



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



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 ²)	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.



Natur-Panoramazimmer

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.



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)



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



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, Schnitzel-
jagd oder Kinder-Schminken.

Sprechen Sie uns gerne an.

(Preise auf Anfrage und nach Aufwand)

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



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-Ploatz“ 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

Karamellisierte 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 Zucchinirollchen, geschmorte Paprika
mit Knoblauch, eingelegte Oliven, Hackbällchen in BBQ-Sauce

Melonensalat mit Parmaschinken

Garnelen-Aioli

Karamellisierte Ziegenkäse auf Wildkräutersalat mit Balsamico-Pfifferlingen

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

Tomate-Mozzarella mit Pesto

4 // MENÜBAUSTEINE UND -VORSCHLÄGE

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-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 SOSSEN & SÄTTIGUNGSBEILAGEN

// DUNKLE SOSSEN

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

// HELLE SOSSEN

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

// KALTE SOSSEN

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

Bohnengemüse 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 Teller geld 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

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



7 // NÜTZLICHE ADRESSEN



KIRCHE

Klein-Heilig-Kreuz

Telefon: 0 66 48 - 74 61

E-Mail: pfarrei.grossenlueder@bistum-fulda.de

www.katholische-kirche-heiligkreuz.de



FOTOGRAF

Johannes Strott Fotografie

Telefon: 0176 - 60 32 29 12

E-Mail: kontakt@jstrott-fotografie.de

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

www.kuenstleragentur-ebert.de



BLUMEN & DEKORATION

Blumen Hahn

Telefon: 066 48 - 72 59

www.blumen-hahn.de



DJ

Mobile DJ Sound Inhaber

Sebastian Möller

Telefon: 0160 - 94 71 79 84

E-Mail: 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 Großenlütter-Kleinlütter // Telefon +49 6650 988 - 0
E-Mail: info@landgasthof-hessenmuehle.de // www.landgasthof-hessenmuehle.de

