



# SAGEN SIE „JA“

## Ihre Traumhochzeit im Waldhotel Roggosen

Sie suchen einen passenden Ort für Ihre geplante Hochzeit? Das Waldhotel Roggosen bietet Ihnen den passenden Rahmen. Ob für 5 oder bis zu 250 Personen, wir sind gerne Ihr Gastgeber und kümmern uns um Ihre Wünsche.

Sie wünschen ein Komplettangebot für Ihre Planungssicherheit oder ein ganz individuelles Angebot? – Das Waldhotel Roggosen ist dafür Ihr richtiger Ansprechpartner.



---

Ihre Wünsche  
Von „A“ bis „Z“

---

Individuelle  
Angebote

---

Pauschal-  
Angebote

---

---

### WALDHOTEL ROGGOSEN

Roggosener Hauptstr. 1  
03058 Neuhausen/Spree  
OT Roggosen

[www.waldhotel-roggosen.de](http://www.waldhotel-roggosen.de)  
[info@waldhotel-roggosen.de](mailto:info@waldhotel-roggosen.de)

Tel: 035605-4260

# IHRE TRAUMHOCHZEIT

*Ein Stück vom Himmel. Ein perfekter Ort, charismatisch und romantisch zugleich. Alles, was einer besonderen Hochzeit den richtigen Rahmen bietet, präsentieren wir Ihnen wie auf dem Silbertablett. Sonnenterrasse mit Blick ins Grüne, Bankettsäle für bis zu 250 Personen. Festliche Menüs, ausgefallene und traditionelle Hochzeitsbuffets.*

Liebe Gäste,

südlich vom Spreewald, zwischen den Metropolen Berlin und Dresden, mitten in der schönen Lausitz, erwartet Sie das familiengeführte Waldhotel Roggosen.

Umrahmt von mystischen Naturlandschaften werden Sie und Ihre Gäste einen ganz besonderen Platz bei uns finden.

Starten Sie durch und erleben Sie eine ganz besondere Gastfreundschaft. Schon heute versichern wir Ihnen, dass Ihre Zufriedenheit und Ihr Wohlbefinden bei uns an erster Stelle stehen.

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

Ihre Gastgeberin Heike Ehlenberger mit Familie &  
Das Team vom Waldhotel Roggosen



# UNSERE PAUSCHALEN

## Pauschale „Basic“

Sektempfang  
Dekoration und Räumlichkeit  
Menü- und Getränkekarten  
3-Gang Menü aus unserer Vorschlagsliste  
Getränkepauschale 17-24 Uhr (Bier, Wein und Softgetränke)

**79,00 € pro Person**

*Kinder 3- 12 Jahre 50 %*

## Pauschale „Deluxe“

Baumstammsägen und Brot & Salz  
Sektempfang mit Canapees  
Dekoration und Räumlichkeit  
Menü und Getränkekarten  
4- Gang Menü oder Buffet aus unserer Vorschlagsliste  
Getränkepauschale 17-24 Uhr (Bier, Wein und Softgetränke)  
1 Übernachtung für das Brautpaar in unserer Suite  
mit 1 Fl. Sekt und einen Obstteller  
Inkl. Unser reichhaltiges Frühstück vom Buffet

**99,00 € pro Person**

*Kinder 3- 12 Jahre 50%*



# ZUSATZLEISTUNGEN

Sektempfang		3,90 € pro Person
Canapees		1,20 € pro Stück
Baumstammsägen		30,00 €
Brot & Salz		4,50 €
Dekorationspauschale		10,00 € pro Person
Kaffee- und Kuchenpauschale		13,90 € pro Person
Getränkepauschale	<b>ab</b>	45,00 € pro Person
<i>jede weitere Stunde</i>		10,00 € pro Person
Feuerschale mit Brennholz		60,00 €
DJ	<b>ab</b>	350,00 €
Saxophonist	<b>ab</b>	250,00 €
Hochzeitstorte		auf Anfrage



## *Unsere einzelnen Leistungen kurz beschrieben*

### **Dekoration**

Unsere Dekorationspauschale beinhaltet weiße Tischwäsche und Stuhlhussen, Getränkekarten für Sie individuell gestaltet, Speisekarten bzw. Buffetaufsteller, die Serviceleistungen, weiße und/ oder rote Kerzen und unsere Standard- Blumendekoration.

Gerne können Sie aber auch Ihre eigene Dekoration mitbringen oder teilen uns Ihre Wünsche zur Gestaltung mit.

### **Kaffee- und Kuchenpauschale**

Wir bieten Ihnen eine schöne Auswahl saisonaler Blechkuchenvariationen. Zu den Kuchenplatten servieren wir Filterkaffee, eine kleine Teeauswahl und auch Kakao für die Kinder. Zusätzlich können Sie auch verschiedene Torten bei uns bestellen, gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

### **Feuerschale mit Brennholz**

Sofern es die Waldbrandstufe zulässt, bieten wir Ihnen gerne die Möglichkeit auf unserer Terrasse noch einmal für ganz besondere Stimmung zu sorgen. Für unsere Feuerschale stellen wir Ihnen 1 Kiste Brennholz zur Verfügung.





# LOCATIONS

Saal Berlin	bis zu 120 Personen
Raum Potsdam	bis zu 60 Personen
Wilderer Hütte	bis zu 60 Personen
Bauernstube	bis zu 20 Personen
Hinkelstube	bis zu 14 Personen
Jagdzimmer	bis zu 12 Personen

In angenehmen Ambiente und mit ideenreich gestalteten Räumlichkeiten bieten wir Ihnen verlockende Möglichkeiten der Erlebnisgastronomie.

Für jeden Anlass den passenden Raum - Kapazitäten auf einen Blick!

## Tagungs- und Bankettraum "Berlin"



**Raumfläche: 200 m<sup>2</sup>**

**Raumhöhe: 4,50 - 7,50 m**

Theaterbestuhlung	200 Personen
Fischgräte	110 Personen
Bankett (runde Tische)	100 Personen
Parlamentarisch	80 Personen
U - Form	60 Personen
T - Form	50 Personen
Tafel/ Block	50 Personen

**Ausstattung:** Tageslicht, verdunkelbar, direkter Zugang zum Terrassenbereich, kombinierbar mit Raum "Potsdam", Teppichboden, anteilig Parkettboden

## Tagungs- und Bankettraum "Potsdam"



**Raumfläche: 90 m<sup>2</sup>**

**Raumhöhe: 3,80 m**

Theaterbestuhlung	65 Personen
Fischgräte	50 Personen
Bankett (runde Tische)	30 Personen
Parlamentarisch	35 Personen
U - Form	35 Personen
T - Form	30 Personen
Tafel/ Block	30 Personen

**Ausstattung:** Tageslicht, verdunkelbar, direkter Zugang zum Terrassenbereich, kombinierbar mit Saal "Berlin", Teppichboden

## Jagdzimmer



**Raumfläche: 90 m<sup>2</sup>**

**Raumhöhe:  
3,80 m**

Theaterbestuhlung	10 Personen
Parlamentarisch	8 Personen
Tafel/ Block	12 Personen

**Ausstattung:** Tageslicht, direkter Zugang zum Terrassenbereich, kombinierbar mit Raum "Potsdam", Teppichboden

## Hinkelstube



**Raumfläche: 32 m<sup>2</sup>**

**Raumhöhe:  
3,00 m**

Theaterbestuhlung	12 Personen
U-Form	10 Personen
Tafel/ Block	14 Personen

**Ausstattung:** Tageslicht, Rustikale Atmosphäre, Kombinierbar mit dem Restaurant „Spreewald“, Parkettboden

## Wilderer Hütte



**Raumfläche: 96 m<sup>2</sup>**

**Raumhöhe:  
5,00 m**

Theaterbestuhlung	80 Personen
Fischgräte	48 Personen
Bankett (runde Tische)	40 Personen
Parlamentarisch	48 Personen
U - Form	52 Personen
T - Form	40 Personen
Tafel/ Block	50 Personen

**Ausstattung:** Tageslicht, verdunkelbar, Rustikale Atmosphäre, Tresen mit Barbereich, Direkter Zugang zur Freiterrasse, Externe Eventlocation auf dem Hotelgelände, Parkettboden

## Roggosener Bauernstube



**Raumfläche: 75 m<sup>2</sup>**

**Raumhöhe:  
3,80 m**

Theaterbestuhlung	30 Personen
Parlamentarisch	15 Personen
U - Form	15 Personen
T - Form	15 Personen
Tafel/ Block	18 Personen

**Ausstattung:** Tageslicht, Direkter Zugang zum Terrassenbereich, Kamin, Internetterminal, Teppichboden

# MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

*Die Auswahl der Speisen muss spätestens 2 Wochen vorher mitgeteilt werden  
Hauptgerichte als Plattenservice*

## Menü 1

3- Gang Menü

Cremésuppe von Wildkräutern

**oder**

Jahreszeitliche Blattsalate mit Rauchschinken an Hausdressing

+++

Schweinemedallions, Hähnchenbrust und Kalbsbraten  
Rotbarsch  
mit Weißweinsauce, Champignonrahmsauce, Rosmarinsauce

Beilagen

Mandelbrokkoli, buntes Tomatenragout und Apfelrotkohl  
Tagliatelle, Reis und Rosmarinkartoffeln

+++

Mousse au Chocolate auf Himbeersauce

**oder**

Cous-Cousparfait mit Ananas-Minzsalat



# Menü 2

## 4-Gang Menü

Carpaccio vom Kalb mit Kapernäpfeln und Schalottenvinaigrette

+++

Sorbische Hochzeitssuppe

+++

Hähnchenbrust im Speckmantel, Rinderschmorbraten und Braten vom Reh  
Zanderfilet unter der Bärlauchkruste

### *Beilagen*

Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kartoffelklöße,  
Rosenkohl, Tomatenragout, Gemüse der Saison

+++

Cremé Brûlée von der Tonkabohne  
mit weißem Mousse au Chocolate auf Himbeersoßenspiegel

# Menü 3

## 4-Gang Menü

Türmchen von Büffelmozzarella  
und Romatomen mit frittiertem Ruccola

+++

Thailändische Ingwer-Kokossuppe

+++

Rosa gebratenes Irish Roastbeef  
mit geschmorter Paprika und hausgemachten Thymiagnocchis

Tranchen vom Iberico Schweinefilet mit Keniabohnen und Kartoffelgratin

Thunfisch Black and Blue gebraten  
an einer Tomaten-Vanillesauce und Basmatireis

+++

Tiramisu mit Kirschen  
Cremé Brûlée  
Himbeer-Pistazien-Gelee

# Buffet 1

Brotvariation mit Butter und Frischkäse

\*\*\*

Jahreszeitliche Salate mit zweierlei Dressings  
Croutons und Sprossen

\*\*\*

Schinkenröllchen mit Meerrettich  
Gefüllte Eier  
Tomate mit Mozzarella  
Nudelsalat

\*\*\*

Cremesuppe von Wildkräutern

\*\*\*

Lachs im Blätterteig mit Spinat und Zitronensoße

\*\*\*

Hähnchenbrust im Kräuterspeckmantel und Balsamicorahm  
auf Sommergemüse

\*\*\*

Kräuterreis, Nudeln und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Platte mit geschnittenem Obst

\*\*\*

Crème Brûlée

# Buffet 2

Brotvariation mit Butter und Frischkäse

\*\*\*

Gurkensalat mit Dill, Tomatensalat, Maissalat  
Jahreszeitliche Blattsalate, Croutons und Sprossen  
dazu zweierlei Dressings

\*\*\*

Schinken – Salamivariation bestehend aus  
französischer Ringsalami und Edelsalami,  
Schwarzwälder- und Hinterschinken  
Käsevariation aus Schnitt- und Weichkäse  
Räucherfischvariation aus garniert mit Matjestatar

\*\*\*

Cremesuppe vom Marktgemüse

\*\*\*

Schweinelende auf buntem Tomatenragout  
Prager Schinken im Brotteig mit Sauerkraut  
Gebratenes Zanderfilet unter der Bärlauchkruste  
auf knackigen Zuckerschoten  
Petersilienkartoffeln, Bandnudeln und Reis

\*\*\*

Platte mit frischem, geschnittenem Obst  
Waldfruchtgrütze mit Vanillesauce  
Heidelbeer – Joghurtcreme

# Buffet 3

Brotvariation mit dreierlei Butter

\*\*\*

Paprikasalat mit Balsamico, Gurkensalat, Fenchelsalat  
Variation von jahreszeitlichen Blattsalaten

Joghurtdressing, Balsamicodressing, Cocktaildressing

Platte mit mild geräuchertem Bauernschinken und Spreewaldgemüse

Scheiben vom Tafelspitz mit Kräutervinaigrette

Forellenfilet und Lachsfilet aus dem Rauch an Sahnemeerrettich

\*\*\*

Sorbische Hochzeitssuppe

\*\*\*

Kalbsbraten auf Rahmchampignons und Spätzle

In Rotwein geschmorte Hähnchenkeulen mit glasierten Schalotten  
und Risoleekartoffeln

Rotbarschfilet unter der Kräuterkruste auf Vermoutveloute  
an Marktgemüse und Nudeln

\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanillesoße

Lasagne von Nougat, Orange und Pfannkuchen

Joghurtparfait

Mangomousse mit Kiwimark

Käsebrett mit Internationalen Käse

# Buffet 4

Brotvariation mit dreierlei Butter

Kartoffelsalat mit Basilikum und getrockneten Tomaten,  
Champignon-Lauchsalat, Avocado-Mangosalat mit Sesam

Variation von jahreszeitlichen Blattsalaten  
Joghurtdressing, Balsamicodressing, Cocktaildressing

\*\*\*

Eiersalat und gefüllte Eier  
Shrimps und Geflügelcocktail im Pfirsich serviert  
Kräuter-Creperoulade von Räucherlachs und Schmand-Dressing  
Aufschnittplatte vom Braten an saurem Spreewaldgemüse

\*\*\*

Weißer Tomatensuppe mit Pesto

\*\*\*

Scheiben von der Hähnchenbrust auf Gemüse-Tomatenragout mit Nudeln  
Roastbeef rosa gebraten mit geschmorter Paprika und Gnocchis  
Pangasiusfilets mit Zitronen-Thymiansoße auf Rahmspinat und rotem Reis

\*\*\*

Stracciatellacreme  
Schokoladencreme mit Mandelsoße  
Platte mit frisch geschnittenem Obst  
Rote Grütze mit geschlagener Sahne  
Apfeltorte mit Vanillecreme



# Buffet 5

Brotvariation mit dreierlei Butter

Zucchini Salat, Tomaten-Brot Salat, Maissalat  
Variation von jahreszeitlichen Blattsalaten  
Joghurtdressing, Balsamicodressing, Cocktaildressing  
Garnelen auf Gurkenscheiben mit Knoblauchcreme  
Räucherfischplatte mit verschiedenen Fischarten  
Gefüllte Eier mit Frischkäse  
Tomate-Mozzarella mit Rucolapesto

\*\*\*

Lauchcremesüppchen mit Rauchschenken

\*\*\*

Scheiben vom Jungschweinerücken mit Burgunderjus,  
Romanesko- Röschen und Kartoffelgratin  
Gefüllte Maispouardenbrust auf Zuckerschotengemüse  
und Grünkernrisotto  
Zanderfilet auf geschmortem Fenchel und Basmatireis  
mit frischen Gartenkräutern

\*\*\*

Kirschtiramisu  
Nougatparfait mit Butter-Scotchsoße  
Creme Brulee  
Frisches, geschnittenes Obst mit Mango- und Erdbeerdip  
Heidelbeercreme mit weißer Schokosoße

# AUF EINEM BLICK

ANSCHRIFT	Waldhotel Roggosen Heike Ehlenberger GmbH Roggosener Hauptstraße 1 03058 Neuhausen/ Spree OT Roggosen Tel.: 035605 4260 Fax: 035605 40502 info@waldhotel-roggosen.de www.waldhotel-roggosen.de
LAGE	Südlich von Cottbus (ca. 12 km) Direkt an der A 15 (0,5 km) Flughafen Berlin-Brandenburg (ca. 120 km) Flughafen Dresden (ca. 110 km)
ZIMMER	Individuell eingerichtete Zimmer verfügbar in den Kategorien Komfort, Komfort Plus, Komfort de luxe und Suiten, Nichtraucherzimmer, barrierefreie Zimmer Fahrstuhl
AUSSTATTUNG	Zimmer mit Dusche/ WC, installiertem Fön, Telefon, Sat-TV, Schreibtisch und Radio, teilweise mit Balkon Sitzzecke, Kaffee- und Teeauswahl, Wasserbett oder orthopädischer Matratze, je nach Zimmerkategorie
GASTRONOMIE	Verschiedene Restaurantbereiche für bis zu 250 Personen mit gehobener regionaler, saisonaler und gutbürgerlicher Küche, Bar „Lausitz“ für gemütliche Abende, große Freiterrasse für kreative Sommerabende 6 Veranstaltungsräume mit Tageslicht für 2-200 Personen, in ruhiger Lage mit Terrassenbereiche und Biergarten
SPORT & WELLNESS	Gemütlicher Wellnessbereich mit 3 verschiedenen Saunen (Bio- Saune mit Lichttherapie, Finnensauna und Dampfsauna) Ruheraum und Fitnessraum mit moderner Ausstattung