

01. Januar 2025

Langschläfer Frühstück  
9:00-12:00 Uhr

## Unsere Empfehlung

Auch im Winter lädt  
der Ludwigscluster Schlosspark  
zu einem ausgiebigen Spaziergang ein.  
Dieser ist ein Gartenkunstwerk  
im Stil eines englischen Landschaftsparks,  
dessen barocke Alleen,  
Kanäle und Wasserkünste  
bis heute erhalten sind.  
120 ha  
umfasst der Ludwigscluster Schlosspark  
und ist damit  
der ausgedehnteste Landschaftspark  
Mecklenburgs.



Sauna  
9:00-17:00 Uhr



Dinner  
18:00 Uhr

Klassisches Tafelspitzmenü  
in vier Gängen

## Arrangement „NEUJAHR“

01.01.2025-02.01.2025

Übernachtung, inklusive Frühstück  
Nutzung der Sauna  
Tafelspitzmenü  
Preis pro Person  
165,00 €

Jahreswechsel a la „Very British“  
Im Hotel de Weimar  
Ein Genuss für alle Sinne.

29.12.2024 – 01.01.2025  
Preis pro Übernachtung:  
Doppelzimmer 120,00 €  
Einzelzimmer 105,00 €

01.01.2025-02.01.2025  
Preis pro Übernachtung:  
Doppelzimmer 105,00 €  
Einzelzimmer 84,00 €

Genießer Frühstück: 25,00 €  
Preis pro Person/ pro Tag

Check In ab 9:00 Uhr  
Check Out bis 13:00 Uhr

29.12.2024  
Preis pro Person  
Tea Time 22,00 €  
a la carte Reservierung erbeten!

30.12.2024  
Preis pro Person  
Menü/Konzert/Transfer  
Schwerin/Ludwigslust 194,00 €

31.12.2024  
Preis pro Person  
Menü/2 Gl. Champagner/  
Mitternachts-Imbiss 199,00 €

01.01.2024  
Preis pro Person  
Tafelspitzmenü 88,00 €

Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.  
Stornierungsbedingungen:  
Kostenfrei bis 20 Tage vor Anreise.  
Eintrittskarten sind nicht kostenfrei  
stornierbar und per Desposit erforderlich.  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Hotel de Weimar GmbH  
Schlossstraße 15, 19288 Ludwigslust  
Tel. 03874 / 4180 | Fax: 03874 / 418-190  
E-Mail: [info@hotel-de-weimar.de](mailto:info@hotel-de-weimar.de)



## JAHRESWECHSEL

2024/2025

„Very British“

Hotel de Weimar

29.12.2024 – 01.01.2025

## 29. DEZEMBER

Check-In Hotel de Weimar in Ludwigslust  
ab 09:00 Uhr möglich



### Empfehlung

Öffentliche Führung im Schloss Ludwigslust  
14.00 Uhr



„Tea Time“  
Hotel de Weimar  
16:00 Uhr

Der typische Afternoon Tea  
findet zwischen drei und fünf Uhr  
am Nachmittag statt,  
deshalb wird er auch  
Five-o-Clock-tee genannt.

Lady Bedford, Hofdame von Königin Victoria,  
gilt als seine Erfinderin.

Zitronenkuchen „Downton Abbey“  
Darjeeling, Ceylon Tee, Assam, Earl Grey



Dinner  
„Landküche“  
19:00 Uhr

Herr Glania-Brachmann  
kocht aus 31 Jahre  
seine Lieblingsgerichte  
a la carte

## 30. DEZEMBER

Beethoven IX: Sinfonie Nr. 9d-Moll op.125  
mit Schillers Ode „An die Freude“



Dinner „Dienerschaft“  
16:00 Uhr

Waldorfsalat, Jakobsmuschel  
geräucherter Rehschinken



„Suppe bei Hofe“  
Französische Zwiebelsuppe  
Wachtelei & Roastbeef



Säibling von der Müritz  
Steckrübe, Ölsardine



Blutwurst & Wachtelbrust  
Pfefferspitzkohl



Karamellierter Vanillepudding

### Auf nach Schwerin

Genießen Sie Beethovens 9. Sinfonie im  
Mecklenburgischen Staatstheater  
in einem neobarocken Zuschauerraum mit drei Rängen  
sowie einem sehenswerten Foyer.



### Angekommen Hotel de Weimar

Sauerbraten vom Hirschkalb  
Pistazie, Rosine, Rotkraut,  
gebackener Quarkknödel



Nachtsch von Sauerkirschen  
Sauerrahm, Haselnüsse

## 31. DEZEMBER

Genießen Silvester im Hotel de Weimar mit einem Charm  
von Downton Abbey.



1 Glas Champagner Bollinger  
18.00 Uhr

Dinner  
Auftakt – Beef – Tatar  
Gelierte Bouillion, Imperialkaviar

Foie gras Chocolat, Brioche

Consommé mit Entenbrust  
Gebackenen Rindermark, Steinpilz

Gratinierte Auster

Steinbutt, Sauce Hollandaise,  
Rote Beete-Couscous, Erbse

Ofen Perlhuhn  
Trüffel, Rosenkohl, Kastanie

Blut-Orangen Sorbet  
Champagner Sabayone

Ox- Lende Wellington  
Grünkohl

Dessert von Earl Grey Tea  
Schokolade, Himbeere

1 Glas Champagner Bollinger  
24.00 Uhr

### Im neuen Jahr 2025

Cheddar, Blue Stilton  
Würstchen, Neujahr-Berliner