



· VERANSTALTUNGSMAPPE ·



HOTEL WALDHAUS
PRIEROS



INHALTSVERZEICHNIS

Informationen auf einen Blick	3
Ein bisschen Geschichte...	5
Veranstaltungen	6
Zimmer	8
Individuelle Hotelhäuser	10
Übernachtungspreise & Extras	12
Restaurant „Seeromantik“	14
Menüs	16
Büffet & Grill	18
Empfangsangebote	20
Getränkepauschalen	21
Getränkekarte für Veranstaltungen	22
Anreise	23



INFORMATIONEN AUF EINEN BLICK



Anschrift

Am Waldhaus 1
D-15754 Heidesee/Ortsteil Prieros
Tel. +49 (033768) 999-0
Fax: +49 (033768) 50252
kontakt@hotel-waldhaus-prieros.de
www.hotel-waldhaus-prieros.de

Bankverbindung

Deutsche Bank
IBAN: DE71 1007 0000 0979 7903 35
BIC: DEUTDEBBXXX
USt-Id-Nr.: DE 285 992 861

Ein Hotel der PRIEDOM Grundbesitz GmbH
HRB 14124CB, Amtsgericht Cottbus

Hotelkategorie:	3 Sterne
Lage:	Direkt am Streganzer See mit Zugang über Steg und Liegewiese
Zimmerkategorien:	19 Doppelzimmer 4 Einzelzimmer
Hotelanlage:	Haupthaus mit Restaurant und Terrasse 4 Bungalows mit jeweils 4 DZ/EZ 1 Hotelhaus mit 8 Zimmern
Gastronomie:	Restaurant/ Bar
Konferenzbereich:	4 Tagungsräume
Parkmöglichkeiten:	Parkplätze direkt auf dem Gelände
Aktivitäten:	Sauna, Bootsverleih, Bogenschießen, Tischtennis und Fahrradverleih



EIN BISSCHEN GESCHICHTE...

...und eine einzigartige Hotelanlage



Prieros wurde als märkisches Runddorf an der Dahme erstmals im Jahre 1314 urkundlich erwähnt.

Besonders sehenswert ist die Prieroser Kirche, welche nach einem Brand im Jahre 1875 aus heimischen Ziegelsteinen im romanischgotischen Stil neu errichtet und mit einer Orgel ausgestattet wurde. Die Kirche schmückt ein mehr als 330 Jahre altes Altarbild des gekreuzigten Christus.

Prieros hat heute ca. 1.000 Einwohner und ist wegen des einzigartigen Biogartens und dem Pferdegestüt „Dree Böken“ am Langen See weit über die Dahme-Spreewald-Grenzen hinaus bekannt.

Die einzigartige Hotelanlage „Waldhaus Prieros“ gliedert sich in ein Haupthaus, das einst die Villa eines früheren Berliner Fabrikanten war

und mehrere Nebenhäusern. Die historische Villa mit Springbrunnenanlage am Streganzer See wurde ca. 1920 erbaut. Im Haupthaus befinden sich das stilvolle Restaurant, das Kaminzimmer und der Tagungsraum „Seeblick“.

Der erste Präsident der ehemaligen DDR, Wilhelm Pieck, residierte hier von 1954 bis 1959. Die Villa nutzt er als seine private Sommerresidenz.

Neuzeitlich entstanden sind 5 individuelle Hotelhäuser mit Terrassen, eine große Terrassenanlage direkt am Streganzer See, ein Saunahaus, Bootshaus mit Steganlage, Liegewiese und Badestrand auf einer 18 ha großen Hotelanlage in wildromantischer Natur.

VERANSTALTUNGEN

Ein Ort für unvergessliche Momente

Nutzen Sie die besondere Atmosphäre im Hotel Waldhaus Prieros.

Wir bieten Ihnen

- Das besondere Ambiente direkt am Streganzer See
- Individuelle Veranstaltungsräumlichkeiten
- Hauseigenes Catering

Nutzen Sie unser Vorteile mit

- Shuttledienst vom und zum S-Bahnhof Königs Wusterhausen
- Nutzung von Sauna, Fahrrädern, Ruderbooten
- Nutzung von Liegewiese und Badestrand

Zur Verfügung steht unser Restaurant für Feiern bis maximal 45 Personen sowie 4 Tagungs-/ Seminarräume für 6 bis 30 Personen.

Bei schönem Wetter ist zusätzlich auch unser großzügiger Außenbereich für bis zu max. 50 Personen für Veranstaltungen nutzbar.

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung. Schicken Sie uns einfach Ihre Anfrage per E-Mail an: **event@hotel-waldhaus-prieros.de**





ZIMMER

*Romantisch
gemütlich
inmitten der
Natur*

Mitten in der Natur – erholsame Stille, Vogelgezwitscher, frische Luft gepaart mit Komfort – wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Nach einem erlebnisreichen Ausflug per Fahrrad oder Ruderboot und einem ausgedehnten Sonnenbad auf der Liegewiese am Badestrand können Sie gemütliche Abende auf der Hotelhaus-Terrasse erleben. Probieren Sie die hervorragende und abwechslungsreiche Küche mit typisch brandenburgischen und internationalen Gerichten.

Im Kaminzimmer können Sie erlesene Weine aus dem Weinkeller genießen – ein perfekter Tag im Waldhaus Prieros.

Lassen Sie sich verwöhnen. Bester Service, fachkundiges Personal und liebevolle Betreuung begleiten Sie.

Zum Wohlfühlen erwarten Sie 23 komfortable Hotelzimmer. Unsere Zimmer sind ausgestattet mit Dusche/Bad, WC, Fön, TV und Radio.

Check in ab 15:00 Uhr möglich,
check out bis 11:00 Uhr.



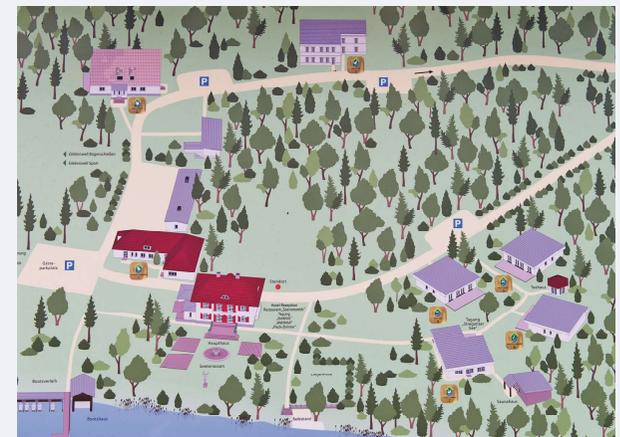


BUNGALOWS

Das eigene Haus am See

Besonders beliebte Übernachtungsmöglichkeiten sind unsere modern eingerichteten Bungalows mit jeweils 4 Doppelzimmern und teilweise eigener Terrasse.

Erleben Sie nach einem ereignisreichen Tag einen lauschigen Abend auf der Hotelhaus-Terrasse und bestaunen Sie den traumhaften Sonnenuntergang mit Blick auf den Streganzer See.





ÜBERNACHTUNGSPREISE & EXTRAS

Kategorie <i>(pro Zimmer und Nacht)</i>	Sommer	Winter
Premium-Doppelzimmer	ab 139,00	ab 119,00
Premium-Doppelzimmer als Einzelzimmer	ab 129,00	ab 109,00
Einzelzimmer	ab 99,00	ab 79,00

** Sommer: 01.04–31.10 / Winter: 01.11.–31.03.*

Zuschläge	pro Person und Nacht
Aufbettung inkl. Frühstück	45,00
Babybett	12,00
Haustier <i>(ohne Futter)</i>	10,00

Zusatzleistungen	
Sauna pro Person / 2 Std.	15,00
Fahrradverleih pro Kalendertag	15,00
Ruderboot pro Stunde	6,00
Verleih Kanu & Kanadier	Auf Anfrage
Stegplatz inkl. Strom pro Nacht	ab 19,00

Individueller Shuttledienst vom und zum S-Bahnhof Königs Wusterhausen	Auf Anfrage
-----------------------------------------------------------------------	-------------

Zimmerpreise inklusive Frühstück.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.





DAS RESTAURANT „SEEROMANTIK“

Eine Einladung zu kulinarischen Entdeckungsreisen

Gehen Sie in unserem Restaurant „Seeromantik“ auf kulinarische Reise durch die brandenburgische und internationale Küche. Genießen Sie die Kreativität und das Können unseres Küchenchefs in stilvoller Atmosphäre im Restaurant, auf der Villenterrasse oder im Sommergarten direkt am Streganzer See.

Unsere Spezialität: Fisch- und Wildgerichte mit frischen Zutaten aus der Region verwöhnen Ihren Gaumen.

Das historische Kaminzimmer lädt zur Gemütlichkeit am Kaminfeuer ein.

Unser fachkundiges und freundliches Servicepersonal berät Sie sehr gerne bei Ihrer Weinauswahl. Vom Servierwagen werden erlesene Spirituosen angeboten.

Öffnungszeiten:

Winter ab 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr,
Küche bis 20:30 Uhr

Sommer ab 12:00 Uhr bis 22:30 Uhr,
Küche bis 21:00 Uhr





MENÜS



„4-GANG-MENÜ“

Hausgebeizter Lachs an Kartoffelrösti mit
Honig – Dill – Senf – Sauce und kleinem Salatstrauß

Tomatenessenz mit Wurzelgemüse

(1) Mit Schinken ummantelter Hirschrücken auf sautierten
Bohnen an Backofenkroketten und Rosmarinjus

oder

(2) Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat
an Basilikum-Spreewaldsauce umlegt mit gebräunten Kartoffeln

oder

(3) Karotten-Hirse Medaillons an Waldpilzrisotto
mit gehobeltem Parmesan und Feldsalat

Warmes Schokoladenküchlein mit zartschmelzendem Kern
an Vanilleeis und Blaubeeren

Menü 1: ab 49,00 €

Menü 2: ab 45,00 €

Menü 3: ab 43,00 €



*Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Alle Preise pro Person.*

„VEGANES BUFFET“

Variante 1

2 Blattsalate
3 angemachte Salate
Brotauswahl, pflanzliche Margarine
Tomate Mozzarella mit veganem Pesto
Gebratene Zucchini

Vegane Linsensuppe

Zucchinischiffchen
mit veganem Käse überbacken
frisches Marktgemüse (Karotten und
Brokkoli)
Kartoffeln, Gnocchi

Dessert: Waldgrütze

ab 32,00 €

Variante 2

2 Blattsalate
3 angemachte Salate
Brotauswahl, pflanzliche Margarine
Tomatenpaprika und eingelegte
Kürbiswürfel
Gebratene Balsamico Zwiebeln

Gemüsebrühe mit Einlage

Veganes Schnitzel
mit pflanzlichen Proteinen
Veganes Gerstenrisotto
mit Pilzen und Karotten
Frisches Marktgemüse (Romanesco und
sautierte grüne Bohnen)
Kartoffelpüree mit Hafermilch, Duft-Reis
(Basmati)

Dessert: Apfelmus

ab 34,00 €



BUFFETS & GRILL



ITALIENISCHES BUFFET

Mozzarella mit Strauchtomaten auf Rucola und Balsamico
Meeresfrüchtesalat mit Paprika, Peperoni und Oliven
in Knoblauchöl gebratene Zucchinischeiben
Anti-Pasti-Auswahl mit Chorizo

Tranchen von der Poulardenbrust auf Tomatenragout
Kleine Schweinesteaks mit Rosmarin und Schinken

Tortellini in Gorgonzolasauce

Knackiges Ratatouille Gemüse

Spaghetti, Oliven-Risotto

Tiramisu classico

Panna - Cotta

Butterrosetten & helles und dunkles Baguette

ab 37,50 €

Mit Suppe-Minestrone

ab 42,90 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr

„Käsebrett mit Trauben und Nüssen“

ab 8,50 €

STREGANZER SEE-BUFFET

Duett von hausgebeizten Räucherlachswürfeln
und Fischterrinen
Shrimps Salat mit Ananas in Cocktailsauce
Verschiedene Heringshappen
Wakame Salat mit geröstetem Sesam und Ingwer

Gebratener Zander auf Dijon-Senf Sauce
Schweinerückenmedaillons an Zwiebel-Portweinjus
Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzen

Langkornreis, Petersilienkartoffeln

Marktfrische Gemüseauswahl

Rote Kirschgrütze mit Vanillesauce

Obstsalat der Saison

ab 37,50 €

Mit Streganzer-Fisch-Suppe

nach Art des Hauses

ab 43,90 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr

„Käsebrett mit Trauben und Nüssen“

ab 8,50 €

Bitte beachten Sie, dass wir die Buffet-Optionen erst ab einer Anzahl von 15 Personen anbieten können.

WALDHAUS-BUFFET

Grüner Bohnensalat mit Mango
Tomatensalat mit Schluppen
Frisch gezupfte grüne Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Variation von Räucherlachs und geräucherter Forelle
mit Sahnemeerrettich
Schinkenvariation mit Spreewaldgurken

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Rahm
Medaillons von der Hühnerbrust in Sherry Sauce
Gebackener Seelachs mit hausgemachter Remouladensauce

Backofenkroketten, Bandnudeln
und frisches Marktgemüse

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Obstplatte

Butterrosetten & Brotkorb

ab 37,50 €

Mit Waldpilz-Suppe
ab 42,90 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr
„Käsebrett mit Trauben und Nüssen“
ab 8,50 €

WALDHAUS-GRILL

„Frisches von den Feldern“

Frische Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing
Mozzarella Caprese mit Basilikum-Pesto
Feta-Melonen-Salat
Gurkensalat mit frischen Kräutern und Schmand

„Vom Holzkohlegrill“

Rostbratwürste „Thüringer Art“
Marinierte Schweinesteaks
Spare Ribs mit Honig-Salsa-Sauce
Argentinische Rinderhüftsteaks
Putensteaks mariniert
Gegrillte Riesenchampignons, Zucchini und Paprika
BBQ-Sauce, Senf, Knoblauchsauce, Mississippi-Sauce

„Leckere Beilagen“

Streganzer Kartoffelsalat,
Nudelsalat „Spreewälder-Art“
Spicy Wedges mit Sour Cream
Frisches Baguette und Brot
Kräuterbutter

„Süßer Abschluß“

Gegrillte Ananas mit Kokos
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 34,50 €



Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Alle Preise pro Person.

EMPFANGSANGEBOTE

*Für einen
prickelnden
Empfang*



Stehtische mit Hussen <i>angepasst auf Ihre Personenzahl</i>	10,00 € pro Stück	Empfangspauschale II Prosecco Aperol Spritz	ab 9,90 €
Stuhlhussen im Restaurant <i>pro Stück</i>	ab 2,50 €	Feuerschale mit Feuerfackeln	ab 35,00 €
Empfangspauschale I mit Sekt und Orangensaft	ab 7,90 €	Winterempfangspauschale Glühweinempfang mit Gebäck Eierpunsch	ab 6,50 €



*Die Empfangspauschale ist ab Beginn Ihrer Veranstaltung 1 Stunde gültig.
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Alle Preise pro Person.*

GETRÄNKE

Kaffeepauschalen

Kaffeepauschale I ab 7,50 €

1 Stück Blechkuchen mit einer Portion Schlagsahne und Filterkaffee

Kaffeepauschale II ab 12,50 €

1 Stück Torte und 1 Stück Blechkuchen mit einer Portion Schlagsahne und Filterkaffee

Die Kaffeepauschalen gelten für eine Stunde, in dieser Zeit erhalten Sie unbegrenzt Filterkaffee.

Getränkepauschalen

Alle Getränkepauschalen beinhalten keine Empfangspauschalen.

Alle aufgeführten Getränkepauschalen gelten jeweils für einen Zeitraum von 6 Stunden.

Davor bzw. anschließend erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch, Preise laut Getränkekarte.

Getränkepauschale I ab 30,00 €

Softgetränke, Biere, Mineralwasser

Getränkepauschale II ab 40,00 €

Softgetränke, Biere, Mineralwasser, Sekt Hausmarke, Weiß- u. Rotweine¹

Getränkepauschale für Kinder ab 20,00 €

(6-14 Jahre) Wasser und Softgetränke

1. – Je 2 verschiedene Sorten

Rot: Lemberger und Concha y Toro

Weiß: Riesling und Gewürztraminer

Zusätzliche Kaffeepauschale ab 7,50 €

Alle Kaffee- und Teespezialitäten

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Preise pro Person.



Service- und Küchenzeiten bei Veranstaltungen

Basiszeit für den Service: 12:00–00.00 Uhr

Basiszeit für die Küche: 12:00–23:00 Uhr

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir Ihnen ab 00:00 Uhr für jede weitere angefangene Stunde eine Servicepauschale in Höhe von 200,00 Euro berechnen.

GETRÄNKEKARTE FÜR VERANSTALTUNGEN

Rotwein 0,75l / 0,2l

Faustino I, Gran Reserva (Tempranillo Traube)
(trocken) Rioja, Spanien, über 24 Monate im Eichenfass gereift, überdurchschnittliche Reifung, säurearm, mit Aromen von Vanille, Erdbeere, Pflaume

Château Troupian, Haut-Médoc (trocken)
Haut-Médoc, Frankreich, Cuvee dominiert von einem charmanten Merlot, weicher Rotwein mit leichter Holznote mit komplexeren Fruchtaromen von Cassis, Himbeere

Regaleali, Nero d'avola (trocken)
Sizilien, tiefdunkel und konzentriert mit eleganter Säure.

Bottwartaler Lemberger QbA (halbtrocken)
Baden-Württemberg, vollmundig, elegant, samtweich und fruchtig.

Concha y Toro Casillero del Diablo - Carmenere (trocken)
Chile, Valle Central, Vollmundig mit Noten von Schokolade und Kaffee und Aromen von Brombeeren.

Roséwein 0,75l / 0,2l

Bottwartaler Lemberger rosé QbA
Baden-Württemberg, ein anregend frischer Roséwein mit einem herrlich fruchtigem Bouquet nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Erdbeere

Bottwartaler Schwarzriesling rosé QbA
Baden-Württemberg, ein frischer Qualitätswein mit dezenter Säure. Aromen der Süßkirsche, lieblich

Weißwein 0,75l / 0,2l

Siegbert Bimmerle QbA, Sauvignon Blanc (trocken)
Baden, frischer Wein, mit pikanten Johannisbeer- und Stachelbeeraroma

Bottwartaler Gewürztraminer QbA (halbtrocken)
Baden-Württemberg, sinnlicher Wein, würzig mit filigraner Säure mit Aromen von Litschi, Honigmelonen, Limette, Duftrosen, Koriander, Anis, und Ingwer.

Bottwartaler Grauburgunder QbA (trocken)
Baden-Württemberg, kräftig, würzig, vollmundig und aromatisch. mit Aromen von Nektarine, Williams-Birne, Zitronenthymian, Rauchspeck, Toast und gemahlener Pfeffer.

Claus Jacob QbA, Riesling (trocken)
Pfalz, typischer Riesling Duft mit fruchtigem Anklang, frisch mit einem Hauch von Zitrone.

Für weitere Weine oder Empfehlungen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung...

Mineralwasser 0,25l / 0,75l

Selters Mineralwasser

Softgetränke

Pepsi Cola

Pepsi Cola light

Mirinda

7 Up

Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic

Säfte

Apfelsaft –klar

Orangen-, Multivitamin-, Grapefruit-,

Bananen-, Tomaten-,

Kirsch-, Ananassaft

Saftschorlen

Biere 0,3l / 0,4l vom Fass

Radeberger Pils

Berliner Pilsner

Biere aus der Flasche 0,33l / 0,5l

Schöfferhofer Hefe / Kristall

Jever Fun - alkoholfrei

Köstritzer Schwarzbier

Kraftmalz

Heißes im Glas und in der Tasse

Tasse Kaffee

Kännchen Kaffee

Milchkaffee

Große Tasse

Espresso

Cappuccino

Große Tasse

Latte Macchiato

Heiße Schokolade

Tee im Glas

eine große Auswahl von Ronnefeldt-Teesorten

Sekt 0,1l

Rotkäppchen Sekt

trocken / halbtrocken / alkoholfrei

Champagner auf Anfrage

Aperitif

Martini

Aperol – Spritz

Hugo

Campari – Orange / Soda

Brand

Birne, Sandorn, Himbeer

Likör

Bailey's Irish Cream

Sambuca

Eierlikör

Weinbrand / Cognac

Wilthener Goldkrone

Wilthener XO

Remy Martin V.S.O.P.

Hennessy V.S.

Grappa

Grappa Chardonnay di Nonino

Klare

Nordhäuser Doppelkorn 38%

Absolut Vodka

Malteser

Jubiläums Aquavit

Linie Aquavit

Becherovka

Ouzo 12

Gordons dry Gin

Tequila Silva und Gold

Kräuter / Bitter

Ramazotti
Radeberger bitter
Jägermeister
Kümmerling

Whisk(e)y

Ballantine's
Dimple 12 years
Glenfiddich 12 years
Jim Beam

Rum

Havana Club 3 Anos
Bacardi white

Longdrinks

Gin-Tonic
Wodka-Orange
Weinbrand-Cola
Whisky-Cola
Cubra libre
Batida-Kirsch

Cocktails

Tequila Sunrise – Tequila Silver, Grenadine,
Zitronensaft, Orangensaft

Waldhaus Spezial - Vodka, Blue Curacao,
Kokossirup, Ananassaft

Caipirinha – Cachaca, Limetten, brauner
Zucker

Mojito – weißer Rum, Limetten, frische
Minze, brauner Rohrzucker, Limettensaft,
Mineralwasser

Alkoholfreie Cocktails

Mosquito –Limetten, Rohrzucker, Minzblätter,
Ginger Ale

Coconut Kiss – Kokosnuss-sirup, Ananassaft,
Orangensaft, Grenadine, Sahne

Ipanema – Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale

Korkgeld

Falls sie Lieblingsweine oder – Spirituosen
haben, die Sie selber einkaufen möchten, können
Sie diese nach Absprache gerne gegen Bezahlung
eines Korkgeldes mitbringen.

Hierfür berechnen wir pro geöffneter Flasche ein
Korkgeld ab 18,00 €.

ANREISE

*Wir freuen
uns auf Sie!*



Mit dem Auto

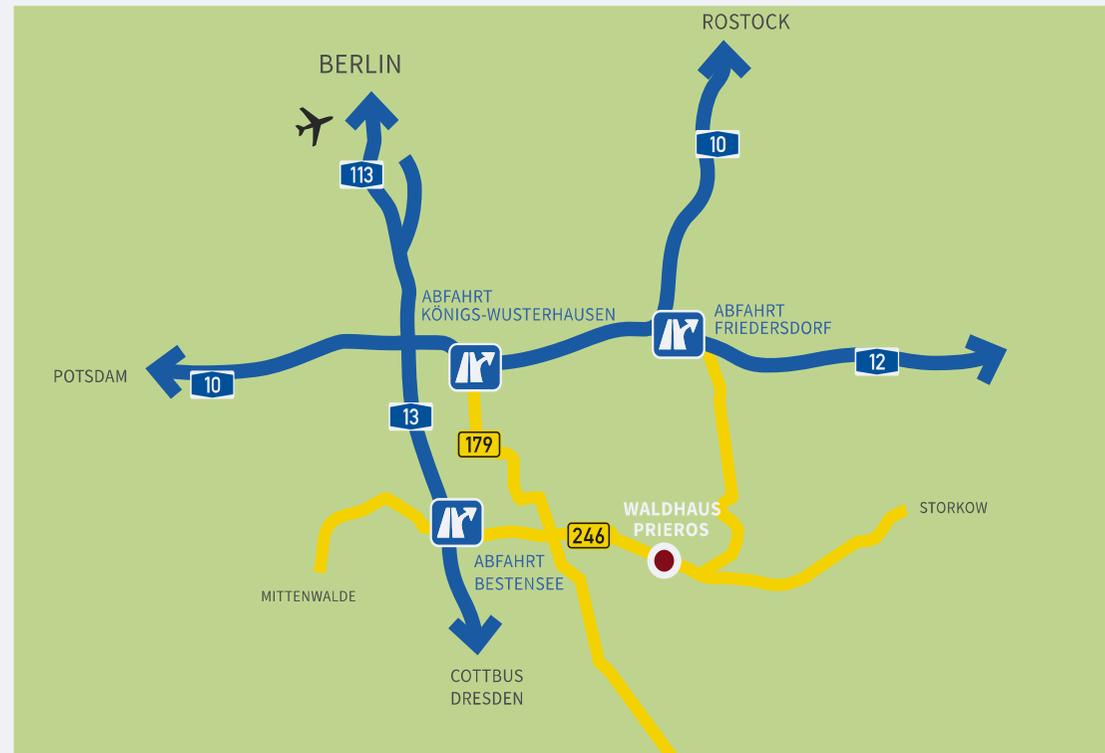
- Autobahn A13 Richtung Dresden –
Abfahrt Bestensee
- Bundesstraße 246 Richtung Storkow –
über Bestensee und Gräbendorf bis
Prieros
- in Prieros Hotelausschilderung folgen
–Mühlendamm – Schleusenbrücke –
- Hotel Waldhaus Prieros

Mit dem Flugzeug

- Flughafen BER
Entfernung: 33km (ca. 35min)

Mit der Bahn

- S-Bahnof Königs Wusterhausen
Entfernung : 20km (ca. 20min)





HOTEL WALDHAUS
PRIEROS
★★★

www.hotel-waldhaus-prieros.de