

ab 01.01.2023

Ihre Hochzeit im Quellenhof



Die Hochzeit ist ein ganz besonderes Ereignis in unserem Leben. Ihr Hochzeitsfest zu einem ganz besonderen Erlebnis werden zu lassen ist unser Ziel. Von Tischdekoration, über das Buffet, bis hin zur Hochzeitstorte stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Unser eingespieltes Team investiert seine gesamte Erfahrung und sorgt mit einer perfekten Organisation für eine Feier, an die Sie und Ihre Gäste sich noch lange erinnern werden.

Gerne gehen wir in einem persönlichen Gespräch individuell auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein.

Ihre Familie Tofelde
und das Quellenhof Team

Familie Tofelde

Kontaktieren Sie uns gerne unter:

Telefon: 04542 - 85420

info@quellenhof-moelln.de • www.quellenhof-moelln.de



Ihr Hochzeitsarrangement **Quellenhof-Zauber**

Empfang:

Schloss Rheinach Sekt, halbtrocken
Palio - Granatapfel-Secco
& alkoholfreier Quellenhof-Cocktail

Speisen:

Buffet oder Menü nach Art des Hauses
(Vorschläge finden Sie im Anhang)

Räumlichkeit/Dekoration:

Tische, Stühle, Tischdecken, Stoff-Servietten, Menükarten,
Spitzkerzen und Silberne Kerzenleuchter

Getränkepauschale für 9 Stunden:

Weiß- und Rotwein, Sekt, Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke,
Bier vom Fass, Hefeweizen, Kaffee + Kaffeespezialitäten,
Digestive und Longdrinks „alles inklusive“ *

Preis pro Person:

ab 70 vollzahlenden Personen: € 96,50

ab 40 vollzahlenden Personen: € 99,50

*Die Getränkepauschale ist gültig für einen Zeitraum von 9 Stunden.
Champagner und Cognac sind nicht inklusive.





Ihr Hochzeitsarrangement **Träumer-Hochzeit**



Empfang:

Schloss Rheinach Sekt, halbtrocken
Hugo, Aperol Spritz und
1 alkoholfreier Quellenhof-Cocktail

Speisen:

Buffet oder Menü nach Art des Hauses
(Vorschläge finden Sie im Anhang)

Räumlichkeit/Dekoration:

Tische, Stühle, Tischdecken, Stoff-Servietten, Menükarten,
Spitzkerzen und Silberne Kerzenleuchter

Getränkepauschale für 9 Stunden:

Weiß- und Rotwein, Sekt, Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke,
Bier vom Fass, Hefeweizen, Kaffeespezialitäten,
Digestive und Longdrinks „alles inklusive“ *

Mitternacht-Snack

Gulaschsuppe oder Currywurst

Beamer und Leinwand

zum Zeigen von Bildern

Hochzeitstorte

individuell auf Sie abgestimmt



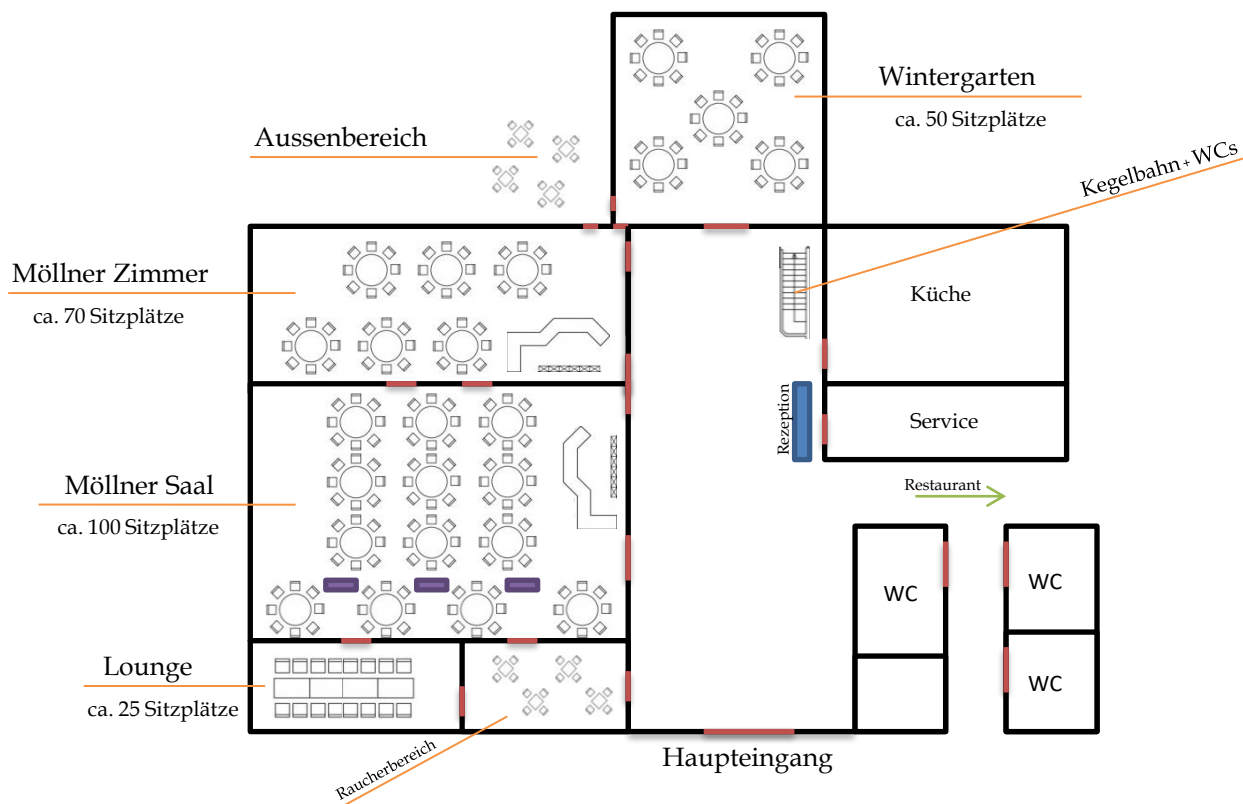
Preis pro Person:

ab 70 vollzahlenden Personen: € 108,50
ab 40 vollzahlenden Personen: € 112,50

*Die Getränkepauschale ist gültig für einen Zeitraum von 9 Stunden.
Champagner und Cognac sind nicht inklusive.



Überblick



Details

- Hotel mit 18 Zimmern und 36 Betten
- Restaurant mit 100 Sitzplätzen und Gartenterrasse
- Moderne Veranstaltungsräume (20 - 400 Personen) mit Blick über die Altstadt
- Veranstaltungssaal mit großer Bühne für Live-Bands
- Kostenfreies W-Lan
- Vier Kegelbahnen im Untergeschoss
- Kostenfreie Parkplätze direkt vor dem Haus
- Zentrumsnähe mit kurzem Fußweg in die Altstadt, zum Wildpark, in den Kurpark und vieles mehr...
- Gute Anbindung nach Hamburg, Lübeck und Schwerin

Ergänzungsmöglichkeiten für die Hochzeitsarrangements

(bezogen auf den Preis pro Person)

Cocktails zum Empfang nach Wahl (0,1l) Tequila Sunrise, Summertime und viele mehr	+ € 3,00
Fingerfood/Snacks zum Empfang Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum, Käsespieße mit Obst, Lachsrollchen an Dill-Senf-Sauce und Geeiste Melone mit Schinken	+ € 8,50
Mitternachts Snack z.B. Gulaschsuppe, Chilli oder Currywurst	+ € 7,00
Stuhlhussen (weiß) Stuhlhussen inklusive aufziehen und Reinigung	+ € 6,00
Blumendekoration	nach Absprache

Nach Ende der Getränkepauschale

- Verlängerung um 1 Stunde pro Person	+ € 10,50
- Verlängerung um 3 Stunden pro Person	+ € 27,00
- Berechnung nach Verzehr (bei dieser Variante berechnen wir je Stunde einen Pauschalbetrag von € 250,00 für das Personal zusätzlich zum Verzehr)	

Kuchen und Torten

(Preis je Kuchen/Torte)

Hochzeitstorte nach Wahl	
3- Stockwerke (bis 40 Pers. inkl. Träumer-Pauschale)	€ 250,00
4- Stockwerke (bis 60 Pers. inkl. Träumer-Pauschale)	€ 345,00
5- Stockwerke	€ 395,00
Apfel- oder Käsekuchen	€ 28,00
Erdbeer-Joghurt-, Schwarzwälder-Kirsch-, Schokoladen-, Marzipan-Nuss-, Himbeer-Käse-Sahne- oder Zitronencreme Torte	€ 38,00
Kuchen vom Blech	
mit Zucker	€ 56,00
mit Mandeln oder Zuckerguss	€ 58,00
mit Streuseln, Äpfeln, Pflaumen, Heidelbeeren oder Kirschen	€ 60,00



Für das Mitbringen von Torten/Kuchen berechnen wir ein Tortengeld für Service und Equipment von € 2,50 pro Person.

Preise für Kinder

Die Kinderpreise für die Teilnahme am Hochzeitsarrangement sind wie folgt gestaffelt:

0 -4 Jahre / kostenfrei

5 - 12 Jahre / Der ½ Arrangement Preis

Übernachtung

Der Doppelzimmerpreis
inklusive Frühstück
ab € 125,00

Der Preis für ein Zustellbett
inklusive Frühstück
€ 35,00



Gerne kümmern wir uns um weitere Zimmer in benachbarten Hotels und Pensionen.

Für ein gemeinsames Frühstück mit allen Übernachtungsgästen am nächsten Morgen reservieren wir gerne einen Tisch für Sie.

Die Kurtaxe der Stadt Mölln in Höhe von € 2,00 pro Person/Nacht wird gesondert abgerechnet.

Mitnahme von Speisen

Gerne können wir Ihnen Verpackungsmaterial für die Mitnahme von Speisen bereitstellen, aufgrund des geänderten Verpackungsgesetzes (VerpackG2) können wir dies nicht mehr kostenfrei tun. Bitte bringen Sie wenn möglich eigene Mehrweg-Gefäße mit!

Von uns bereitgestellte Gefäße + Verpackungsmaterial, wird nach Anzahl der Bereitstellung abgerechnet.

Musik, Dekoration und Mehr

Gerne versorgen wir Sie mit vielen verschiedenen Kontakten für Dekoration, Blumen, Musikern, DJs, Fotografen und Unterhaltungskünstlern. Fragen Sie uns und wir teilen unsere 25 Jahre Erfahrung gerne mit Ihnen!

Unser Buffet-Vorschlag I

nach Art des Hauses

Suppe

Vor dem Essen servieren wir Ihnen

Curry-Creme-Suppe

mit Kokos-Sahne und Mandeln



Das warme Brunch-Buffet

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Medaillons aus der Putenbrust in Currysauce

Schweinelende im Pfeffermantel, an Rahm-Champignons

Lachsfilet im Dillmantel mit Krebsauce

Mediterrane Pasta-Pfanne mit Scampi

Vegetarische Gemüsepfanne mit Mango-Sauce

eine Gemüsevariation

Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln und Gratin

Das kalte Brunch-Buffet

Bratenaufschnitt: Kasseler Röllchen, gefüllter Kochschinken, Katenschinken, Mett, Roastbeef, Lachsschinken und Geflügel

Fisch: Graved Lachs, Makrele, und geräucherte Forelle

Käse: Emmentaler, Butterkäse, Frischkäse, Tilsiter und verschiedene Weichkäse

Salate: Geflügelcurry- und Texassalat

Saucen: Remoulade, Salsa, und Butter

Brot: Weizen-, Vielkorn- und Zwiebelmeterbrot

Dessert

Creme brûlée mit Karamellkruste

Eiscreme an Obstsalat mit Amaretto-Sahne

Mousse au Chocolat



Gerne passen wir die Buffets Ihren Wünsche und Vorstellungen an.

Unser Buffet-Vorschlag II

-Klassik-

Suppe

Vor dem Buffet servieren wir Ihnen eine

Hochzeitsuppe

mit Rindfleisch-Bällchen, Gemüse-Julienne und Royal



Das warme Brunch-Buffet

Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Champignons und Sauce Bernaise

Hirschbraten mit Waldpilzen

Hähnchenbrustfilet im Sesam-Mantel auf Wok-Gemüse mit Currysauce

gebackene Zanderfilet-Medaillons mit Kräuter-Tomatensauce

Vegetarische Gemüsepfanne mit Mango-Sauce

Apfelrotkohl und eine Gemüsevariation

Rosmarinkartoffeln, Gratin und Kroketten

Das kalte Brunch-Buffet

Bratenaufschnitt: Kasseler Röllchen, gefüllter Kochschinken, Katenschinken,

Mett, Roastbeef, Lachsschinken und Geflügel

Fisch: Graved Lachs, Makrele und geräucherte Forelle

Käse: Emmentaler, Butterkäse, Frischkäse, Tilsiter und verschiedene Weichkäse

Salate: Geflügelcurry- und Texassalat

Saucen: Remoulade, Salsa, und Butter

Brot: Weizen-, Vielkorn- und Zwiebelmeterbrot

Dessert

▪ Mousse au Chocolat

▪ Vanille Eis mit Beerenkompott

▪ Crema Amarena



Gerne passen wir die Buffets Ihren Wünsche und Vorstellungen an.



Menü Vorschlag I

Bruschetta

mit Tomate, Zwiebel
& Knoblauch

Curry-Ingwer-Creme-Suppe
mit Kokos-Sahne und Mandeln

Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel und Hähnchenbrust im Kräutermantel
an Tomatensauce, mit Brokkoli-Romanesco Gemüse und Sellerie-Kartoffelstampf

Crema Amarena

Mascarponecreme mit Amarena Kirschen
und Schokoladen-Biskuit

Menü Vorschlag II

Kräuter-Creme-Suppe
mit Krabben, Kräutern
und Sahnehaube

**Gefülltes Schweinefilet im Käsemantel &
Rehrücken glasiert**
dazu Mittelmeergemüse
und Herzoginkartoffeln

Dessertvariation „Quellenhof“
Schokoladeneis, Panna-Cotta
und Fruchtkompott



Gerne stellen wir auch Menü's nach Ihren Wünschen zusammen.