



SCHLOSS  
FLEESESEE



UNVERGESSLICHE MOMENTE  
IM SCHLOSS ERLEBEN.

EVENTKALENDER 2024



# FREUEN SIE SICH AUF EIN JAHR VOLLER HIGHLIGHTS.

Das SCHLOSS Fleesensee steht seit Jahren für erstklassige Veranstaltungen.

Auch im Jahr 2024 freuen wir uns erneut auf ein buntes kulturelles Potpourri voller Musik, Genuss, Tanz und Freude. Entdecken Sie gemeinsam mit uns Bekanntes und Unbekanntes. Lernen und staunen Sie über die Vielfältigkeit, die unser Leben so einzigartig und farbenfroh gestaltet. Ganz egal, ob laut oder leise, besinnlich oder aufregend – für jede Zeit, für jeden Geschmack ist auch in 2024 erneut etwas dabei.

Wir laden Sie ein, mit uns das Leben zu feiern und die Geschmäcker dieser Welt kennenzulernen oder neu zu entdecken.

Herzlichst,

A handwritten signature in white ink, appearing to read 'KR', with a long, sweeping horizontal flourish extending to the right.

Ihre Kathrin Röder  
General Managerin

# FEBRUAR

## 09.02.24 WINZER-TASTING MIT DEM WEINGUT KNIPSER

Spitzenwinzer zu Gast am Fleesensee.

Weingut Knipser, das bedeutet über 130 Jahre Pfälzer Weinbau in Laumersheim. 2017 wurde dem Weingut ein Ehrenpreis für das Lebenswerk verliehen. Stolz präsentieren wir ein kleines Tasting quer durch Guts- & Lagenweine des Weingut Knipser.

49 € p.P. | inkl. Wasser und Brot | 16.00 - 17.30 Uhr

## 10.02.24 ERÖFFNUNG DES RESTAURANTS BLÜCHERS

Feiern Sie mit uns die Eröffnung des Blüchers nach der Winterpause. Die großen Weine des Weinguts Knipser treffen auf die kreativen Kreationen von Brian Petrie und seinem Team aus unserem Blüchers.

198 € p.P. | inkl. Wasser und Kaffee | 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen vom Weingut Knipser | ab 18.30 Uhr mit einem Aperitif in der Bar „1842“

## 14.02.24 VALENTINSTAGS-MENÜ IM BLÜCHERS

Ein romantisches Candle-Light-Dinner in 5 Gängen mit einem Glas Rosé-Sekt zum Aperitif für alle Frischverliebten und Langzeitverliebten.

119 € p.P. | ab 18.00 Uhr

## 24.02.24 TASTING „SHERRY UND PORTWEIN“

Erfahren Sie mehr über die 2 beliebtesten Likörweine von der Iberischen Halbinsel. Von ihren Gemeinsamkeiten und ihren Unterschieden. Vom Herstellungsprozess bis hin zum geschützten Ursprungsgebiet.

49 € p.P. | inkl. Wasser und Brot | 16.00 - 17.30 Uhr





## MÄRZ

### 08.03.24 ROSÉ-TASTING ZUM FRAUENTAG

Verkosten Sie zusammen mit unserem Sommelier Oliver Niemann 6 verschiedene Roséweine und erleben Sie die Vielschichtigkeit von Roséweinen. Ob leichter Terrassen-Wein, Aperitif oder kräftig-würziger Essensbegleiter.

49 € p.P. | inkl. Wasser und Brot | 16.00 - 17.30 Uhr

### 16.03.24 MÜRITZFISCHER MEETS BLÜCHERS

Die Müritzfischer zu Gast im SCHLOSS. Brian Petrie und Team, Sommelier Oliver Niemann und die Müritzfischer zaubern Ihnen die kulinarische Vielfalt der Mecklenburger Seenplatte auf den Tisch. Zusammen mit Müritz Gin und einer Weinauswahl unseres Sommeliers wird dieser Abend zu einem sinnlichen Erlebnis.

189 € p.P. | 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen und passendem Müritz Gin | ab 18.30 Uhr mit einem Aperitif in der Bar „1842“

### 30.03.24 SCHAUMWEIN-TASTING

Nicht umsonst hat ein berühmter Mönch mal gesagt: „Ich trinke Sterne“. Vom Prosecco über Winzersekt bis zum Champagner werden Sie in diesem Tasting die feinen, aber entscheidenden Unterschiede schmecken. Tauchen Sie ein in die prickelnde Welt der Schaumweine.

64 € p.P. | inkl. Wasser und Brot | 16.00 - 17.30 Uhr

# APRIL



## 27.04.24 „NYETIMBER“-DINNER

Das Schaumweinhaus „Nyetimber“ liegt im Herzen von Südengland und überzeugt nicht nur mit seiner ausgezeichneten Qualität, sondern ist auch der Schöpfer des weltweit bekannten Englischen Schaumweines. Erleben Sie die spannende Welt von „English Sparkling“ und genießen Sie passend zu den verschiedenen Schaumwein-Cuvées ein abgestimmtes 5-Gänge-Menü kreiert von unserer Küchencrew aus dem Restaurant Blüchers.

289 € p.P. | 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Englischen Schaumweinen aus dem Hause Nyetimber | ab 18.30 Uhr mit einem Aperitif in der Bar „1842“

# MAI

## 18.05.24 WEIN-TASTING „DEUTSCHLAND“

„Riesling“ und „Spätburgunder“ sind die wichtigsten und am häufigsten angebauten Rebsorten in Deutschland. Probieren Sie diese und weitere Rebsorten und erfahren Sie mehr über den deutschen Weinbau, seine Vielfalt und seine Qualität.

49 € p.P. | inkl. Wasser und Brot | 16.00 - 17.30 Uhr

# JUNI

## 22.06.24 WEIN-TASTING „FRANKREICH“

Wir laden Sie auf eine Rundreise durch die französischen Anbaugebiete „Burgund“, „Bordeaux“, „Loire“ und „Rhône“ ein. Gehen Sie auf Erkundungstour durch Frankreichs verschiedene Anbauregionen.

49 € p.P. | inkl. Wasser und Brot | 16.00 - 17.30 Uhr

## 29.06.24 SCHLOSSKONZERT

Open-Air-Konzert im Rahmen der Festspiele Mecklenburg Vorpommern. Ein kulturelles Highlight für alle Fans von klassischer Musik und diejenigen, die es noch werden wollen.

Tickets ab 35 € p.P. | VIP-Ticket 189 € p.P. | Eröffnung des Parks ab 16.00 Uhr |  
Konzertbeginn ab 18.00 Uhr

# JULI

## 21.07.24 "WHITE LUNCH"

„La dolce vita“ — das süße Leben. Italien ist berühmt für seinen lockeren und überaus genussreichen Lebensstil. Wir laden Sie zu einer großen gedeckten Tafel mit italienischem 3-Gang-Sharing-Menü und unserem beliebten Fleesensee Rosé ein. Ein Live-DJ sorgt für die perfekte Hintergrundmusik. Sie müssen nichts tun, außer Ihre Seele baumeln zu lassen, in vollen Zügen zu genießen und weiße Kleidung zu tragen. Denn zu diesem Open-Air-Event heißt es „Alles in Weiß“ im Schlosspark.

89 € p.P. | 3-Gang-Sharing-Menü | inkl. Wasser, Softdrinks, Kaffee und Roséwein |  
12.00 - 17.00 Uhr

## 27.07.24 GIN-TASTING

Kommen Sie dem „Gin des Lebens“ auf die Spur! Gin ist das Kultgetränk und überrascht immer wieder mit seiner Vielschichtigkeit. Probieren Sie verschiedene Ginsorten, lernen Sie, welche Überraschungen Sie mit dieser aus den Niederlanden stammenden und in England geprägten Spirituose erleben können.

49 € p.P. | inkl. Wasser und Brot | 16.00 - 17.30 Uhr



# AUGUST

## 10.08.24 HUMMER-NUMMER VOL. 3

Schlemmen nach Herzenslust. Eine festlich gedeckte Tafel mit köstlichem Hummer, Königs-krabben, Scampi und Garnelen im Schlosspark.

296 € p.P. | mit korrespondierenden Weinen | ab 18.30 Uhr mit einem Aperitif im Park

## 24.08.24 WEIN-TASTING „CHARDONNAY WELTWEIT“

Der Duft von Melonen, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren oder auch nicht ganz reifen Äpfeln. Lernen Sie die Unterschiede der Chardonnays kennen.

49 € p.P. | inkl. Wasser und Brot | 16.00 - 17.30 Uhr

# SEPTEMBER

## 28.09.24 JAGD-MENÜ MIT SCHLOSS JÄGER BENJAMIN BULST

Waidmannsheil! Unser Blüchers Team und Benjamin Bulst überraschen mit einem regionalen 5-Gänge-Menü von Wildschwein bis Reh. Die dazu korrespondierenden Getränke vom Obsthof Jörg Geiger aus Baden-Württemberg, passen perfekt mit ihren kräuter-würzigen Kompositionen zu diesem „wilden“ Abend.

189 € p.P. | 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken | ab 18.30 Uhr mit einem Aperitif in der Bar „1842“



## 28.09.24 WEIN-TASTING „ITALIEN“

Probieren Sie mit unserem Sommelier Oliver Niemann die Rebsortenvielfalt Italiens. Lernen Sie die bekanntesten Anbauggebiete und die wichtigsten Rebsorten kennen und lieben.

49 € p.P. | inkl. Wasser und Brot | 16.00 - 17.30 Uhr

# OKTOBER

## 19.10.24 TRÜFFEL-MENÜ MIT VINIBERICA

Wahre Geschmacksexplosionen ausgelöst durch den begehrten Edelpilz. Unser Trüffel-Menü in 5 Gängen wird begleitet durch allerhand Wissen von Max Weisenberger in Begleitung seines Trüffelhundes Alexa. Die dazu korrespondierenden Weine von der iberischen Halbinsel werden von unserem Sommelier Oliver Niemann zusammengestellt.

189 € p.P. | 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen von der Iberischen Halbinsel | ab 18.30 Uhr mit einem Aperitif in der Bar „1842“

## 26.10.24 WEIN-TASTING „SPANIEN UND PORTUGAL“

„Rioja“, „Douro“, „Jerez“, „Navarra“ und „Vinho Verde“ sind nur ein paar der Weinregionen auf der iberischen Halbinsel. Kommen Sie mit uns auf eine genussvolle Rundreise durch die Weinanbaugebiete von Portugal und Spanien, die mit ihren Ausbauweisen und ihrer Tradition einmalig sind.

49 € p.P. | inkl. Wasser und Brot | 16.00 - 17.30 Uhr

# WINTER-SPECIAL

Winterzeit ist Entenzeit. Genießen Sie von Oktober bis Dezember ein winterliches 3-Gang-Menü. Im Mittelpunkt die Ente, welche live am Tisch für Sie tranchiert wird.

125 € p.P. | inkl. Rotwein

# NOVEMBER

## 02.11.24 KÄSE- UND WEIN-TASTING

Käse und Wein haben eine lange Tradition. Wir zeigen Ihnen die perfekten Kombinationen aus internationalen Käse- und Weinsorten. Lernen Sie mehr über die abgestimmten Nuancen zwischen Wein und Käse und wie Sie ein harmonisches Gesamtbild ergeben.

89 € p.P. | inkl. Wasser und Brot | 13.00 - 15.30 Uhr



### 16.11.24 15. FLANIERBALL

Es gibt wenige Momente, die einem nachhaltig im Gedächtnis bleiben. Der Flanierball ist einer dieser Momente: Erleben Sie das aufregendste Event des Jahres im Herzen der mecklenburgischen Seenplatte mit einem einmaligen Mix aus mitreißender Musik und internationaler Kulinarik in der beeindruckenden Kulisse vom SCHLOSS Fleesensee.

225 € p.P. | inkl. Getränke und Speisen | ab 18.30 Uhr Einlass

## DEZEMBER

### 06.12.24 KÜCHENPARTY

Unsere Küche öffnet wieder ihre kulinarischen Pforten und lädt Sie zu unserer legendären Küchenparty ein. Schauen Sie unseren Küchenchefs bei der Zubereitung ihrer ausgefallenen Kreationen über die Schulter und genießen Sie einen Abend lang Gaumenfreuden vom Allerfeinsten. Passend dazu reichen wir traditionell angebaute Weine und Prinkelndes. Abgerundet wird dieser kulinarische Abend mit Livemusik – denn die besten Partys finden bekanntlich in der Küche statt!

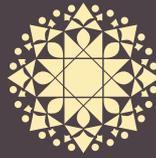
135 € p.P. | ab 18.00 Uhr

### 30.12.24 JAHRESABSCHLUSSKONZERT

Ein musikalischer Abend mit der Neubrandenburger Philharmonie zum Jahresende.

39 € p.P. | ab 20.00 Uhr





**SCHLOSS**  
FLEESEESSEE

**BLEIBEN SIE AUF DEM LAUFENDEN.**

Auf unserer SCHLOSS Website finden Sie weitere Informationen  
zu unseren Veranstaltungen und Events.

Besuchen Sie uns gerne unter:

[www.schlosshotel-fleesensee.com/schloss-hotel/eventkalender/](http://www.schlosshotel-fleesensee.com/schloss-hotel/eventkalender/)  
oder scannen Sie einfach den unten stehenden QR-Code.



Fleesensee Schlosshotel GmbH

Schlossstraße 1 | 17213 Göhren-Lebbin

Tel.: +49 (0) 39932 80100 | [schlosshotel@fleesensee.de](mailto:schlosshotel@fleesensee.de)

[www.schlosshotel-fleesensee.com](http://www.schlosshotel-fleesensee.com)