

## ***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**

- 1 | Räumlichkeiten und Übernachtungen – Bestuhlungsbeispiele und Übernachtungspreise
- 2 | Ablauf der Feierlichkeit und Dekoration – Zeitlich gut geplant und kulinarisch ein Genuss
- 3 | Menü-Pauschalen und Preise – Rundum-sorglos und an Alles gedacht
- 4 | Menüvorschläge – Ideen und Vorschläge für Ihr individuelles Menü
- 5 | Rechnung und Anzahlung -Transparenz von Anfang an-
- 6 | Leitfaden für Hochzeitsfeiern – was plane ich wann?
- 7 | Nützliche Adressen



## 1 | Räumlichkeiten und 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“ oder unsere „Fischerhütte“ mit maritimen Bistro-Flair das passende räumliche Umfeld für jede Gruppengröße.

Vereinbaren Sie einen „Kennenlern-Termin“ an unserer Rezeption und überzeugen Sie sich von den vielen Möglichkeiten, die unsere schöne Hessenmühle zu bieten hat.

Räumlichkeit	Fläche	Tafeln	U-Form	Runde Tische
				
Klein-Heilig-Kreuz	120	100 Personen	50 Personen	60 Personen
Tenne	100	85 Personen	35 Personen	-
Mühlenstube	80	50 Personen	25 Personen	-
Fischerhütte	60	35 Personen	-	-

Format!!!

Ihre ausgewählte Räumlichkeit steht Ihnen am Veranstaltungstag über den kompletten Zeitraum zur Verfügung. Sollte der Veranstaltungsraum am Abend zuvor nicht bereits reserviert sein, ermöglichen wir Ihnen gerne eine 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 Musikanalgen müssen nach Beendigung der Feierlichkeit durch den Leistungspartner abgebaut und verräumt werden.

## 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. Bitte beachten Sie, dass für eine Reservierung der Räumlichkeiten des Saals „Klein-Heilig-Kreuz und der „Tenne“ eine Mindestabnahme von 5 Hotelzimmern gewährleistet sein muss.

Räumlichkeit	„Tenne“	Saal „Klein-Heilig-Kreuz“
Einzelzimmer inkl. Frühstück	85,00 € pro Person	95,00 € pro Person
Doppelzimmer inkl. Frühstück	55,00 € pro Person	70,00 € pro Person



## 2 | Ablauf der Feierlichkeit und Dekorationen

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

Am Abend findet Ihre Feierlichkeit in der, von Ihnen ausgewählten, Räumlichkeit statt. Das Eindecken der Tische sowie Stoffservietten, Tischdecken und Kerzenleuchter sind in unserem Leistungsumfang inkludiert. 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 „Show-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.



## DEKORATION

### **BLUMEN**

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. Bei selbst mitgebrachter Dekoration, kümmern wir uns auf Wunsch gerne um ein professionelles und liebevolles Arrangement von Accessoires, Blumen, Gastgeschenken, Menükarten etc. (Aufpreis pauschal 50,00 €).

### **MENÜKARTEN**

In den Pauschalpreisen ist die Erstellung einer Hessenmühlen-Menükarte für Ihr Fest enthalten. Gerne können Sie uns dazu auch Bilder oder ein Logo per E-Mail zusenden, welches wir dann in Ihre persönliche Menükarte integrieren.



### 3 | Menü-Pauschale und Preise

#### „ENTSPANNT FEIERN“

##### Kulinarischer Leistungsumfang:

Sekt, Aromaten (Holundersirup, Lillet, Aperol),  
Mini-Pils vom Fass

Dazu servieren wir Ihnen unsere  
„Empfangs-Häppchen“

##### Abendmenü

Suppe in Tassen serviert

##### Hauptgang am Buffet

Fleischkomponenten,  
1 Fischkomponente  
dazu

verschiedene Soßen und Beilagen,  
Gemüsevariation und Salat

##### Dessert am Buffet

Eisstation mit Candybar  
Dessertvarianten in kleinen Gefäßen

##### Mitternachtsbuffet

Hausmacher Wurstausswahl,  
Käsebrett sowie Begleitkomponenten  
Brot und Brötchenauswahl

##### Inkludierte Getränke über den gesamten Zeitraum der 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 ab 30 Personen  
(Vollzahler ohne Kinder)*

*-100,00 € pro Person-*

„FESTLICH FEIERN“

Kulinarischer Leistungsumfang:

Empfang

Sekt, Aromaten (Holundersirup, Lillet, Aperol),  
Mini-Pils 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 am Buffet

2 Fleischkomponenten,  
1 Fischkomponente  
dazu  
verschiedene Soßen und Beilagen,  
Gemüsevariation und Salat

Dessert am Buffet

Eisstation mit Candybar  
Dessertvarianten in kleinen Gefäßen

Mitternachtsbuffet

Hausmacher Wurstausswahl,  
Käsebrett sowie Begleitkomponenten  
Brot-und Brötchenauswahl

Inkludierte Getränke über den gesamten Zeitraum der Feierlichkeit

Rhön Sprudel Classic, Medium und Still in Flaschen  
Soft-Getränke, Saft und Saftschorlen,  
Hauswein weiß und rot  
Biere vom Fass  
Hausspirituosen  
2 im Vorfeld ausgewählte Longdrinks  
Kaffee- und Kaffeespezialitäten

*Menüpreis ab 30 Personen  
(Vollzahler ohne Kinder)*

*-130,00 € pro Person-*

„EXKLUSIV FEIERN“

Kulinarischer Leistungsumfang:

Empfang

Sekt, Aromaten (Holundersirup, Lillet, Aperol),  
Mini-Pils vom Fass

Der süße Nachmittag:

Kaffee in Kannen und als Kaffeestation  
Kuchenbuffet (von Ihnen organisiert und mitgebracht)

Dazu servieren wir Ihnen unsere  
„Empfangs-Häppchen“

Abendmenü

Vorspeise  
als servierte Variante oder als Tischarrangement-Variante  
\*\*\*  
Suppe in Weckgläsern serviert

Hauptgang am Buffet

3 Fleischkomponenten,  
1 Fischkomponente  
verschiedene Soßen, Beilagen, Gemüsevariation, Salat

Dessert am Buffet

Eisstation mit Candybar  
Dessertvarianten in kleinen Gefäßen

Mitternachtsbuffet

Hausmacher Wurstausswahl,  
Käsebrett sowie Begleitkomponenten,  
warme Komponente wie Currywurst, Mini-Burger oder Gulaschsuppe  
Brot- und Brötchenauswahl

Inkludierte Getränke über den gesamten Zeitraum der Feierlichkeit

Rhön Sprudel Classic, Medium und Still in Flaschen  
Soft-Getränke, Saft und Saftschorlen,  
Hauswein weiß und rot  
Biere vom Fass  
Hausspirituosen  
2 im Vorfeld ausgewählte Longdrinks  
Kaffee- und Kaffeespezialitäten

*Menüpreis ab 30 Personen  
(Vollzahler ohne Kinder)*

*-150,00 € pro Person-*



**DEKORATIONS-EXTRA**

-Im Paketpreis enthalten-

Stuhlhussen inklusive Leihgebühr

- Auf- und Abziehen, Reinigen für alle Gäste-Stühle

## „MENÜ-PAUSCHALE „KIDS“

Kinder von 0-3 Jahren kostenfrei

Kinder von 4-6 Jahren 20,00 €

Kinder von 7-9 Jahren 35,00 €

Kinder von 10-13 Jahren 55,00 €

Ab 14 Jahren Vollzahler

### 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

### Inkludierte Getränke über den gesamten Zeitraum der Feierlichkeit:

Wasser, Soft-Getränke und Saftschorlen

### NACHTMITTAGSPROGRAMM FÜR KINDER

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

Sprechen Sie uns gerne an.

(Preise auf Anfrage und nach Aufwand)

## FEIERN IM KLEINEREN RAHMEN

Für Feierlichkeiten unter 30 Personen haben Sie die Möglichkeit in einer individuellen Menüabsprache ein Wahl-Menü zusammenzustellen. Die Preise richten sich dann nach den aktuellen Speisekartenpreisen und werden nach der Speisenauswahl zu einem Menüpreis zusammengefasst. Die verzehrten Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Für die Bereitstellung der Räumlichkeit sowie Tischwäsche und Stoffservietten berechnen wir einen Gedeckpreis von pauschal 5,00 € pro Person.

#### 4 | Menüvorschläge

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

Dreierlei gerollte Flammkuchen in den Varianten: Speck-Zwiebel, Tomate-Feta und Lachs-Spinat

Hausgebackener „Zwibbels-Ploatz“ mit und ohne Speck

Gemischte Canapés mit Lachs, Roastbeef, rohem Schinken und Käse

Mühlenbrothappen mit Hausmacher Wurst, Räucherforellen, Kochkäse, Obatzter, gekochtem Schinken und Tomatencreme

 „FINGER FOOD“ für den ausgedehnten Empfang  
(nicht in den Pauschalen enthalten)

Kleine Schnitzel mit Lüdertaler Kartoffelsalat

Hackbällchen in pikanter Soße

Currywurst im Glas

Hähnchen-Curry-Salat mit Früchten und Sesam -Crissini

Gemüse-Salat mit Fetakäse und Gemüsestroh

Garnelencocktail im Glas

-15,00 € pro Person-

## VORSPEISEN UND TISCH-ARRANGEMENTS

### „KLASSISCH“

Räucherlachs mit Crème fraîche und Kartoffelrösti

Tafelspitzsülze mit grüner Soße

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

Salat von der geräucherten Forelle mit Kartoffeln, Lauch und Meerrettich

Karamellierte Ziegenkäse auf Wildkräutersalat mit Balsamico-Pfifferlingen

Rosa Roastbeef-Röllchen auf Mühlenbrotcrostini mit Sauce Remoulade

### „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,

Karamellierte Ziegenkäse auf Wildkräutersalat mit Balsamico-Pfifferlingen

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

Tomate-Mozzarella mit Pesto

## SUPPEN

### KLARE SUPPEN

„Vogelsberger Festtagssuppe“

-Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen-

\*\*\*

Beef-Tea mit Tatar-Crostini klassisch gewürzt

\*\*\*

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange

\*\*\*

Klare Tomatenessenz 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-Crissini

\*\*\*

Cremesuppe von Gartenkräutern mit Croutons

\*\*\*

Cremesuppe von frischem Bärlauch (saisonbedingt) mit Käsecroutons

\*\*\*

Spargelcremesuppe (saisonbedingt)

## HAUPTGERICHTE - FLEISCHGERICHTE

### Rind & Kalb

Rinderhüfte im Ganzen medium gebraten

\*\*\*

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ in eigener Soße

\*\*\*

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

Kleine Wiener Schnitzel vom Kalb

\*\*\*

Schweinelende im Ganzen gebraten oder als Medaillons

\*\*\*

Geschnetzeltes von der Schweinelende mit Champignons, Zwiebeln und Gurken

\*\*\*

Kleine Schnitzel „Wiener Art“

\*\*\*

Krustenbraten aus der Schweinskeule

## HAUPTGERICHTE – FLEISCHGERICHTE

### **Lamm**

Lammnüsschen (kurz gebraten)

\*\*\*

Geschmorter Lamnbraten aus der Keule

\*\*\*

Spießbraten mit Mühlenbiersoße

\*\*\*

Krustenbraten aus der Schweinskeule

### **WILD UND WILDGEFLÜGEL - SAISONBEDINGT**

Hirschbraten, Wildbraten mit Wachholdersoße

\*\*\*

Hirschgulasch

\*\*\*

Ganze Gans, Gänsekeule, Gänsebraten

\*\*\*

Entenbrust gefüllt mit Dörripflaumen

### **GEFLÜGEL**

Hähnchenbrust natur, im Kürbis-Knuspermantel oder auch als Schnitzel

\*\*\*

Putensteak natur oder paniert als Schnitzel

\*\*\*

Putengeschnetzeltes „Stroganoff“ oder alternativ mit Curry

\*\*\*

„Piccata Milanese von der Pute“ kleine Schnitzel von der Pute in der Parmesan-Eihülle mit Tomatenragout

HAUPTGERICHTE – FISCHGERICHTE – VEGETARISCHE GERICHTE

 **FISCH**

Hessenmühlen-Forellen-Filets „Müllerin“

\*\*\*

Laschssteak „natur“

\*\*\*

Rotbarschfilet natur oder gebacken

\*\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten

\*\*\*

Kabeljau gedünstet

\*\*\*

Buttermakrele

 **VEGETARISCHE GERICHTE**

Gemüselasagne

\*\*\*

Pasta aus der Wokpfanne mit verschiedenen Aromaten

\*\*\*

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

## HAUPTGERICHTE – SOßEN, SÄTTIGUNGSBEILAGEN

### **DUNKLE SOßEN**

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

### **HELLE SOßEN**

Champignonrahmssoße, Madagaskar-Pfeffersoße, Safransoße, Rieslingsoße, Currysoße, Meerrettichsoße, Bärlauchsoße, Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise

### **KALTE SOßEN**

Vogelsberger grüne Soße, Remouladensoße, Zaziki, Cocktailsoße, Kräuterschmand, BBQ-Soße, Curry-Dip

### **SÄTTIGUNGSBEILAGEN**

Pommes frites, Kroketten, Rösti, hausgemachte Pommes frites

Salzkartoffeln, Risoléekartoffeln, Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln, Maccairekartoffeln

Kartoffelklöße - auf Wunsch auch gefüllt

Semmelknödeltaler, Polenta-Taler

\*\*\*

Spätzle, Tagliatelle, Spaghetti, Schupfnudeln, Gnocchi

\*\*\*

Risotto, Butterreis, Reis aromatisiert

## HAUPTGERICHTE - GEMÜSE

### GEMÜSE

Ratatouille

\*\*\*

Waldpilzpfanne mit Zwiebeln und frischen Kräutern

\*\*\*

sommerliches Gartengemüse

\*\*\*

Pfannengemüse mit Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln und Zuckerschoten  
italienisch oder asiatisch gewürzt

\*\*\*

Tomaten-Fenchel-Gemüse

\*\*\*

Warme Schmorgurken in Pernod

\*\*\*

Lauch-Gemüse mit Karottenstiften

Bohnen Gemüse mit Tomatenragout

\*\*\*

Klassisches Kaisergemüse in Rahm

\*\*\*

Rosenkohl mit Zwiebeln und Speck

\*\*\*

Apfelrotkohl

## 5 | RECHNUNG UND ANZAHLUNG – TRANSPARENZ VON ANFANG AN–

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 10 Tagen.

### MINDESTUMSATZ

Unsere beiden Räumlichkeiten Saal „Klein-Heilig-Kreuz“ und „Tenne“ sind beide mit einem Mindestumsatz von 3.000,00 € 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.

### SPÄT GEWORDEN? UNSERE ÜBERSTUNDENREGELUNG

Unsere Menü-Pauschalen beinhalten das Service- und Küchenpersonal je nach Umfang der ausgewählten Leistungen bis einschließlich 01:00 Uhr.

Jede weitere angefangene Stunde wird mit einer Service-Pauschale von 120,00 € in Rechnung gestellt.

### REINIGUNG UND WEITERES

Die Reinigung und das Aufräumen der Örtlichkeit übernimmt unser Mühlenteam für Sie und wird nicht in Rechnung gestellt.

## 6 | LEITFADEN FÜR HOCHZEITSFEIERN

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 Ehevertrag
- ☞ Traugespräch mit dem Pfarrer (freien Geistlichen)
- ☞ Hochzeitstorte aussuchen
- ☞ Florist
- ☞ Trauringe aussuchen
- ☞ Brautkleid
- ☞ Hochzeitsanzug
- ☞ Blumenkinderausstattung

### 3 BIS 2 MONATE VORHER

- ☞ Menüabsprache mit dem Restaurant
- ☞ 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

### 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

- ☞ 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

## 7 | NÜTZLICHE ADRESSEN

### KIRCHE

#### **Klein Heilig Kreuz**

##### Sprechzeiten im Pfarrbüro:

dienstags von 17.30 – 18.30 Uhr

donnerstags von 16.30 – 17.30 Uhr (P. Ljubo)

##### in dringenden Anliegen:

P. Ljubo Blankenau: 06650 9180603

oder Pfarramt Blankenau: 06650 254

### KUTSCHE

#### **Kutschenstation Lüdertal**

Familie Keckert

Telefon: 06650 8243

### BLUMEN & DEKORATION

#### **Blumen Hahn**

Telefon: 06648 7259

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

#### **Kreatives Schenken** - Renate & Bertold Döppner

web: [www.kreativesschenken-döppner.de](http://www.kreativesschenken-döppner.de)

### FOTOGRAF

#### **Salih Usta Photography** - unkonventionell

Telefon: 0661 20739090

E-Mail: [Info@salihusta.de](mailto:Info@salihusta.de)

Web: [www.salihusta.de](http://www.salihusta.de)

#### **Löffler Photography & Film** - Steffen Löffler

Telefon: 0661 96092680

E-Mail: [Info@hochzeitsfotograf-fulda.de](mailto:Info@hochzeitsfotograf-fulda.de)

Web: [www.hochzeitsfotograf-fulda.de](http://www.hochzeitsfotograf-fulda.de)

### BAND, SÄNGER & DUO

#### **Künstleragentur Ebert**

Telefon: 06650 8861

Web: [www.kuenstleragentur-ebert.de](http://www.kuenstleragentur-ebert.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 94717984

Web: [mobiledjsound@gmx.de](mailto:mobiledjsound@gmx.de)