



schlosshotel  
ralswiek

RAULFF-HOTELS

## Hochzeitsmappe

Stand 01.02.2025



---

### Schlosshotel Ralswiek

Parkstraße 3 · 18528 Ralswiek  
Tel.: 0 38 38-20 32 0 · Fax: 0 38 38-20 32 222  
[info@schlosshotel-ralswiek.de](mailto:info@schlosshotel-ralswiek.de)  
[www.schlosshotel-ralswiek.de](http://www.schlosshotel-ralswiek.de)

# Heiraten im Schlosshotel Ralswiek

Wenn Sie nachfolgenden Fragebogen ausfüllen, senden wir Ihnen gern ein individuelles Angebot für Ihren ganz besonderen Tag.

<b>Termin</b>	Datum: _____	Uhrzeit: _____
<b>Trauung</b>	im Turm (max. 14 Personen) <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein im Salon (max. 40 Personen) <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	Personenanzahl: _____	
<b>Sektempfang</b>	Sekt <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Champagner <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
	Canapés <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein weitere Wünsche: _____ _____	
<b>Mittagessen</b>	<input type="checkbox"/> Menü <input type="checkbox"/> Buffet (ab 20 Personen)	
	Wünsche: _____ _____	
<b>Kaffee &amp; Kuchen</b>	<input type="checkbox"/> Hochzeitstorte	
	Wünsche: _____	
	<input type="checkbox"/> Kuchen & Torten	
	Wünsche: _____	
<b>Abendessen</b>	<input type="checkbox"/> Menü <input type="checkbox"/> Buffet (ab 20 Personen)	
	Wünsche: _____ _____	
<b>Blumen/Dekoration</b>	<input type="checkbox"/> Brautstrauß & Anstecker	
	Wünsche: _____	
	<input type="checkbox"/> Blumendekoration	
	Wünsche: _____	
	<input type="checkbox"/> Stuhlhussen (crémefarben)	
<b>musikalische Unterhaltung</b>	<input type="checkbox"/> DJ <input type="checkbox"/> eigene Musik	

**Rahmenprogramm**

- Baumstammsägen
- Oldtimerfahrt
- Kutschfahrt
- Feuershow
- Feuerwerk

**Zimmerreservierung**

Zeitraum: \_\_\_\_\_

Anzahl: \_\_\_\_\_ DZ \_\_\_\_\_ EZ

Hochzeitszimmer:  ja  nein

Bitte beachten Sie unseren Mindestaufenthalt von vier Nächten in der Hauptsaison.

**Wellness-/Kosmetiktermin**

ja  nein

Anwendung: \_\_\_\_\_

**Weitere Wünsche & Anmerkungen** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Anschrift**

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

Straße: \_\_\_\_\_

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

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum

Unterschrift



# Standesamtliche Trauung auf Schloss Ralswiek

Lassen Sie Ihren Traum wahr werden und heiraten Sie im prunkvollen Ambiente unseres Schlosses. Nachdem Sie in der Stadtverwaltung Bergen auf Rügen die standesamtliche Trauung und alle Formalitäten für die Trauung auf Schloss Ralswiek angemeldet haben, freuen wir uns, Ihnen unsere Leistungen wie folgt anbieten zu können:

- Gebühr für die Eheschließung im Turm (max. 14 Personen) € 170,00
- Gebühr für die Eheschließung im Salon (max. 40 Personen) € 210,00

*Die Saalmiete beinhaltet die Bestuhlung mit cremefarbenen Stuhlhussen, Trautisch mit Kerzenleuchtern und einem Blumengesteck, die Begleitung der Gäste und des Brautpaares durch einen Mitarbeiter zum Trauzimmer und eine hauseigene Heiratsurkunde.*

- Flasche Champagne Réserve Exclusive Brut 0,75 l € 99,90
- Flasche Geldermann Carte Blanche 0,75 l € 43,00
- Flasche Geldermann Rosè 0,75 l € 51,00
- Flasche Sekt alkoholfrei 0,75 l € 25,00
- Traditionelles Zersägen eines Baumstammes € 30,00  
Für die Ehe bedeutet dieser Brauch Gleichberechtigung sowie Balance zwischen Reden und Zuhören.

Die kirchliche Trauung in der Kapelle Ralswiek findet nach Absprache mit dem Pastor der Gemeinde Schaprode statt. Die Kontaktdaten finden Sie am Ende der Mappe in der Kontaktliste.

## **Folgende Hinweise bitten wir im Interesse eines reibungslosen Ablaufes zu beachten:**

Das Brautpaar und ihre Gäste benutzen bitte die gekennzeichneten Parkflächen – gern auch hinter dem Haus. So wird bei aufeinander folgenden Trauungen ein „Stau“ vermieden. Das Brautpaar kann zum Aussteigen direkt vor den Schlosseingang vorfahren.

Das Streuen von Blumenblättern oder ähnlichen Dingen ist im Schloss nicht zulässig; hierfür bietet die Schlosstreppe vor dem Haupteingang Platz. Das Streuen von Reis, künstlichen Rosenblättern oder das Abfeuern von Konfettikanonen ist weder im noch vor dem Hotel gestattet. Eine schöne Alternative hierzu sind Hochzeitsseifenblasen (Wedding Bubbles). Des Weiteren ist das Mitbringen von eigenen Speisen und Getränken nicht gestattet, um diese im Schloss bzw. auf dem Schlossgrundstück zu verzehren. Dieses wird von unserem Restaurant angeboten. Unsere kulinarischen Angebote können wir individuell nach Ihren Wünschen gestalten.

Bitte teilen Sie dieses auch Ihren Gästen mit – vielen Dank für Ihr Verständnis.

# Freie Trauung auf Schloss Ralswiek

Es gibt viele Paare, die sich zusätzlich zu Ihrer standesamtlichen Trauung eine wunderschöne Trauungszeremonie wünschen, jedoch nicht kirchlich heiraten möchten. Eine Freie Trauung bietet zahlreiche Möglichkeiten, die Trauungszeremonie ganz nach den eigenen Vorstellungen zu gestalten. Ihre persönlichen Wünsche als Brautpaar bestimmen nicht nur den Ort der Trauung, sondern auch den Ablauf der Zeremonie und die Art des Eheversprechens, mit dem Sie sich das Ja-Wort geben.

In einer Freien Trauung werden Sie als Brautpaar, Ihre ganz besondere Liebe zueinander und Ihre Zusammengehörigkeit im Rahmen einer Zeremonie gefeiert. Sie geben sich ein ganz persönliches Eheversprechen, welches Sie im Vorfeld gemeinsam mit dem Partner oder der Partnerin formulieren. Dabei können Sie Formen aus religiösen Zusammenhängen, aber auch religionsunabhängige Rituale auswählen und einbeziehen.

Steht ein besonderes Ehejubiläum an, können Sie mit einer Erneuerung des Eheversprechens Ihrem Partner noch einmal sagen, wie sehr Sie ihn lieben und schätzen. Die Zeremonie kann im Weißen Saal, im Trausalon oder aber unter freiem Himmel im Hochzeitsgarten oder Pavillon stattfinden – je nach Personenzahl und Wetterlage. Darüber hinaus können Sie jede Art von Musik einbeziehen. Freie Trauungszeremonien dauern ca. 30 - 60 Minuten.

Das Schlosshotel Ralswiek arbeitet mit einigen ausgewählten Hochzeitsrednern bzw. -rednerinnen zusammen.

Zum Beispiel:

## **Wortlicht Freie Reden**

Anja Stoll & Andreas Euler  
Gerhart-Hauptmann-Straße 2  
18581 Putbus  
Mobil: 0176 43 10 43 25  
[www.wortlicht-freiereden.de](http://www.wortlicht-freiereden.de)

## **Lebens(ap)schnitt**

Antje Eriksson  
Frankendamm 63a  
18439 Stralsund  
Mobil: 0175 20 74 20 9  
[www.lebensapschnitt.de](http://www.lebensapschnitt.de)

## **Hinweis**

Eine Freie Trauung ersetzt vor dem Gesetz nicht die standesamtliche Trauung. Sofern Sie eine rechtsverbindliche Ehe eingehen möchten, ist zusätzlich zur Freien Trauung eine standesamtliche Eheschließung nötig. Möchten Sie hingegen Ihre Verbundenheit und Zusammengehörigkeit in einer privaten Trauungszeremonie feiern, ohne eine rechtskräftige Ehe zu schließen, ist eine Freie Trauung selbstverständlich auch ohne vorherige standesamtliche Trauung möglich.

# Heiraten auf Schloss Ralswiek

## **Bitte beachten Sie:**

Termine für die Trauung werden ausschließlich mit dem Standesamt in Bergen auf Rügen vereinbart.

## **Notwendige Papiere für das Standesamt**

- Personalausweis oder Reisepass
- beglaubigte Ablichtung des Geburtseintrages
- Meldebescheinigung vom Hauptwohnsitz
- Falls ein Partner schon einmal verheiratet war, eine rechtskräftige Scheidungs- oder Sterbeurkunde des vorherigen Ehepartners
- Wenn ein Partner ein Kind mit in die Ehe bringt, werden die Geburtsurkunde und ein Sorgerechtsbescheid benötigt.
- Ist ein gemeinsames Kind vorhanden, müssen eine Vaterschaftsanerkennung sowie eine Abstammungsurkunde vorliegen.

**Wir empfehlen Ihnen, sich vorab mit dem Standesamt Bergen in Verbindung zu setzen, um genau abzustimmen, welche Unterlagen Sie benötigen.**

Die Standesbeamtinnen beraten Sie gern:

Frau Schwarz	Tel. 0 38 38-811 129
Frau Hoyer	Tel. 0 38 38-811 247

## Nach der Trauung ...

... empfehlen wir Ihnen einen Sektempfang

• Champagne Réserve Exclusive Brut	0,75 l	€ 99,90
• Flasche Geldermann Carte Blanche, trocken	0,75 l	€ 43,00
	0,1 l	€ 6,50
• Flasche Geldermann Rosè, trocken	0,75 l	€ 51,00
	0,1 l	€ 7,80
• Sekt alkoholfrei	0,75 l	€ 25,00
• Bauer Fruchtsaft, z. B. Apfel- oder Orangensaft	1,0 l	€ 15,00
	0,2 l	€ 3,50

... sowie einige Kleinigkeiten aus unserer Schlossküche

• Canapés auf Pumpernickel und Weißbrot	pro Stück	€ 3,60
- mit Schnittkäse und Früchten		
- mit Camembert und Pesto		
- mit Frischkäse und Kirschtomate		
- mit Schweinebraten und Preiselbeersahne		
- mit Schinken und Spargelspitzen		
- mit Salami und grünen Oliven		
• Canapés auf Pumpernickel und Weißbrot (mind. 10 Stück je Sorte)	pro Stück	€ 4,00
- mit Roastbeef und Sahnemeerrettich		
- mit hausgebeiztem Lachs und Honig-Senf dip		
• Crêperöllchen (mind. 5 Stück je Sorte)	pro Stück	€ 4,20
- mit hausgebeiztem Lachs, Rucola und Frischkäse		
- mit Erdbeer-Minzquark und Schokoladenraspel		
• Spieße		
- mit Käse und Weintrauben		€ 3,60
- mit frischem Obst		€ 4,00
- mit Garnelen und einem Basilikum-Knoblauchdip		€ 4,50

Wir empfehlen Ihnen zum Sektempfang mindestens 2 Stück pro Person einzuplanen.

# Feiern auf Schloss Ralswiek ...

Unsere Räumlichkeiten

## Turmzimmer im Schlossrestaurant

Die zwei Turmzimmer unseres Restaurants bieten jeweils Platz für bis zu 12 Personen an einer schön dekorierten Blocktafel. Speisen Sie wie die Grafen in Form eines Menüs oder nach unserer aktuellen Karte. Genießen Sie das einmalige Ambiente mit traumhaftem Blick auf den Großen Jasmunder Bodden.

**Saalmiete: 60,00 €**

## Mandarinenraum im Schlossrestaurant

Lassen Sie Ihre Familienfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Im mandarinenfarbenen Raum, der durch Arbeiten des belgischen Architekten Henry van de Velde geprägt wurde, haben Sie die Möglichkeit, mit bis zu 28 Personen das Interieur und die Aussicht zu genießen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Menü, Speisen à la carte oder in Form eines Buffets (ab 20 Personen), das wir im Turm für Sie arrangieren.

**Saalmiete: 120,00 €**

## Weißer Saal im Obergeschoss

Im eleganten Weißen Saal mit seiner hohen Decke und dem Klavier können bis zu 56 Gäste an Ihrer Feier teilnehmen. Es besteht die Möglichkeit, hier einen Cocktailempfang auszurichten, Kaffee & Kuchen zu genießen oder ein abendliches Buffet einzunehmen. Im Anschluss können Sie in der gemütlichen Grafenschänke das Tanzbein schwingen.

**Saalmiete: 250,00 €**

## Grafenschänke im Kellergewölbe

Erleben Sie einen traumhaften Abend mit Musik und Tanz in unserem Schlossgewölbe. Mit bis zu 40 Personen können Sie hier Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag oder jede andere Familien- bzw. Firmenfeier zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.

Bitte beachten Sie, dass wir ab 00.00 Uhr nachts eine Raummiete in Höhe von € 150,00 pro angefangene Stunde berechnen.

Folgende Tafeln können wir für Sie und Ihre Gäste in unseren Räumlichkeiten dekorativ gestalten:

<b>Tafelform</b>	<b>Mandarinenraum</b>	<b>Weißer Saal</b>
Blocktafel	bis 20 Personen	bis 24 Personen
U-Form	bis 20 Personen	bis 45 Personen
zwei lange Tafeln	bis 25 Personen	bis 40 Personen
einzelne Tische	bis 28 Personen	bis 56 Personen

Wichtige Erfolgsfaktoren für ein gelungenes Event sind die detaillierte Vorbereitung sowie ein perfekter Service am Veranstaltungstag. Deshalb legen wir besonders großen Wert auf die persönliche Betreuung vor und während jeder Feierlichkeit.

# Eine kleine Auswahl an Kuchen & Torten aus unserer hauseigenen Konditorei

**Obstböden** - mit Vanillecrème, gemischt oder belegt mit Früchten nach Wahl € 50,00  
14 Portionen - mit Vanillecrème und frischen Erdbeeren (*saisonabhängig*) € 53,00

## Torten

14-16 Portionen - Mousse au Chocolat mit Waldbeeren oder Himbeeren € 57,00  
- Fürst Malte Torte (Vanille-Rum-Sahne mit Heidelbeeren) € 56,00  
- Sanddorn-Apfel-Torte € 56,00  
- Sommertorte der Gräfin (Limetten-Sahne mit Himbeeren) € 57,00  
- Quarksahnetorte mit Mandarinen € 54,00  
- Rügentorte € 65,00  
(Sanddornbuttercrème mit Krokant und Marzipanüberzug)  
- Schokotraum (Schokobuttercrème mit Trüffelglasur) € 65,00  
- Mohn-Vanille-Torte € 54,00  
- Mango-Sahnetorte mit Himbeeren oder Pfirsichen € 56,00  
- Erdbeer-Joghurt-Sahnetorte € 58,00

## Kuchen vom Blech

12 Portionen - Schoko-Mousse-Schnitte € 42,00  
- Russischer Zupfkuchen € 40,00  
- Streuselkuchen (Kirsche, Pflaume) € 38,00  
- Fürst-Malte-Schnitte mit Himbeeren € 45,00  
- Joghurtsahne-Schnitte mit Mandarinen € 43,00

## Unsere Empfehlung für die Hochzeitstorte:

### Rosencafé Putbus

Bahnhofstraße 1, 18581 Putbus

Tel: 038301 887290

Das Rosencafé in Putbus stellt die Hochzeitstorte ganz nach Ihren individuellen Wünschen her.

- in verschiedenen Formen (*rund, herzförmig, eckig*)
- in verschiedenen Größen (*einfach, 2-, 3- oder 4-stöckig*)
- mit Marzipanrosen/-blättern und verschiedenen Ornamenten verziert
- Dekoartion nach Absprache



rosencafé  
putbus  
RAULFF-HOTELS

Der genaue Preise berechnet sich nach Personenzahl und Aufwand.  
Kalkulieren Sie **mind. € 11,50 pro Person**. Wenn Sie Ihre Hochzeitstorte im Rosencafé in Putbus bestellen und in unserem Haus feiern, erhalten Sie einen Rabatt von 10 % auf diese Torte. Bitte beachten Sie, dass sich das Rosencafé Putbus bei Absage eines schriftlichen Angebotes eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 25,00 € vorbehält.

# Buffets

Stellen Sie Ihr Hochzeitsbuffet (ab 20 Personen) individuell zusammen.  
Gerne berücksichtigen wir auch etwaige Sonderwünsche (vegetarisch, glutenfrei etc.).

Unser Küchenchef, Bernd Krage, steht Ihnen gern beratend zur Seite.  
Der Preis für das Buffet wird nach Ihrer Auswahl individuell kalkuliert.

Brotauswahl/Butter/Schmalz



**Suppen** – *Wir empfehlen Ihnen max. eine Suppe zu wählen.*

Hochzeitssuppe

Gulaschsuppe

Hummercrèmesuppe

Tomatencrèmesuppe

Kürbiscrèmesuppe (saisonal)

Kartoffelsuppe



## Vorspeisen

Hausgebeizter und geräucherter Lachs

Schinken von der Räucherei Brennecke mit Rucola und Parmesan

Gefüllte Eier mit Forellenkaviar

Tomatensalat mit Schafskäse

Gurkensalat

Weißbrotsalat mit Tomaten, Rucola und Mozzarella

Antipasti

Rindfleischbouletten mit Tomatenchutney

Fischfrikadellen mit Remoulade

Regionale Käseauswahl



**Hauptspeisen** – *Der Küchenchef empfiehlt zwei Hauptgänge (1x Fisch, 1x Fleisch)*

## Fleisch

Braten vom Rügener Wild in Wacholdersauce

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

Bäckchen vom Ibericoschwein in Portweinjus

Suprême von der Maishähnchenbrust

## **Fisch**

- Gebratenes Lachsfilet
- Zanderfilet in Dillsauce
- Seelachsfilet in Dijonsensauce



## **Beilagen** – Wählen Sie zwei Beilagen.

- Apfelrotkohl
- Gebratene Champignons
- Provenzalisches Gemüse
- Honigkarotten
- Grüne Bohnen
- Wurzelgemüse
- Saisonales Gemüse



## **Sättigungsbeilagen** - Wählen Sie zwei Sättigungsbeilagen.

- Rosmarin- oder Thymiankartoffeln
- Butterkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Reis
- Pastagratin
- Semmelknödel



## **Dessert** – Der Küchenchef empfiehlt max. drei Desserts zu wählen.

- Mousse au chocolate
- Beerengrütze mit Vanillesauce
- Zitronen-Schmandcrème mit Kirschen
- Mascarponecrème mit marinierten Himbeeren
- Erdbeercrème mit Schokoladensauce
- Kaffee-Panna Cotta
- Tiramisu im Glas
- Cheesecake mit Kirschen im Glas
- Obstauswahl

Sie haben noch Fragen, oder es fehlt noch etwas. Gern können wir telefonisch oder vor Ort noch einmal unser Angebot besprechen.

# Menüvorschläge

## Menü 1

Gratinierter Ziegenkäse  
an Portweifeigen und Feldsalat  
mit Walnussvinaigrette



Tomatenconsommè  
mit Basilikumnocken



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit Dijonschaum  
an Honigkarotten  
und Kräuterkartoffeln



Himbeerparfait an Schokoladensauce  
und Cheesecake

## Menü 2

Lachstatar mit Avocado-Mangosalsa und Chiligarnele  
an marinierten Rucola



Blumenkohlcrèmesuppe  
mit karamellisierter Fenchelsaat



Rehrücken „Graf Douglas“ mit Entenleber und Weinbrandjus  
dazu gebratene Kräutersaitlinge  
und getrüffeltes Kartoffelpüree



Joghurt-Zitronenmousse  
an Saucenspiegel und Nußcrunch

### **Menü 3**

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Parmesan  
und Wildkäutersalat



Paprikacrèmesuppe  
mit Rosmarincroutons



Gebrautes Lachsfilet mit Petersilien-Sesamkruste  
an grünem Spargel  
und Safranrisotto



Mousse au chocolate  
an Waldbeeren

### **Menü 4**

Büffelmozzarella mit Melonensalsa  
auf Carpaccio von der Strauchtomate



Geflügelconsommé  
mit Eierstich



Medaillons vom Schweinefilet  
an Balsamicojus  
dazu Bohnenbukett  
und Mandel-Kartoffelkuchen



Caramell-Panna Cotta  
mit Limetten-Brombeerkompott

Es ist noch nicht das richtige Menü dabei?  
Stellen Sie sich Ihr Menü individuell zusammen. Unser Küchenchef berät Sie gern.

# Kleine Getränkeauswahl für Ihre Feier

## Alkoholfreie Getränke

Selters La Culinaria Sprudel, Leicht, Naturell	0,75 l	€ 6,20
Bauer Fruchtsäfte verschiedene Sorten	1,0 l	€ 15,00
Pepsi, Mirinda, Seven-up	1,0 l	€ 14,00

## Hopfen & Malz

Lübzer Pils	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 5,10
Duckstein	0,3 l	€ 4,40
	0,5 l	€ 6,40
Alster	0,3 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 5,80
Schöffelhofer Weißbier hell, dunkel, alkoholfrei	0,5 l	€ 5,70
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	€ 3,90

## Weinauswahl

Weißwein **0,75 l**

**Württemberg Grauburgunder „Raulff Collection“** € 22,00  
Qualitätswein trocken,  
Schloss Affaltrach- Weingut Dr. Baumann

**Baden „Den Tag versüßen“** € 27,00  
Qualitätswein lieblich, Weingut Kiefer

Rotwein

**Württemberg Lemberger „Raulff Collection“** € 22,00  
Qualitätswein trocken,  
Schloss Affaltrach- Weingut Dr. Baumann

**Baden „Die Freude teilen“** € 27,00  
Qualitätswein lieblich, Weingut Kiefer

Rosè

**Württemberg Samtrot Rosè „Raulff Collection“** € 22,00  
Qualitätswein fruchtig, Winzer Sommerach

## Heißgetränke

Kännchen Kaffee	€ 5,90
Kännchen Tee	€ 5,90
Pott heiße Schokolade	€ 3,90
Thermoskanne Kaffee = 4 Kännchen	€ 17,50

Gern senden wir Ihnen unser komplettes Getränkesortiment um eine individuelle Getränkeauswahl zu erstellen. Unser kompetentes Restaurant-Team berät Sie gern bei der Zusammenstellung Ihrer Getränkekarte.

# Für jede Situation eine helfende Hand

Mit der Unterstützung unserer professionellen Partner  
wird Ihr Hochzeitstag perfekt gelingen.

<b>Firma</b>	<b>Ansprechpartner</b>	<b>Branche</b>	<b>Kontakt</b>
Standesamt Bergen	Frau Schwarz Frau Hoyer	Standesamt	Tel: 0 38 38-81 11 29 standesamt@ stadt-bergen-auf-ruegen.de www.stadt-bergen-auf-ruegen.de
Pfarrer Ralswiek	Pastor Martin Holz	kirchliche Trauung Kapelle Ralswiek	Tel: 038309 1363 schaprode@pek.de
Lebens(ap)schnitt	Antje Eriksson	Freie Traurednerin	Tel: 0175 207 4209 lebensapschnitt@web.de www.lebensabschnitt.de
Wortlicht Freie Reden	Andreas Euler Anja Stoll	Freie Redner	Mobil: 0176 43 10 43 25 info@wortlicht-freiereden.de www.wortlicht-freiereden.de
Ihre Hochzeitsmandy	Mandy Knebusch	Hochzeitsplaner	Mobil: 0151 25 38 94 13 ihre@hochzeitsmandy.de www.hochzeitsmandy.de
Konditorei Rosencafé Putbus	Swen Grasmann	Hochzeitstorten	Tel: 038301 887290 info@rosencafe-putbus.de www.rosencafe-putbus.de
Heikes Blumenhof	Barbara Prüfe-Hoppe	Florist	Tel: 03838 24565 www.facebook.com/HeikesBlumenhof
Der Tulpenknicker	Christoph Hoppe-Kowitz	Florist	tel. 0 38 38 30 73 33 www.facebook.com/DerTulpenknicker
Wanderreiten auf Rügen	Steffen Waak	Hochzeitskutsche	Mobil: 0160-90 31 12 54 info@wanderreiten-auf-ruegen.de www.wanderreiten-auf-ruegen.de
Oldtimerfahrten Bansemer	Uwe Bansemer	Hochzeitsauto	Mobil: 0163-25 46 972 Tel: 0 38 305-53 176 info@fahrschule-bansemer.de www.oldtimer-ruegen.de
Event Bulli Rügen	Dennis Thaßler	Rundfahrt, Shuttle	Mobil: 0176-34 14 27 09 www.event-bulli-ruegen.de info@cult-classic-motors.de
Eventcar	Sandro Wenzel	Hochzeitsauto	Mobil: 0174 38 69 90 9 info@eventcar.de www.eventcar.de

Flammenmeer Feuerkunst	Stephan Droese	Feuershow	Tel: 0172 71 94 57 7 kontakt@flammenmeer-feuerkunst.de www.feuerkunst-ruegen.de
Baltic Effect	Heiner Röske	Feuerwerk	Tel: 03838 20 59 88 9 info@baltic-fx.de www.baltic-effect.de
Pyro-Sternenfeuer	Ulf Sadewasser	Feuerwerk	Tel: 0 38 328 - 65 210 hochzeitsfeuerwerk@yahoo.de www.feuerwerksideen.de
Fotograf Matthes Trettin	Matthes Trettin	Fotografie	Tel: 0 38 301-89 81 91 info@matthes-trettin.de www.matthes-trettin.de
Hochzeitsfotografie auf Rügen	Konrad Nickel	Fotografie	Mobil: 0174 97 93 12 3 hochzeitsfotos-ruegen@gmx.de www.hochzeitsfotos-ruegen.de
Papadoxx Fotografie	Antje & Dirk Poxdoerfer	Fotografie	Tel: 0152 53 73 57 01 team@papadoxx.de www.papadoxx-fotografie.de
Mobiles Brautstyling	Christine Schoenke	Hochzeitsfrisuren Make up	Mobil 0152 02 00 83 19 ch-hochzeitsfrisuren@web.de
ap-schnitt	Antje Eriksson	Hochzeitsfriseur	Mobil: 0175 2074209 a.pschnitt@gmx.de
Haarsnieder Hinrichsen	Norman Hinrichsen	Friseur	Tel. 03838 40 33 047 haarsnieder@gmail.com www.haarsnieder-hinrichsen.de
Agentos Videoaction	Michael Pagels	Hochzeitsvideo /Drohnenfilm	Tel: 0176 72 64 32 11 agentosvideoaction@gmail.com www.agentosvideoaction.de
Pianist	Christian Leitner	Auftragspianist	Mobil: 0162-826 2017 ChristianLeitner1@gmx.de www.cl-piano.de
Insanity	Jens Kühnel	DJ, Veranstaltung, Verleih	Tel: 0 38 31-382214 info@insanitymusic.de www.insanitymusic.de
DJ Volkmar Rau	Volkmar Rau	Musik, Moderation	Tel: 0 38 301-60 311 info@ruegen-hochzeit.de www.ruegen-hochzeit.de
LoreLei	Frauke Kasüske	Hochzeitsängerin Live-Musik	Tel: 0178 14 56 17 8 info@lore-lei.de www.lore-lei.de
Fotobox	Robert Latendorf	Fotobox	Tel. 0395 57 18 17 80 info@fotobox-nb.de www.fotobox-nb.de