



**BURG
SCHLITZ**
Schlosshotel

Ostern auf Burg Schlitz

Ihr Aufenthalt beinhaltet 3 Übernachtungen in einem unserer exklusiven Doppelzimmer, inklusive dem köstlichen Schlossfrühstück von der Gourmet-Etagère und dem kleinem Frühstücksbuffet, serviert in der Sonnenlicht durchfluteten Café-Brasserie „Louise“.



Freitag, 06. April 2012

- Ab 19.30 Uhr veranstalten wir für Sie unser großes, traditionelles Osterfeuer und einen Mecklenburger-Spezialitäten-Abend in unserem Schloss-Gewölbekeller.



Samstag, 07. April 2012

- Starten Sie in den Tag bei unserem ausgiebigen Schloss-Frühstück in der Café-Brasserie „Louise“.
 - Um 11.00 Uhr erwartet Sie unser Historiker Jürgen Luttmann zu einer kommentierten Führung durch die Räumlichkeiten von Burg Schlitz und den Schlosspark. Diese Führung dauert ca. 2 Std. und endet am Nymphen-Brunnen mit unserer erfrischenden Oster-Bowle und kleinen, feinen Köstlichkeiten rund um das Osterei.
 - Der zweite Abend Ihres kulinarischen Aufenthaltes beginnt mit einem Glas Champagner zum Aperitif in unserer Hotelbar L`Orchidee.

Im Anschluss verwöhnen wir Sie mit einem Menü, welches im klassischen „Schloss-Service an der großen Fest-Tafel“ in 4-Gängen in unserem prachtvollen Schinkel-Saal serviert wird. Gemeinsam mit der Eigner-Familie von Burg Schlitz, genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten wie ein wahrhaftiger Schlossherr.

Zum Menü werden feine, korrespondierende Kreszenzen aus dem Schloss-Weinkeller serviert.

- Zwischen der Menüfolge erleben Sie mit der preisgekrönten Pianistin Anne-Kathrin Giesecking virtuose und farbenreiche Etüden von Chopin, gepaart mit romantischen Intermezzi von Robert Schumann.





**BURG
SCHLITZ**
Schlosshotel

★ ★ ★ ★ ★

Sonntag, 08. April 2012

Frohe Ostern !

- Wir begrüßen Sie zum feinen Oster-Brunch-Buffer von 7.30 Uhr bis 14.00 Uhr in der Café-Brasserie „Louise“. Das Oster-Lamm wird dabei sicher nicht fehlen!
- Um 11.00 Uhr zelebrieren wir mit allen unseren Hausgästen den Oster-Gottesdienst in der Karolinen-Kappelle.
- Am Abend servieren wir eine Menüfolge in 3 exquisiten Gängen aus Sabine Teubler's Schlossküche im Gourmetrestaurant im „Wappen-Saal“.



Preise :

Ab € 669,00 pro Person im eleganten Schloss-Doppelzimmer,

€ 732,00 pro Person im DeLuxe Doppelzimmer,

€ 792,00 pro Person in der Junior-Suite,

inklusive aller vorgenannten Leistungen mit Speisen & Getränken wie beschrieben.

- Dieses Angebot ist nur als vollständiges Programm vom 06. – 09. April 2012 buchbar -

*** Änderungen im Programm vorbehalten !**