

... der Ort an dem der Seele Flügel wachsen!

Zweifellos zu den prächtigsten Schlosshotels in Norddeutschland und zu den bedeutenden klassizistischen Bauten in Deutschland zählend, präsentiert sich das Relais & Châteaux Schlosshotel Burg Schlitz als elegantes Land-Palais mit 20 Zimmern und Suiten. Erbaut wurde das Haus 1806 bis 1823 im Auftrag von Hans Graf von Schlitz als herrschaftlicher Familiensitz. Dort wo die Mecklenburgische Schweiz ihr Herz öffnet und ganz tief hineinblicken 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 in der Vergangenheit zum "Hotel des Jahres" in Deutschland ausgezeichnet und liegt nur 90-120 Autominuten Fahrtzeit von Berlin und Hamburg entfernt – inmitten eines 100 Hektar großen Wald- & Landschaftsparks. Ein Stück vom Himmel auf Erden für alle, die Genuss und Erholung in stilvoller Atmosphäre suchen. Hier kommt man nicht durch Zufall vorbei. Doch wer einmal dem Zauber dieses magischen Ortes erliegt, der kehrt immer wieder zurück. Alle Jahreszeiten haben hier ihren eigenen Reiz. Besonders Großstadt-Menschen sind begeistert, denn sie kommen zur Ruhe … und auf völlig neue Ideen.

Insgesamt stehen 21 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.

Zahlreiche elegante Salons mit wertvollen Antiquitäten laden zum Verweilen ein.

Ein 100 Hektar großer, nach englischem Vorbild geschaffener Landschaftspark mit reichem Wildbestand in der Privat-Jagd, 3 Seen, angelegten Reitwegen mit Naturhindernissen sowie 36 Denkmale umgibt das Anwesen.

Genuss-Oasen wie das Gourmet-Restaurant im Wappensaa, die Café-Brasserie Louise, die Hotelbar L'Orchidée, mit Davidoff Cigarren-Lounge, der Schlosskeller sowie elegante Salons und Festsäle lassen Feinschmecker-Herzen höherschlagen.

Natürlich spielt die Kulinarik ebenfalls eine wichtige Rolle. Die Küche von Küchenchef Maik Albrecht richtet sich nach den Grundsätzen der kulinarischen Küche, wobei er bei seinen saisonalen Kreationen das Grundprodukt in den Mittelpunkt stellt und gern mit exotischen Aromen überrascht, die er auf seinen weltweiten Reisen entdeckt hat. Er bietet seinen Gästen neben Edelprodukten aus aller Welt auch regionale Delikatessen. Rein vegetarische Menüs bereitet er auf Wunsch ebenfalls gern zu. Das Gourmetrestaurant ist im neogotischen "Wappen-Saal" untergebracht. Fürs "Private Dining" zu zweit oder im Freundeskreis werden gerne auch die angrenzenden Salons hergerichtet.

Kochkurse in der Schlossküche, Picknick im Park, Afternoon Tea auf die feine englische Art, Ausfahrten mit dem Vierspänner, Pilze sammeln mit dem Förster, Wild beobachten gleich hinter dem Haus – oder einfach nur Träumen unter alten Bäumen – das sind nur einige von vielen Möglichkeiten, sich auf Burg Schlitz die Zeit zu vertreiben.

Sportbegeisterte finden ein Paradies in schönster Natur zum Reiten und Radeln, Joggen und Jagen, Walken und Wandern. In nächster Nähe gibt es auch Fischteiche und zahlreiche Seen für den Wassersport. Gemütlicher lässt sich die Natur auch per Kutsche entdecken. eine gemeinsame Kutsch- oder Kremserfahrt in Ihren Besuch auf Burg Schlitz einzubeziehen, z. B. in Verbindung mit einem Picknick unterwegs?

Das Livingroom SPA mit Schwimmbad, verschiedenen Saunen, Sonnendeck verheißt Entspannung pur. Mit Massagen und Beauty-Treatments der Edelmarke Pharmos Natur und Ligne St. Barth kann man sich im "Livingroom SPA" zusätzlich verwöhnen lassen.

Die romantische Schlosskapelle am weltberühmten Nymphenbrunnen von Walter Schott dient als perfekter Schauplatz für Traumhochzeiten. Im Schloss selbst kann standesamtlich geheiratet und ausgelassen gefeiert werden.

Das Schlosshotel liegt ca. 1,5 Autostunden von Berlin und Hamburg entfernt. Der Flughafen Rostock-Laage wird von München, Frankfurt, Stuttgart, Köln, Düsseldorf und Zürich angeflogen. Bahnstationen sind von Hamburg aus kommend Teterow – von Berlin aus reist man über Waren (ICE Bahnhof) an.







Hotelzimmer (Preise je Zimmer & Nacht)

Nebensaison:	Zimmeranzahl & Kategorie	Doppelzimmer	Einzelzimmer
	2 Grand Suiten	€ 555,00	€ 555,00
	2 DeLuxe-Juniorsuiten	€ 435,00	€ 415,00
	1 Turmsuite	€ 435,00	€ 415,00
	4 Juniorsuiten	€ 380,00	€ 360,00
	1 Grand DeLuxe-Doppelzimmer	€ 360,00	€ 280,00
	9 DeLuxe-Doppelzimmer	€ 345,00	€ 250,00
	2 Schloss-Doppelzimmer	€ 280,00	€ 230,00
Haupsaison:			
_	2 Grand Suiten	€ 595,00	€ 595,00
	2 DeLuxe-Juniorsuiten	€ 450,00	€ 430,00
	1 Turmsuite	€ 450,00	€ 430,00
	4 Juniorsuiten	€ 410,00	€ 390,00
	1 Grand DeLuxe-Doppelzimmer	€ 390,0	€ 285,00
	9 DeLuxe-Doppelzimmer	€ 375,00	€ 255,00
	2 Schloss-Doppelzimmer	€ 305,00	€ 235,00

Die genannten Preise enthalten: eine Übernachtung in den großzügigen Schloss-Zimmern (je nach Kategorie zwischen 30 und 80 m² / Bad mit Dusche und; oder Badewanne sowie hochwertige Badezimmer-Kosmetik / Safe / höchster Schlafkomfort in Treca de Paris Betten / Fernseher & HiFi-Musikanlage / größtenteils begehbare Kleiderschränke oder Ankleidezimmer / feinste handgefertigte Manufaktur-Möbel und edle, gelackte Holzdielen-Böden bzw. Parkette) enthält eine kleines kulinarisches Begrüßungs-Treatment zur Anreise im Zimmer, sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer, das "Schloss-Frühstück" von der Gourmet-Etagere und kleinem, feinem Büffet welches wir in der Sonnenlicht durchfluteten Café-Brasserie "Louise" servieren sowie die Nutzung des Livingroom SPA mit Schwimmbad & Saunen sowie des W-LAN.

Ihr Zimmer steht am Anreisetag ab 15:00 Uhr und am Abreisetag bis 11:00 Uhr zur Verfügung. Wir weisen höflichst darauf hin, dass unser Haus ausschließlich über Nichtraucherzimmer verfügt.

SONDERPREISE (ausgenommen Feiertage/ jeweils inkl. Frühstück):

Mai bis Oktober:

Bei der Buchung aller unserer 20 Zimmer für <u>eine Nacht</u> bieten wir Ihnen diese zum Sonderpreis von € 379,00 pro Zimmer und Nacht an (<u>nicht an</u> Wochenenden buchbar)!

Bei der Buchung aller unserer 20 Zimmer für <u>zwei Nächte</u> bieten wir Ihnen diese zum Sonderpreis von € 369,00 pro Zimmer und Nacht an!

Bei der Buchung aller unserer 20 Zimmer für <u>drei Nächte</u> bieten wir Ihnen diese zum Sonderpreis von € 359,00 pro Zimmer und Nacht an!

November bis April: Bei der Buchung aller unserer 20 Zimmer für <u>eine Nacht</u> bieten wir Ihnen diese zum Sonderpreis von € 359,00 pro Zimmer und Nacht an!

Bei der Buchung aller unserer 20 Zimmer für <u>zwei Nächte</u> bieten wir Ihnen diese zum Sonderpreis von € 349,00 pro Zimmer und Nacht an!

Bei der Buchung aller unserer 20 Zimmer für <u>drei Nächte</u> bieten wir Ihnen diese zum Sonderpreis von € 339,00 pro Zimmer und Nacht an!





Personen-Kasazitäten der Veranstaltungsräumlichkeiten

	Fläche in qm	Tageslicht	Blocktafel / bzw. Groß-Tisch oder lange Tafeln	U-Tafel/ T-Tafel	Parlament	Stuhlreihen	Bankett (runde Tische á 8-11)	Stehempfang
Tagungssalon	58	V	20	28	24	40	30	45
Sonnensaal	58	\checkmark	20	28	24	40	30	45
Schinkel-Saal	66	\checkmark	30	30	30	50	44	60
Restaurant Wappen-Saal	70	V	36/ 54	48		80	48	80
Roter Salon	24	V	14	10		18	11	20
Blauer Salon	15	V	6			9	9	12
Gartensalon	60	\checkmark						45
Grüner Salon	39	\checkmark	14	18	16	28	20	
Gelber Salon	20	$\overline{\mathbf{V}}$	10	-		16	10	16
Hotelbar L'Orchidee	81	V						60
Café-Brasserie Louise	81	V	18					40
Schlossgewölbe-Keller	70	V	22	26	18	40	40	50

Gerne beraten wir Sie bei der Wahl des geeigneten Raumes.





Technische Daten & Raumkosten

	Fläche in qm	Länge in m	Breite in m	Raumhöhe in m	Türhöhe	Türbreite	verdunkelbar	Terrasse	Internet
Tagungssalon Sonnensaal je	58	7,8	6,6	3,2	2,2	1	V	/ Balkon	W-Lan
Schinkel-Saal	66	11,8	5,3	4,1	2,6	1,3	$\overline{\checkmark}$		W-Lan
Restaurant Wappen-Saal	70	8,4	6,97	6,5	2,6	1,3			
Roter Salon	24	5,1	4,4	3,9	2,6	1,2	\checkmark		
Blauer Salon	15	3,9	3,4	3,9	2,3	1	V		
Gartensalon	59	7,6	7,7	4,1	2,6	1,2	\checkmark		W-Lan
Grüner Salon	39	6,3	5,8	3,9	2,2	0,9	V		W-Lan
Gelber Salon	20	4,5	4,2	4,2	2,6	1,35	V		W-Lan
Hotelbar L'Orchidee	81							V	W-Lan
Café-Brasserie Louise	81							V	W-Lan
Schloss-Gewölbe	70			4,5	2,2	1,2		V	





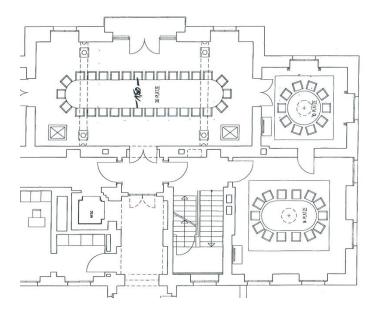
Übersichtsskizzen der Veranstaltungsräumlichkeiten

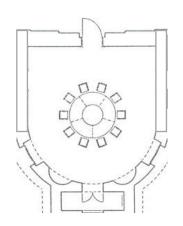
Schinkel-Saal - Grüner Salon - Gelber Salon

- je nach Bestuhlungsform für 2 bis 75 Personen für Konzerte, festliche Dinner & Empfänge aber auch für Seminare & Tagungen

Sonnen-Saal mit Balkonterrasse

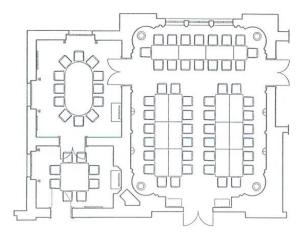
- je nach Bestuhlungsform für 2-45 Personen für Empfänge, Seminare & Tagungen





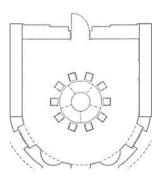
Wappen-Saal - Roter - Salon - Blauer-Salon - je nach Bestuhlungsform für 2 bis 74 Personen -

- je nach Bestuhlungsform für 2 bis 74 Personen festliche Dinner & Empfänge



Tagungssalon mit großem Foyer

- je nach Bestuhlungsform für 6 bis 42 Personen -Seminare, Tagungen, Vorträge, Präsentationen, Meeting







- SCHLOSSHOTEL BURG SCHLITZ -



Einige Angebote sind saison- und wetterabhängig. Die genannten Vorschläge stellen eine kleine Auswahl dar, es gibt noch viele weitere Möglichkeiten der Freizeitgestaltung. Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch "Ihr" persönliches Rahmenprogramm zusammen, bitte sprechen Sie uns gerne an!

- Geführte Schloss- und Parkspaziergänge & Wanderungen
- Kutsch- & Kremserfahrten mit oder ohne Landpartie-Picknick auf der Schlosskoppel
- Golf-Stunden auf einem der umliegenden Golfplätze
- Kochkurse
- Küchenpartys mit oder ohne Live-Musik
- Picknick & BBQ im Park
- Open-Air Konzerte
- Wandern
- Radtouren
- Ballonfahrten
- Jagen
- Geführte Ausritte / Schleppjagden
- Wein-Proben im Gewölbekeller
- Afternoon-Tea Zeremonie im Schinkel-Saal oder Grünen Salon, mit oder ohne Piano-Konzert
- SPA-Treatments in der Wellness & SPA Lounge
- Floß- & Schifffahrten auf den umgebenden Seen
- Segel- und Skipperkurse
- Charter von Führerscheinfreien Booten und Yachten
- Falkner-Shows
- Off-Road-Jeep-Touren, Kanu-Rallyes

Für die Organisation und Gestaltung von abwechslungsreichen, teamfördernden, kreativen und strategischen Freizeitevents arbeiten wir mit einer professionellen Agentur zusammen.





Weiße Tischwäsche, Stoffservietten, feinstes Silberbesteck, Kerzen, Leuchter und Menükarten sind selbstverständlich im Preis enthalten. **Blumendekorationen, Brautstrauß, Stuhl Hussen, Namenskärtchen** und **Personalstunden** für ganz spezielle Wünsche werden nach Aufwand und Umfang der Kosten berechnet.

Senden Sie uns gern Fotos Ihrer gewünschten Blumendekoration, vom Brautstrauß und auch der Tischdekoration. So können wir ganz individuell die Umsetzbarkeit prüfen und Preise kalkulieren.

Kulinarisches

Unser Küchen Team um Chef Maik Albrecht und das Restaurant Team unter der Leitung von Sommeliere Franziska Pauli sorgen für ein auch kulinarisch rundum gelungenes Event.

Empfänge sind mit unserem Burg Schlitz Sekt Cuvée "Louise" (€ 48 pro Flasche), Burg Schlitz Sekt Cuvée "Karoline" (€ 58 pro Flasche) oder mit Champagner ab € 129 pro Flasche möglich. Passend dazu servieren wir auf Wunsch verschiedene Lunch Snacks (alle Preise pro Person):

Fingerfood ab € 10,50

unsere "Burg Schlitz Currywurst" für € 14,50

Geflügel Soljanka mit Sauerteigbrot für € 12,50

Suppe von Strauchtomaten mit rotem Curry für € 8,50

Lauchquiche mit Sauerrahm für € 8,50

Wrap mit Büffel-Mozzarella, Tomaten Chutney & Avocado für € 9,50

Wrap mit geräuchertem Lachs, Wakamesalat & Wasabi Kaviar für € 12,00

Als **Mittagessen** packen wir gern Picknick Körbe ab € 35 pro Person und schicken Sie auf Kremsern in den Schlosspark oder wir servieren ein kleines Menü ab € 52 in der Brasserie "Louise".

Kaffee, Kuchen & Torten am Nachmittag können als Buffet zum Preis von € 10 pro Person genossen werden und/oder als Hochzeitstorte zum Preis von € 8,50 pro Person (mindestens ab € 85). Filterkaffe servieren wir zum Preis von € 35 pro Kanne (ca. 10 Tassen), alle weiteren Heißgetränke wie Cappuccino, Milchkaffe, Espresso und Tee können jederzeit individuell bestellt werden.

Speisen zum Abend servieren wir in kleinen, feinen Menüs ab € 95 oder als Gourmetmenü ab € 135 pro Person. Die Weine können individuelle nach Verbrauch abgerechnet werden oder Sie wählen eine passende Weinbegleitung zum Gourmetmenü ab € 75 pro Person. Auf Wunsch senden wir Ihnen gern Wein- & Barkarte zur Auswahl zu.





Im Folgenden haben wir verschiedene Menüs ab € 95 zusammengestellt. Für Gourmetmenüs im "Wappensaal" werden die Speisen erst kurz vor der Veranstaltung besprochen.

Wir gehen mit den Jahreszeiten auch in unserer Produktvielfalt. Jeder einzelne Gang versteht sich als Vorschlag und kann saisonal, sowie in Produkt-Wünschen individuell angepasst werden.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei Lebensmittelunverträglichkeiten, sowie Essgewohnheiten einen Vorlauf von mindestens 7 Tagen benötigen um uns in unserer Kreativität frei entfalten zu können.

Menü 1

Gebeizter Saibling mit bunter Bete und Wasabi Buttermilch

de

Samtsuppe von weißem Spargel mit pochiertem Wachtelei



Gefüllte Maispoulardenbrust mit getrüffeltem Kohlrabi und Polenta



Mecklenburger Rote Grütze mit Vanilleeis

Menü in 4 Gängen € 95 pro Person Menü in 5 Gängen € 106 pro Person

Menü 2

Rinder Carpaccio mit Rucola AOP Grana Padano und Pinienkern Vinaigrette



☆



Boddenzander auf der Haut gebraten mit Spitzkohl und Kräuter Drillinge

Schokoladen Tarte mit Kirschragout und belgischem Schokoladeneis Menü in 4 Gängen € 95 pro Person (ohne Carpaccio)

i in 4 Gängen € 95 pro Person (ohne Carpaccio Menü in 5 Gängen € 114 pro Person





Menü 3

Rehterrine mit Blattpetersilie und Gebrannten Lauch

Topinambur Suppe mit Sauerteig Croutons

Marinierter Hummer mit Avocado und Salzzitrone

Tranche vom Kalbsrücken mit Zwiebel-Senfkruste- Estragon Karotten und Petersilienpüree

Cremé Brúleé von Tonkabohnen mit Cassis Sorbet

Menü in 4 Gängen € 95 pro Person (ohne Hummer) Menü in 5 Gängen € 121,50 pro Person

Menü 4

Scheiben vom Safran Kohlrabi mit Salatspitzen in Estragonmarinade

Cremesuppe von Brunnenkresse mit Black Tiger Garnele

Mecklenburger Eisgerste mit Kräutersaitlinge und Champagner beurre blanc

Rinderfilet in Burgunderjus mit Keltenhofer Brokkoli und Kartoffel-Lauchgratin

Joghurt Panna Cotta mit mit Beerencoulis

Menü in 4 Gängen € 95 pro Person Menü in 5 Gängen € 124 pro Person (ohne Eisgerste)

Sollten Sie statt dem Dessert ein Dessertbuffet wünschen, ist dies zum Aufpreis ab € 25 pro Person möglich. Neben der Auswahl verschiedener Desserts, Eis, einem Schokoladenbrunnen und frischen Popcorn ist auch eine Käseauswahl möglich.

