

Märchenhochzeit Klassik

Bokel-Mühle

seit

1880



Ihr Boutique Hotel vor den Toren Hamburgs



Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Klassik

Liebe Gäste,

Sie suchen einen unverwechselbaren Ort für Ihre Hochzeit? Romantisch und individuell, in unberührter Natur? Unkompliziert und zeitgemäß und dennoch geprägt von der Tradition Norddeutschlands?

Entdecken Sie Ihr Boutique Hotel vor den Toren Hamburgs: **das Hotel Bokel-Mühle am See!**
Seit 1880 bietet Ihnen dieses familiengeführte Anwesen mit hauseigenem See unvergessliche Momente und Erinnerungen...

Sowohl unser **Seepavillon** von 1914 als auch unsere "**Remise**" und "**Alte-Mühle**" bilden fantastische, gänzlich unterschiedliche Kulissen mit traumhaftem Ambiente für Ihre standesamtliche Trauung.

Im Anschluss an Ihre Trauung empfangen wir Sie mit einem Apéritif auf unserer **romantischen See-Terrasse**.

Für die Individualisten unter Ihnen, die aus dem Hochzeitsmarathon im Sommer ausbrechen möchten, bieten wir unsere **Winter-Hochzeit** an. Mit Feuerschale, Glühwein, und Eisskulptur, Fackel-Spalier vor der See-Terrasse und brennendem Herzen im Wasser begeistern Sie Ihre Gäste!

Freuen Sie sich nun auf Ihr individuelles **Gala-Menü** oder **Gala-Buffet**, mit dem unser Küchenchef und sein Team Sie und Ihre Gäste verwöhnen werden.

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

Nach einem aufregenden Fest lassen Sie sich auf Wolke 7 schwebend ins Bett fallen.
Ganz gleich ob Komfortzimmer oder **Suite mit freistehender Badewanne und Seeblick**.

Erleben Sie eine unvergessliche Nacht in unserem Hotel inklusive **gemeinsamem Frühstück** am nächsten Morgen mit Ihren Gästen.

Heiraten Sie nicht irgendwo, denn Sie heiraten ja auch nicht irgendwen!
Wir freuen uns auf Sie in Ihrem Boutique Hotel vor den Toren Hamburgs!

Ihr Team vom Hotel Bokel-Mühle am See



Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Klassik

Sommer-Hochzeit

(während der Sommerzeit, April-Oktober)

*Empfang mit einem Glas Sekt oder Orangensaft
(Champagner gegen 10 Euro Aufpreis/Glas)*

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

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

Individuelle Tischdecken, Servietten und Kerzen

*Feiern Sie 7 Stunden bis in den nächsten Morgen
(z. B. 18.00 bis 01:00 Uhr)*

Zimmer zu Sommerkonditionen, z.B.:

Standard Gartenzimmer ab 149 €

Standard Gartenzimmer

*inklusive Frühstück für das Brautpaar**

Winter-Hochzeit

(während der Standardzeit, November-März)

*Empfang mit Glühwein am See mit Feuerschale,
Fackel-Spalier, Feuerherz am Wasser und Eis-Skulptur***

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

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

Individuelle Tischdecken, Servietten und Kerzen

*Feiern Sie 7 Stunden bis in den nächsten Morgen
(z.B. 17.00 bis 0:00 Uhr)*

*25% Nachlass auf die Übernachtungskosten in allen
Zimmerkategorien bis 8 Wochen vor der Hochzeit über
den exklusiv von uns erstellten Buchungslink*

*Loft-Zimmer mit Seeblick inklusive für das Brautpaar**

Sommer

Preise pro Person

Buffet

Menü

Winter

Buffet

Menü

10 bis 29 Vollzahler (auf Anfrage)

—

€ 189

€ 142

25 bis 79 Vollzahler

€ 185

—

€ 139

ab 80 Vollzahler

€ 175

—

€ 129

Vollzahler sind Jugendliche ab 16 Jahren, Kinder bis 5 Jahre feiern gratis, Kinder von 6 bis 15 Jahren zum halben Preis

Sommer

Raummiete

mo-fr

samstags

Winter

mo-fr

samstags

Remise /Seepavillon

900 €

1200 €

-

-

Seeterrasse bis 18 Uhr

450 €

450 €

-

-

Seeterrasse ab 18 Uhr

450 €.

450 €

-

-

****Specials (im Rahmen der Winterhochzeit ab 50 Vollzahlern inklusive, bei weniger Gästen oder im Sommer auf Anfrage)**
Sollten die in der Winterhochzeit inkludierten Winter-Specials witterungsbedingt ausfallen müssen, werden diese nicht vergütet

Feuerherz vor der Seeterrasse, ca. 3m Gesamthöhe, Brenndauer 8-12 Minuten

€ 350

2 Schwan-Eisskulpturen auf Leuchtsäulen, 130cm Gesamthöhe

€ 600

Fackeln vor der Seeterrasse

€ 350

Feuerschale zum Sekt- oder Glühweinempfang auf der Seeterrasse

€ 150

**Brautzimmer ab 50 Vollzahlern inklusive*



Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Klassik – Menüvorschläge

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 Kroketten

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



Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Klassik – 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

Linsensalat mit Falafelbällchen und Minzjoghurt (vegan)

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 mit Mangokompott



Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Klassik –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“

Rosé-Weine

Bickensohler Qualitätswein

Spätburgunder Weißherbst - halbtrocken

Fruchtig-spritzig. Schöne Dörrobst-Arome

Vulkanfelsen, im Herzen des Kaiserstuhls gelegen. Auf dem 48. Breitengrad zwischen Freiburg und Colmar.

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



Hotel Bokel-Mühle am See - Neel-Greve Str. 2 - 25364 Bokel
04127-94200 www.bokelmuehle.de info@bokelmuehle.de
11/2025 Preisänderungen vorbehalten!