



BURGCAFÉ  
HOCHZEITEN  
FEIERN

# *Heiraten auf der Burg Stargard*





*Glück  
ist das Einzige, was sich verdoppelt,  
wenn man es teilt.*

Albert Schweitzer

## *Liebes Brautpaar,*

feiern Sie Ihre Hochzeit in einem ganz besonderen Ambiente auf der Burg Stargard.

Die Burg Stargard ist das älteste weltliche Bauwerk in Mecklenburg-Vorpommern und die einzige erhaltene mittelalterliche Höhenburg in Norddeutschland.

Wer sich in diesem Ambiente das Ja-Wort geben möchte, ist in der Burgkapelle willkommen und für die Festlichkeiten im Burggasthof „Zur Alten Münze“ in den besten Händen.

Seit dem Jahr 2012 dürfen Sie sich in der ehemaligen Burgkapelle das Jawort geben. Hier wird für Sie ein kirchliches Ambiente mit einem roten Teppich, der bis zum „Altar“ führt, geschaffen.





*Wir machen Ihren großen Tag  
zu einem unvergesslichen Erlebnis.*

Mit unserer Hochzeitsmappe möchten wir Ihnen einen ersten Überblick zu Ihren Hochzeitsvorbereitungen geben und Ihnen die Organisation Ihrer Traumhochzeit erleichtern. Gerne begrüßen wir Sie zu einem persönlichen Gespräch und einer Hausführung, um Ihnen alle Möglichkeiten vor Ort vorzustellen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen aber auch telefonisch zur Verfügung.

Ihr Team vom Burggasthof „Zur Alten Münze“





Es gibt nichts Romantischeres als eine Hochzeit auf einer Burg. Wo einst Fürsten und Ritter einkehrten, befindet sich jetzt – inmitten der alten Burganlage – das Restaurant „Zur Alten Münze“. Gerade der Kontrast der alten, historischen Gemäuer gegenüber der klassischen, modernen Hochzeitsausstattung ist so einmalig, dass Sie und Ihre vielen Gäste den wichtigsten Tag in Ihrem Leben immer in positiver Erinnerung behalten werden.

Das Ja-Wort geben, ohne den zusätzlichen Weg ins Standesamt gehen zu müssen. Sie sagen rechtsgültig „Ja“ zueinander – direkt in der Burgkapelle oder im Damenflügel.

Nach der ca. 30-minütigen Trauung kann zum Sektempfang oder zum kleinen Catering vor der Burgkapelle oder im Burgpark eingeladen werden.

Die schönen Stunden können von einem Fotografen dokumentiert werden.

Auf Wunsch endet der große Tag im Wappen- oder Rittersaal mit einem privaten Candle-Light-Dinner oder einer Feier im großen Kreis in beiden Sälen zusammen bis ca. 150 Personen.

Ein romantisches Hochzeitsdinner kann mit einmaligem Ausblick auf den Burginnenhof und über die gesamte Burganlage genossen werden. Bereichert wird der imposante Fernblick bei der anschließenden Kaffeerrunde durch Kaffee- und Teespezialitäten. Krönung ist der Genuss frischen Kuchens, traumhafter Torten und wunderschöner Hochzeitstorten aus der Konditorei.



Sie träumen von einer unvergesslichen Hochzeitsfeier im stilvollen Ambiente?

Laden Sie Ihre Gäste zu einer berausenden Traumhochzeit ein. Ein Sektempfang vor der Burgkapelle oder im Kräutergarten mit Blick auf die Burganlage, der feierlich geschmückte Saal und ein verzauberndes Büfett lassen den Traum wahr werden.

Ihre Vorstellungen als Gastgeber bestimmen die Planung und Durchführung.

Wir unterstützen Sie mit vollem Einsatz, Erfahrung und Fantasie.



## *Von uns für Sie...*

Von A wie Anreise, über M wie Menü bis Z wie Zimmerreservierung – wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr großer Tag soll unvergesslich werden!

### ***Vor der Trauung***

Übernachtungen  
Polterabend  
(Bereitstellung und Entsorgung)  
Hochzeits-Make-up  
Brautfrisur  
Brautstrauß  
Revers-Anstecker  
Hochzeitsfotograf nach Aufwand  
Sonstige Blumen (z. B. florale  
Dekoration, Streukörbchen)

### ***Die Trauung***

Trauung im Damenflügel  
(bis 25 Pers.)  
Trauung in der Burgkapelle  
(bis 80 Pers.)

### ***Nach der Trauung***

Stoßen Sie mit Ihrem Partner und den Gästen auf das „Ja-Wort“ an und atmen Sie erstmal tief durch.

- Sektempfang und Orangensaft
- Kaffee & Canapés
- Sekt, Kaffee & Canapés
  
- Canapés
- Fingerfood  
(z. B. Tomate-Mozzarella-Spieße,  
Käse-Trauben-Spieße)
- Petit Four  
(z. B. Süße Obsttörtchen auf Khalua-Vanille-  
mousse, Mousse von der Mango auf  
Cappuccino-Biskuit)
- Picknickkorb für 2 Personen



### ***Hochzeitstorte - Beispiele***

Für 15 Personen (einstöckig)

Für 30 Personen (zweistöckig)

Für 60 Personen (dreistöckig)

### ***Rahmenprogramm***

Bogenschießen

Burgführungen

Kutschfahrten

Taubenflug

Baumstammsägen

### ***Zur Abendveranstaltung***

Menü 3-Gang

Menü 4-Gang

Menü 5-Gang

Büfetts (ab 25 Personen)

Stuhl Hussen

Musikanlage

Beamer

Briefbox für Geldpräsente

Menükarten/Platzkarten

5-armiger-Kerzenständer

Kinderbetreuung auf Anfrage

Feuerwerk

DJ





## *Organisatorisches*

### **AGBs**

Wir verweisen auf unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Nebenabreden bedürfen zu Ihrer Gültigkeit der Schriftform. Diese finden Sie auf unserer Internetseite.

### **An-/Abreise**

Das Zimmer steht Ihnen vom Anreisetag ab 16:00 Uhr bis zum Abreisetag 11:00 Uhr zur Verfügung

### **Parkplätze**

Auf unserer Hotelanlage stehen Ihnen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.

### **Rechnungslegung**

Bitte teilen Sie uns die Rechnungsadresse mit und wie wir die Rechnung zusammenstellen dürfen bzw. welche Kosten Sie für Ihre Gäste übernehmen. Die Begleichung der Rechnung muss bei Abreise und kann über Visa, Master Card, Ec-Karte oder in bar erfolgen.

### **Sonstiges**

Alle hier angegebenen Preise verstehen sich inklusive der jeweils gesetzlich geregelten Mehrwertsteuersätze.

## *Hochzeits-ABC*

### ***Andenken***

Eine schöne Idee ist es, Gastgeschenke zu besorgen und diese bei der Feier an die Gäste zu verteilen.

### ***Brautstrauß***

Machen Sie sich schon frühzeitig Gedanken, welche Form und Farbe Ihr ganz persönlicher Strauß haben soll. Wir bestellen ihn gern nach Ihren Wünschen.

### ***Champagner***

Das festlichste aller Getränke auf einer Hochzeitsfeier. Oder darf es lieber Sekt sein? Mit Getränkepauschalen halten Sie Ihre Ausgaben unter Kontrolle.

### ***Dresscode***

Sagen Sie Ihren Gästen, welchen Kleidungsstil Sie gern sehen möchten.

### ***Ersatzstrumpfhose***

Für die Braut sollte immer ein Paar extra Strümpfe dabei sein.

### ***Fotograf***

Genießen Sie Ihren Abend und lassen Sie andere die Arbeit machen: ein Fotograf ist perfekt, um die schönsten Momente Ihrer Feier festzuhalten.

### ***Gästebuch***

Legen Sie eins aus – eine schöne Variante, alle Glückwünsche als Erinnerung für später zu behalten.

### ***Hochzeitstorte***

Es gibt nur zwei Regeln: 1. Niemals oben mit dem Anschneiden beginnen und 2. Das Messer zum Anschneiden der Torte wird dem Paar nicht gereicht.

### ***Ich...***

... und Ich ergibt Wir.

### ***Ja***

ist das wichtigste Wort an diesem Tag.

### ***Kleingeld***

Nehmen Sie Kleingeld mit, Kinder sammeln in den verschiedensten Bräuchen Geld vom Bräutigam, der sich so von seinen Sünden frei kaufen soll.

### ***Liebe***

Ganz viel Liebe liegt an diesem Tag in der Luft.

### ***Mitternacht***

Hier ist noch lange nicht Schluss. Für den Höhepunkt der Feier haben wir viele Ideen für Sie: z.B. Schleier abtanzen, Brautstrauß werfen, Mitternachtsbüfett

### ***Nähzeug***

liegt in jedem Hotelzimmer in Ihrem Kleiderschrank. Kleinere Unfälle können so direkt behoben werden.

### ***Oldtimer***

– das klassische Gefährt für diesen Tag.

### ***Papas***

dürfen heute auch Tränen vergießen.

### ***Quartier für die Nacht***

Gern reservieren wir Zimmer für Sie und Ihre Gesellschaft bei uns oder in der näheren Umgebung.

### ***Ringkissen***

Gern stellen wir Ihnen eine Muschel zur Verfügung, in der Sie Ihre Ringe während der Trauung aufbewahren können.

### ***Strauß werfen***

Der Brautstrauß wird geworfen, um in Erfahrung zu bringen, wer die nächste Hochzeit feiern wird.

### ***Taschentücher***

Halten Sie diese stets bereit.

### ***Überraschungen***

sollten gut geplant sein. Übergeben Sie die Koordination einer vertrauten Person, sonst uferst das Tagesprogramm schnell aus.

### ***Verwöhnen pur***

Besuchen Sie nach dem großen Tag unser Vital-Center und erholen Sie sich. Wie wäre es mit einer unserer vielen Paarbehandlungen?

### ***Wundermittel***

Unbedingt eine Packung Kopfschmerztabletten einpacken.

### ***XY ungelöst***

gibt es bei uns nicht! Wir erfüllen Ihnen (fast) jeden Wunsch.

### ***Zimmerkarte***

Diese bewahren wir für Sie auf, damit Sie vor Streichen der Hochzeitsgesellschaft gewappnet sind.

## *Kleine Köstlichkeiten*

### **Französisches Baguette**

mit Kochschinken  
mit Kräuterfrischkäse  
mit Matjes und Sauerrahm  
mit Französischem Brie mit Mailänder Salami  
mit Rauchlachs und Dill  
mit Chorizo und schwarzer Olive  
mit italienischem Schinken  
mit rosa gebratenem Roastbeef

### **Süße Leckereien**

Variation von exotischen Früchten  
in Edelschokolade  
Süße Obsttörtchen auf Khalua-Vanillemousse  
Zweierlei Mango auf Cappuccino-Biskuit  
Schwarzwälder-Kirsch-Mousse  
Weintrauben dunkel oder hell

### **Herzhafte Leckereien/ Fingerfood**

Gazpacho mit Gurkenperlen  
Geflügelwrap mit Sauerrahm und Kräuter  
Rindfleischwrap mit Mexican Salsa  
Gebratene Currygarnele auf Wakame  
Geräucherter Lachs auf Frischkäse  
und Pumpernickel  
Geflügelspieß mit Ananas und süßer Chilisauce  
Geräucherte Entenbrust an Erbsenpüree mit  
Cashewnuss  
Gebratene Garnele auf Mango-Relish  
Geräucherter Heilbutt auf Blumenkohlpüree mit  
Dill  
Gänsestopfleber auf Bananenragout  
mit Mandel

### **Kleine Köstlichkeiten für den Picknickkorb**

#### **Französisches Baguette oder Roggenkörnerbrötchen**

mit Rauchschinken  
mit Matjes  
mit Chaume Weichkäse  
mit Französischem Brie  
mit Rauchlachs  
mit Parmaschinken  
mit Roastbeef  
mit Spanischer Salami  
mit geräucherter Entenbrust

#### **Süße Leckereien**

Variation von exotischen Früchten  
in Edelschokolade  
Süße Obsttörtchen auf Khalua-Vanillemousse  
Mousse von der Mango auf Cappuccino-Biskuit  
Schwarzwälder-Kirsch-Mousse  
Weintrauben dunkel oder hell

#### **Herzhafte Leckereien**

Brochette von der Riesengarnele  
Geflügeldip mit Ananas  
Krabbencocktail mit Avocado

#### **Getränke zur Wahl**

Sekt Hausmarke	0,75 l
Champagner	0,75 l
	0,2 l
Glashäger Mineralwasser	0,75 l
medium oder still	
Verschiedene Säfte	1 l



## *Buffet zur Auswahl*

### **Vorspeisen und Salate**

- Spargel-Melonensalat mit Rucola und Lachsschinken (April–Juni)
- Bunter Sommersalat mit Friseé, Endiviensalat, Kirschtomaten, Orangenfilets, Pinienkerne und Zitronen-Senfdressing (Juni–August)
- Rucola–Erdbeerensalat mit Pinienkerne, Parmesan und Balsamico Dressing (Mai–Juli)
- Hirtensalat mit Tomaten, Oliven, Peperoni und Schafskäse
- Italienischer Nudelsalat mit Oliven und Pesto
- Couscoussalat mit marinierten Gemüsen und Sweet-Chili
- Mediterraner Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und getrockneten Tomaten
- Kartoffelsalat „Mecklenburger Art“ mit Speckwürfeln und Ei
  
- Gebeizter Atlantiklachs mit Orangen und Fenchelsamen
- Gebratene Entenbrust an Orangen–Zuckerschotensalat
- Vitello tonnato mit Schweinefleisch, Thunfischsauce, Kapern und Rucola
- Anti-Pasti-Arrangement mit Pinienkernen und Pesto
- Crepesröllchen mit Graved Lachs und Meerrettich
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Balsamicoessig

### **Suppen**

- Kartoffelrahmsüppchen mit Cabanossi
- Möhren-Ingwersuppe mit Kräutern
- Süßkartoffel-Kokossuppe und Kartoffelchips
- Deftige Gulaschsuppe
- Spanische Tomatensuppe mit weißen Bohnen und Cabanossi
- Maronencremesuppe mit Esskastanien (November/Dezember)
- Apfel-Selleriecremesuppe mit Leberwurst-crostinis
- Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kernen (Juli–November)
- Kerbelrahmsuppe mit Sonnenblumenkerne
- Brunnenkressesuppe
- Wildsuppe „Hubertus“ (November–Februar)
- Rote Beete-Cremesuppe (Januar–April/Juli–Oktober)
- Feine Rotkohlrahmsuppe (November–Februar)
- Entenkraftbrühe (November–Februar)
- Bärlauchcremesuppe (März–Mai)
- Geeiste Gurkensuppe mit Joghurt verfeinert
- Leichtes Knoblauch–Joghurtsüppchen
- Spargelcremesuppe mit Spargelstücken (April–Juni)



## **Warmteil**

### *Fisch:*

- Wildlachsfilet, gedämpft mit einer Kräuterkruste
- Seelachsfilet mit Ananas gratiniert auf Currysauce
- Strudel von Lachs und Forelle mit Spinat gefüllt
- Gebackenes Rotbarschfilet auf Selleriegemüse
- Zander-Saltimbocca auf Ratatouille
- Marinierte Garnelen in Knoblauch-Rieslingsauce
- Gedünstetes Seehechtfilet in Pommery-Senfsauce

### *Geflügel:*

- Maishähnchenbrust auf mediterranen Gemüsemix
- Putengeschnetzeltes mit Champignons
- Maishähnchenbrust in Kerbelrahmsauce
- Hähnchenkeule in BBQ-Marinade auf Paprikagemüse
- Geschmorte Hähnchenkeule auf Karottengemüse
- Zitronen-Knoblauch-Hähnchenbrust auf mediterranen Gemüse
- Putenleber mit Rotweinzwiebeln

### *Schwein:*

- Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzkruste auf Portwein-Schalottensauce
- Gepökelttes Eisbein auf Weinsauerkraut
- Schweinerouladen nach Hausfrauen-Art gefüllt
- Szedediner Gulasch mit Sauerkraut und Pilzen

### *Braten:*

- Sauerbraten vom Rind mit Rotweinsauce
- Gepökelter Krustenbraten
- Braten von der Rehkeule mit Wacholdersauce
- Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce

## **Beilagen und Gemüse**

### *Beilagen:*

- Gefüllte Backkartoffelhälften mit Crème fraîche
- Gebutterte Bandnudeln
- Cremiges Kartoffelgratin
- Kartoffel – Lauchpüree mit Käse gratiniert
- Serviettenknödel mit Semmelbrösel

### *Gemüse:*

- Wirsingrahm mit Speckwürfel
- Steckerübengemüse
- Bayrisch Kraut
- Gebratene Champignonsköpfe

## **Dessert**

- Frischobst der Saison
- Obstsalat mit Batida de Coco und Kokosraspeln
- Sanddornmousse mit Himbeersöße
- Rote Grütze mit Vanillesöße
- Vanille-Mascarpone
- Panna Cotta mit Himbeersöße
- Creme Brûlée

- Mousse au Chocolate
- Beeren Crumble
- Apfel Crumble
- Schokoladen-Nuss-Kuchen
- Pochierte Rotweibirne
- Tiramisu
- Käsekuchen
- Europäische Käseauswahl mit Nüssen, Trauben und Feigensenf



## *Bankett Getränkekarte*

### **Alkoholfreie Getränke**

Glashäger Mineralwasser, klassisch	0,25 l
Glashäger Mineralwasser, still	0,25 l
Glashäger Bitter Lemon	0,25 l
Glashäger Tonic Water	0,25 l
Glashäger Ginger Ale	0,25 l
Coca Cola	0,30 l
Cola light	0,30 l
Fanta	0,30 l
Sprite	0,30 l
Apfelschorle	0,30 l

### **Säfte**

Orangensaft	0,20 l
Apfelsaft	0,20 l
Kirschsft	0,20 l
Bananensaft	0,20 l

### **Heiße Getränke und Spezialitäten**

Tasse Kaffee	0,25 l
Glas PURE-Tee,	0,25 l
verschiedene Sorten - wir beraten Sie gern	

### **Bier vom Faß**

Lübzer Pils	0,30 l
	0,50 l

### **Bier aus der Flasche**

Erdinger - Weizen kristall	0,50 l
Erdinger - Weizen hell	0,50 l
Erdinger - Weizen dunkel	0,50 l
Erdinger - alkoholfrei	0,50 l
Lübze alkoholfrei	0,33 l

### **Sekt**

Bernard - Massard „Tradition“	0,10 l
halbtrocken	

### **Spirituosen**

Kräuter	2 cl
Doppelkorn	2 cl
Vodka	2 cl
Weinbrand	2 cl
Whiskey	2 cl
Rum	2 cl





## *Checkliste für Ihre Hochzeit*

Können Sie sich eine Hochzeit auf der Burg vorstellen? Dann füllen Sie einfach unsere Checkliste aus und senden Sie uns diese per E-Mail an [info@alte-muenze-burg-stargard.de](mailto:info@alte-muenze-burg-stargard.de) oder auch gern per Fax an 039603 26555.

Wir prüfen unsere Kapazitäten und lassen Ihnen ein Angebot zukommen.  
Auch telefonisch können Sie Kontakt zu uns aufnehmen, um offene Fragen zu besprechen.  
Wählen Sie einfach die 039603 350010.



## 1. Eckdaten

Wunschdatum/-Uhrzeit:

Bereits beim Amt angemeldet?

- ja
- nein

Personenanzahl

(inkl. Brautpaar):

davon Kinder (Alter):

## 2. Trauung

- Außerhalb
- Damenflügel
- Burgkapelle

## 3. Sektempfang

- Sekt
- alkoholfrei
- Kaffee
- Canapés
- Fingerfood

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 4. Nachmittagsprogramm

4a. Rahmenprogramm

- Bogenschießen
- Burgführung
- Kutschfahrt
- Empfang durch den Burgvogt
- Taubenflug
- Baumstammsägen



4b. traditionelle Kaffeerunde

- Hochzeitstorte\*
- kleines Kuchenbüfett\*\*

\* Ihre Wünsche:

\*\* Ihre Wünsche:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**5. Feierlichkeit am Abend**

- Rittersaal gewünscht?  ja
- Wappensaal gewünscht?  ja
- beide Säle gewünscht  ja  
(mind. 100 Personen)

- mit Tanz
- DJ
- Band
- ohne Tanz

*Getränke:*

- à la carte
- Getränkepauschale
- verkleinerte Karte

*Speisen:*

- Menü (bis 25 Personen)
- Büfett (ab 25 Personen)
- à la carte (nur im Vereinszimmer bis zu  
12Personen)

- individuelle Menükarten
- Briefbox für Geldpräsente
- Stuhlhussen
- Kerzenleuchter
- Knabbereien auf den Tischen

**6. Mitternachtssnack**

- belegte Brötchen
- Hochzeitstorte
- Suppe
- Käseplatte und Brot

Sonstige Wünsche:

---



---



---

**7. Sonstiges**

- Friseur
- Make-up
- Brautstrauß\*
- Feuerwerk

\* Ihre Wünsche:

---



---



---

**8. Weitere Wünsche zum Ablauf  
oder eine ganz individuelle Idee**

---



---



---



---



**9. Übernachtungen**

Brautpaar: \_\_\_\_\_

Anreise: \_\_\_\_\_

Abreise: \_\_\_\_\_

Gäste: \_\_\_\_\_

gewünschte Anzahl der Zimmer: \_\_\_\_\_

Anreise: \_\_\_\_\_

Abreise: \_\_\_\_\_

Zimmerkategorie: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**10. Ihre Kontaktdaten**

Name Braut: \_\_\_\_\_

Name Bräutigam: \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer: \_\_\_\_\_

PLZ Ort: \_\_\_\_\_

zukünftiger Familienname: \_\_\_\_\_

Handynummer: \_\_\_\_\_

Braut \_\_\_\_\_

Bräutigam \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Braut \_\_\_\_\_

Bräutigam \_\_\_\_\_

Festnetz: \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift











*Wir freuen uns auf Sie!*



BURGCAFÉ  
HOCHZEITEN  
FEIERN

Burggasthof „Alte Münze“  
Burg 3 · 17094 Burg Stargard · Tel. 039603 350010  
[info@alte-muenze-burg-stargard.de](mailto:info@alte-muenze-burg-stargard.de)  
[www.alte-muenze-burg-stargard.de](http://www.alte-muenze-burg-stargard.de)