

Familienfeier Arrangement

Bokel-Mühle

seit

1880



Ihr Boutique Hotel vor den Toren Hamburgs

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



Familienfeier Arrangement

Liebe Gäste,

*Feiern Sie festlich im **Seepavillon**, in der **Remise**, in der **“Alten-Mühle”** oder in unserer **Bibliothek**.*

Die Bokel-Mühle am See organisiert für Sie Ihre Familienfeier und Sie können sich entspannt zurücklehnen.

Wir empfangen Sie mit Sekt am Ufer unseres Sees.

Anschließend führen wir Sie und Ihre Gäste in den individuell nach Ihren Wünschen arrangierten Festraum.

*Nachdem jeder Gast seinen Platz eingenommen hat, freuen sich unser Küchenchef und sein Team, Sie mit einem **3-Gang-Gala-Menü** oder einem **Gala-Büffet** begeistern zu dürfen.*

Den gesamten Tag oder Abend betreut Sie unser freundliches, aufmerksames Service-Team mit sämtlichen Getränken Ihrer Wahl.*

*Nach einem aufregenden Fest lassen Sie sich auf Wolke 7 schwebend ins Bett fallen. Ganz gleich ob Loft-Zimmer oder **Suite mit freistehender Badewanne und Seeblick**. Erleben Sie eine unvergessliche Nacht in unserem Hotel mit **gemeinsamem Frühstück** am nächsten Morgen. Im Winter gewähren wir Ihnen und Ihren Gästen zudem Spezialkonditionen!*

***Wir freuen uns drauf Ihre Gastgeber sein zu dürfen!**
Ihr Team vom Hotel Bokel-Mühle am See*

**Bitte beachten Sie die Barkarte unter “Getränkete Arrangement”*



Familienfeier Arrangement

*Ihr exklusiver Veranstaltungsraum mit
Ihrem Servicepersonal*

*Empfang mit einem Glas Sekt oder Orangensaft
(Champagner gegen 7 Euro Aufpreis/Glas)*

3-Gang-Gala-Menü oder kalt-warmes Büffet

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

*Individuelle Tischdecken, Servietten und
Kerzen*

<i>5 Stunden**</i>	<i>Preise pro Person inkl. Getränke</i>		<i>Büffet</i>	<i>Menü</i>
				<i>(auf Anfrage)</i>
	<i>10-29 Vollzahler</i>		–	<i>€ 109</i>
<i>6 Stunden**</i>	<i>Preise pro Person inkl. Getränke</i>		<i>Büffet</i>	<i>Menü</i>
				<i>(auf Anfrage)</i>
	<i>10-29 Vollzahler</i>		–	<i>€ 129</i>
	<i>30-69 Vollzahler</i>		<i>€ 109</i>	–
	<i>ab 70 Vollzahler</i>		<i>€ 99</i>	–
	<i>Kinder bis 5 Jahre</i>		<i>gratis</i>	
	<i>Kinder von 6 bis 15 Jahren</i>		<i>halber Preis</i>	
	<i>ab 16 Jahren</i>		<i>Vollzahler</i>	
<i>Raummiete</i>	<i>Sommer</i>		<i>Winter</i>	
	<i>mo-fr</i>	<i>samstags</i>	<i>mo-fr</i>	<i>samstags</i>
<i>Remise/Pavillon</i>	<i>900 €</i>	<i>1200 €</i>	<i>300 €</i>	<i>600 €</i>
<i>Alte-Mühle</i>	<i>450 €</i>	<i>600 €</i>	<i>300 €</i>	<i>450 €</i>
<i>Bibliothek</i>	<i>250 €</i>	<i>250 €</i>	<i>250 €</i>	<i>250 €</i>

* bitte beachten Sie die Barkarte unter "Getränkete Arrangement"

** Verlängerung am Abend der Feier möglich. 20% pro 60 min.



Familienfeier Arrangement Menüvorschläge - Menü 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 Krokette

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



Familienfeier Arrangement kalt-warmes Büffet

Suppen

Suppe nach Wahl (siehe Seite 4)

Kalte Speisen

Roastbeef vom Holsteiner Rind mit Remouladensauce
Italienischer Landschinken mit Melone
Räucherfisch aus dem Buchenrauch
Räucher- und Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
Gegrillte Zucchini mit Schafskäsecrème
Rindfleischfrikadelle mit Kartoffelsalat
Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto
Verschieden marinierte und gebratene Antipasti
Marktfrische Salate mit Kräuterdressing
Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf
Auswahl von Brot und Butter

Warme Speisen

Schweinefiletmedaillons auf Tomaten-Lauchgemüse mit Pfefferrahmsauce
Gebratene Maishähnchenbrust
Saisonale Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream
Kartoffelkroketten

Desserts

Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille
Mousse au Chocolat



Familienfeier-Arrangement Weinempfehlungen

Weißweine

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“

Rotweine

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

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

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.



*Hotel Bokel-Mühle am See - Neel-Greve Str. 2 - 25364 Bokel
04127-94200 www.bokelmuehle.de info@bokelmuehle.de
07/2025 Preisänderungen vorbehalten!*