

*Ihre Hochzeitsfeier im Hotel Alte Mühle*****

*Der Tag Ihrer Hochzeit soll einzigartig
und ein unvergessliches Erlebnis für Sie,
Ihre Familien, Ihre Verwandten und
Ihre Freunde werden.*



*Das große Glück in der Liebe besteht darin,
Ruhe in einem anderen Herzen zu finden.*

- Lespinasse -

Ihre Hochzeitsfeier

im Hotel Alte Mühle****

Organisatorisches

Ob Hochzeitskutsche, Florist, Friseur, Fotograf oder Diskjockey – wir organisieren auf Wunsch Profis, die Ihre Hochzeit begleiten.

Gerne können Sie zur kulinarischen Umrahmung Ihrer Feier eine Menü- oder Buffetauswahl treffen oder eines unserer Hochzeitsarrangements, welche ab 17.00 Uhr möglich sind, buchen.

Bei der Wahl Ihres Hochzeitsmenüs bitten wir um ein einheitliches Menü, damit ein reibungsloser Ablauf gewährleistet ist.

Wenn Sie zwischen maximal zwei Hauptgerichten wählen möchten, sind eine einheitliche Vorspeise, eine gemeinsame Suppe und ein einheitliches Dessert unabdingbar.

Sollte jemand einen Sonderwunsch haben (Vegetarisches Essen, glutenfreie oder lactosefreie Speisen) sind wir gerne bemüht diese Wünsche zu erfüllen.

Die genaue Anzahl an Gästen benötigen wir bitte als Abrechnungsgrundlage bis spätestens 2 Tage vor der Feierlichkeit. Andernfalls wird die zuletzt genannte Personenzahl berechnet.

Unsere Schließzeit ist 01.00 Uhr. Auf Wunsch und vorheriger Absprache können Sie gegen einen Aufpreis länger feiern.

Wir stehen Ihnen hierzu jederzeit gerne beratend zur Seite.

Kaffee & Kuchen

Noch vorher

....oder eher danach?

Vielleicht möchten Sie zu Ihrer Begrüßung belegte Baguettescheiben

(zum Preis von 3,60 € das Stück)

oder belegte Brötchen

(zum Preis von 3,10 € pro ½ Stück)

oder einem Käsespieß mit Obst garniert

(zum Stückpreis von 4,70 €)

*Zum Kaffeetrinken empfehlen wir Ihnen verschiedene Torten und
Kuchen, (pro Person je ein Stück) aus unserer Hausbäckerei.*

Dazu schenken wir Kaffee, Kakao und Tee aus so viel Sie wünschen.

Der Preis hierfür beträgt 20,30 € pro Person (ab 20 Personen)

Hochzeitsarrangement „Menü“, ab 17.00 Uhr

buchbar

Unser Hochzeitsarrangement „Menü“ beinhaltet folgende Leistungen:

- * Begrüßungssekt im Foyer oder bei schönem Wetter vor dem Eingang
- * Traditionelles Baumstammsägen
- * Festliches Menü
- * Getränkearrangement
- * Menü- und Getränkekarten
- * Festlich gedeckte Tafeln mit Stoffservietten und Kerzen
- * CD-Player für dezente Hintergrundmusik
- * Je nach Verfügbarkeit reservieren wir für Sie als Brautpaar eine unserer Suiten als Aufmerksamkeit des Hauses

Festliches 4 - Gang - Menü

- * Klassische Hochzeitssuppe (Geflügelbouillon mit Gemüse, Eierstich und Klößchen)
- * Gebratenes Zanderfilet auf Petersilienrisotto mit Parmesanschaum und Kirschtomaten
- * Rosa gebratener Rinderrücken auf Kaiserschoten mit Meersalzkartoffeln und Sc. Bernaise
- * Dessertteller „Alte Mühle“

Getränkearrangement

- * Zur Begrüßung - Sekt und Orangensaft
- * Weißwein – Pinot Grigio, trockener Grauburgunder aus Italien
- * Rotwein – Valoro Merlot, trocken aus Italien
- * Rosé – Bardolino Chiaretto Cuvee vom Gardasee
- * Wernesgrüner Pils, Duckstein Weizen, Carlsberg und Carlsberg alkoholfrei
- * Mineralwasser
- * Orangen-, Apfel- und Multivitaminsaft von Granini
- * Limonaden von Coca Cola
- * Kaffee, Espresso, Cappuccino und Tee

Arrangementpreis 104,30 € pro Person

Hochzeitsarrangement „Buffet“, ab 17.00

Uhr buchbar

Unser Hochzeitsarrangement „Buffet“ beinhaltet folgende Leistungen:

- * Begrüßungssekt im Foyer oder bei schönem Wetter vor dem Eingang
- * Traditionelles Baumstammsägen
- * Festliches Buffet
- * Getränkearrangement
- * Menü- und Getränkekarten
- * Festlich gedeckte Tafeln mit Stoffservietten und Kerzen
- * CD-Player für dezente Hintergrundmusik
- * Je nach Verfügbarkeit reservieren wir für das Brautpaar eine Suite

Festliches Buffet

- * Brot, Baguette und verschiedene Buttersorten
- * Gegrilltes Gemüse in Olivenöl mit Parmesanhobel
- * Variationen von Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- * Geflügelsalat mit Ananas in Cocktailsauce
- * Verschiedene luftgetrocknete Schinken und Salamis
- * Zuccinirahmsuppe mit Schinkenstreifen
- * Gebratenes Lachsfilet auf Tagliatelle mit Kirschtomaten und Rucola
- * Schweinefiletmedaillons mit Pilzen und Gemüse vom Markt
- * Butterreis und Petersilienkartoffeln
- * Käseauswahl mit Trauben und Orangenhonig
- * Herrencreme mit Kirschragout
- * Obstplatte mit Früchten der Saison

Getränkearrangement

- * Zur Begrüßung - Sekt und Orangensaft
- * Weißwein – Pinot Grigio, trockener Grauburgunder aus Italien
- * Rotwein – Valoro Merlot, trocken aus Italien
- * Rosé – Bardolino Chiacetto Cuvee vom Gardasee
- * Wernesgrüner Pils, Duckstein Weizen, Carlsberg und Carlsberg alkoholfrei
- * Mineralwasser
- * Orangen-, Apfel- und Multivitaminsaft von Granini
- * Limonaden von Coca Cola
- * Kaffee, Espresso, Cappuccino und Tee

Arrangementpreis € 97,90 pro Person

Spanisches Buffet

*Spanische Kartoffelsuppe mit milder Chorizo, Paprika und Knoblauch
oder je nach Saison Gazpacho Gemüsekaltschale*

☆☆

Tapas Variation

*(Speckpflaumen, scharfe Chorizo, gegrilltes Gemüse, Oliven,
Pimentos, Serrano Schinken)*

☆☆

Tortilla-Chips mit verschiedenen Dips

(Guacamole, Chili-Humus und hausgemachte Aioli)

☆

„Tortilla de patatas“

(Kartoffel-Paprika-Omelette mit Zwiebeln)

☆☆☆

Gemüse-Mozzarella-Salat mit Paprika, Kirschtomaten, Gurke, Pecanusskerne

☆☆☆

Garnelen in Olivenöl gebraten an mediterranem Tomatenragout

☆☆☆

„Paella“

*Spanische Reispfanne mit Curry, Hähnchen,
Meeresfrüchten und Gemüse*

☆☆☆

*„Maurische“ Putenspieße mit Knoblauch, Paprika, Thymian und Kümmel in
Thymianbutter gebraten.*

☆☆☆

Gebackene Meersalzkartoffeln

☆☆

Katalonische Creme mit marinierten Orangen

☆

Amaretto - Mousse mit Krokant

☆

Obstplatte mit Früchten der Saison

☆

42,90 € pro Person*

Südtiroler Buffet

Südtiroler Speckknödelsuppe mit Lauch

★

Brotzeitplatte (Jause)

mit Tiroler Speck, verschiedene Salami und Kaminwürsten

★

Auswahl von verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen

★

Bunte Salatvariation

*Blatt- und Rohkostsalate, Dressing, Südtiroler Krautsalat mit Kümmel
und Speck, Tiroler Kartoffelsalat mit gekochtem Schinken und
Schnittlauch*

★

Kaspressknödel in gebräunter Butter an Blattspinat

*Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce an buntem
Pfannengemüse und hausgemachte Spätzle*

*Gebratenes Saiblingsfilet an pochierten
Apfelspalten, Kren und Drillinge*

**

Topfen-Sauerrahm-Creme mit Früchten der Saison

★

Lauwarmer, hausgemachte Buchten mit Vanillesauce

39,80 € pro Person*

Skandinavisches Buffet

Schwedische Erbsensuppe mit Kasseler, Ingwer und Thymian

★

Lachsfilet in Kräutern gebacken mit Meerrettichfrischkäse und Knäckebrot (wird kalt serviert)

★★

Rote – Bete – Salat mit Matjesfilet, Äpfeln, Zwiebeln in leichter Mayonnaise

★★

Salat mit gegrillter Zucchini, Cranberries, Karotten, Rucola, Mandeln und Cashewkernen

★★

Gefüllte Eier mit Kaviar im Salatnest

★★★

Kabeljaufilet aus der Pfanne mit Bohnen, Speck und Fenchel

★★★

Rinderbraten nach dänischer Art mit reichlich Zwiebeln, Karotten und geröstetem Speck

★★★

Isländisches Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln und Safran

★

Ofenkartoffeln nach schwedischer Art mit Käse gratiniert

★★

Norwegische Trollcreme mit Blaubeerragout

★

„Kanelboller“

Schwedische Zimtschnecken

40,80 € pro Person*

Sächsisches Buffet

Sächsische Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran

☆

*Schlachteplatte mit
Hackepeter, Knacker, Blut- und Leberwurst. Dazu eingelegtes Gemüse, Butter,
Schmalz und Schwarzbrot.*

☆

Variation vom Weichkäse mit Weintrauben, Walnüssen und Orangenhonig

☆

*Aufschnittplatte mit rohem und gekochtem Schinken, Kasseler,
saurer Gurke und Meerrettich*

☆☆☆

Sächsischer Sauerbraten an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

☆☆☆

*In Butter gebratenes Forellenfilet an Weißweinsauce
mit Petersilienkartoffeln*

☆☆☆

Frisches Gemüse vom Markt

☆☆

Eierschecke

☆

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus

39,20 € pro Person*

Mediterranes Buffet

Mediterrane Tomatensuppe mit Kräutern

★★

Auberginenscheiben im Olivenöl gebraten mit Kräuterdipp

★★

Ciabattascheiben mit Aioli und Olivenpaste

★★

*Wraps gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto
auf Rucolabett*

★★

„Vitello tonnato“

Zarte Scheiben vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern

★★★

*Linguini mit Cocktailtomaten, Blattspinat und
geriebenem Parmesan*

★★★

Mediterrane Gemüsepfanne mit Tranchen von der Hähnchenbrust

★★★

Gebackenes Lachsfilet mit Kräutern auf Gemüsereis

★★

Griechischer Joghurt mit Honig, Mandeln und Trauben

★★

Erdbeeren – Minze – Creme

★★

Amarettini – Crème - brûlée mit Orangensauce

*42,20 € pro Person**

4 – Gang – Menü

Amuse gueule

☆☆

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

☆☆

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

☆☆☆

*Tranchen vom Schweinefilet an Balsamico – Rotwein – Sauce
mit Tomaten Gnocchi*

oder

*Gebratene Dorade auf Ratatouille
mit Kräuterrisotto*

☆☆

Crème brûlée an Früchten der Saison

49,60 € pro Person*

3 – Gang – Menü I

Amuse gueule

☆

*Cremesuppe von den Zucchini mit
Sahnehaube*

☆☆☆

*Gebratenes Zanderfilet auf
mediterranem Gemüse und Meersalzkartoffeln*

oder

*Medaillons vom Kalbsfilet an Pilzrahmsauce,
hausgemachte Butterspätzle und Broccoli*

☆☆

Panna Cotta mit Erdbeerensauce

*43,80 € pro Person**

3 – Gang – Menü II

Amuse gueule

☆

*Samtsuppe vom grünen Spargel
mit Streifen vom gekochten Schinken*

☆☆

*Maishähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten
auf Champignons und Lauch mit Herzoginkartoffeln*

oder

*Gebratenes Lachsfilet auf Linguini
an Tomaten – Spinat – Sauce*

☆☆

*Vanille Parfait auf einem Spiegel von Fruchtmus
mit Sahnehaube*

40,10 € pro Person*

*** Buffets ab 20 Personen**

*** Preise Stand Februar 2025 (Änderungen vorbehalten)**

*** Kinder zwischen 4 und 12 Jahren zahlen die Hälfte**

Getränkepauschale, buchbar ab 17.00 Uhr

Alkoholfreie Getränke

Oppacher Mineralwasser
Apfelschorle, Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft
Fanta, Coca Cola, Coca Cola light, Sprite

Biere

Wernesgrüner Pils
Carlsberg Beer
Brooklyn Brewery Lager
Duckstein Weizen
Radler
Radler alkoholfrei
Carlsberg Beer alkoholfrei
Bananen - / Colaweizen

Weine

Weißwein

2016`er Pinot Grigio
Trockener, italienischer Grauburgunder

Rotwein

2016`er Valoro Merlot
Trockener, italienischer Rotwein

Rosé

2016`er Bardolino Chiacetto
Trockener, italienischer Rosé Cuvée

Sollte ein Jahrgang vergriffen sein, servieren wir den Folgejahrgang.

Der Preis pro Person beträgt 38,60 €

Die Getränkcpauschale gilt ab 17.00 Uhr