



VAN DER VALK
RESORT LINSTOW

Ihr Abiturball



Liebe Abiturienten!

Damit der schönste Tag Ihrer Schulzeit ein unvergessliches Erlebnis wird, möchten wir Sie bei den meist aufwendigen Vorbereitungen der Ausstattung Ihres Abiturballs unterstützen.

Mit dieser Abiballmappe freuen wir uns, Ihnen unser Haus mit seinen Räumlichkeiten vorzustellen und Ihnen hiermit einen kleinen Vorgeschmack auf den Tag Ihres Abiturballs zu geben.

Wir würden uns freuen, wenn wir mit diesen Informationen Ihre Neugier wecken konnten und wir Sie bald einmal persönlich in unserem Hause begrüßen dürfen.

Ihr Abiturballteam erreichen Sie montags bis samstags unter der Telefonnummer

038457 – 71020

Fax: 038457 – 71001

E-Mail: bankettlinstow@vandervalk.de

Das Van der Valk Resort Linstow

Inmitten der zauberhaften Mecklenburger Seenplatte, abseits vom hektischen Großstadtlärm, befindet sich das Van der Valk Resort Linstow.

Unser Haus verfügt über 90 Hotelzimmer im Hauptgebäude.

Auf unserem Resort Gelände erwarten Sie weiterhin über 250 teils reetgedeckte Ferienhäuser mit jeweils 3 Doppelzimmern inklusive separatem Badbereich.

Im Hauptgebäude unseres Resorts stehen Ihnen weiterhin 2 Veranstaltungsräume mit unterschiedlichen Ausstattungen und Größen zur Verfügung.



Unsere Veranstaltungssäle

-Charlestonsaal-

Größe: 470 m²

Kapazität: bis 250 Personen

Bestuhlungsvarianten: Bankett mit runden Tischen – bis 200 Pers.

Bankett mit 8er Tafeln – bis 250 Personen



-Valkensaal-

Größe: 1400 m²

Kapazität: bis 800 Personen

Bestuhlungsvarianten: Bankett mit runden Tischen – bis 500 Pers.

Bankett mit 8er Tafeln – bis 700 Personen



Unsere Abiturballpauschalen für Sie...

Wir kennen die heikle Frage vor jeder Veranstaltung: „Was wird es kosten?“
Gern unterbreiten wir Ihnen eine Pauschale
inklusive aller relevanten Kosten:

„Abi 1“-Pauschale inklusive:

Festsaal
Klassischer Sektempfang
Festliche Tischdekoration mit Kerzen, Servietten und Seidenblumen
Menü- und Tischkarten
Abiball Buffet 1

„Abi 2“-Pauschale inklusive:

Festsaal
Klassischer Sektempfang
Festliche Tischdekoration mit Platztellern, weißen Kerzen, Stoffservietten, Blumengestecken
Menü- und Tischkarten
Abiball Buffet 2
Eisbuffet mit Feuerfontänen zu Mitternacht

Gern können Sie den Festsaal vor Veranstaltungsbeginn
für die feierliche Übergabe der Zeugnisse nutzen.



Empfänge

Prosecco Empfang mit Holunderblütensirup
garniert mit Minze und Limette

Sommerbowle
mit frischen Erdbeeren und Orangensaft

Spritziger Prosecco
mit Aperol und Orange pro Person

Klassischer Sektempfang



Getränke

Alkoholfreie Getränke
Softgetränke und Säfte
Mineralwasser / Flasche Wasser

Biere
Radeberger vom Fass

Mixgetränke mit 4 cl Alkohol
...mit Bacardi, Whisky, Wodka, Gin, Amaretto, Campari

Sekt
Glas Sekt / Flasche Sekt

Wein
Weißwein und Rotwein
Hausmarke, trocken, halbtrocken und lieblich

Cocktails
z.B. Sex on the Beach, Caipirinha, Mai Tai,
Pina Colada etc.



Buffets

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unseren kulinarischen Köstlichkeiten und wählen Sie unter verschiedenen Vorschlägen aus:

Abiball Buffet 1

Strauchtomate, Büffelmozzarella, Basilikum

~

Mecklenburger Schlachterspezialitäten
Essiggemüse, Kürbis süßsauer, Gewürzgurken
Remouladensauce, Cumberlandsauce

~

Rauchfischspezialitäten von den Müritzfischern
Honig-Senf-Sauce, Sahnemeerrettich

~

Saisonale Blattsalate
Strauchtomate, Salatgurke, Paprika, Radieschen, Croutons
Dressings zur Wahl

~

Brot und Brötchen
Griebenschmalz, gesalzene Butter, Kräuterbutter, Tomatenbutter

~

Brühe vom Schwarzfederhuhn
Eierstich, Hähnchenbrust- & Gemüsestreifen, Gartenkräuter

~

Kabeljaufilet – auf der Haut gebraten –Pommery Senfsauce
Buntes Gartengemüse, gebutterter Langkornreis

~

Medaillons von Oldenburger Pute
Pfefferrahmsauce, Waldpilze in Rahm, Mecklenburger Butterkartoffeln

~

Gnocchi-Gemüse-Potpourri

~

Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce

~

Heidelbeercreme

~

Mousse von heller und dunkler Schokolade



Abiball Buffet 2

Antipasti della casa

Gegrillte Zucchini & Aubergine, geräucherte Paprika,
sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, gefüllte Champignons, Artischocken

~

Tranchen von Oldenburger Putenbrust

geräucherte Putenbrust, Ananas Chutney, Melonensalsa

~

Saisonale Blattsalate

Strauchtomate, Salatgurke, Paprika, Radieschen, Croutons

Dressings zur Wahl

~

Brot und Brötchen

Griebenschmalz, gesalzene Butter, Kräuterbutter, Tomatenbutter

~

Waldpilzcremesüppchen

Lauchzwiebeln, Croutons, krosse Speckstreifen

~

Gebratene Hähnchenbrust – gratiniert mit Tomate & Mozzarella

Ratatouille Gemüse, Risotto

~

Geschnetzeltes vom Susländer Ökolandschwein

Champignon-Sahne-Sauce, Langkornreis

~

Meerbarben Filets – confiert -

Buntes Marktgemüse, Kartoffelpüree

~

Blutorangencreme, kandierte Orange

~

Schnittobstplatte

~

Blechkuchen

~

Bayrisch Creme, Himbeersauce



Abiball Buffet 3

Raucherfischvariation
Lachs, Makrele, Bückling, Sprotten

~

Italienischer Landschinken
Melonenschiffchen, Cumberlandsauce

~

Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten

Saisonale Blattsalate
Strauchtomate, Salatgurke, Paprika, Radieschen, Croutons
Dressings zur Wahl

~

Brot und Brötchen
Griebenschmalz, gesalzene Butter, Kräuterbutter, Tomatenbutter

~

Kartoffel-Schmand-Süppchen
Croutons, Gartenkräuter

~

Gegrillter Tafelspitz – sous vide gegart –
Am Buffet tranchiert
Prinzessbohnen, Kartoffelgratin

~

Norwegisches Lachsfilet
Kräutersauce, Lauch-Karotten-Gemüse, Butterkartoffeln

~

Gratiniertes Broccoli-Blumenkohl-Gemüse

~

Filet vom Susländer Ökolandschwein
Pfefferrahmsauce, geräucherter Paprika, Selleriepüree

~

Kokoscreme, Ananas Chutney

~

Panna Cotta, Melonensalsa

~

Obst

~

Beerengrütze, flüssige Sahne

~

Eisplatte
Obst, Saucen, Sahne



Dekoration

Dekoration der Saison vom Haus kostenfrei

Inklusive weiße Tischtücher, Papier-Mundservietten, Kerzen
sowie Seidenblumen...

Die Art der Dekoration kann individuell mit Frischblumen erweitert werden.

Komplette Dekoration

Stoffservietten in Weiß mit Papierserviette/ Farbe Ihrer Wahl
eingebunden, Platzteller, Kerzen in der Farbe Ihrer Wahl
und Blumenarrangements

Musiker

Gern organisieren wir für Sie einen Musiker.

Unser Tipp

Wir möchten Ihnen das DJ-Paar MV Promotion empfehlen.
Gern nehmen wir für Sie den Kontakt mit ihnen auf, oder Sie tun dieses persönlich.



0381 666 06 44

info@mv-promotion-rostock.de

www.mv-promotion-rostock.de



Wegbeschreibung



Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Für Terminvereinbarungen oder Fragen
erreichen Sie uns montags bis samstags
unter der Telefonnummer

038457 - 71020

Fax: 038457 - 71001

E-Mail: bankettlinstow@vandervalk.de

