

IHRE HOCHZEIT

**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 & SORGT MIT EINER PERFEKTEN
ORGANISATION FÜR EINE FEIER, AN DIE SIE
& IHRE GÄSTE SICH NOCH LANGE ERINNERN WERDEN.

GERNE GEHEN WIR IN EINEM PERSÖNLICHEN GESPRÄCH
INDIVIDUELL AUF IHRE WÜNSCHE & VORSTELLUNGEN EIN.

**IHRE FAMILIE TOFELDE
UND DAS QUELLENHOF TEAM**

**KONTAKTIEREN SIE UNS
GERNE UNTER:**

TELEFON: 04542 - 85420

INFO@QUELLENHOF-MOELLN.DE

WWW.QUELLENHOF-MOELLN.DE





IHR HOCHZEITSARRANGEMENT

Quellenhofzauber

EMPFANG:

SCHLOSS RHEINACH SEKT, HALBTROCKEN
PALIO - GRANATAPFEL-SECCO
& ALKOHOLFREIER
QUELENHOF-COCKTAIL

SPEISEN:

BUFFET ODER MENÜ NACH ART DES HAUSES
(VORSCHLÄGE FINDEN SIE IM ANHANG)

RÄUMLICHKEIT/DEKORATION:

TISCHE, STÜHLE, TISCHDECKEN, STOFF-
SERVIETTEN, MENÜKARTEN,
SPITZKERZEN & SILBERNE KERZENLEUCHTER

GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 8,5 STUNDEN:

WEISS-, ROSE- & ROTWEIN, SEKT,
FRUCHTSÄFTE, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE,
BIER VOM FASS, WEIZENBIER, KAFFEE &
KAFFEESPEZIALITÄTEN,
DIGESTIVE & LONGDRINKS
„ALLES INKLUSIVE“*

PREISE:

AB 70 VOLLZAHLENDEN
PERSONEN: € 113,00

AB 40 VOLLZAHLENDEN
PERSONEN: € 117,00

*CHAMPAGNER & COGNAC SIND NICHT INKLUSIVE.





IHR HOCHZEITSARRANGEMENT

Träumer-Hochzeit

EMPFANG:

SCHLOSS RHEINACH SEKT, HALBTROCKEN
LILLET-WILDBERRY
& ALKOHOLFREIER
QUELENHOF-COCKTAIL

SPEISEN:

BUFFET ODER MENÜ NACH ART DES HAUSES
(VORSCHLÄGE FINDEN SIE IM ANHANG)

RÄUMLICHKEIT/DEKORATION:

TISCHE, STÜHLE, TISCHDECKEN, STOFF-
SERVIETTEN, MENÜKARTEN,
SPITZKERZEN & SILBERNE KERZENLEUCHTER

GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 8,5 STUNDEN:

WEISS-, ROSE- & ROTWEIN, SEKT,
FRUCHTSÄFTE, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE,
BIER VOM FASS, WEIZENBIER, KAFFEE &
KAFFEESPEZIALITÄTEN,
DIGESTIVE & LONGDRINKS
„ALLES INKLUSIVE“*

MITTERNACHT-SNACK

GULASCHSUPPE, CURRYWURST
ODER CHILLI CON/SIN CARNE

BEAMER & LEINWAND

ZUM ZEIGEN VON BILDERN

HOCHZEITSTORTE

INDIVIDUELL
AUF SIE ABGESTIMMT

PREISE:

AB 70 VOLLZAHLENDEN
PERSONEN: € 125,00

AB 40 VOLLZAHLENDEN
PERSONEN: € 129,00

*CHAMPAGNER & COGNAC SIND NICHT INKLUSIVE.





MÖGLICHE ERGÄNZUNGEN

• COCKTAILS ZUM EMPFANG (1STD.)

ZUM BEISPIEL: TEQUILA SUNRISE,
SUMMERTIME & ANDERE

PRO PERSON

+ € 3,00

• FINGERFOOD/SNACKS ZUM EMPFANG

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSE MIT BASILIKUM, + € 9,50
KÄSESPIESSE MIT OBST, LACHSRÖLLCHEN AN
SENF-DILL SAUCE & GEMÜSESTICKS

• MITTERNACHTS-SNACK

GULASCHSUPPE, CHILLI CON/SIN CARNE
ODER CURRYWURST

+ € 8,50

• STUHLHUSSEN (WEISS)

STUHLHUSSEN MIETE, INKLUSIVE AUFZIEHEN,
ABZIEHEN & REINIGUNG

+ € 6,00

• LED-SCHEINWERFER

FÜR DIE HINTERGRUNDBELEUCHTUNG
- FARBE ANPASSBAR

JE € 25,00

Nach Ende der Getränkepauschale

• VERLÄNGERUNG UM 1 STUNDE

+ € 11,50

• VERLÄNGERUNG UM 3 STUNDEN

+ € 27,00

• BERECHNUNG NACH VERBRAUCH

GETRÄNKEVERBRAUCH + € 300,00
JE STUNDE FÜR DAS PERSONAL

Kuchen & Torten

HOCHZEITSTORTE

3- STOCKWERKE | € 340,00

(BIS 40 PERS. INKL. TRÄUMER-PAUSCHALE)

4- STOCKWERKE | € 450,00

(BIS 70 PERS. INKL. TRÄUMER-PAUSCHALE)

5- STOCKWERKE | € 510,00

APFEL- ODER KÄSEKUCHEN - € 31,00

ERDBEER-SAHNE-, SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-, SCHOKOLADEN-,
MARZIPAN-NUSS-, HIMBEER-KÄSE-SAHNE-
MARACUJA-, ODER ZITRONENCREME TORTE - € 42,00

BUTTERKUCHEN VOM BLECH

MIT ZUCKER, MANDELN, ZUCKERGUSS, STREUSELN,
ÄPFELN, HEIDELBEEREN, PFLAUMEN
ODER KIRSCHEN - € 65,00

FÜR DAS MITBRINGEN VON TORTEN/KUCHEN BERECHNEN WIR EIN
TORTENGELD FÜR SERVICE & EQUIPMENT

VON € 3,00 PRO PERSON.

(DAS MITBRINGEN GEKAUFTER EINZELHANDELS-TORTEN
IST NICHT GESTATTET)





WEITERES

Preise für Kinder

FÜR DIE TEILNAHME AM HOCHZEITSARRANGEMENT
SIND DIE PREISE WIE FOLGT GESTAFFELT:

0 - 4 JAHRE - KOSTENFREI
5 - 12 JAHRE - ½ ARRANGEMENTPREIS

Übernachtung

DER DOPPELZIMMERPREIS BETRÄGT:
€ 145,00 INKLUSIVE FRÜHSTÜCK

DER PREIS FÜR EIN ZUSTELLBETT BETRÄGT:
€ 35,00 INKLUSIVE FRÜHSTÜCK
(NUR BEI VORANMELDUNG MÖGLICH)

FÜR DAS GEMEINSAME FRÜHSTÜCK MIT ALLEN ÜBERNACHTUNGSGÄSTEN
AM NÄCHSTEN MORGEN RESERVIEREN WIR GERNE EINEN TISCH FÜR SIE.

HOCHZEITSGÄSTE SIND FÜR 1 NACHT
VON DER KURTAXE DER STADT MÖLLN BEFREIT.

Freie Trauung

IST BEI UNS IM HAUS MÖGLICH
RAUMKOSTEN: € 500,00
DEKORATION IN EIGENREGIE BZW. NACH ABSPRACHE
STUHLHUSSEN KÖNNEN BEI UNS GEMIETET WERDEN
SEKTEMPFANG KANN AUF DER TERRASSE STATTFINDEN

Musik & Blumen

JONATHAN SING (MUSIK & TECHNIK)
TEL: 04156 - 547 702 5
MAIL: INFO@MOTION-EVENTS.COM

ANETTE'S FLOWER (BLUMEN)
TEL: 04542 - 2470

Extra-Reinigung

GENERELL FALLEN KEINE REINIGUNGSGEBÜHREN FÜR DIE
VERANSTALTUNGSRÄUME AN. BEI DER NUTZUNG VON KONFETTI &
ÄHNLICHEM SIND WIR BEFUGT EXTRA REINIGUNGSKOSTEN JE NACH
VERSCHMUTZUNGSGRAD IN RECHNUNG ZU STELLEN. (AB 100€)





UNSER BUFFET

-EULENSPIEGEL-

Suppe

CURRY-CREME-SUPPE

MIT KOKOS-SAHNE & MANDELN

-SERVIERT AM TISCH-

Das warme Buffet

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT SAUCE BEARNAISE
MEDAILLONS AUS DER PUTENBRUST IN TOMATENSAUCE
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 & GRATIN

Das kalte Buffet

BRATENAUFSCHNITT: KASSELER, KOCHSCHINKEN, KATENSCHINKEN,
METT, ROASTBEEF, LACHSSCHINKEN & GEFLÜGEL
FISCH: GRAVED LACHS, MAKRELE & GER. FORELLE
KÄSE: EMMENTALER, BUTTERKÄSE, FRISCHKÄSE, TILSITER
& VERSCHIEDENE WEICHKÄSE
SALATE: TEXASSALAT & GEFLÜGELCURRYSALAT
SAUCEN: REMOULADE, SALSA & BUTTER
BROT: WEIZEN-, ZWIEBEL- & VIELKORNMETERBROT

Dessert

CREME BRÛLÉE MIT KARAMELLKRUSTE
EISCREME AN OBSTSATLAT MIT AMARETTO-SAHNE
MOUSSE AU CHOCOLAT





UNSER BUFFET

-LAUENBURGISCHE SEEN-

Suppe

HOCHZEITSSUPPE

MIT RINDFLEISCH-BÄLLCHEN,
GEMÜSE-JULIENNE
UND ROYAL

-SERVIERT AM TISCH-

Das warme Buffet

MEDAILLONS VON RIND, SCHWEIN & PUTE

MIT CHAMPIGNONS UND SAUCE BEARNAISE

HIRSCHBRATEN MIT WALDPILZEN & KARAMELLISIERTEN ÄPFELN

HÄHNCHENBRUSTFILET IM SESAM-MANTEL

AUF WOK-GEMÜSE MIT TOMATENSAUCE

GEBACKENE ZANDERFILET-MEDAILLONS MIT KRÄUTER-TOMATENSAUCE

VEGETARISCHE GEMÜSEPFANNE MIT MANGO-SAUCE

APFELROTKOHL & EINE GEMÜSEVARIATION

ROSMARINKARTOFFELN, GRATIN & KROKETTEN

Das kalte Buffet

BRATENAUFSCHNITT: KASSELER, KOCHSCHINKEN, KATENSCHINKEN,
METT, ROASTBEEF, LACHSSCHINKEN & GEFLÜGEL

FISCH: GRAVED LACHS, MAKRELE & GER. FORELLE

KÄSE: EMMENTALER, BUTTERKÄSE, FRISCHKÄSE, TILSITER
& VERSCHIEDENE WEICHKÄSE

SALATE: TEXASSALAT & GEFLÜGELCURRYSALAT

SAUCEN: REMOULADE, SALSICA & BUTTER

BROT: WEIZEN-, ZWIEBEL- & VIELKORNMETERBROT

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT

VANILLE EIS MIT BEERENKOMPOTT

WALDBEEREN-TIRAMISU





UNSERE MENÜ'S

Menü Vorschlag I

BRUSCHETTA

MIT TOMATE, ZWIEBEL
& KNOBLAUCH

CURRY-INGWER-CREME-SUPPE

MIT KOKOS-SAHNE & MANDELN

SCHWEINEFILET IM SERRANO-SCHINKENMANTEL

& **HÄHNCHENBRUST** IM KRÄUTERMANTEL

AN TOMATENSAUCE, MIT BROKKOLI-ROMANESCO GEMÜSE
& SELLERIE-KARTOFFELSTAMPF

CREMA AMARENA

MASCARPONECREME MIT AMARENA KIRSCHEN
& SCHOKOLADEN-BISKUIT

Menü Vorschlag II

KRÄUTER-CREME-SUPPE

MIT KRABBEN, KRÄUTERN
& SAHNEHAUBE

GEFÜLLTES SCHWEINEFILET IM KÄSEMANTEL &

REHRÜCKEN GLASIERT

DAZU MITTELMEERGEMÜSE
& HERZOGINKARTOFFELN

DESSERTVARIATION „QUELLENHOF“

SCHOKOLADENEIS, PANNA-COTTA
& FRUCHTKOMPOTT

