



# Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen



## FEIERN IM LANDGASTHOF HESSENMÜHLE

**Schon immer war die Hessenmühle ein Ort der ausgelassenen Feste und Feiern.** Wurde in der guten alten Zeit zu stimmungsvollen Klängen noch auf der Tenne oder dem Hof getanzt, bietet unser Haus heute ein passendes, lebendiges Umfeld und die geeigneten **Räumlichkeiten für besondere Anlässe, wie z. B. Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen.** Hier miteinbezogen, können auch reizvolle Außenbereiche und Freiflächen für die vielfältigsten feierlichen und spielerischen Aktivitäten genutzt werden.

**Planen Sie mit uns Ihre Traumhochzeit oder Feierlichkeit.** Mit unserem „Rundum-sorglos-Service“ wird Ihre ganz persönliche Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

### INHALTSÜBERSICHT – ALLES AUF EINEN BLICK

<b>1 Räumlichkeiten und Übernachtungen //</b> Bestuhlungsbeispiele und Übernachtungspreise	02 - 03
<b>2 Ablauf Ihrer Feierlichkeit und unsere Dienstleistungen //</b> Zeitlich gut geplant und kulinarisch ein Genuss	04
<b>3 Menü-Pauschalen und Preise //</b> Rundum-sorglos und an alles gedacht	05 - 08
<b>4 Menübausteine und -vorschläge //</b> Ideen und Vorschläge für Ihr individuelles Menü	09 - 16
<b>5 Unsere Konditionen – Transparenz von Anfang an</b>	17
<b>6 Leitfaden für Ihre Hochzeitsfeier //</b> Was plane ich wann?	18 - 19
<b>7 Nützliche Adressen</b>	20



# Hessenmühle




genießen · entspannen · tagen



## 1 // RÄUMLICHKEITEN & ÜBERNACHTUNGEN

**Unsere Räumlichkeiten bieten für jeden Anlass den passenden Rahmen.** Ob unsere „Tenne“ im rustikalen Ambiente mit angrenzender Terrasse im Grünen oder der lichtdurchflutete Saal „Klein-Heilig-Kreuz“ mit individuellen Gestaltungsmöglichkeiten für den festlichen Anlass. Speziell für kleinere Feierlichkeiten im familiären Umfeld bietet unsere holzvertäfelte „Mühlenstube“ das passende räumliche Umfeld für jede Gruppengröße.

**Vereinbaren Sie einen Termin zum Kennenlernen und Besichtigen und überzeugen Sie sich von den vielen Möglichkeiten, die unsere schöne Hessenmühle zu bieten hat.**

RÄUMLICHKEIT	FLÄCHE (M <sup>2</sup> )	TAFELN	U-FORM	RUNDE TISCHE
 Saal „Klein-Heilig-Kreuz“	120	100 Personen	50 Personen	60 Personen
 „Tenne“	100	85 Personen	30 Personen	-
 „Mühlenstube“	80	50 Personen	25 Personen	-

Ihre ausgewählte Räumlichkeit steht Ihnen am Veranstaltungstag bis maximal 03:00 Uhr am Folgetag zur Verfügung. Sollte der Veranstaltungsraum am Abend zuvor nicht bereits reserviert sein, ermöglichen wir Ihnen gerne nach Rücksprache und gegen einen Aufpreis eine selbstständige Dekoration am Vorabend. Am Folgetag der Veranstaltung benötigen wir die Räumlichkeiten wieder für unseren Restaurantablauf. Kleinere Tischdekorationen werden in der Nacht von unserem Service-Team abgeräumt und bis zur Abholung verschlossen aufbewahrt. Eventuelle größere Dekorationselemente sowie Fotoboxen und Musikanlagen müssen nach Beendigung der Feierlichkeit durch den Leistungspartner abgebaut werden.



# Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen



## 1 // RÄUMLICHKEITEN & ÜBERNACHTUNGEN

**Auch für die Übernachtung im Anschluss an Ihre Feier ist gesorgt.** Gerne stellen wir Ihnen unsere Hotelzimmer, welche direkt an Ihre Räumlichkeit angrenzen, zur Verfügung. Wir setzen für eine Feierlichkeit in den Räumlichkeiten Saal „Klein-Heilig-Kreuz“ oder „Tenne“, die über eine Dauer von 21:00 Uhr hinausgeht, eine Mindestabnahme der jeweils angrenzenden Hotelzimmer (10) voraus.



### „Tenne“

Bei einer Feier in der „Tenne“  
**müssen gebucht werden:**

**10 Doppelzimmer** (Standardkategorie)\*  
ab 174 € / Zimmer  
zur Doppelnutzung & Nacht inklusive Frühstück

\*Zimmer können unterschiedlich ausgestattet sein



### Saal „Klein-Heilig-Kreuz“

Bei einer Feier im Saal „Klein-Heilig-Kreuz“  
**müssen gebucht werden:**

**10 Zimmer** (renoviert) ab 224 € / Zimmer  
zur Doppelnutzung & Nacht inklusive Frühstück

Am Wochenende haben wir einen  
Mindestaufenthalt von zwei Nächten.

### Kinder im Zimmer der Eltern, inklusive Aufbettung, berechnen wir wie folgt:

0 Jahre		kostenfrei
1 bis 3 Jahre	10 € pro Kind & Nacht inklusive Frühstück	
4 bis 6 Jahre	20 € pro Kind & Nacht inklusive Frühstück	
7 bis 9 Jahre	30 € pro Kind & Nacht inklusive Frühstück	
10 bis 12 Jahre	40 € pro Kind & Nacht inklusive Frühstück	
13 bis 15 Jahre	45 € pro Kind & Nacht inklusive Frühstück	
ab 16 Jahren		Vollzahler

## 2 // ABLAUF IHRER FEIERLICHKEIT UND UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

---

**Sie beginnen Ihre Feierlichkeit mit einem Sektempfang am Nachmittag auf der Terrasse im Außenbereich Ihrer Location.** Festlich hergerichtet mit Gartenbestuhlung, Loungebereich und Stehtischen, beginnt hier Ihre Feier im legeren Natur-Ambiente unserer schönen Hessenmühle.

**Am Abend findet Ihre Feierlichkeit in der von Ihnen ausgewählten Räumlichkeit statt.**

Das Eindecken der Tische, Tischdecken und Stoffservietten sowie das Erstellen von Menükarten sind in unseren Leistungsumfang inkludiert. Gerne können Sie uns dazu auch ein Bild oder ein Logo per E-Mail zusenden, welches wir dann in Ihre persönliche Menükarte integrieren. Das Abendmenü stellen wir gemeinsam in einem persönlichen Gespräch etwa 3 Wochen vor Ihrem Veranstaltungstag je nach Paket-Auswahl zusammen. **Unsere Buffets umfassen immer einen Anteil einer „Live-Cooking-Station“.** Hierzu eignen sich hervorragend Fischkomponenten und Gemüsevariationen, beispielsweise aus der Pfanne oder dem Wok. **Abgerundet wird Ihr Abendmenü mit einem variantenreichen Dessertbuffet, bestehend aus verschiedenen Komponenten.** Zur späteren Stunde bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen ein Mitternachtsbuffet zu, welches von unserem Service-Team zur gewünschten Uhrzeit bereitgestellt wird.

Gerne können Sie sich bereits im Vorfeld aus unseren Menüvorschlägen Wunschmenüs oder Inspirationen für Ihre Feier auswählen, die wir dann gemeinsam zu Ihrem persönlichen Festmenü zusammenstellen.

---

### ZUBUCHBARE DIENSTLEISTUNGEN

#### **FREIE TRAUUNG**

Auf unserer Wiese, mitten in der grünen Natur, richten wir auf Wunsch gerne Ihre Freie Trauung aus. In unserem Leistungsumfang sind der Auf- und Abbau eines Rednerpultes, Stühle mit weißen Hussen für Braut und Bräutigam sowie Festzeltbänke für Ihre Gäste enthalten. Zusätzlich stellen wir kleine Wasserflaschen bereit.

**// pauschal 650 € //**

#### **BLUMEN UND DEKORATION**

Unsere „Haus und Hof“-Floristen sind Meister ihres Faches und gestalten nach Ihren individuellen Wünschen ein wundervolles Blumenmeer für Ihre Festtafel. Gerne übernehmen wir für Sie die Korrespondenz und Organisation. Die Preise richten sich stets nach Marktpreisen und Aufwand des jeweiligen Arrangements zzgl. 10% Dienstleistungskosten für die Organisation und Abwicklung.

Bei selbst mitgebrachter Dekoration kümmern wir uns auf Wunsch gerne um ein professionelles und liebevolles Arrangement von Accessoires, Blumen, Gastgeschenken, Menükarten etc. (Aufpreis 25 € pro Tisch). Selbst organisierte und mitgebrachte Dekoration bitten wir Sie vor Ihrer Veranstaltung mit uns abzustimmen.



# Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen



## 3 // MENÜ-PAUSCHALEN UND PREISE

---

### TAGESVERANSTALTUNG

### ENTSPANNT FEIERN

buchbar ab 35 Personen

#### Kulinarischer Leistungsumfang:



#### EMPFANG

Sekt, Aromaten  
(Holundersirup, Lillet, Aperol),  
Bier vom Fass



#### MITTAGSMENÜ

##### Vorspeise

Suppe serviert

##### Hauptgang vom Buffet

eine Fleischkomponente  
eine Fischkomponente  
dazu verschiedene Soßen, Beilagen,  
Gemüsevariation, Salatbuffet

##### Dessert vom Buffet

Eisstation mit Candybar  
Dessertvarianten in kleinen Gefäßen



#### DER SÜSSE NACHMITTAG

Kaffee in Kannen und als Kaffeestation  
Aufbau, Schneiden und Lagerung  
der mitgebrachten Kuchen und Torten



#### INKLUDIERTER GETRÄNKE IM RAHMEN IHRER FEIERLICHKEIT

Rhön Sprudel classic, medium und still in Flaschen  
Soft-Getränke, Saft und Saftschorlen  
Hauswein weiß und rot  
Biere vom Fass  
Hausspirituosen  
Kaffee- und Kaffeespezialitäten nach dem Hauptgang

---

#### Menüpreis: 100 € pro Person

bis 5 Stunden (12 bis 17 Uhr)  
(Vollzahler ohne Kinder)



# Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen



## 3 // MENÜ-PAUSCHALEN UND PREISE

### ABENDVERANSTALTUNG

#### FESTLICH FEIERN

buchbar ab 35 Personen

##### Kulinarischer Leistungsumfang:



##### EMPFANG

Sekt, Aromaten  
(Holundersirup, Lillet, Aperol)  
Bier vom Fass  
dazu servieren wir Ihnen  
unsere „Empfangs-Häppchen“



##### DER SÜSSE NACHMITTAG

Kaffee in Kannen und als Kaffeestation  
Aufbau, Schneiden und Lagerung  
der mitgebrachten Kuchen und Torten



##### ABENDMENÜ

##### Vorspeise

als servierte Variante  
oder als Tischarrangement-Variante  
Suppe in Weckgläsern serviert

##### Hauptgang vom Buffet

eine Fleischkomponente  
eine Fischkomponente  
dazu verschiedene Soßen, Beilagen,  
Gemüsevariation, Salatbuffet

##### Dessert vom Buffet

Eisstation mit Candybar  
Dessertvarianten in kleinen Gefäßen



##### MITTERNACHTSIMBISS VOM BUFFET

Hausmacher Wurstausswahl  
Käsebrett sowie Begleitkomponenten  
Brot- und Brötchenauswahl



##### INKLUDIERTER GETRÄNKE

##### IM RAHMEN IHRER FEIERLICHKEIT

Rhön Sprudel classic, medium und still in Flaschen  
Soft-Getränke, Saft und Saftschorlen  
Hauswein weiß und rot  
Biere vom Fass  
Hausspirituosen  
zwei im Vorfeld ausgewählte Longdrinks  
Kaffee- und Kaffeespezialitäten

##### Menüpreis:

**170 € pro Person** - bis 01 Uhr

**175 € pro Person** - bis 02 Uhr

**185 € pro Person** - bis 03 Uhr

(Vollzahler ohne Kinder)

##### Zubuchbare

##### Leistungen:

Stuhlhussen (weiß)

5 € pro Stuhl



# Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen



## 3 // MENÜ-PAUSCHALEN UND PREISE

---

### MENÜ-PAUSCHALE „KIDS“

buchbar ab 10 Kindern

#### Kulinarischer Leistungsumfang:



#### EMPFANG

Wasser und Saftschorle, warmer Kakao dazu reichen wir „Waffelherzen“



#### ABENDMENÜ

als Tischbuffet am Kindertisch

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

Chicken Nuggets und Pommes frites

Kugel Eis nach Wahl dekoriert mit Smarties



#### INKLUDIERTER GETRÄNKE

#### IM RAHMEN IHRER FEIERLICHKEIT

Wasser, Soft-Getränke und Saftschorlen

Kinder von 0-3 Jahren	kostenfrei
Kinder von 4-6 Jahren	25 €
Kinder von 7-9 Jahren	35 €
Kinder von 10-12 Jahren	45 €
Kinder von 13-15 Jahren	55 €
ab 16 Jahren	Vollzahler



#### NACHTMITTAGSPROGRAMM FÜR KINDER

Gerne organisieren wir für Sie über den Nachmittag eine Kinderanimation wie Hüpfburg, Clowns, Schnitzeljagd oder Kinder-Schminken.

**Sprechen Sie uns gerne an.**

(Preise auf Anfrage und nach Aufwand)



# Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen

## 3 // MENÜ-PAUSCHALEN UND PREISE

### FEIERN IM KLEINEN RAHMEN

- Bei Feierlichkeiten **bis 15 Personen** können Sie und Ihre Gäste nach unserer aktuellen Speisekarte wählen.
- Zusätzlich haben Sie bei einer **Personenanzahl bis 35** die Möglichkeit in einer persönlichen Menüabsprache ein individuelles Menü zusammenzustellen. Dabei bieten wir untenstehende Möglichkeiten (Vorspeise/Suppe und Dessert als Set-Menü - Hauptgerichte zur Wahl) zur Auswahl an. Die verzehrten Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

#### EMPFANGSHÄPPCHEN

(Beispiel: dreierlei gerollte Flammkuchen: Lachs-Spinat, Tomate-Feta und Speck-Zwiebel)

#### VORSPEISEN- UND DESSERTPAUSCHALEN:

##### Vorspeise oder Suppe und „Set-Dessert“

(alles serviert) // **20 € pro Person**

(Beispiel: Rinderkraftbrühe oder Vitello Tonnato als Vorspeise | Crème brûlée als Dessert)

##### Vorspeisen-Etagere und „Set-Dessert“

(alles serviert) // **25 € pro Person**

(Beispiel: Auf den Etageren: Räucherlachs mit Sahne-meerrettich und Kartoffelrösti, Karamellisierter Ziegenfrischkäse im Pumpernickel auf Aprikosenkompott, Bruschetta | Crème brûlée als Dessert)

##### Vorspeisen-Etagere und Suppe und „Set-Dessert“

(alles serviert) // **28 € pro Person**

(Beispiel: Auf den Etageren: Räucherlachs mit Sahne-meerrettich und Kartoffelrösti, Karamellisierter Ziegenfrischkäse im Pumpernickel auf Aprikosenkompott, Bruschetta | Rinderkraftbrühe | Crème brûlée als Dessert)

##### Vorspeisen-Etagere und Suppe und Dessertarrangement auf Etageren

(alles serviert) // **32 € pro Person**

(Beispiel: Auf den Etageren: Räucherlachs mit Sahne-meerrettich und Kartoffelrösti, Karamellisierter Ziegenfrischkäse im Pumpernickel auf Aprikosenkompott, Bruschetta | Rinderkraftbrühe | Auf den Etageren: verschiedene Cremes in kleinen Gläsern als Dessert)

#### Eine Alternative am Abend bietet unser „Mühlen-Menü“ in 3 Gängen

(Vorspeise/Suppe, Hauptgänge zur Wahl, Dessert zur Wahl) nach der aktuellen Tageskarte zu **37,50 € pro Person**.

Unser Menü ist tageswechselnd und von regionalen und saisonalen Speisen beeinflusst. Generell lässt sich hier aber auch immer ein „Hessenmühlen Klassiker“ als Hauptgangauswahl ergänzen (Rumpsteak, Forelle oder Wiener Schnitzel) gegen Aufpreis zum Menüpreis.

**Auch für mehr als 35 Personen möglich.**

#### Zubuchbare Leistungen:

##### EMPFANG (Dauer maximal eine Stunde)

Sekt, Aromaten (Holundersirup, Lillet, Aperol)  
Bier vom Fass

**10 € pro Person**

dazu servieren wir Ihnen unsere „Empfangs-Häppchen“

**20 € pro Person**





# Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen



## 4 // MENÜBAUSTEINE UND -VORSCHLÄGE

**Auf den nächsten Seiten haben wir zur Auswahl und Inspiration einige Menüvorschläge für Sie zusammengestellt.** Nehmen Sie sich Zeit und wählen Sie einzelne Komponenten aus den verschiedenen Menüs für Ihren Festtag aus. Gerne besprechen wir in einer gemeinsamen Menüabsprache etwa 3 Wochen vor Ihrem Veranstaltungstag Ihre Wünsche und die Umsetzbarkeit.

Blicken Sie bei Ihrer Findungsphase auch auf vergangene Feste zurück, die Sie entweder selbst organisiert haben oder auch als Gast genießen durften. Was hat Ihnen besonders gut gefallen oder geschmeckt und was möchten Sie auf gar keinen Fall auf Ihrer eigenen Feier serviert bekommen? Eine gute Vorbereitung auf das gemeinsame Gespräch ist immer gut. **Wir beraten Sie selbstverständlich während der Menüabsprache zu den Themen Jahreszeiten-Komponenten, Kombinations- und Umsetzungsmöglichkeiten.**

### EMPFANGSHÄPPCHEN

Stellen Sie sich Ihre individuelle Auswahl zusammen:

**Blätterteig-Gebäck** verschieden gefüllt mit Speck, Käse und Kernen

oder

**dreierlei gerollte Flammkuchen** in den Varianten: Speck-Zwiebel, Tomate-Feta, Lachs-Spinat und Humus-Grillgemüse (vegan)

oder

**Hausgebackener „Zwibbels-Platz“** mit und ohne Speck

## 4 // MENÜBAUSTEINE UND -VORSCHLÄGE

---

### VORSPEISEN TISCH-ARRANGEMENTS

#### // KLASSISCH

**Räucherlachs** mit Crème fraîche und Kartoffelrösti

**Tafelspitzsülze** mit grüner Soße

**Gemüsequiche** (Spargel) mit Bärlauchcreme, Lüdertaler Saftschinken oder Räucherlachs

**Salat von der geräucherten Forelle** mit Kartoffeln, Lauch und Meerrettich

**Karamellierter Ziegenkäse** auf Wildkräutersalat mit Balsamico-Pfifferlingen

**Rosa Roastbeef-Röllchen** auf Mühlenbrotcrostini mit Sauce Remoulade

**Gemüse-Salat** mit Fetakäse und Gemüsestroh

**Garnelencocktail** im Glas

---

#### // HERBST UND WINTER

**Geräucherter Wildschinken** auf Crostini mit Preiselbeercreme

**Wildterriner** mit Cumberlandsoße und Waldorfsalat

**Geräucherte Entenbrust** auf Feldsalat mit Cassisvinaigrette

**Feldsalat** mit Kartoffel-Speck-Dressing und Knusper-Croutons

**Rote Bete Carpaccio** mit Ziegenkäse

**Gerösteter Kürbis** mit karamellisiertem Ziegenkäse

---

#### // MEDITERRAN

**Bruschetta**

„**Anti Pasti**“ – gefüllte Zucchiniröllchen, geschmorte Paprika mit Knoblauch, eingelegte Oliven, Hackbällchen in BBQ-Sauce

**Melonensalat** mit Parmaschinken

**Garnelen-Aioli**

**Karamellierter Ziegenkäse** auf Wildkräutersalat mit Balsamico-Pfifferlingen

**Lüdertal „Vitello Tonnato“** Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Karpfen-Creme

**Tomate-Mozzarella** mit Pesto



# Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen

## 4 // MENÜBAUSTEINE UND -VORSCHLÄGE

---

### SUPPEN

#### // KLARE SUPPEN

##### **„Vogelsberger Festtagssuppe“**

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,  
Eierstich und Gemüsestreifen

**Beef-Tea** mit Tatar-Crostini klassisch gewürzt

**Klare Ochschwanzsuppe** mit Chesterstange

**Klare Tomatenssenz** mit Mozzarellawürfeln und Basilikum

**Gazpacho** (kalte andalusische Gemüsesuppe) mit gebackener Garnele

**Klare Wildessenz** mit Kräuter-Klößchen

---

#### // GEBUNDENE SUPPEN

**Geflügelcremesuppe** mit Apfel-Schmand-Topping

**Tomatencremesuppe** mit Mandelsahnehaube

**Apfel-Sellerie-Cremesuppe** mit Calvados

**Kürbiscremesuppe** mit steirischem Öl und Kernen

**Karotten-Ingwersüppchen** mit Sesam-Grissini

**Cremesuppe von Gartenkräutern** mit Croutons

**Cremesuppe von frischem Bärlauch** (saisonbedingt) mit Käsecroutons

**Spargelcremesuppe** (saisonbedingt)

## 4 // MENÜBAUSTEINE UND -VORSCHLÄGE

---

### HAUPTGERICHTE – FLEISCHGERICHTE

#### // RIND & KALB

**Rinderhüfte** im Ganzen medium gebraten

**Rinderrouladen** „Hausfrauen Art“ in eigener Soße

**Schnitzel vom Kalb**

**Tafelspitz** im Wurzelsud gekocht

**Kalbshüfte** im Ganzen gebraten

**Geschmorter Kalbsbraten** in eigener Soße

**„Piccata Milanese vom Kalb“**

kleine Kalbsschnitzel in der Parmesan-Ei-Hülle mit Tomatenragout

---

#### // SCHWEIN

**Schweinelende** im Ganzen gebraten

**Geschnetzeltes von der Schweinelende**  
mit Champignons, Zwiebeln und Gurken

**Schnitzel „Wiener Art“**

**Spießbraten** gefüllt oder **Kammbraten**

**Krustenbraten** aus der Schweinskeule

---

#### // LAMM

**Lammnüsschen** (kurz gebraten)

**Geschmorter Lammbraten** aus der Keule

## 4 // MENÜBAUSTEINE UND -VORSCHLÄGE

---

### HAUPTGERICHTE – FLEISCHGERICHTE

#### // WILD UND WILDGEFLÜGEL (saisonbedingt)

Regionaler **Hirschbraten, Rehbraten** oder **Gulasch**

**Ganze Gans** mit Füllung, **Gänsekeule, Gänsebraten**

**Entenbrust** rosa, **Entenkeule**

---

#### // GEFLÜGEL

**Hähnchenbrust** naturell, im Kürbis-Knuspermantel oder paniert

**Putensteak** naturell oder paniert

**Putengeschnetzeltes** in Rahm oder mit Curry

**„Piccata Milanese von der Pute“**

kleine Schnitzel von der Pute in der Parmesan-Eihülle

## 4 // MENÜBAUSTEINE UND -VORSCHLÄGE

---



### HAUPTGERICHTE FISCHGERICHTE & VEGETARISCHE GERICHTE

#### // FISCH

**Hessenmühlen-Forellen-Filets „Müllerin“** am Buffet gebraten

**Lachssteak** naturell

**Rotbarschfilet** naturell oder gebacken

**Zanderfilet** auf der Haut gebraten

**Kabeljau** gedünstet

**Buttermakrele**

---

#### // VEGETARISCHE GERICHTE

**Gemüselasagne**

**Pasta aus dem Parmesanlaib** mit verschiedenen Aromaten (Live-Cooking-Station)

**Thai-Curry** mit Reis, auf Wunsch pikant gewürzt

**Spinat-Knödel** auf Tomatenragout mit Rucola

**Parmesan-Risotto** mit Waldpilzen und frischen Kräutern

**Kleine Gemüse-Kartoffel-Taler** mit Tomate und Mozzarella überbacken

## 4 // MENÜBAUSTEINE UND -VORSCHLÄGE

---

### **HAUPTGERICHTE** **SOSEN & SÄTTIGUNGSBEILAGEN**

#### **// DUNKLE SOSEN**

Bratenjus // Kalbsjus // Pfefferjus // Thymianjus // Madeirasoße // Calvadossoße // Balsamicojus // Mühlenbiersoße // Jägersoße // Paprikasoße // Tomatensugo

#### **// HELLE SOSEN**

Champignonrahmsauce // Madagaskar-Pfeffersauce // Safransauce // Rieslingsauce // Currysoße // Meerrettichsoße // Bärlauchsoße (saisonbedingt) // Sauce Hollandaise // Sauce béarnaise

#### **// KALTE SOSEN**

Vogelsberger Grüne Soße // Remouladensoße // Zaziki // Cocktailsoße // Kräuterschmand // BBQ-Soße // Curry-Dip

---

#### **// SÄTTIGUNGSBEILAGEN**

Kroketten // Rösti // hausgemachte Pommes // Salzkartoffeln // Rosmarinkartoffeln // Kartoffelgratin // Herzoginkartoffeln // Macaire-Kartoffeln // Kartoffelklöße // Bergkäsknödel // Polenta-Taler // Spätzle // Tagliatelle // Spaghetti // Schupfnudeln // Gnocchi // Risotto // Ebly-Risotto // Butterreis // Reis aromatisiert

## 4 // MENÜBAUSTEINE UND -VORSCHLÄGE

---

### HAUPTGERICHTE – GEMÜSE

**Ratatouille**

**Waldpilzpfanne** mit Zwiebeln und frischen Kräutern (Live-Cooking-Station)

**Sommerliches Gartengemüse**

**Pfannengemüse** mit Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln und Zuckerschoten  
italienisch oder asiatisch gewürzt (Live-Cooking-Station)

**Tomaten-Fenchel-Gemüse**

**Warme Schmorgurken** in Pernod

**Lauch-Gemüse** mit Karottenstiften

**Bohngemüse** mit Tomatenragout

**Klassisches Kaisergemüse** in Rahm

**Rosenkohl** mit Zwiebeln und Speck (saisonbedingt)

**Apfelrotkohl** (saisonbedingt)



## 5 // UNSERE KONDITIONEN – TRANSPARENZ VON ANFANG AN

---

### ANZAHLUNG

Vor Ihrer Feierlichkeit erhalten Sie von uns eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 50 % des zu erwartenden Gesamtbetrags mit Fälligkeit spätestens 12 Wochen vor Veranstaltungstermin. Nach Ihrer Feierlichkeit erhalten Sie eine Abschlussrechnung mit einem Zahlungsziel von 7 Tagen.

### MINDESTUMSATZ

Unsere beiden Räumlichkeiten Saal „Klein-Heilig-Kreuz“ und „Tenne“ sind beide mit einem Mindestumsatz von **4.500 €** belegt.

Der Mindestumsatz bezieht sich auf die zu der Veranstaltung gehörenden Speisen und Getränke. Kosten für Übernachtung, Frühstück, Dekoration und ähnliche Leistungen sind in der Berechnung nicht enthalten. Bei Erreichen des Mindestumsatzes entfällt für Sie die Raummiete. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, berechnen wir eine Raummiete in Höhe des Differenzbetrags.

### MITGEBRACHTE SPEISEN

Da wir ein gastronomischer Betrieb sind und unsere eigenen Speisen und Getränke verkaufen möchten, gestatten wir im Rahmen Ihrer Feierlichkeit lediglich das Mitbringen von Torten und Kuchen. Hierfür berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von **5,00 € pro Person**. Wenn Sie weitere Speisen und Getränke mitbringen möchten, ist eine vorherige Anmeldung zwingend erforderlich. Für Getränke fällt zusätzlich ein Korkgeld an, dessen Höhe sich nach der Art und Menge richtet. Vor Ihrer Feierlichkeit muss für mitgebrachte Speisen und Getränke unser – von Ihnen unterschriebene – Haftungsausschluss vorliegen. Diesen senden wir Ihnen rechtzeitig zu.

### LAUTSTÄRKE UND FEIERABEND

**Ab 23.00 Uhr** muss die Lautstärke im Außenbereich vertretbar für alle anderen Gäste im Rahmen gehalten und Musikanlagen im Außenbereich müssen abgebaut werden.

**Ab 01.00 Uhr** muss die Musik im Raum der Feierlichkeit auf Zimmerlautstärke reguliert und die Bässe reduziert werden, damit andere Gäste nicht gestört werden. Ebenso müssen die Fenster geschlossen gehalten werden.

Mit Beendigung der Feier um spätestens **03.00 Uhr** ist die Musik auch im Innenbereich abzuschalten.

### REINIGUNG

Die Reinigung und das Aufräumen der Örtlichkeit übernimmt grundsätzlich das Mühlenteam für Sie. Je nach Aufwand behalten wir uns vor, Sonderreinigungskosten in Rechnung zu stellen.

## 6 // LEITFADEN FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER

---

**Der schönste Tag im Leben will gut organisiert sein.** Wir haben für Sie nachfolgend ein paar der wichtigsten Punkte zusammengestellt, um Sie zu unterstützen. Gerne begleiten wir Sie durch die spannende Zeit bis zur Trauung und nehmen Ihnen vieles ab – **Sprechen Sie uns einfach an.**

### 12 BIS 6 MONATE VORHER

- Hochzeitstermin festlegen
- Art der Hochzeit (standesamtlich, kirchlich, frei)
- kirchliche Hochzeit (katholisch, evangelisch, ökumenisch)
- Termin mit Standesbeamten vereinbaren
- Termin mit Pfarrer / freien Theologen
- Ort und Rahmen der Hochzeitsfeier
- Hochzeitsbudget
- vorläufige Gästeliste
- Hochzeitsfotografen buchen
- DJ / Band buchen
- Restaurant buchen
- weitere Unterhaltung buchen (Feuerwerk, Feuershow, Ballonaktionen, Zauberer, Kinderclown, Tänzer)
- Hochzeitsdekorateur buchen

### 6 MONATE VORHER

- Anmeldung der Eheschließung beim Standesamt
- Anmeldung der kirchlichen Trauung beim Pfarramt (freien Geistlichen)
- Unterlagen für die standesamtliche / kirchliche Trauung
- Einladungskarten verschicken (Deadline für Rückmeldung setzen)
- Hochzeitsauto / Oldtimer / Hochzeitskutsche mieten
- Tanzkurs belegen
- Hochzeitsreise planen und buchen (Urlaubsantrag, Reisepassgültigkeit, Visum, Impfungen)
- Festsaaldekoration festlegen (Hauptfarbe, Tischaccessoires etc.)

### 5 BIS 4 MONATE VORHER

- Rechtsanwalt- / Notartermin zwecks Ehevertrags
- Traugespräch mit dem Pfarrer (freien Geistlichen)
- Hochzeitstorte aussuchen
- Florist
- Trauringe aussuchen
- Brautkleid
- Hochzeitsanzug
- Blumenkinderausstattung

### 3 BIS 2 MONATE VORHER

- Gästeliste sollte stehen
- Gästeanzahl an das Restaurant / den Partyservice
- Druckauftrag: Tisch- und Menükarten, Programm in der Kirche, Liedtexte
- Hochzeitskerze
- Brautschmuck
- Outfit für die standesamtliche Trauung
- Hotelzimmer für Gäste
- Geschenkeliste
- schöne Plätze für Hochzeitsfotoshooting



# Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen

## 6 // LEITFADEN FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER

---



### 1 MONAT VORHER

- Probehochzeitsfrisur
- Probe-Make-Up
- finale Absprache mit Restaurant
- Gastgeschenke
- Geschenke für Blumenkinder/Ringträger
- Trauringe
- Sitzordnung
- Polterabend
- Ablauf am Tag der Hochzeit/  
Zuständigkeiten
- Gästetransport



### 2 WOCHEN VORHER

- Menüabsprache mit dem Restaurant
- Bräutigam Friseurtermin
- Anprobe Hochzeitskleid/  
Hochzeitsanzug, evtl. ändern lassen
- Rücksprache mit Pfarrer, Restaurant/  
Partyservice, Fotografen, Kameramann,  
Konditor, Friseur, Make-Up-Artist,  
Floristen, Band/DJ etc.
- Besorgungen für Flitterwochen
- Brautschuhe in der Wohnung einlaufen



### 1 WOCHE VORHER

- Bräutigam Frisör
- Blumenkinder Probelauf
- Hochzeitstanz üben
- Danksagungsliste
- Täschchen mit Not-Utensilien
- Koffer für die Flitterwochen
- Kleid und Anzug aufbügeln
- Massage
- Kosmetikerin



### 1 TAG VORHER

#### Legen Sie das bereit:

- Brautkleid, Schleier, Unterrock, Schuhe,  
Strümpfe, Unterwäsche, Accessoires
- Anzug, Weste, Hemd, Manschettenknöpfe,  
Schleife/Krawatte, Schuhe, Socken,  
Unterwäsche, Accessoires
- Ringe und wichtige Dokumente
- Trausprüche
- Geld in Umschlägen (für z.B. Pfarrer,  
Florist, Trinkgeld)
- Tasche mit Not-Utensilien
- Hochzeitsauto/Oldtimer holen



# Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen



## 7 // NÜTZLICHE ADRESSEN

---

### KIRCHE

#### **Klein-Heilig-Kreuz**

Telefon: 0 66 48 - 74 61

E-Mail: [pfarrei.grossenlueder@bistum-fulda.de](mailto:pfarrei.grossenlueder@bistum-fulda.de)

[www.katholische-kirche-heiligkreuz.de](http://www.katholische-kirche-heiligkreuz.de)

### FOTOGRAF

#### **Johannes Strott Fotografie**

Telefon: 0176 - 60 32 29 12

E-Mail: [kontakt@jstrott-fotografie.de](mailto:kontakt@jstrott-fotografie.de)

[www.jstrott-fotografie.de](http://www.jstrott-fotografie.de)

### KUTSCHE

#### **Kutschenstation Lüdertal**

Familie Kekert

Telefon: 0 66 50 - 82 43

### BAND, SÄNGER & DUO

#### **Künstleragentur Brandenstein, ehem. Ebert**

Telefon: 06 61 - 96 79 77 30

E-Mail: [info@kuenstleragentur-brandenstein.de](mailto:info@kuenstleragentur-brandenstein.de)

[www.kuenstleragentur-ebert.de](http://www.kuenstleragentur-ebert.de)

### BLUMEN & DEKORATION

#### **Blumen Hahn**

Telefon: 066 48 - 72 59

[www.blumen-hahn.de](http://www.blumen-hahn.de)

[www.groove-it-fulda.de](http://www.groove-it-fulda.de)

[www.soundaholics.de](http://www.soundaholics.de)

### DJ

#### **Mobile DJ Sound Inhaber**

#### **Sebastian Möller**

Telefon: 0160 - 94 71 79 84

E-Mail: [mobiledjsound@gmx.de](mailto:mobiledjsound@gmx.de)



Besuchen Sie auch unser  
**Mühlen S.P.A**  
und lassen Sie sich mit unseren exklusiven  
Naturprodukten verwöhnen.

---



LANDGASTHOF HESSENMÜHLE

Hessenmühle 1 // 36137 Großenlüder-Kleinlüder // Telefon +49 6650 988 - 0  
E-Mail: [info@landgasthof-hessenmuehle.de](mailto:info@landgasthof-hessenmuehle.de) // [www.landgasthof-hessenmuehle.de](http://www.landgasthof-hessenmuehle.de)

