

Märchenhochzeit Premium Plus

Bokel-Mühle

seit

1880



Ihr Boutique Hotel vor den Toren Hamburgs

*Hotel Bokel-Mühle am See - Neel-Greve-Str. 2 - 25364 Bokel - Tel. 04127-9420 0
info@bokelmuehle.de www.bokelmuehle.de*



Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Premium Plus

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, Eisskulptur und Fackel-Spalier auf der See-Terrasse sowie 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**.*

*Verspüren Sie vielleicht zu später Stunde noch einen "kleinen Hunger"? Ihnen und Ihren Gästen wird es an nichts fehlen! Wir laden Sie zu einem herzhaften **Mitternachtssnack** ein.*

*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!*



Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Premium Plus

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
Live-Cooking-Station mit einem Koch

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

Mitternachtssuppe oder feurige Currywurst

Individuelle Tischdecken, Servietten und Kerzen

Menü- bzw. Büffetkarten

Feiern Sie 10 Stunden bis in den nächsten Morgen
(z. B. 18.00 bis 04:00 Uhr)

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

Loft-Zimmer mit Seeblick
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
Live-Cooking-Station mit einem Koch

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

Mitternachtssuppe oder feurige Currywurst

Individuelle Tischdecken, Servietten und Kerzen

Menü- bzw. Büffetkarten

Feiern Sie 10 Stunden bis in den nächsten Morgen
(z.B. 17.00 bis 03:00 Uhr)

**25% Nachlass auf die Übernachtungskosten in allen
Zimmerkategorien**

Große Suite mit Seeblick für das Brautpaar inklusive

Sommer

Winter

Preise pro Person	Büffet	Menü	Büffet	Menü
10 bis 29 Vollzahler (auf Anfrage)	—	€ 235	—	€ 175
25 bis 79 Vollzahler	€ 225	—	€ 169	—
ab 80 Vollzahler	€ 215	—	€ 159	—

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

*Brautzimmer ab 50 Vollzahlern inklusive



Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Premium Plus – Menüvorschläge auf Anfrage

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



Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Premium Plus – kalt-warmes Büffet

Suppen

Suppe nach Wahl (siehe Seite 4)

Kalte Speisen

Italienischer Landschinken mit Melone

Räucherfisch aus dem Buchenrauch

Räucher- und Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Vegane Blätterteigrolle mit Blattspinat & Kartoffeln, dazu Aioli

Rindfleischfrikadelle mit Kartoffelsalat

Roastbeef vom Holsteiner Rind mit Remouladensauce

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

Verschieden marinierte und gebratene Antipasti

Gegrillte Zucchini mit Schafskäsecreme

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Marktfrische Salate mit Kräuterdressing

Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

Auswahl von Brot, Brötchen und Butter

Warme Speisen

Rosa zubereiteter Kalbstafelspitz mit Pfefferrahmsauce am Büffet tranchiert

Maishähnchenbrust mit Rosmarin und Thymian gebraten

Geschmorte Lammkeule mit Ratatouille

Ganzes Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Gemüsestreifen und Gurken-Dill-Schmand

Veganes Kartoffelcurry mit Basmatireis

Jahreszeitliche Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Kartoffelkroketten

Desserts

Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille

Mousse au Chocolat

Mascarponecrème mit Erdbeersauce



Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Premium Plus – Weinempfehlungen

Weiß

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“

Weißburgunder Qualitätswein

Weingut Stefan Rinklin - trocken

Frisch mit den schönen Aromen von Aprikose und Apfel im zarten Schmelz. Ein Hauch von Mandel und Karamell

Weinheimer Sybillenstein

Kerner Spätlese - lieblich

Saftige Aromen von Aprikosen und reifen Äpfeln

Rosé

Bickensohler Qualitätswein

Spätburgunder Weißherbst - halbtrocken

Fruchtig-spritzig. Schöne Dörrobst-Arome

Vulkanfelsen, im Herzen des Kaiserstuhls gelegen. Auf dem 48. Breitengrad zwischen Freiburg und Colmar.

Rot

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

Chianti D.O.C.G.

Tenuta del Poggio Sensi - trocken

Kräftiges Rubinrot mit einem unwiderstehlichen Veilchenduft und den saftigen Aromen von Kirschen, Beeren und deutlichen Gewürznoten

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



*Hotel Bokel-Mühle am See - Neel-Greve Str. 2 - 25364 Bokel
04127-94200 www.bokelmuehle.de info@bokelmuehle.de
03/2025 Preisänderungen vorbehalten!*