

Ihre Hochzeit im Quellenhof



Die Hochzeit ist ein ganz besonderes Ereignis in unserem Leben. Ihr Hochzeitsfest zu einem ganz besonderen Erlebnis werden zu lassen ist unser Ziel. Von Tischdekoration, über das Buffet, bis hin zur Hochzeitstorte stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Unser eingespieltes Team investiert seine gesamte Erfahrung und sorgt mit einer perfekten Organisation für eine Feier, an die Sie und Ihre Gäste sich noch lange erinnern werden.

Gerne gehen wir in einem persönlichen Gespräch individuell auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein.

Ihre Familie Tofelde
und das Quellenhof Team

Familie Tofelde

Kontaktieren Sie uns gerne unter:

Telefon: 04542 - 85420

info@quellenhof-moelln.de • www.quellenhof-moelln.de



Ihr Hochzeitsarrangement **-Silber-**



Empfang:

Schloss Rheinach Sekt, halbtrocken
Palio - Granatapfel-Secco
& alkoholfreier Quellenhof-Cocktail

Speisen:

Buffet oder Menü nach Art des Hauses
mit servierter Vorspeise
(Vorschläge finden Sie im Anhang)

Dekoration:

Tischdecken, Stoff-Servietten, Menükarten,
Silberne Kerzenleuchter und Blumendekoration

Getränkepauschale für 8 Stunden:

Weiß- und Rotwein, Sekt, Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke,
Bier vom Fass, Erdinger Hefeweizen, Kaffee + Kaffeespezialitäten,
Digestive und Longdrinks „alles inklusive“ *



Übernachtungen:

Alle Gäste erhalten 10% Rabatt auf dem Übernachtungspreis.

Preis pro Person:

ab 65 vollzahlenden Personen: € 82,50
ab 30 vollzahlenden Personen: € 86,50

*Die Getränkepauschale ist gültig für einen Zeitraum von 8 Stunden.
Champagner und Cognac sind nicht inklusive.





Ihr Hochzeitsarrangement **-Gold-**

Empfang:

Schloss Rheinach Sekt, halbtrocken
Hugo, Aperol Spritz und
1 alkoholfreier Quellenhof-Cocktail



Speisen:

Buffet oder Menü nach Art des Hauses
mit servierter Vorspeise
(Vorschläge finden Sie im Anhang)

Dekoration:

Tischdecken, Stoff-Servietten, Menükarten,
Silberne Kerzenleuchter und Blumendekoration

Getränkepauschale für 8 Stunden:

Weiß- und Rotwein, Sekt, Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke,
Bier vom Fass, Erdinger Hefeweizen, Kaffeespezialitäten,
Digestive und Longdrinks „alles inklusive“ *

Mitternacht-Snack

Gulaschsuppe, Currywurst oder Butterkuchen

Beamer und Leinwand

zum Zeigen von Bildern

Hochzeitstorte

individuell auf Sie abgestimmt



Übernachtungen:

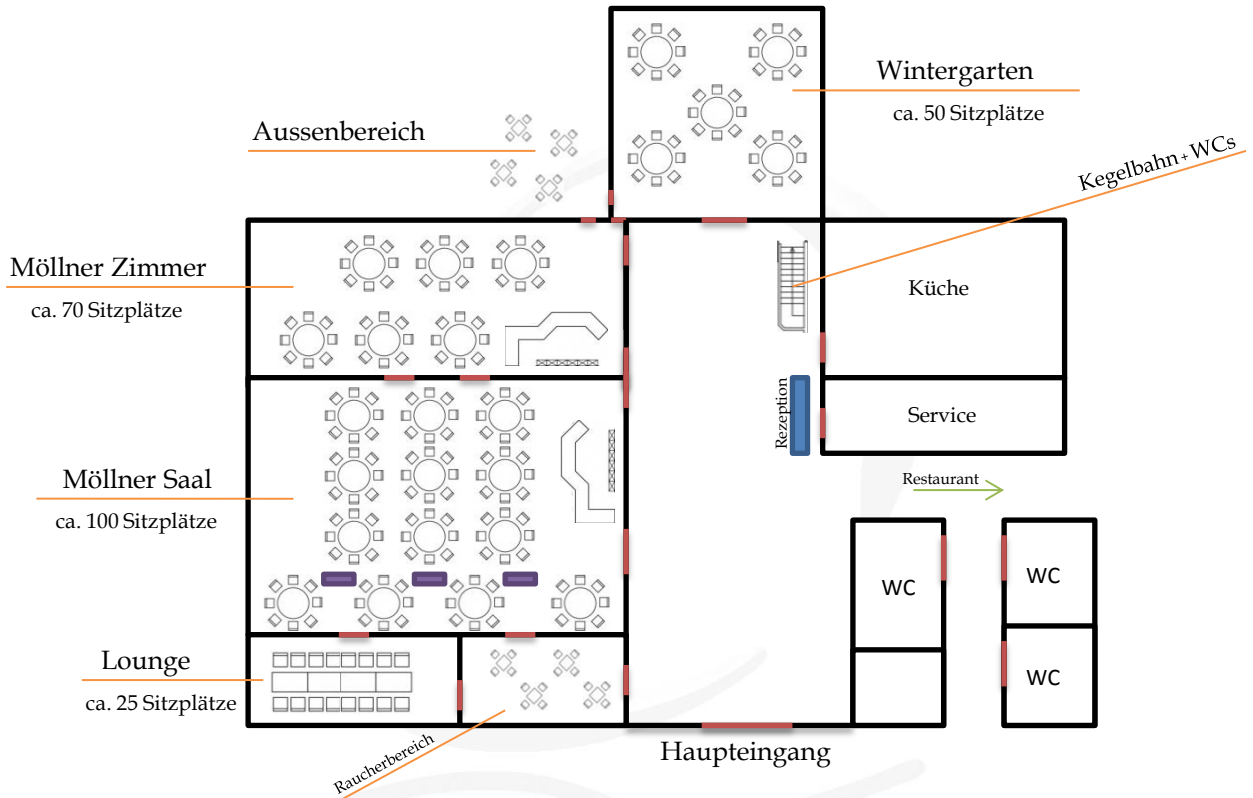
Alle Gäste erhalten 10% Rabatt auf dem Übernachtungspreis

Preis pro Person:

ab 65 vollzahlenden Personen: € 94,50
ab 30 vollzahlenden Personen: € 98,50

*Die Getränkepauschale ist gültig für einen Zeitraum von 8 Stunden.
Champagner und Cognac sind nicht inklusive.

Überblick



Details

- Hotel mit 18 Zimmern und 36 Betten
- Restaurant mit 100 Sitzplätzen und Gartenterrasse
- Moderne Veranstaltungsräume (20 - 400 Personen) mit Blick über die Altstadt
- Veranstaltungssaal mit großer Bühne für Live-Bands
- Kostenfreies W-Lan
- Vier Kegelbahnen im Untergeschoss
- Kostenfreie Parkplätze direkt vor dem Haus
- Zentrumsnähe mit kurzem Fußweg in die Altstadt, zum Wildpark, in den Kurpark und vieles mehr...
- Gute Anbindung nach Hamburg, Lübeck und Schwerin

Ergänzungsmöglichkeiten für die Hochzeitsarrangements

(bezogen auf den Preis pro Person)

Cocktails zum Empfang nach Wahl (0,1l) Tequila Sunrise, Summertime und viele mehr	+ € 1,50
Fingerfood/Snacks zum Empfang Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum, Käsespieße mit Obst, Lachsrollchen an Dill-Senf-Sauce und Geeiste Melone mit Schinken	+ € 6,00
Mitternachts Snack z.B. Gulaschsuppe, Chilli oder Currywurst	+ € 5,00
Stuhlhussen (weiß) Stuhlhussen inklusive aufziehen und reinigen	+ € 6,00

Ihre Möglichkeiten nach Ende der Getränkepauschale

- Verlängerung um 1 Stunde pro Person	+ € 7,00
- Verlängerung um 3 Stunden pro Person	+ € 17,00
- Berechnung nach Verzehr (bei dieser Variante berechnen wir je Stunde einen Pauschalbetrag von € 100,00 für das Personal zusätzlich zum Verzehr)	

Kuchen und Torten

(Preis je Kuchen/Torte)

Hochzeitstorte nach Wahl	
3- Stockwerke	€ 150,00
4- Stockwerke	€ 190,00
5- Stockwerke	€ 230,00
Apfel- oder Käsekuchen	€ 24,00
Erdbeer-Joghurt-, Schwarzwälder-Kirsch-, Schokoladen-, Marzipan-Nuss-, Himbeer-Käse-Sahne- oder Zitronencreme Torte	€ 30,00
Butterkuchen vom Blech	
mit Zucker oder Mandeln	€ 38,00
mit Streuseln, Zuckerguss, Äpfeln oder Kirschen	€ 42,00

Sie möchten selber eine Torte oder Kuchen mitbringen?

Gerne! Gegen ein Tortengeld für Service und Equipment von € 1,00 pro Person.

Preise für Kinder

Die Kinderpreise für die Teilnahme am Hochzeitsarrangement sind wie folgt gestaffelt:

- 0 -4 Jahre / kostenfrei
- 5 - 9 Jahre / Ein Drittel vom Preis
- 10 - 12 Jahre / Der Halbe Preis

Übernachtung

Der Doppelzimmerpreis
inklusive Frühstück
beträgt: ab € 108,00

Der Einzelzimmerpreis
inklusive Frühstück
beträgt: ab € 68,00

Der Preis für ein Zustellbett
inklusive Frühstück
beträgt: € 30,00



Gerne kümmern wir uns um weitere Zimmer in benachbarten Hotels und Pensionen.

Für ein gemeinsames Frühstück mit allen Übernachtungsgästen am nächsten Morgen reservieren wir gerne einen Tisch für Sie.

Die Kurtaxe der Stadt Mölln in Höhe von € 2,00 pro Person/Nacht wird gesondert abgerechnet.

Musik, Dekoration und Mehr

Gerne versorgen wir Sie mit vielen verschiedenen Kontakten für Dekoration, Blumen, Musikern, DJs, Fotografen und Unterhaltungskünstlern. Fragen Sie uns und wir teilen unsere 25 Jahre Erfahrung gerne mit Ihnen!



Unser Buffet-Vorschlag I

nach Art des Hauses

Suppe

Vor dem Essen servieren wir Ihnen

Curry-Creme-Suppe

mit Kokos-Sahne und Mandeln

Das warme Brunch-Buffet

Rosa gebratenes Roastbeef

Medaillons aus der Putenbrust in Currysauce

Schweinelende im Pfeffermantel, an Rahm-Champignons und Pfeffersauce

Lachsfilet im Dillmantel mit Krebsauce

Vegetarische Gemüsepfanne mit Mango-Sauce

Mediterranes Gemüse und eine Gemüsevariation

Bratkartoffeln, Mandelbällchen, Rosmarienkartoffeln und Gratin

Das kalte Brunch-Buffet

Bratenaufschnitt: Kasseler Röllchen, gefüllter Kochschinken, Katenschinken,

Mett, Roastbeef, Lachsschinken und Geflügel

Fisch: Graved Lachs, Makrele, ger. Forelle und Butterfisch

Käse: Emmentaler, Butterkäse, Frischkäse, Tilsiter und verschiedene Weichkäse

Salate: Geflügelcurry- und Texassalat

Saucen: Remoulade, Salsa, und Butter

Brot: Weizen-, Lauenburger- und Zwiebelmeterbrot

Dessert

Creme brûlée mit Vanille

Eiscreme an Obstsalat mit Amaretto-Sahne

Mousse au Chocolate



Gerne passen wir die Buffets Ihren Wünsche und Vorstellungen an.

Unser Buffet-Vorschlag II

-Klassik-

Suppe

Vor dem Buffet servieren wir Ihnen eine

Hochzeitsuppe

mit Rindfleisch-Bällchen, Gemüse-Julienne und Royal



Das warme Brunch-Buffet

Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Champignons und Sauce „Robert“

Kalbsbraten mit Waldpilzen

Hähnchenbrustfilet im Sesam-Mantel auf Wok-Gemüse mit Currysauce

gebackene Zanderfilet-Medaillons mit Kräuter-Tomatensauce

Vegetarische Gemüsepfanne mit Mango-Sauce

Mittelmeergemüse, Apfelrotkohl und eine Gemüsevariation

Rosmarienkartoffeln, Gratin und Krokette

Das kalte Brunch-Buffet

Bratenaufschnitt: Kasseler Röllchen, gefüllter Kochschinken, Katenschinken,

Mett, Roastbeef, Lachsschinken und Geflügel

Fisch: Graved Lachs, Makrele, ger. Forelle und Butterfisch

Käse: Emmentaler, Butterkäse, Frischkäse, Tilsiter und verschiedene Weichkäse

Salate: Geflügelcurry- und Texassalat

Saucen: Remoulade, Salsa, und Butter

Brot: Weizen-, Lauenburger- und Zwiebelmeterbrot

Dessert

▪ **Kirsch-Brownie** mit Vanilleschaum

▪ **Vanille Eis** mit Beerenkompott

▪ **Bayrisch-Creme** mit Fruchtmark



Gerne passen wir die Buffets Ihren Wünsche und Vorstellungen an.

Unser Buffet-Vorschlag III

-Mediterran-

Suppe

Vor dem Buffet servieren wir Ihnen eine

Minestrone

mit Karotten, Lauch, Zucchini, Tomaten und Fadennudeln



Das warme Brunch-Buffet

Hähnchen-Saltimbocca mit Tomatensauce

Lasagne „Bolognese“ a la Quellenhof

Mediterrane Pasta-Pfanne mit Scampis

Osso Bucco vom Rind

Pochierter Lachs mit Tomate-Mozzarella überbacken

Vegetarische Gemüsepfanne mit Mango-Sauce

Ratatouille-Gemüse, Champignons und Waldpilz-Risotto

Rosmarienkartoffeln, Gnocchi und Kartoffelgratin

Das kalte Brunch-Buffet

Tomate und Mozzarella mit Pesto

Anti Pasti Variation mit gegrillter Aubergine

Parmaschinken auf Melone

Vitello tonnato

Lauwarmer Rucola Salat

Gemischter Brotkorb mit Ciabatta

und dazu Butter



Dessert

Panna cotta mit Fruchtmark

Vanille Eis mit heißen Amaretto-Kirschen

Gerne passen wir die Buffets Ihren Wünsche und Vorstellungen an.



Menü Vorschlag I

Dreierlei Antipasti
mit Ciabatta-Brot

Curry-Ingwer-Creme-Suppe
mit Kokos-Sahne und Mandeln

Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel und Hähnchenbrust im Kräutermantel
an Tomatensauce, mit Brokkoli-Romanesco Gemüse und Röstitaler

Kleines Quellenhof-Eisbömbchen
auf Belgischer Waffel mit Waldmeistersahne
und Beerensauce

Menü Vorschlag II

Kräuter-Creme-Suppe
mit Schinkenstreifen
und Grüner Sahne

**Gefülltes Schweinefilet im Käsemantel &
Rehrücken glasiert**

dazu Mittelmeergemüse und Herzoginkartoffeln

Dessertvariation „Quellenhof“
Schokoladeneis, Panna-Cotta
und Fruchtkompott



Gerne passen wir die Menüs Ihren Wünsche und Vorstellungen an.

