Ihre Hochzeit 2024
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

QUELLENHOF
über den Dächern von Mölln...

Ihr Hochzeitsarrangement

Quellenhof-Zauber

Empfang:

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

Speisen:

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

Räumlichkeit/Dekoration:

Tische, Stühle, Tischdecken, Stoff-Servietten, Menükarten,
Spitzkerzen und Silberne Kerzenleuchter

Getränkepauschale für 9 Stunden:

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

Preis pro Person:
ab 70 vollzahlenden Personen: € 107,50
ab 40 vollzahlenden Personen: € 111,50

*Die Getränkepauschale ist gültig für einen Zeitraum von 9 Stunden.
Champagner und Cognac sind nicht inklusive.

QUELLENHOF
über den Dächern von Mölln...

Ihr Hochzeitsarrangement

Träumer-Hochzeit

Empfang:

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

Speisen:

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

Räumlichkeit/Dekoration:

Tische, Stühle, Tischdecken, Stoff-Servietten, Menükarten,
Spitzkerzen und Silberne Kerzenleuchter

Getränkepauschale für 9 Stunden:

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

Mitternacht-Snack

Gulaschsuppe oder Currywurst

Beamer und Leinwand

zum Zeigen von Bildern

Hochzeitstorte

individuell auf Sie abgestimmt

Preis pro Person:

ab 70 vollzahlenden Personen: € 119,50
ab 40 vollzahlenden Personen: € 123,50

*Die Getränkepauschale ist gültig für einen Zeitraum von 9 Stunden.
Champagner und Cognac sind nicht inklusive.

QUELLENHOF
über den Dächern von Mölln...

Ergänzungsmöglichkeiten für die Hochzeitsarrangements

Cocktails zum Empfang nach Wahl (0,1l) – Preis pro Person + € 3,00
Tequila Sunrise, Summertime und viele mehr

Fingerfood/Snacks zum Empfang – Preis pro Person + € 9,50
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum, Käsespieße mit Obst, Lachsröllchen an Dill-Senf-Sauce und Geeiste Melone mit Schinken

Mitternachts Snack – Preis pro Person + € 8,50
z.B. Gulaschsuppe, Chilli oder Currywurst

Stuhlhussen (weiß) – Preis pro Person + € 6,00
Stuhlhussen-Miete inklusive aufziehen und Reinigung

Led-Scheinwerfer (Miete je Stück) + € 25,00
Für die Hintergrundbeleuchtung – Farbe anpassbar

Nach Ende der Getränkepauschale

- Verlängerung um 1 Stunde pro Person + € 11,50
- Verlängerung um 3 Stunden pro Person + € 27,00
- Berechnung nach Verzehr (bei dieser Variante berechnen wir je Stunde einen Pauschalbetrag von € 275,00 für das Personal zusätzlich zum Verzehr)

Kuchen und Torten

(Preis je Kuchen/Torte)

Hochzeitstorte nach Wahl

3- Stockwerke (bis 40 Pers. inkl. Träumer-Pauschale)	€ 280,00
4- Stockwerke (bis 60 Pers. inkl. Träumer-Pauschale)	€ 390,00
5- Stockwerke	€ 450,00
Apfel- oder Käsekuchen	€ 31,00
Erdbeer-Joghurt-, Schwarzwälder-Kirsch-, Schokoladen-, Marzipan-Nuss-, Himbeer-Käse-Sahne- oder Zitronencreme Torte	€ 42,00

Kuchen vom Blech

mit Zucker	€ 65,00
mit Mandeln oder Zuckerguss	€ 65,00
mit Streuseln, Äpfeln, Pflaumen, Heidelbeeren oder Kirschen	€ 65,00

Für das Mitbringen von Torten/Kuchen berechnen wir ein Tortengeld für Service und Equipment von € 3,00 pro Person.
(Das Mitbringen gekaufter Kuchen/Torten ist nicht gestattet – Ausnahme: Hochzeitstorte)

QUELLENHOF
über den Dächern von Mölln...

Preise für Kinder

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

0 -4 Jahre / kostenfrei
5 – 12 Jahre / Der ½ Arrangement Preis

Übernachtung (18 Doppelzimmer)

Der Doppelzimmerpreis
inklusive Frühstück
ab € 135,00

Der Preis für ein Zustellbett
inklusive Frühstück
€ 35,00

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 wird gesondert abgerechnet.

Mitnahme von Speisen

Gerne können wir Ihnen Verpackungsmaterial für die Mitnahme von Speisen bereitstellen, aufgrund des geänderten Verpackungsgesetzes (VerpackG) können wir dies nicht mehr kostenfrei tun.

Bitte bringen Sie wenn möglich eigene Mehrweg-Gefäße mit!
Von uns bereitgestellte Gefäße + Verpackungsmaterial,
wird nach Anzahl der Bereitstellung abgerechnet.

QUELLENHOF
über den Dächern von Mölln...

Freie Trauung

- Ist bei uns im Haus möglich
- Raumkosten: € 350,00
- Dekoration in Eigenregie bzw. nach Absprache
- Hussen können bei uns gemietet werden
- Sektempfang kann auf der Terrasse stattfinden

Musik & Blumen

Jonathan Sing (Musik/Technik)
Tel.: 04156 – 847 70 25
Mail: info@motion-events.com

Anette's Flower-Power (Blumen)
Tel.: 04542 - 2470

Weitere Kontakte

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

Unser Buffet-Vorschlag I

Suppe

Vor dem Essen servieren wir Ihnen

Curry-Creme-Suppe

mit Kokos-Sahne und Mandeln

Das warme Brunch-Buffet

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Medaillons aus der Putenbrust in Currysauce

Schweinelende im Pfeffermantel, an Rahm-Champignons

Lachsfilet im Dillmantel mit Krebssauce

Mediterrane Pasta-Pfanne mit Scampi

Vegetarische Gemüsepfanne mit Mango-Sauce

eine Gemüsevariation

Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln und Gratin

Das kalte Brunch-Buffet

Bratenaufschnitt: Kasseler Röllchen, gefüllter Kochschinken, Katenschinken, Mett, Roastbeef, Lachsschinken und Geflügel

Fisch: Graved Lachs, Makrele, und geräucherte Forelle

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

Salate: Geflügelcurry- und Texassalat

Saucen: Remoulade, Salsa, und Butter

Brot: Weizen-, Vielkorn- und Zwiebelmeterbrot

Dessert

Creme brûlée mit Karamellkruste

Eiscreme an Obstsalat mit Amaretto-Sahne

Mousse au Chocolat

Gerne passen wir die Buffets Ihren Wünschen und Vorstellungen an.

Unser Buffet-Vorschlag II

Suppe

Vor dem Buffet servieren wir Ihnen eine

Hochzeitssuppe

mit Rindfleisch-Bällchen, Gemüse-Julienne und Royal

Das warme Brunch-Buffet

Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Champignons und Sauce Bearnaise

Hirschbraten mit Waldpilzen

Hähnchenbrustfilet im Sesam-Mantel auf Wok-Gemüse mit Currysauce

gebackene Zanderfilet-Medaillons mit Kräuter-Tomatensauce

Vegetarische Gemüsepfanne mit Mango-Sauce

Apfelrotkohl und eine Gemüsevariation

Rosmarinkartoffeln, Gratin und Kroketten

Das kalte Brunch-Buffet

Bratenaufschnitt: Kasseler Röllchen, gefüllter Kochschinken, Katenschinken, Mett, Roastbeef, Lachsschinken und Geflügel

Fisch: Graved Lachs, Makrele und geräucherte Forelle

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

Salate: Geflügelcurry- und Texassalat

Saucen: Remoulade, Salsa, und Butter

Brot: Weizen-, Vielkorn- und Zwiebelmeterbrot

Dessert

- **Mousse au Chocolat**
- **Vanille Eis** mit Beerenkompott
- **Crema Amarena**

Gerne passen wir die Buffets Ihren Wünschen und Vorstellungen an.

QUELLENHOF
über den Dächern von Mölln...

Menü Vorschlag I

Bruschetta
mit Tomate, Zwiebel
& Knoblauch
***
Curry-Ingwer-Creme-Suppe
mit Kokos-Sahne und Mandeln
***
Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel und Hähnchenbrust im Kräutermantel
an Tomatensauce, mit Brokkoli-Romanesco Gemüse und Sellerie-Kartoffelstampf
***
Crema Amarena
Mascarponecreme mit Amarena Kirschen
und Schokoladen-Biskuit

Menü Vorschlag II

Kräuter-Creme-Suppe
mit Krabben, Kräutern
und Sahnehaube
***
Gefülltes Schweinefilet im Käsemantel &
Rehrücken glasiert
dazu Mittelmeergemüse
und Herzoginkartoffeln
***
Dessertvariation „Quellenhof“
Schokoladeneis, Panna-Cotta
und Fruchtkompott

Gerne stellen wir auch Menüs nach Ihren Wünschen zusammen.