# Märchenhochzeit Klassik

# Bokel-Mühle





Ihr Boutique Hotel vor den Toren Hamburgs



### Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Klassik

#### Liebe Gäste.

Sie suchen einen unverwechselbaren Ort für Ihre Hochzeit? Romantisch und individuell, in unberührter Natur? Unkompliziert und zeitgemäß und dennoch geprägt von der Tradition Norddeutschlands?

Entdecken Sie Ihr Boutique Hotel vor den Toren Hamburgs: das Hotel Bokel-Mühle am See! Seit 1880 bietet Ihnen dieses familiengeführte Anwesen mit hauseigenem See unvergessliche Momente und Erinnerungen...

Sowohl unser Seepavillon von 1914 als auch unsere "Remise" und "Alte-Mühle" bilden fantastische, gänzlich unterschiedliche Kulissen mit traumhaftem Ambiente für Ihre standesamtliche Trauung.

Im Anschluss an Ihre Trauung empfangen wir Sie mit einem Apéritif auf unserer romantischen See-Terrasse.

Für die Individualisten unter Ihnen, die aus dem Hochzeitsmarathon im Sommer ausbrechen möchten, bieten wir unsere Winter-Hochzeit an. Mit Feuerschale, Glühwein, und Eisskulptur, Fackel-Spalier vor der See-Terrasse und brennendem Herzen im Wasser begeistern Sie Ihre Gäste!

Freuen Sie sich nun auf Ihr individuelles Gala-Menü oder Gala-Büffet, mit dem unser Küchenchef und sein Team Sie und Ihre Gäste verwöhnen werden.

Den gesamten Abend betreut Sie unser freundliches, aufmerksames Service-Team mit Getränken Ihrer Wahl.

Nach einem aufregenden Fest lassen Sie sich auf Wolke 7 schwebend ins Bett fallen. Ganz gleich ob Komfortzimmer oder Suite mit freistehender Badewanne und Seeblick.

Erleben Sie eine unvergessliche Nacht in unserem Hotel inklusive gemeinsamem Frühstück am nächsten Morgen mit Ihren Gästen.

Heiraten Sie nicht irgendwo, denn Sie heiraten ja auch nicht irgendwen! Wir freuen uns auf Sie in Ihrem Boutique Hotel vor den Toren Hamburgs!

Ihr Team vom Hotel Bokel-Mühle am See



### Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Klassik

#### Sommer-Hochzeit (während der Sommerzeit, April-Oktober

**Winter-Hochzeit** während der Standardzeit. November-März

Empfang mit einem Glas Sekt oder Orangensaft (Champagner gegen 7 Euro Aufpreis/Glas)

3-Gang-Gala-Menü oder kalt-warmes Büffet

Alle Getränke während der kompletten Feier (exklusive Champagner, Cocktails und Kaffeevariationen)

Individuelle Tischdecken, Servietten und Kerzen

Feiern Sie 7 Stunden bis in den nächsten Morgen (z. B.18.00 bis 01:00 Uhr)

Zimmer zu Sommerkonditionen, z.B.: Standard Gartenzimmer ab 149 €

Standard Gartenzimmer inklusive Frühstück für das Brautpaar\*

Empfang mit Glühwein am See mit Feuerschale, Fackel-Spalier, Feuerherz am Wasser und Eis-Skulptur\*\*

3-Gang-Gala-Menü oder kalt-warmes Büffet

Alle Getränke während der kompletten Feier (exklusive Champagner, Cocktails und Kaffeevariationen)

Individuelle Tischdecken, Servietten und Kerzen

Feiern Sie 7 Stunden bis in den nächsten Morgen (z.B.17.00 bis 0:00 Uhr)

25% Nachlass auf die Übernachtungskosten in allen Zimmerkategorien

Loft-Zimmer mit Seeblick für das Brautpaar inklusive\*

#### Sommer Winter

Preise pro Person	Büffet	Мепü	Büffet	Menü
10 bis 29 Vollzahler (auf Anfrage) 25 bis 79 Vollzahler ab 80 Vollzahler	<i>←</i> 185 <i>←</i> 175	€ 189 	— € 139 € 129	€ 142 

Vollzahler sind Jugendliche ab 16 Jahren, Kinder bis 5 Jahre feiern gratis, Kinder von 6 bis 15 Jahren zum halben Preis

	Sommer		Winter	
Raummiete	mo-fr	samstags	mo-fr	samstags
Remise /Seepavillon	900 €	1200 €	-	-
Seeterrasse bis 18 Uhr	450 €	450 €	-	-
Seeterrasse ab 18 Uhr	450 €.	450 €	-	-

\*\*Specials (im Rahmen der Winterhochzeit ab 50 Vollzahlern inklusive, bei weniger Gästen oder im Sommer auf Anfrage)
Sollten die in der Winterhochzeit inkludierten Winter-Specials witterungsbedingt ausfallen müssen, werden diese nicht vergütet

Feuerherz vor der Seeterrasse, ca. 3m Gesamthöhe, Brenndauer 8-12 Minuten	€ 350
2 Schwan-Eisskulpturen auf Leuchtsäulen, 130cm Gesamthöhe	€ 600
Fackeln vor der Seeterrasse	€ 350
Feuerschale zum Sekt- oder Glühweinempfang auf der Seeterrasse	€ 150

<sup>\*</sup>Brautzimmer ab 50 Vollzahlern inklusive



## Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Klassik – Menüvorschläge

#### Suppen

Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe) mit Gemüsestreifen, Fleischklößchen, Engelshaar und Grießklößchen

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumpesto, Sahne und Croutons Kartoffelsteinpilzsuppe mit Petersiliensahne und Ciabattawürfeln Zitronengras-Kokossuppe mit Gemüsestreifen und Hühnchen

#### Hauptgerichte

#### Schweinefilet im Ganzen gebraten

mit Pfefferrahmsauce, dazu jahreszeitliches Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Kroketten

#### Maishähnchenbrust

mit Waldpilzen in Rahm, dazu jahreszeitliches Gemüse und Kartoffelgratin

#### Desserts

Mousse au Chocolat mit Amarenakirschen und Vanilleeis Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Mangokompott und Pistazieneis

Suppen		
Suppe nach Wahl (siehe Seite 4)		

Roastbeef vom Holsteiner Rind mit Remouladensauce

Italienischer Landschinken mit Melone

Räucherfisch aus dem Buchenrauch

Räucher- und Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Linsensalat mit Falafelbällchen und Minzjoghurt (vegan)

Rindfleischfrikadelle mit Kartoffelsalat

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

Verschieden marinierte und gebratene Antipasti

Marktfrische Salate mit Kräuterdressing

Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

Auswahl von Brot und Butter

#### Warme Speisen

Kalte Speisen

Schweinefiletmedaillons auf Tomaten-Lauchgemüse mit Pfefferrahmsauce Gebratene Maishähnchenbrust Saisonale Gemüseauswahl Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream Kartoffelkroketten

#### Desserts

Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille Mousse au Chocolat mit Mangokompott



# Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Klassik –Weinempfehlungen

#### Weißweine

RHEINGAU Riesling Fritz Allendorf Qualitätswein - halbtrocken Harmonischer Riesling mit anregender Fruchtsäure. Der Körper zeigt viel Finesse und hat einen animierenden Nachhall. Aromen: Mango, Zitrus, Birne.

Villa Wolf Qualitätswein – trocken Grauer Burgunder mit Kraft und Körper. Tropische Früchte, Honigmelone und Zitrus vereinen sich mit Noten von Mandeln und Vanille im zarten Schmelz. Vollmundig und frisch – belebender Genuss aus "Meisterhand"

#### Rosé-Weine

Bickensohler Qualitätswein Spätburgunder Weißherbst - halbtrocken Fruchtig-spritzig. Schöne Dörrobst-Arome Vulkanfelsen, im Herzen des Kaiserstuhls gelegen. Auf dem 48. Breitengrad zwischen Freiburg und Colmar.

#### Rotweine

Trollinger mit Lemberger Qualitätswein Privatkellerei Hirsch - halbtrocken Vollmundig mit den vielschichtigen Aromen von Kirschen und Beeren in einem harmonischen Rotweinerlebnis. Würzig mit Anklängen von Kaffee und Karamell

Merlot I.G.T.
Linea 071 - trocken
Fruchtig, würzig – Brom-, Johannisbeere,
Kirsche, Pflaume und ein Hauch Kaffee – Nüsse,
Oliven, Zedernholz und Trüffel – zarte Röstaromen,
Vanille und Veilchen





