



Ihr Event im FORSTHAUS

Feiern, tagen und genießen im Grünen.

Telefon 033055/215598
kontakt@forsthaus-sommerswalde.de
www.forsthaus-sommerswalde.de

FORSTHAUS
am Schloss Sommerswalde



Herzlich Willkommen

Ob Firmenevent oder private Feier – das FORSTHAUS am Schloss Sommerswalde bietet Platz für bis zu 250 Gäste. Eine halbe Stunde nördlich von Berlin erwartet Sie auf 10.000m² ein einzigartiges historisches Ensemble aus FORSTHAUS, Eventscheune und Remise. Kulinarisch verwöhnt Sie unser Küchenchef Joachim Schöber. Er kocht modern, regional, immer frisch und mit viel Liebe zum Detail.

Tagen

Planen Sie Ihre Firmenveranstaltungen im Grünen, fernab vom städtischen Trubel. Für Tagungen, Vorträge, Seminare und Workshops sind die Eventscheune und die Remise individuell nutzbar.

Wir gestalten Ihr Team-Event ganz individuell – von der Firmenolympiade im Sommergarten mit Bogen- und Stockschießen über Private Cookings bis hin zu Kochkursen oder Wine Tastings.

Sprechen Sie uns gerne an, wir beraten und begleiten Sie bei Ihren Firmenveranstaltungen – professionell und mit viel Engagement.

Feiern

Für Ihre Hochzeit bietet das FORSTHAUS einen ganz besonderen Rahmen. Von April bis Oktober können Sie sich bei uns standesamtlich trauen lassen, bei schönem Wetter im Garten auf der Hochzeitswiese. Freie Trauungen sind ganzjährig möglich.

Außerdem richten wir Geburtstage, Jubiläen, Einschulungen, Familienfeiern und andere Feste für Sie aus – vom Candle-Light-Dinner zu zweit bis zur Party mit 90 Gästen im Innenbereich und bis zu 250 Gäste im Außenbereich.

Gemeinsam planen wir Ihr Fest und sorgen dafür, dass es zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Firmen- und Privatveranstaltungen

Sandra Haase

E-Mail: kontakt@forsthaus-sommerswalde.de

Hochzeiten

Kerstin Mangold

E-Mail: kontakt@forsthaus-sommerswalde.de



Eventlocations



Restaurant

- 110 m², bis max. 60 Personen
- flexible Bestuhlung, lange Tafeln oder 4-6 Personen-Tische
- WLAN, Beamer, Leinwand, Flipchart
- im Hauptgebäude, inkl. Terrasse, am Wochenende nicht exklusiv



Scheune

- 154 m², bis max. 90 Personen
- flexible Bestuhlung, Tafeln, Einzel- und/oder Stehtische, Plenar- oder freie Bestuhlung
- WLAN, große Leinwand auf Scheunenrückwand, Beamer, Soundanlage, Mikrofon, Flipchart
- barrierefrei, Tanzfläche, mit überdachtem Außenbereich



Remise

- 53 m², bis max. 25 Personen
- lange Tafel für 10-25 Personen oder freie Bestuhlung
- WLAN, Beamer, Leinwand, Flipchart, Musikanlage
- Sonnenterrasse, Außenaufgang, nicht barrierefrei, WC im EG



Garten

- 10.000 m², bis max. 250 Personen
- Tafeln, Steh- oder Einzeltische
- Trauwiese mit Sitzbänken, auch für Outdoor-Events nutzbar
- Außentresen und Terrasse mit großer Markise



Ferienwohnungen

- Fewo 1+2 (57 m²) im ersten Stock des FORSTHAUSES, für 4 Personen
- Fewo 3 (70 m²) an der Scheune, mit Terrasse und Kamin, für 4 Personen
- jeweils 1 Schlafzimmer mit Doppelbett, Bad, Wohnzimmer mit Küchenzeile, Esstisch, Sitzecke, Aufbettungsmöglichkeit im Wohnzimmer für bis zu 2 Personen (Sofa), WLAN, TV



Lageplan

1. FORSTHAUS mit Restaurant und 2 Ferienwohnungen in der 1. Etage
2. Außenterrasse vom Restaurant
3. Remise mit ausgebautem Dachstuhl, Terrasse und Außenaufgang links
4. Stockschießbahn, ganzjährig nutzbar
5. Große Eventscheune
6. Überdachter Außenbereich der Scheune
7. Ferienwohnung Nr. 3 mit eigener Terrasse
8. Außentresen für Empfänge
9. Große Gartenterrasse mit Markise
10. Kleine Trauwiese
11. Große Trauwiese (dahinter Bogenschießen & Messerwerfen)
12. Parkplatz für Veranstaltungen in der Scheune und Remise
13. Restaurant-Parkplätze rund um das FORSTHAUS-Gelände

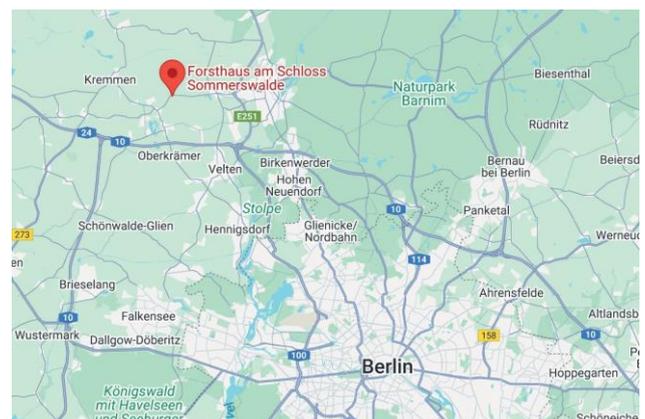
Anfahrt

Nur 30 Minuten nord-westlich von Berlin über die A111/A10 und E251/396.

FORSTHAUS am Schloss Sommerswalde
Sommerswalde 4 – 5
16727 Oberkrämer / OT Sommerswalde

Telefon 033055/215598
kontakt@forsthaus-sommerswalde.de
www.forsthaus-sommerswalde.de

Folgen Sie uns auf
Facebook und Instagram



Ihre Weihnachtsfeier

als geschlossene Gesellschaft in unserem FORSTHAUS (Scheune, Remise, Restaurant)

Empfang Ihrer Gäste an der Feuerschale

Beginnen Sie den Abend mit einem heißen **Apfel-Orangepunsch** mit Nelken, Zimt und Sternanis, an der Feuerschale im Garten serviert, auf Wunsch mit einem Schuss Rum.

pro Person

6 €

Aktivprogramm auf der Stockschießbahn

Gerne steht Ihnen unsere Stockschießbahn zur Verfügung. Im Rahmen einer kurzen Einführung überreichen wir Ihnen unsere Spielanleitung.

pauschal (1 Std.)

100 €

Zur Stärkung vor oder während dem Spiel bieten wir gerne einen kleinen Snack an:

Krusten-Sauerteigbrot mit zweierlei hausgemachten Aufstrichen zum selbst aufschneiden und bedienen.

pro Person

6 €

Menü

Vorspeise

Geschmorter Hokkaido Kürbis mit frischen Kräutern, confiierten Tomaten Basilikum-Pesto und frisch geriebenem Feta-Käse

Hauptgang

Wildgulasch mit geschmorter Paprika, gebratenen Portobello-Pilzen und gegrillter Aubergine an cremiger Polenta

Dessert

Käseteller aus deutscher Käsemanufaktur garniert mit Trauben, getrockneten Feigen und Salbeibutter

pro Person

44 €

zusätzlich mit

Lebkuchenmousse mit einer Spur Zimt und Nelke verfeinert, dazu Gewürzkirschen

pro Person

50 €

Weihnachtliches Buffet oder Tischbuffet 1

Vorspeise

Süppchen von der Schwarzwurzel mit Muskat und Steinsalz abgeschmeckt mit kleinen geschmorten Kartoffeln und grünen Bohnen

Hauptgang

Geschmorter Schaufelbraten vom Rind mit hausgemachtem Birnen-Rotkohl und Knödeln
Confierte Hähnchenkeule auf einer Pilz-Kartoffelpfanne
Vegetarische Gemüsebowl mit Brokkoli, geräuchertem Tofu, Klebereis und Schmorkohl

Dessert

Lebkuchenmousse mit einer Spur Zimt und Nelke verfeinert, dazu Gewürzkirschen

pro Person

49 €

zusätzlich mit

Käseteller aus deutscher Käsemanufaktur garniert mit Trauben, getrockneten Feigen und Salbeibutter

pro Person

56 €

Weihnachtliches Buffet oder Tischbuffet 2

Vorspeise

Süppchen vom Kürbis mit gerösteten Kernen, steierischem Kernöl und lauwarmem Baguette

Hauptgang

Ofenfrische Gänsekeule mit hausgemachtem Birnen-Rotkohl und Kartoffelklößen
Süsländer Filet vom Schwein mit Schmorkohl und Pilzjus
Vegetarisch - geschmortes Gemüse aus dem Ofen mit Limetten-Humus Kartoffelstampf und Kräuter-Pesto

Dessert

Eis von Belgischer Schokolade mit Zwetschgenröster und Mandel-Karamell

pro Person

50 €

zusätzlich mit

Käseteller aus deutscher Käsemanufaktur garniert mit Trauben, getrockneten Feigen und Salbeibutter

pro Person

57 €

Getränkepauschale

Weißwein, Rotwein, Rosé, Riesling-Sekt oder Prosecco
König Ludwig Hell, vom Fass
Warsteiner Alkoholfrei, Flaschenbier
König Ludwig Hefe, dunkel und Alkoholfrei, Flaschenbier
St. Leonhardt Wasser still/medium
Apfel- & Orangensaft, Cola, Fanta, Sprite
Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

pro Person (3 Stunden) 30 €

Zusätzliche Getränke werden einzeln abgerechnet. Die Pauschale kann auf Wunsch gerne verlängert werden.

pro Person 10 €

pro Person inkl. Longdrinks 15 €

Vorbereitung

Eindecken

Die Tische werden entsprechend Ihren Wünschen gestellt und vorweihnachtlich eingedeckt, inkl. Tischwäsche, Gläser, Bestecke, Teelichter und Weihnachtsdekoration.

pro Person 5 €

Set Up

Die **Scheune** und der dazugehörige Außenbereich bzw. die **Remise** und die dazugehörige Terrasse steht Ihnen für die Veranstaltung exklusiv zur Verfügung.

Unsere Rahmenkosten beinhalten folgende Leistungen

- Professionelle Planung und Begleitung Ihrer Veranstaltung
- Raummiete inkl. Außenbereich
- Individuelle Bestuhlung inkl. Stehtischen im Außenbereich
- Auf- und Abbau inkl. Endreinigung

Scheune (zzgl. 70,- Euro Heizungs pauschale, falls erforderlich) 400 €

Remise (zzgl. 30,- Euro Heizungs pauschale, falls erforderlich) 80 €

Verabschiedung der Gäste

Wir gehen von einer Veranstaltungsdauer bis max. 23 Uhr aus. Nach Absprache kann die Feier gerne bis 24 Uhr verlängert werden.

Servicepauschale pro Stunde ab 22 Uhr 65 €

Wir sind Ihnen bei der Organisation von Großraumtaxen oder Bussen nach vorheriger Abstimmung gerne behilflich.