



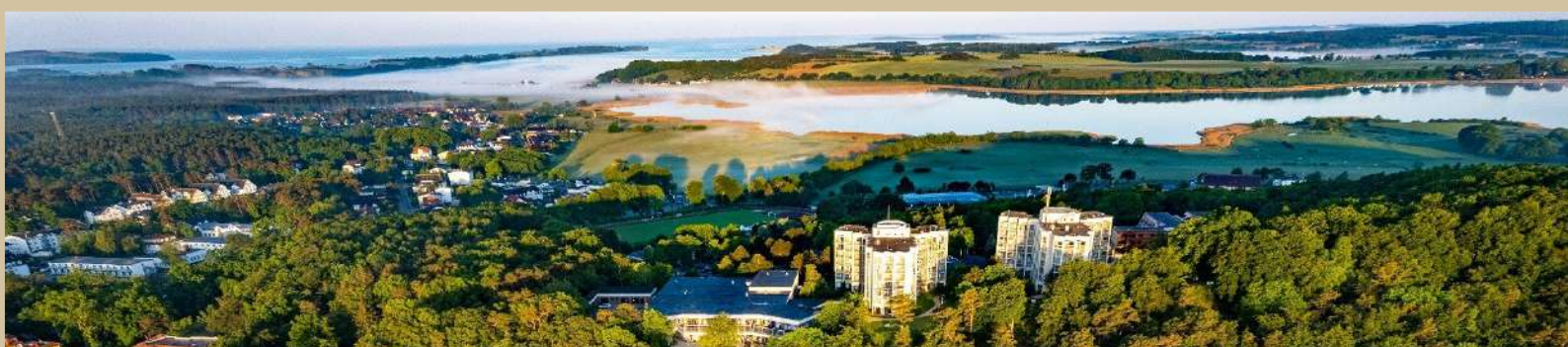
Cliff Hotel
RÜGEN
RESORT & SPA



© GRAND VISIONS



© Jones-Art



Ideen für Ihre Traumhochzeit

direkt am Ostseestrand



© Jones-Art



Inhalt

| | |
|---------|--|
| 3 | Das Cliff Hotel Rügen – Ihr Hochzeitshotel |
| 4 | Standesamt im Cliff Hotel Rügen |
| 4 | Das wahre Paradies – Ostseebad Sellin |
| 5 | »Trau Dich« Pakete 1 – 3 |
| 6 | Standesamtliche oder freie Trauung |
| 7 | Das Hochzeitsarrangement |
| 8 – 9 | Das A bis Z Ihrer Hochzeit |
| 10 | Veranstaltungsräume im Cliff Hotel Rügen |
| 11 – 12 | Gastronomie |
| 13 | Menüs & Buffets |
| 14 – 15 | Checkliste & Terminplaner |
| 16 | Beauty & Wellness |
| 17 | Hochzeitsanfrage / Faxformular |
| 18 – 21 | Menüvorschläge |
| 22 – 29 | Buffetvorschläge |



© Philip Knoll Photography

Ihr Hochzeitshotel

CLIFF HOTEL RÜGEN

Sie träumen und wir organisieren Ihren Traum.
Sagen Sie »Ja«, wir kümmern uns um den Rest.

Das Cliff Hotel Rügen befindet sich in exponierter Lage an »Rügens Riviera«, zwischen der Halbinsel Jasmund mit den berühmten Kreidefelsen und dem Mönchgut, direkt auf dem Hochufer des traditionsreichen Ostseebades Sellin. Eingebettet in 100.000 m² Hotelpark bietet das geschichtsträchtige und luxuriöse Haus einen feinsandigen Privatstrand sowie einen traumhaften Blick auf die Ostsee und den Selliner See.

Das Cliff Hotel Rügen ist Ihr Partner für Ihre Trauung wie auch für die stilvolle Hochzeitsfeierlichkeit von 2 bis 100 Personen. Das Haus ist eine Oase der Ruhe und bietet vielfältige Möglichkeiten, den schönsten Tag in Ihrem Leben zu einem unvergesslichen Erlebnis zu gestalten. Abgeschildert von allem Trubel finden die Gäste Geborgenheit in einem sehr angenehmen Ambiente. Darüber hinaus den Luxus des Raumes, 2.100 m² Wellness und eine ausgezeichnete Küche.

Der Cliff-Hochzeitservice übernimmt die liebevolle Organisation Ihres Festes sowie der standesamtlichen als auch freien Trauung im Haus und gibt Empfehlungen zu Dekoration, Floristen, Fotografen und vielem mehr...

Ihr besonderer Tag wird im Cliff Hotel Rügen auch besonders zelebriert. Sie übernachten in einer exklusiven Suite und stoßen mit einem Glas Champagner auf den Hochzeitstag an, kosten von den für Sie bereitgestellten frischen Früchten und probieren die Pralinen aus der hauseigenen Konditorei. Ein gemeinsames Rosenöl-Schaumbad mit duftenden Rosenblüten bei Kerzenschein unterstreicht die Romantik des einzigartigen Tages. Am Tag der Trauung perfekt stylen lassen – Brautpaaren stehen ein »Coiffeur« und das »RÜLAX« Beauty & SPA gern zur Verfügung.

Diese Kombination aus Qualität und Fürsorge hat Stil und Format und schafft traumhafte, unvergessliche Erinnerungen. Das Team vom Cliff Hotel Rügen ist Ihnen ein kompetenter sowie herzlicher Partner und schafft den perfekten Rahmen für Ihre Traumhochzeit!

**Erfahren Sie alles über die vielseitigen Möglichkeiten, die wir Ihnen für Ihren einzigartigen Tag bieten.
Gern in einem persönlichen Gespräch vor Ort. Wir freuen uns auf Sie.**

**Ihr Team vom
Cliff Hotel Rügen**



© Jones-Art

Trau dich

IM CLIFF HOTEL RÜGEN IM OSTSEEBAD SELLIN

Wer möchte nicht gern am weißen Sandstrand heiraten?

Seit 2010 befindet sich im Cliff Hotel Rügen eine Außenstelle des Standesamtes Mönchgut-Granitz. Dabei besticht das Cliff Hotel Rügen mit außergewöhnlichen Orten für besonders individuelle und romantische Zeremonien.

Ob auf der Terrasse, am Privatstrand oder im Salon – der direkte Blick auf die weite Ostsee beim Ja-Wort ist so grandios, wie das Ereignis selbst und bleibt unvergessen.

Roter Teppich auf feinem Sandstrand, weiße, geschmückte Spitzzelte am Wasser und kulinarische Köstlichkeiten bilden neben dem Wellenrauschen den unvergesslichen Rahmen für eine besonders stimmungsvolle Hochzeit.

Wählen Sie aus drei unterschiedlichen »Trau Dich« Paketen.

Die Angebote werden durch zahlreiche Möglichkeiten ergänzt, um aus der Hochzeit einen erlebnisreichen Aufenthalt für das Hochzeitspaar und bis zu 100 Gäste zu gestalten. Das Hotel empfiehlt Ihnen gern Dienstleister für ein wunderbares Ereignis, angefangen bei Klassikern wie Kutsche, Hochzeitsfotos, Friseur und Kosmetik, Blumendekoration bis hin zu außergewöhnlichen Rahmenprogrammen wie Oldtimer-Tour, Feuerwerk oder eine Feuershow.

Das wahre Paradies - Ostseebad Sellin

Das Ostseebad Sellin knüpft bewusst an die guten alten Traditionen der 20er und 30er Jahre an.

Mit der angrenzenden Halbinsel Mönchgut ist es ein Traum für jeden Besucher, der die Erholbarkeit und kulturellen Highlights der Insel Rügen erleben und entdecken möchte. Im Südosten der Insel Rügen erleben Sie eine vielfältige Landschaftsform die durchaus als einmalig angesehen werden kann. Bizarre Kliffkanten neigen sich irgendwann sanft in die langen feinen Strände, die die Ostseebäder auf der Meeresseite verbinden.

Die Halbinsel Mönchgut besteht naturell aus einer Ansammlung von Bodden, Buchten, Steilküsten, Stränden und weiten Flächen, die teilweise als Kulturlandschaft noch heute eine nachhaltige Nutzung erfahren.

Entdecken Sie die Sehenswürdigkeiten der Umgebung: das klassische Jagdschloss Granitz auf dem Tempelberg, die gewaltigen Feuersteinfelder, das Kap Arkona und den berühmten Königsstuhl, umgeben von strahlenden Kreidefelsen, den Sassnitzer Hafen oder das Ostseebad Binz. Auf keinen Fall sollten Sie eine Fahrt über die Insel mit der legendären Dampf-Schmalspurbahn »Rasender Roland« versäumen.



»Trau dich«

PAKETE 1 - 3

Wenn Sie Ihre standesamtliche Trauung an einem besonderen Ort zelebrieren möchten, sind Sie hier richtig.

»Trau Dich 1« (am Strand)

einzigartig, unvergesslich, romantisch
(nur bei gutem Wetter, Mitte Mai bis Mitte September – Änderungen durch das Standesamt vorbehalten!)

- Trauung am Strand (bis 100 Personen)
- Aufbau, Dekoration & Absperrung des Bereiches
- Stuhlhussen für das Brautpaar und Trauzeugen
- Trautisch inkl. Dekoration
- Pavillon für die Standesbeamtin, das Brautpaar und die Gäste (maximal 60 Personen passen unter die Pavillons)
- Roter Teppich
- Begrüßung im Hotelfoyer und Geleit an den Strand
- Schutz des Bereiches vor allzu neugierigen Mitmenschen durch Hotelmitarbeiter während der Trauung

Preise

| | |
|---------------|------------|
| 2 bis 20 P. | 1.800 Euro |
| 21 bis 50 P. | 2.300 Euro |
| 51 bis 100 P. | 2.800 Euro |

»Trau Dich 2« (Gartenterrasse)

sonnig, im Grünen, stimmungsvoll
(nur bei gutem Wetter, Mitte Mai bis Mitte September – Änderungen durch das Standesamt vorbehalten!)

- Trauung auf der »Terrasse Casa Blanca« (bis 100 Personen). Das Brautpaar wird auf einem leicht erhöht gelegenen Podest aus Natursteinen, umrahmt von alten Bäumen und unter einem Pavillon, getraut.
- Aufbau, Trautisch inkl. Dekoration des Bereiches, roter Teppich
- Stuhlhussen für das Brautpaar und Trauzeugen
- Begrüßung im Hotelfoyer und Geleit auf die Terrasse

Preise

| | |
|---------------|------------|
| 2 bis 20 P. | 1.200 Euro |
| 21 bis 50 P. | 1.500 Euro |
| 51 bis 100 P. | 1.900 Euro |

»Trau Dich 3« (Salon Mönchgut)

familiär, festlich, traditionell, wetterunabhängig
(Schlechtwetteralternative zu Strand und Terrasse, sowie außerhalb der Außentrauungszeiten)

- Trauung im Salon Mönchgut (bis 80 Personen)
- Aufbau und Dekoration
- Stuhlhussen für das Brautpaar und Trauzeugen
- Begrüßung im Hotelfoyer und Geleit zum Salon

Preise

| | | |
|-----------------------|------------|----------|
| Salon Mönchgut II | 2 – 20 P. | 390 Euro |
| Salon Mönchgut I | 21 – 50 P. | 720 Euro |
| Salon Mönchgut I & II | 51 – 80 P. | 950 Euro |



© Doris Tews

Standesamtliche oder Freie Trauung

Standesamt

Die standesamtliche Trauung ist in Deutschland die Voraussetzung für eine gesetzlich gültige Ehe und werden von einer Standesbeamtin oder einem Standesbeamten durchgeführt.

Wir als Außenstelle sind Partner des Amtes Mönchgut-Granitz. Mit Ihm vereinbaren Sie den Termin und erledigen die Formalitäten. **Die Termine für das Folgejahr werden immer ab September des laufenden Jahres vergeben.**

Haben Sie einen passenden Termin gefunden, besprechen wir gern die Details Ihrer Hochzeit mit Ihnen.

»Kontakt«

Amt Mönchgut-Granitz
Göhrener Weg 1
18586 Ostseebad Baabe

Telefon: 03 83 03 – 16 42 8
E-Mail: standesamt@amt-mg.de
Web: www.amt-moenchgut-granitz.de

Freie Trauung

Eine freie Trauung ist eine alternative Form der Hochzeitszeremonie. Im Gegensatz zu standesamtlichen oder kirchlichen Trauungen ist die freie Trauung nicht an religiöse Rituale oder staatliche Vorschriften gebunden. Paare haben die Freiheit, die Zeremonie nach ihren persönlichen Wünschen zu gestalten.

Die Zeremonie wird hier von einem freien Redner, auch Trauredner genannt, geleitet. Dies kann ein professioneller Redner sein oder auch ein Freund oder Familienmitglied des Brautpaares.

Es ist wichtig zu beachten, dass eine freie Trauung in Deutschland keine rechtliche Bedeutung hat. Paare müssen daher zusätzlich eine standesamtliche Trauung durchführen, um ihre Ehe rechtlich zu besiegeln.

»Freie Trauredner«

| | | |
|-----------------------|--------------------|--|
| Kathleen Aust | 0151 – 29 80 98 97 | k.aust.reden@gmail.com |
| Andreas Euler | 0152 – 59 30 75 92 | andreas.euler@yahoo.de |
| Hagen Zühlke | 0174 – 66 99 400 | hagen.zuehlke@ihrredner.com |
| Michaela Mann | 0177 – 49 32 14 6 | www.michaela-mann.com |
| Sabine Rucks | 0172 – 38 01 00 9 | www.sabrina-rucks.de |
| Hannelore Rösler | 0381 – 45 90 13 6 | www.feine-festrede.de |
| Carolin Wenzel | 0162 – 13 26 78 9 | www.cw-lebenszeit.de |
| Franziska Augustin | 0151 – 12 76 09 51 | www.ihre-hochzeitredner.de |
| Stephanie v. Malottki | 0174 – 92 15 94 5 | www.ihre-hochzeitredner.de |
| Mike Gerent | 0174 – 29 22 65 7 | www.ihre-hochzeitredner.de |

Bitte nehmen Sie persönlich Kontakt auf und treffen alle Absprachen.



Das Hochzeitsarrangement

FÜR FRISCH VERHEIRATETE ODER IHREN HEIRATSANTRAG

Das Hochzeitsarrangement ist genau das Richtige für Verliebte, die einen weiteren Schritt im Leben gehen möchten oder sich schon getraut haben. Wir gestalten Ihren schönsten Tag im Leben.

- ❧ 3 Übernachtungen in der Hochzeitssuite inklusive Dekoration
- ❧ tägliches Schlemmerfrühstück vom Buffet
- ❧ zur Begrüßung ein Früchtearrangement, Champagner und edle Pralinen aus unserer hauseigenen Konditorei
- ❧ Galadinner in 5 Gängen in unserem Restaurant »Seeterrassen« am Abend Ihres Hochzeitstages nach Empfehlung des Küchenchefs
- ❧ WELLNESS FÜR VERLIEBTE~ Ein duftendes Bad, prickelnder Champagner und frisches Obst. Dazu entspannende Musik, ein großes Wasserbett und ganz viel Zeit zum Genießen. Sie erleben ein Gefühl tiefer Zweisamkeit
- ❧ Nutzung des »RÜLAX« Beauty & SPA mit 25-Meter Becken, Sauna, Dampfbad und Sportraum
- ❧ Bademantel und Wellness-Slipper für die Zeit des Aufenthaltes
- ❧ kostenfreier Parkplatz
- ❧ kostenfreier Transfer vom/zum Bahnhof Binz

Preis auf Anfrage

(je nach Saisonzeit und Zimmertyp)



Das A bis Z Ihrer Hochzeit

DAMIT IHRE HOCHZEIT AUCH WIRKLICH ZU EINEM UNVERGESSLICHEN EREIGNIS WIRD

Es gibt noch viele Dinge zu planen und organisieren.
Hier haben wir an einige Dinge gedacht:

Anreise

Unsere Anfahrtsbeschreibung finden Sie auf unserer Website: www.cliff-hotel.de

Braut & Bräutigam

Gern empfehlen wir Ihnen Friseure aus der Umgebung für Ihr perfektes Aussehen an diesem Tag.

Dekoration

Blumenarrangement

Blumen begleiten Sie durch den ganzen Hochzeitstag. Als Brautstrauß, zur Tischdekoration oder als schmückendes Element bei verschiedenen Gelegenheiten.

Gern empfehlen wir Ihnen Blumenhäuser und Floristen der Insel.

Menü-/Buffetkarten

Eine Erinnerung an diesen Tag spiegelt sich in den Menükarten wieder. Es können neben der Speisefolge und den korrespondierenden Weinen vielleicht auch ein Foto von Ihnen am Hochzeitstag (durch Fotografen oder Bankettmitarbeiter), die Namen Ihrer Gäste sowie ein besonderer Vers, Reim o. ä., der Sie an Ihr persönliches Glück erinnert, berücksichtigt werden.

Preis pro Menükarte: **5,00 Euro**
... mit Foto: **7,50 Euro**

Essen & Trinken

Empfang nach der Trauung

Gern empfangen wir Sie im Anschluss an Ihre Trauung mit einem Glas Champagner, Prosecco oder Sekt in der Nähe Ihres Trauortes oder einem unserer Räume im Cliff Hotel Rügen. Auf Wunsch reichen wir Ihnen während Ihres Empfangs Canapés oder andere kleine Leckereien.

Menü & Buffet

Unser Küchenteam stellt Ihnen ganz nach Ihren Wünschen und unseren Vorschlägen Ihr persönliches Hochzeitsmenü oder Buffet zusammen. Einige Vorschläge, wie Ihr Menü oder Buffet zu lesen sein könnte, finden Sie im ab Seite 18 dieser Hochzeitsmappe.

**Menüs servieren wir bis 20 Personen.
Ab 21 Personen ist ein Buffet möglich.**

In unserem gut sortierten Weinkeller findet sich mit Sicherheit der zu Ihrem Menü oder Buffet perfekt passende Wein.



© Doris Tews

Kaffeetafel

Unsere hauseigene Meisterkonditorei fertigt Ihnen und Ihren Gästen neben leckeren Kuchen und feinen Torten für Ihre Kaffeetafel auch eine bezaubernde Hochzeitstorte, die selbst bei einer kleinen Hochzeit nicht fehlen sollte.

Hochzeitsfoto/-film

Halten Sie Ihren Tag mit einem wunderbaren, professionellen Hochzeitsfoto oder -film fest. Gern beraten wir Sie hierbei und sprechen Ihnen unsere Empfehlungen aus.

Hochzeitsbrauch

Baumstamm sägen. Gern arrangieren wir diese erste gemeinsame Eheprüfung für Sie.

Preis 200,00 Euro

Highlights

Feuerwerk

Ein faszinierendes Höhenfeuerwerk für das Hochzeitspaar macht diesen Tag unvergesslich.

Preis und Kontakt auf Anfrage

Stuhlhussen

Eine Bestuhlung mit Hussen gibt der Location eine noch festlichere und elegante Atmosphäre. Unsere Hussen sind klassisch in Weiß gehalten und nur unser Logo verziert die Rückseite.

7,50 Euro pro Husse

Limousine

Wie möchten Sie chauffiert werden? Standesgemäß in einem stilvollen Oldtimer oder luxuriös in einer Stretchlimousine oder romantisch in einer Hochzeitskutsche?

Kontakt auf Anfrage

Kirchliche Zeremonie

Im Ostseebad Sellin besteht die Möglichkeit einer katholischen oder evangelischen Trauung. Beide Kirchen liegen landschaftlich reizvoll nahe der Wilhelmstraße zur Seebrücke Sellin und sind auch mit einem traditionellen Hochzeitsmarsch zu erreichen.

Musik

Angefangen von dezenter und leichter Hintergrundmusik während Ihres Menüs bis hin zu einem flexiblen DJ oder Musiker für Ihre Feier am Abend.

Wir beraten Sie gern und sprechen Ihnen unsere Empfehlungen aus.

Wellness für Verliebte – Private SPA Suite

Ein duftendes Bad, prickelnder Champagner und frisches Obst. Dazu entspannende Musik, ein großes Wasserbett und ganz viel Zeit zum Genießen. Sie erleben ein Gefühl tiefer Zweisamkeit.

Preis 165,00 Euro

Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten »Saal Rügen / Spiegelsaal«, Restaurant »Casa Blanca« und die Salons »Mönchgut I & II« laden von 2 bis 100 Personen jederzeit zum Essen, Feiern und Tanzen ein.

Trauung

Das Cliff Hotel Rügen bietet viele traumhafte Kulissen für Ihre Zeremonie. Wir beraten Sie auch hier, denn schließlich soll an Ihrem Tag ein Märchen wahr werden ...

Zimmer

Wir haben auf dieser Insel noch keine schöneren Hochzeitssuiten gesehen. Überzeugen Sie sich selbst davon! Auch für Ihre Gäste sorgen wir gern. Unsere aktuellen Zimmerpreise finden Sie auf unserer Website.

Brautpaare und Ihre Gäste erhalten einen Hochzeitsrabatt von 10% auf die Zimmerpreise.



Veranstaltungsräume

DAS CLIFF HOTEL RÜGEN BIETET HOCHZEITSPAAREN DEN LUXUS DES RAUMES.

Alle erdenklichen Möglichkeiten für Begegnungen und Veranstaltungen mit den unterschiedlichsten Ansprüchen.

Restaurant »Casa Blanca«

Warme Farben, viel Kerzenlicht und eine herzliche, ungezwungene und betont familiäre Atmosphäre prägen den Charakter des Restaurants, der sich bis auf die gemütliche Terrasse fortsetzt.

Spiegelsaal

Unser Spiegelsaal im Cliff Hotel Rügen bietet durch seine Raumhöhe und seine Fläche von 191 m² sowie die darin mittig angeordnete Tanzfläche eine imposante Atmosphäre für Ihre Hochzeitsfeier.

Salon Mönchgut

Unser Salon „Mönchgut“ mit seinem einmaligen idyllischen Meeresblick setzt sich aus zwei Räumen, Mönchgut I mit 88 m² und Mönchgut II mit 46 m², zusammen. Beide Salons können natürlich auch als ein Raum zusammen genutzt werden.

| Raum / Restaurant | Länge | Breite | Höhe | m ² | Personen | Raummiete |
|------------------------------|--------|--------|-------|----------------|----------|------------|
| Spiegelsaal | 16,8 m | 11,5 m | 4,4 m | 191 | bis 100 | 1.900 Euro |
| Mönchgut I | 14,0 m | 6,5 m | 3 m | 88,3 | bis 30 | 500 Euro |
| Mönchgut II | 8,5 m | 5,5 m | 3 m | 46 | bis 20 | 250 Euro |
| Mönchgut I + II (bei Buffet) | - | - | 3 m | 134,3 | bis 30 | 700 Euro |
| Restaurant »Casa Blanca« | | | 2,8 m | ca. 146 | bis 60 | 1.900 Euro |



Gastronomie

EIN KLEINER VORGESCHMACK AUF DIE KULINARISCHEN MÖGLICHKEITEN

Unser kreatives Küchen-Team verwendet erstklassige Produkte für kulinarische Höhepunkte.

Ob im elegant eingerichteten Restaurant »Seeterrassen«, im familiären und mediterranen Restaurant »Casa Blanca« oder auch im rustikal maritimen Bierpub »Hansestube« – gastronomisch werden Sie mit leichten, internationalen und regionalen Spezialitäten verwöhnt.

Wir stimmen Ihr Hochzeitsmenü, -buffet oder Ihre Hochzeitstorte ganz nach Ihren Wünschen ab. Gern verbinden wir Ihre Vorstellungen auch mit der Individualität der Restaurants und der vielen schönen Plätze im Cliff Hotel Rügen. Wir werden Sie kulinarisch begeistern.

Beim Picknick am Strand, rustikalen Abend in der Hansestube oder Barbecue am Strandidyll (Meeresrauschen gratis) werden wir Ihre Hochzeitsgäste und Sie mit der Fülle unserer Möglichkeiten begeistern. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug unserer Speisen- und Getränkevielfalt.

Gern beraten wir Sie, wenn es um die genaue Auswahl für Ihre Hochzeitsfeier geht.

Aperitifs

Preis

| | | |
|--|-------|------------|
| Champagner Louis Roederer Premier Brut | 0,1l | 14,50 Euro |
| | 0,75l | 90,50 Euro |
| Dr. Lohbeck Rieslingsekt, trocken | 0,1l | 6,50 Euro |
| | 0,75l | 39,50 Euro |
| Dr. Lohbeck Secco, feinherb | 0,1l | 6,50 Euro |
| | 0,75l | 34,00 Euro |
| Prosecco Scavi & Ray | 0,1l | 7,50 Euro |
| | 0,75l | 40,00 Euro |
| Prosecco Scavi & Ray Ice Prestige | 0,1l | 7,50 Euro |
| | 0,75l | 40,00 Euro |
| Orangensaft | 0,2l | 3,70 Euro |
| Alkoholfreier Sekt, trocken | 0,1l | 5,50 Euro |
| | 0,75l | 34,00 Euro |
| Hochzeitscocktail | 0,2l | 9,50 Euro |

Hier eine mögliche Auswahl:

Erdbeercolada (Rum, Erdbeerpüree, Sahne, Ananassaft), Blue Eyes (Gin, Martini Bianco, Blue Curacao, Ginger Ale), Flirtini (Wodka, Sekt, Ananassaft, Cranberrysaft).

Wir bitten Sie, sich auf einen Cocktail zu beschränken, um lange Wartezeiten zu vermeiden.



© PapadoXX-Fotografie

Kleine Leckereien für Ihren Empfang

Canapés

Stückpreis 5,00 Euro

- mit französischem Brie
- mit Rauchlachs
- mit Serranoschinken
- mit Roastbeef
- mit französischer Salami

Vegetarisch/ Vegane zusätzliche Möglichkeiten:

- mit verschiedenen veganen Aufstrichen
- mit Tofu
- mit Rauchtöfu

Fingersandwiches

Stückpreis 5,00 Euro

- mit Mozzarella
- mit Thunfisch
- mit italienischem Coppa
- mit englischem Cheddar

Charentais-Melone

mit Parma und Parmesan

Stückpreis 5,00 Euro

Reibekuchen mit Rauchlachs und Sauerrahm

Stückpreis 5,00 Euro

Verschiedene Obstspieße

Stückpreis 5,00 Euro

Es gilt eine Mindestabnahme von 10 Stück pro Sorte.

HOCHZEITSTORTEN

Unsere hauseigene Meisterkonditorei fertigt Ihnen und Ihren Gästen neben köstlichen Kuchen und feinen Torten für Ihre Hochzeitstafel auch gern eine bezaubernde Hochzeitstorte, die selbst bei einer kleinen Hochzeit nicht fehlen sollte.

Geschmacklich richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen. Bei einer mehrstöckigen Torte wird für die Sicherheit und Stabilität, in die Torte eine nicht sichtbare Etagere eingesetzt.

Je nach Aufwand und Design ergibt sich der Preis für die Torte.



(Beispielbilder aus unserer Meisterkonditorei)



© SNDG.Media

Menüs & Buffets

Menüs sind von 2 bis 20 Personen und Buffets ab 20 Personen aufwärts möglich.
Unsere Menü- und Buffetvorschläge finden Sie ab Seite 18 und dienen als Anregung.

Aus der Auswahl unserer Menüs und Buffets können Sie einzelne Komponenten gern zu Ihrem individuellen Menü oder Buffet zusammenstellen.

Es ist jedoch nicht möglich, mehrere komplette Menüs für eine Veranstaltung auszuwählen.
Ausnahmen sind natürlich Vegetarier/ Veganer oder Gäste mit Nahrungsunverträglichkeiten.
Dies wird natürlich berücksichtigt.

Gern sprechen wir über Ihre Wünsche und Vorstellungen.



© Doris Tews

Checkliste & Terminplaner

9 - 12 Monate vor der Hochzeit

- Hochzeitstermin festlegen und standesamtlichen Termin mit dem Amt Mönchgut-Granitz klären
- Feiertage und Urlaubsplanung in der Firma berücksichtigen, **Termine mit dem Cliff Hotel Rügen abstimmen und Unterhaltung checken, Alternativtermin finden.** Hochzeit mit den Eltern besprechen, eventuell Bräuche abklären
- Umfang der Hochzeit festlegen, Standesamt, Kirche, Feier, Polterabend, Hochzeitsreise
- Kosten grob ermitteln und Finanzierung sicherstellen
- Urlaubsantrag stellen – einige Unternehmen gewähren Sonderurlaub
- Trauzeugen fragen
- notwendige Dokumente für das Aufgebot beschaffen – manche Unterlagen müssen noch beantragt werden
- Standesamt und/oder Kirche auswählen
- eventuelle Formalitäten klären
- Termin mit Standesamt und/oder Kirche abstimmen
- Preisvorschläge einholen bei Hochzeitsorganisatoren des Cliff Hotel Rügen, Musik, Fotograf usw.
- Hochzeitskleidung aussuchen – Brautkleid, Hochzeitsanzug und Accessoires
- ersten Entwurf der Gästeliste erstellen
- Hochzeitsreise planen
- Reisedokumente und Impfungen nicht vergessen
- Aufgebot (Standesamt) vorbereiten – rechtzeitig darum bemühen, damit der Wunschtermin nicht ausgebucht ist
- Gespräch mit Pfarrer – Termine absprechen, Gottesdienstzeit abklären, musikalische und dekorative Gestaltung, Glockengeläut und Ehevorbereitung planen
- Entwurf und Erstellung der Drucksorten, Einladungskarten, Programmhefte für die kirchliche
- Trauung, Tisch- und Menükarten und Anzeige, evtl. auch die Dankeskarten vorbereiten
- eventuell einen Hochzeitstanzkurs besuchen

6 Monate davor

- Aufgebot bestellen
- Personalausweis, Urkunden über einen akademischen Grad, Meldezettel mitnehmen, evtl. alte Urkunden umschreiben lassen

- Besprechen der kirchlichen Trauung mit dem Pfarrer
- Hochzeitsfahrzeug aussuchen und buchen – Auto oder Kutsche
- Menü und Räume buchen – zu bestimmten Terminen (Mai und Juni) und in bestimmten Gebieten ist eine längerfristige Reservierung notwendig – evtl. auch ein Hotelzimmer für die Hochzeitsnacht reservieren

4 Monate davor

- Auswahl von Trauzeugen, Brautführer, Brautjungfern und Brautkindern
- Gästeliste auf den neuesten Stand bringen
- Gäste einladen – Verschicken der Einladungskarten bzw. persönliche Einladung der Gäste (evtl. Lageplan und Antwortkarte mitschicken)
- Geschenkliste erstellen und Hochzeitstisch anlegen ... und natürlich den Gästen mitteilen, Liste erstellen, in der die Geschenke und Namen festgehalten werden. Freunde bitten, am Hochzeitstag zu Hause Geschenke entgegenzunehmen
- Hochzeitsmode kaufen/mieten
- Wollen Sie ein Eheseminar besuchen? Ort und Termine erfragen und evtl. buchen
- Eheringe aussuchen – in den richtigen Größen bestellen und gravieren lassen
- Buchen der Hochzeitsreise
- Zeit- und Programmablauf erstellen für Polterabend, Standesamt, Kirche und die Feier
- Showeinlagen buchen

3 Monate davor

- Fotografen und Videofilmer buchen
- Friseurtermin festlegen
- Hotel oder Unterbringung für Gäste im Cliff Hotel Rügen organisieren
- Hochzeitstermin bestätigen
- Pfarrer und Standesamt prüfen
- Zeremonienmeister festlegen
- Bitten Sie einen guten Freund, Ansprechpartner für Fragen und Probleme am Tag Ihrer Hochzeit zu sein.



© Doris Tewes

2 Monate davor

- Wunschfrisur auswählen und mit dem Friseur besprechen
- Einen Notar aufsuchen, falls Sie einen Ehevertrag wünschen
- Wenn Sie bei Ihrer Hochzeit einen schönen, braunen Teint haben möchten, sollten Sie jetzt beginnen, ein Solarium zu besuchen.
- Trauzeugen an die notwendigen Papiere erinnern
Gäste zum Polterabend einladen

6 Wochen davor

- Polterabend organisieren
- Freunde um Unterstützung bei der Organisation der Hochzeit
und des Polterabends ersuchen
- Hochzeitstorte bestellen
- Programmheft für Kirche erstellen
- Ringkissen (für die kirchliche Trauung) besorgen
- kleine Geschenke für die Blumenkinder kaufen
- Hochzeitszeitung bestellen

4 Wochen davor

- Hochzeitskleid (inkl. Schuhe, Schleier ...) bzw. Frack/Smoking anprobieren. (Legen Sie auch einen Mantel und Regenschirm bereit.)
- Bräutigam bestellt den Brautstrauß (farblich zum Kleid passend)
- Blumendekoration (Kirche, Auto, Tischdekoration, Reversanstecker) bestellen und
- Blütenstreu Körbchen organisieren
- Papiere, Termine, Buchungen für die Hochzeitsreise nochmal prüfen
- Gästeliste aktualisieren (Absagen und Neueinladungen berücksichtigen)
- Lagebesprechung mit allen Beteiligten (Eltern, Freunden, Trauzeugen, Helfern)
- Gästebuch auswählen
- Tischordnung festlegen
- alles Gebuchte bestätigen lassen
(Hochzeitstorte, Fahrzeuge, Blumen, Friseur ...)
- Gästetransport organisieren

2 Wochen davor

- Einlaufen der Hochzeitsschuhe – so vermeiden Sie (beide) Blasen an den Füßen
- Gästezahl bzw. Menüwünsche im Restaurant melden
- Hochzeitsanzeige in einer Tageszeitung aufgeben
- Geschäfte (Hochzeitstisch) informieren, wohin die Geschenke geliefert werden sollen
- Generalprobe mit den Blumenkindern

Noch eine Woche Zeit

- Kosmetikbehandlung
- Eheringe abholen (und anprobieren)
- Friseurbesuch für Braut und Bräutigam (Kopfschmuck probieren)
- mit allen Beteiligten den Hochzeitsablauf nochmal durchgehen
- Hilfsdienste (Fotografieren, Kuchen ...) mit Helfern nochmal absprechen
- Tischordnung und Platzkarten im Restaurant abgeben und besprechen
- NOCHMAL alles Gebuchte bestätigen lassen
- Taschen packen (bei Übernachtung)
- Koffer für Hochzeitsreise packen

Morgen ist es so weit

- den Tag in Ruhe genießen und sich auf die Hochzeit freuen sämtliche Kleidungsstücke und Zubehör bereitlegen –
- Trauringe nicht vergessen!
- Handtasche packen
- Taschentuch, Traubenzucker, Kleiderbürste ...)
- Blumenschmuck abholen

1 - 2 Wochen danach

- alle Rechnungen bezahlen 😊
- Dankschreiben versenden
- Rückgabe ausgeliehener Dinge (Befestigung für Blumenschmuck, Tortengestell ...)
- Versicherungen überprüfen und gegebenenfalls ändern Führerschein, Reisepass, Konten ... ändern lassen



Beauty & Wellness

MAN SOLL IHNEN ANSEHEN, DASS SIE SICH AN IHREM GANZ BESONDEREM TAG RUNDUM WOHLFÜHLEN.

Strahlen Sie mit der Sonne um die Wette.

Unsere Angebote für Sie:

- »Touch up« für Braut und Bräutigam: perfekte Ausstrahlung durch das Knowhow unserer Kosmetikerinnen
- Maniküre und Pediküre
- Augenbrauen zupfen/färben, Wimpern färben, Kosmetikbehandlungen
- Gesichtsbehandlungen für ein kleiner Extra-Kick für Ihre Schönheit

»Freude und Schönheit tanzen
immer an jenen Orten, wo Augen
sich offen begegnen.«

Zum Relaxen und Wohlfühlen empfehlen wir Ihnen unsere Massage-Highlights,
beispielsweise Hot Stone, Kräuterstempelmassage.

Wir beraten Sie gern und sind jederzeit für Ihr Wohlbefinden da.



Hochzeitsanfrage

per Telefon: +49 (0) 38 303 / 84 550
 per E-Mail: veranstaltung@cliff-hotel.de
 per Fax: +49 (0) 38 303 / 84 91

Nachname: _____
 Straße: _____
 PLZ / Ort: _____
 E-Mail: _____

Vorname: _____
 Telefon: _____
 Fax: _____
 Bitte rufen Sie zurück:

Art der Veranstaltung: _____

Traudatum: _____ Uhrzeit: _____

Trauort: Strand Terrasse „Casa Blanca“ Salon „Mönchgut“ Außerhalb: _____

Anreise Brautpaar

Vom: _____ bis: _____

Zimmerkategorie: _____

Anreise der Gäste

Benötigte Einzelzimmer:
 Anzahl: _____ vom: _____ bis: _____

Benötigte Doppelzimmer
 Anzahl: _____ vom: _____ bis: _____

Anzahl: _____ vom: _____ bis: _____

Anzahl: _____ vom: _____ bis: _____

Sonstige Wünsche: (z.B. Friseur, Fotograf, Blumen, Transfer, geplanter Ablauf ...)

Menü 1

Klare Fischsuppe „Cliff“

Edelfische, Flusskrebse, Muscheln, Wurzelwerk
und parfümierter Tomatenfond

Deutsche Färs

Rosa Rückenstück, Vichy Karotten von der Ur-Karotte,
Kartoffel-Knoblauch Stampf und Dijonsenf Jus

oder

Skrei Leinenfang

Ribiseln, confierte Spitzpaprika, Spitzkohl, Vanille Graupen Risotto
und Estragon Velouté

oder

Quadrone

Gefüllt mit Ziegenkäse, grüne Tomaten, gepickelte Rotwein Pfefferbirnen,
Walnuss-Pesto und Wildkräuter

Marmor-Cheesecake

Kirschkompott mit Grünem Pfeffer,
Dunkles Schokoladeneis mit Eierlikör

Preis pro Person
70,00 Euro

Menü 2

Skrei

Geflämmtes Rückenstück, Poseritzer Quark, Thousand Layer von der La Ratte Kartoffel,
Bete Gel und Fenchel Kraut

Consommé vom Kalb

Flusskrebse, getrüffelter Eierstich, Wurzelwerk,
Schnittlauch und alter Port

Bergamotte

Wachholder, Tonic und rotes Basilikum

Bäckchen und gebratenes Filet vom Iberico Schwein

Salzitrone, Seitling in Sherryessig, Mungo-Bohnen Vinaigrette
und eigene Jus mit geräuchertem Paprika aromatisiert

oder

Filet vom Lachs

Vilsund Blue, Champagner-Honigkraut, Nussbutter,
Dill Gel und Lardo di Collonnata

oder

Purple Haze (Geschmorte Urkarotte)

Eisgerste in Sanddornbutter, Chipotle-Chili, Kichererbse und Mandarinenöl

Cliff-Bio Honig

Parfait, Himbeer-Gelee mit Portwein, geräuchertes Süßholz Baiser,
Passionsfrucht Espuma und Knusper

Preis pro Person
97,00 Euro

Menü 3

Tatar vom Rind

Erbsenmousse, confierte Knusper-Garnele,
und Lavendelpollen-Mayonnaise

Crème Brûlée von der Ziege

mit Thymian und Trauben Chutney im Sylter Ring

Himbeere

Rosé Champagner und Rosenblüte

Kalbsfilet Rosé

Pancetta, gepickelte Salza Verde, Kräuterseitling, gebratener Polenta
mit San Marzano Tomate und Senfkorn-Kaviar

oder

Wolfsbarsch

Grünem Spargel, Sellerie Fondant, schwarzem Sesam
und Kaviar Beurre-Blanc mit Riesling parfümiert

oder

Grüner-Spargel aus dem Rohr

Sommertrüffel, Onsenei, Morcheln in Madeirarahm
und Zartweizen in 7-Kräuter Marinade

„Valrhona“ Schokolade

Caramelia, Popcorn, Muscavado Zucker, Mango Espuma
und Vanille-Olivenöl Emulsion

Preis pro Person

130,00 Euro

Menü vegan

San Marzano Tomate

Consommé mit Safran und Ingwer parfümiert,
Junglauch und gebackene Edamame Linsen-Falafel

La Ratte Kartoffel

Espuma, geräucherter Knoblauch, Rosé Champignons,
Schnittlauchöl und Trüffel

Himbeere

Rosé Champagner und Rosenblüte

Grüner Spargel aus dem Rohr

Gegrillter Chicorée in 7-Kräuter-Marinade, Morcheln in Madeirarahm und Zartweizen

Cheesecake

Passionsfrucht, Matcha Tee, Lavendel
und geeiste Kirsche

Preis pro Person

90,00 Euro

Buffet

Große Brot- und Baguette Auswahl

Butter

Rucola mit gehobeltem Grana Padano

Antipasti in Olivenöl gegrillt, mariniert mit altem Balsamico und frischen Kräutern

Duette von der Cherrytomaten mit Mozzarella Bocconcini und Basilikum

Nudelsalat mit Zucchini und roter Zwiebel

Blattsalate und Rohkost

Parmaschinken mit Honigmelone

Suppe

Schaum vom Romanesco

mit Eismeergarnelen

Warm

Piccata vom Zander auf Limonen- Butter- Sauce

Scaloppine alla Saltimbocca vom Schweinerücken gebraten auf kleinen Rosmarinkartoffeln

Penne alla Norma

Marktgemüse der Saison

Bunter Reis

Dessert

Zitronen Panna cotta auf Fruchtspiegel mit Früchten der Saison

Creme Tiramisu

Preis pro Peron

65,00 Euro

Buffet 2

Auswahl von Brot mit Butter und Schmalz
Heringsalat und Marinaden
Wurst und Schinkenauswahl aus der Landfleischerei mit Essiggemüse
Schinken-Käsesalat
Geflügelsalat
Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Dressings

Suppe

Steckrübensuppe mit Dijon und Kräutern

Warm

Geschmorter Kalbsbraten mit Bratenfond
Gebratenes Fischfilet auf Wurzelgemüse und einer Limetten-Butter-Sauce
Gebeizte Putenbrust auf Schmorgemüse
Gratinierte Sahnkartoffeln
Kartoffelrösti

Dessert

Schokofontäne mit frischen Obstspießen
Bayerisch Creme mit eingelegten Waldbeeren

Käsebrett mit Trauben und Nüssen

Preis pro Person
75,00 Euro

Buffet 3

Häckeles vom Räucherlachs mit Pernod verfeinert
Salat von Garnelen, Avocado und Koriander
Seranoschinken auf Honigmelone gespießt
Roastbeefröllchen mit grünem Taispargel und Sahnemeerrettich
Vitello tonnato vom Kalb
Buntes Gemüse mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl

Saisonale Suppe

Frühling / Spargelcremesuppe mit grünem Spargel
Sommer / Gazpacho mit Oliven-Croûtons
Herbst / Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Öl
Winter / Rotkohlcreme Suppe mit Zimt Croûtons

Warm

Gebrautes Fischfilet
Geschmorte Pilze
Frisch gebratene Bratkartoffeln vom Drilling in der Schale mit Speck und Zwiebeln
Sanft geschmorte Rinderbacken in Portweinsauce
Frisch gebratene Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark

Saisonale Beilagen

Frühling / Duette von der Vichy Karotte und Erbsenpüree
Sommer / Gelbe Bete Püree und Safran Wildreis
Herbst / Rübengemüse und Kartoffel-Pastinaken-Püree
Winter / Orangen Pfeffer Spitzkohl und Lila Süßkartoffel Püree

Dessert

Panna cotta vom Pfirsich im Glas
Crème Brûlée -frisch gebläht-
Frische Früchte mit Vanillesahne

Käse

Weichkäse aus Deutschland mit Trauben und Walnüssen
dazu servieren wir Ihnen frisches Baguette und gesalzene Butter

Preis pro Person
80,00 Euro

Buffet 4

Von unserer Frischestation für Sie angemacht...

Marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
und hausgemachten Kräutercroutons
„Caesar Salad“ mit frischem Parmesan, Croûtons und Garnelen
Feldgemüse in Olivenöl gegrillt, mariniert mit altem Balsamico und frischen Kräutern
Portwein Feigen mit Ziegenkäse überbacken und Trüffelhonig
Büffelmozzarella an italienischen Tomaten
mit Basilikum, Oliven und Käse
Roastbeef Röllchen vom Weiderind
mit Sahnemeerrettich und grobem Pfeffer

Suppe

Suppe vom Rügener Räucherfisch mit Kartoffeln und Gemüsegewürfen

Warm

-frisch von der Schneidestation-

Riesenputen aus dem Backofen mit Whiskycreme oder Bratenfond

Medaillons von Ostseefischen auf frischem Lauch-Rahmgemüse
Ragout vom Weideochsen mit frischen Pilzen und Kräutern geschmort
Schmorr Gemüse mit Salbei-Buttersauce

Siebenkornreis

Kartoffel-Kräuter-Püree

Kartoffelgratin

Dessert

Miniaturen von Cremes und Gebäck

Süße Kleinigkeiten

Käse

Käsevariation vom Riesenbrett mit Trauben,
Baguette und ofenfrischen Broten

Preis pro Person
90,00 Euro

Grillbuffet

... nur auf der Terrasse „Casa Blanca“ möglich

Verschiedene Blattsalate
mit frischem Gemüse und gerösteten Pinienkernen

Gegrilltes Gemüse,
mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoessig

Mozzarella an Strauchtomaten
und hausgemachtem Pesto

Kartoffelspecksalat, Fleischers Wurstsalat
und essigmariniertes Gemüse

Vom Grill und vom Spieß

Schwein am Spieß mit Schmorkraut
Marinierte Nackensteaks mit Kräuterbutter
Bratwürste mit getrockneten Tomaten
Gemüsespieße und Grillkartoffeln mit Schmand

Dessert

Fruchtige Obstsalate
Großes Dessertbuffet mit eigenen Variationen
aus unserer Meisterkonditorei

Preis pro Person
60,00 Euro

Grillbuffet 2

... nur auf der Terrasse „Casa Blanca“ möglich

Geflügelsalat „American“
Waldorfsalat
Gefüllte Avocados mit Muschel-Garnelensalat
Caesar´s Salat mit Bacon, Parmesan und Croutons
Salat von Cocktailgarnelen und Avocados
Gebackene Zwiebelringe
Chicken Wings
Gefüllte Wraps mit pikantem Rindfleisch oder Pute
American Cole Slaw
Gartenfrische Salate mit zweierlei Toppings
Stangenweißbrot und zweierlei Butter

Warm und vom Grill

Argentinische Rinderhüftsteaks mit Boston Baked Beans
Grilltomaten
Spare Ribs mit Barbeque-Sauce
Drumsticks
Dorsch in Limonen- Chilisauce und Reis
Frisches Gemüse in Sweet and Sour Sauce
Ofenkartoffeln mit Sour Cream
Wedges
Maiskolben

Dessert

Rotwein Brownies mit Vanillessauce
Lemon Bras mit Erdbeeren
New York Cheesecake und Pekannuss Kuchen

Preis pro Person
90,00 Euro

Grillbuffet 3

... nur auf der Terrasse „Casa Blanca“ möglich

Reichhaltige Brotauswahl
Ofenfrische Flammkuchen mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Schmand
Gemüse gegrillt und eingelegt in Aceto Balsamico
Toskanischer Tomaten-Brot-Salat mit luftgetrockneter Salami
Pilz-Spaghettisalat mit Kirschtomaten und eingelegtem Muskatkürbis
Gebackener Feta in der Brotkruste
Rohkost- und Blattsalate, Röstzwiebel-Kartoffelsalat
Original amerikanischer „Cole Slaw“ Krautsalat

Vom Grill

Entrecôte, Saté von der Barbarie-Entenbrust
Kleine Bratwürste, Jungschweinefilet im Speckmantel,
Poularde am Stück gebraten in Thymianmarinade,
Rauchig zarte Spareribs mit hausgemachter Marinade
Frisches Lachsfilet, Salzwassergarnelen

Hausgemachte Saucen und Dips

Frisch aufgeschlagene Kräuterbutter „Café de Paris“, Konfitüre von grünen Tomaten,
Kürbis-Aprikosenchutney, Aioli, Barbecuesauce, Süße Chillisauce, Mango-Currydip

Beilagen

Parmesan Schalotten, Kartoffelgratin mit frischem Thymian,
Gekräuterte Grilltomaten, kleine Maisküchle
kleine Grillkartoffeln (in der Schale gegrillt)
Grillspieß von Zuckermais, Zucchini und roten Zwiebeln
Ganzer, gefüllter Weißkohl vom Grill

Dessert (je nach Saison)

Frühling-Sommer / Gebackener Pfirsich mit Parfait von der Tahitivanille
Herbst-Winter / Marzipan-Bratapfel

Crème brûlée von Gewürzschokolade mit eingelegten Sauerkirschen
und schwäbischen Nonnenfüzle (Hefeteigkrapfen)

Preis pro Person
99,00 Euro

Kinder-Buffer

Grüner Salat
Karottensalat
Nudelsalat
Paprikastreifen, Tomaten und Gurkenscheiben

dazu zwei Dressings

Warm

Pommes frites
Chicken Nuggets
Kleine Bratwürste und Bacon
Ketchup, Senf und Mayonnaise

Dessert

Vanillepudding mit Erdbeersauce
Schokopudding mit Vanillesauce
Obstsalat

Preis pro Kind
25,00 Euro