Und so sitzen die Gäste in froher Schar gestern wie heute an langen Tischen und Tafeln. Oder sie genießen in kleiner Runde, häufig auch in trauter Zweisamkeit. Zum Beispiel in verschwiegenen Separées. Je nach Bestuhlung finden 30 bis maximal 40 Gäste im Restaurant im Wappensaal Platz. Für kleinere und größere Gesellschaften gibt es zahlreiche elegante Salons und repräsentative Festsäle. Die Weinkarte umfasst 150 Positionen. Ein Fokus ist auf die Weine aus den neuen Bundesländern gesetzt. Auch einer der Lieblingsweine des Schlossherrn ist mit dabei. Ein Riesling von Schloss Proschwitz in Sachsen.

Am allerliebsten naturbelassen

Schon vor über hundertfünfzig Jahren wurden auf Burg Schlitz Gerichte serviert, die aus den heimischen Wäldern, Seen und Auen kamen. Daran knüpft Sabine Teubler an. Die Kompositionen entstehen nach Lust der Köchin und Laune der Natur. Ihre Kochkunst ist klassisch französisch geprägt. Solide - von Grund auf. Naturbelassen, so mag es Sabine Teubler am liebsten. Auch in ihrer Freizeit. Lange Spaziergänge dienen ihr als Kontrastprogramm zum Arbei-ten unter Dampf in der Küche. Und dann gibt es da noch ihre große „Familie“. Sie besteht aus zahlreichen Kamerun-Schafen, die Sabine Teubler züchtet. Manchmal gibt sie eins davon ab - für besonders liebe Gäste.

Hotel

Schlosshotel Burg Schlitz

Der Ort, an dem der Seele Flügel wachsen!

Tagungs - und Eventausstattung

☒ Beamer	☐ Kfz-befahrbarer Saal	☒ Bühne
☒ Diaprojektor	☒ Dolmetscheranlage	☐ DSL
☒ Fahrstuhl (Lasten)	☒ Flipchart	☒ Tagungs-Foyer
☐ ISDN	☐ Klimaanlage	☒ Kopierer
☒ Künstlergarderobe	☒ Leinwand	☒ Lichtanlage
☒ Mikrofonanlage	☒ Moderatorenkoffer	☒ Overheadprojektor
☒ Pinnwand	☒ Rednerpult	☒ Welcome-Desk
☒ Separater Eingang	☒ Soundanlage (Musik)	☒ Soundanlage (Sprache)
☒ Starkstrom	☒ Stellwände	☒ Tageslicht im Raum
☐ Telefon	☐ Traversensystem	☐ TV
☒ Verdunklung	☒ Video (Abspielen)	☒ Video (Aufnehmen)
☐ WiFi		

Tagungsräume

Tagungsraum	Größe	Höhe	Reihe	Parlament	Bankett
Schinkel-Saal	80,00 qm	5,50 m	80	45	50
Tagungssalon 1	60,00 qm	3,50 m	40	24	40
Tagungssalon 2 + 3	20,00 qm	3,50 m	8	8	10

Tagungsangebote

- Tagungspauschale I (Halbtages-Pauschale)**
 - Tagungsraum (der Gruppengröße entsprechend) inklusive Technik-Grundausstattung - 1 x Kaffeepause mit Kaffee, Tee, Obst & süßen Teilchen - 1 x Mittagessen - leichtes 2-Gang-Menü mit zusätzlichem Amuse Bouche - alkoholfreie Tagungskaltgetränke im Tagungsraum (1 große Flasche Wasser + 2 kleine Flaschen Saft) Preis pro Person und Tag € 68,00
Preis: 68,00 € p.P. inkl. MwSt
- Tagungspauschale II (Gantages-Pauschale)**
 - Tagungsraum (der Gruppengröße entsprechend) inklusive Technik-Grundausstattung - 1 x Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Obst & süßen Teilchen - 1 x Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Obst & hausgemachtem Kuchen - 1 x Mittagessen - leichtes 2-Gang-Menü mit zusätzlichem Amuse Bouche - alkoholfreie Tagungskaltgetränke im Tagungsraum (1 große Flasche Wasser + 2 kleine Flaschen Saft) Preis pro Person und Tag € 78,00
Preis: 78,00 € p.P. inkl. MwSt
- Hochzeitspauschale LÄNDLICH FEIERN**
 „Ländlich feiern“ ... lustvoll genießen. Eine feine Landpartie und mehr, für den schönsten Tag im Leben! - Trauung in der Karolinen-Kapelle. - Sekt-Empfang in der Hotelbar L' Orchidee. Wir servieren unseren Burg Schlitz Rieslingsekt „Cuveé Louise“, Orangensaft & Mineralwasser (inkludierter Zeitraum: 30 bis 45 Minuten). - Rustikales Hochzeits-Buffer mit Vorspeisen, Salaten, 2 Hauptgerichten, Desserts und Käse, im Schloss-Gewölbekeller mit Terrasse (Vorschlag folgt vom Hause). - Zum Mittag- bzw. Abendessen inkludierte Getränke: 1 Sorte Weißwein, 1 Sorte Rotwein (Weinvorschlag folgt vom Hause), Pils vom Fass, alkoholfreie Getränke & Kaffee nach dem Essen (inkludierter Zeitraum: 3 Stunden). Zusätzlicher Getränke-Verzehr wird nach Verbrauch berechnet. - Die Pauschale inkludiert außerdem bereits alle Raumbereitstellungskosten und Raummieten. Eventuell gewünschte Hotelzimmer werden separat berechnet. - Zusätzlich verzehrte Getränke & Speisen werden nach Verbrauch berechnet - Buchbar als Mittags- und Abendveranstaltung. - Gebühren für Pfarrer, Organist oder Laienprediger sowie für Dekorationen, Menükarten, Tischkarten, Tisch-/Sitzpläne etc., sind in dieser Pauschale nicht enthalten. Hochzeitspauschale „Ländlich feiern“: EUR 145,00 pro Person für 20 bis zu 45 Personen
Preis: 145,00 € p.P. inkl. MwSt
- Tagungspauschale III (Gantages-Pauschale)**
 Tagungspauschale III (Gantages-Pauschale) - Tagungsraum (der Gruppengröße entsprechend) inklusive Technik-Grundausstattung - 1 x Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Obst & süßen Teilchen - 1 x Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Obst & hausgemachtem Kuchen - 1 x Mittagessen - leichtes 2-Gang-Menü mit zusätzlichem Amuse Bouche - alkoholfreie Tagungskaltgetränke im Tagungsraum (1 große Flasche Wasser + 2 kleine Flaschen Saft) - 1 x Schloss- & Parkführung mit Herr Luttmann (ca. 1 Stunde) - 1 x 4-Gang Abendmenü mit zusätzlichem Amuse Bouche Preis pro Person und Tag € 152,00

Hotel

Schlosshotel Burg Schlitz

Der Ort, an dem der Seele Flügel wachsen!

Preis: 152,00 € p.P. inkl. MwSt

• Hochzeitspauschale FÜRSTLICH FEIERN

„Fürstlich feiern“ - stilvoll genießen. Ein Fest, das keine Wünsche offen lässt. - Trauung in der Karolinen-Kapelle oder im Schinkel-Saal - Sekt-Empfang am Nymphenbrunnen oder Alternativ auch im Säulengang, den Rotunden und Terrassen. Wir servieren unseren Burg Schlitz Rosé Burgundersekt „Cuveé Karoline“, Orangensaft & Mineralwasser (inkludierter Zeitraum: 30 bis 45 Minuten). - Anschließend wird die Hochzeitstorte in der Hotelbar L' Orchidee serviert, dazu reichen wir Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser (inkludierter Zeitraum: bis zu 2,5 Stunden). - Feines Fest-Menü in 4 Gängen, serviert im Wappen-Saal und den angrenzenden Salons (für Abendveranstaltungen von Mittwoch- bis Sonntag-Abend nur in Verbindung mit der Reservierung von mindestens 15 unserer Hotelzimmer buchbar/ Menü-Vorschlag folgt vom Hause). - Zum Mittags- bzw. Abendessen inkludierte Getränke: 2 Sorten Weißwein, 1 Sorte Rotwein (Weinvorschlag folgt vom Hause), Pils vom Fass, alkoholfreie Getränke & Kaffee nach dem Essen (inkludierter Zeitraum: 3 Stunden). - Zusätzlich verzehrte Getränke & Speisen werden nach Verbrauch berechnet. - Ausklang in der Hotelbar L' Orchidee. Alle Getränke werden nach Verzehr berechnet. - Pauschale inkludiert bereits alle Raumbereitstellungskosten und Raummieten, Menükarten, Tischkarten und Tisch-/Sitzpläne. Eventuell gewünschte Hotelzimmer werden separat berechnet. - Buchbar als Mittags- und Abendveranstaltung. - Zusätzlich verzehrte Getränke & Speisen werden nach Verbrauch berechnet - Gebühren für Pfarrer, Organist, Laienprediger oder Standesbeamte sowie für Dekorationen etc., sind in dieser Pauschale nicht enthalten. Hochzeitspauschale „Fürstlich feiern“: EUR 199,00 pro Person für 20 bis zu 40 Personen EUR 187,00 pro Person für 41 bis zu 80 Personen

Preis: 187,00 € p.P. inkl. MwSt

• Hochzeitspauschale KÖNIGLICH FEIERN

„Königlich feiern“ - wie bei Hofe genießen. Eine echte Traumhochzeit mit allem drum und dran - Noblesse oblige! - Standesamtliche Trauung im Schinkel-Saal. - Sekt-Empfang am Nymphenbrunnen oder Alternativ auch im Säulengang, den Rotunden und Terrassen. Wir servieren unseren Burg Schlitz Rosé Burgundersekt „Cuveé Karoline“, Orangensaft & Mineralwasser (inkludierter Zeitraum: 30 bis 45 Minuten). - Im Anschluss: kirchliche Trauung (evangelisch oder katholisch) in der Karolinen-Kapelle. - Hochzeits-Empfang in der Hotelbar L' Orchidee. Wir servieren die Hochzeitstorte und ergänzend feinste Petit Fours, Kaffee, Tee, Mineralwasser sowie pikante kleine Feinheiten wie Canapés und Fingerfood (inkludierter Zeitraum: bis zu 2,5 Stunden). - Aperitif-Empfang im Garten-Salon und Säulengang. Wir servieren pro Person 1 Glas Champagner „R de Ruinart“ Brut. - Gourmet-Menü in 5 Gängen, serviert im Wappen-Saal und den angrenzenden Salons (für Abendveranstaltungen von Mittwoch- bis Sonntag-Abend nur in Verbindung mit der Reservierung von mindestens 15 unserer Hotelzimmer buchbar/ Menü-Vorschlag folgt vom Hause). - Zum Abendessen inkludierte Getränke: korrespondierende Weine zum Menü (Weinvorschlag folgt vom Hause), Pils vom Fass, alkoholfreie Getränke & Kaffee nach dem Essen (inkludierter Zeitraum: 4 Stunden). - Zusätzlich verzehrte Getränke & Speisen werden nach Verbrauch berechnet. - Ausklang in der Hotelbar L' Orchidee. Alle Getränke werden nach Verzehr berechnet. - Mitternachts-Imbiss: Auswahl französischer Rohmilchkäse mit frischem Brot, Butter und Trauben. - Pauschale inkludiert bereits alle Raumbereitstellungskosten und Raummieten, Menükarten, Tischkarten und Tisch-/Sitzpläne. Eventuell gewünschte Hotelzimmer werden separat berechnet. - Zusätzlich verzehrte Getränke & Speisen werden nach Verbrauch berechnet - Buchbar als Ganztages-Veranstaltung Hochzeitspauschale „Königlich feiern“: EUR 295,00 pro Person für 20 bis zu 40 Personen EUR 279,00 pro Person für 41 bis zu 80 Personen

Preis: 279,00 € p.P. inkl. MwSt

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0030773

