

# *Märchenhochzeit Premium*

**Bokel-Mühle**

seit

1880



*Ihr Boutique Hotel vor den Toren Hamburgs*

*Hotel Bokel-Mühle am See - Neel-Greve-Str. 2 - 25364 Bokel - Tel. 04127-9420 0  
info@bokelmuehle.de [www.bokelmuehle.de](http://www.bokelmuehle.de)*



## Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Premium

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, Eisskulptur und Fackel-Spalier auf der See-Terrasse sowie brennendem Herzen im Wasser begeistern Sie Ihre Gäste!*

*Freuen Sie sich nun auf Ihr individuelles **Gala-Menü** oder **Gala-Büffet**, 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**.*

*Verspüren Sie vielleicht zu später Stunde noch einen "kleinen Hunger"? Ihnen und Ihren Gästen wird es an nichts fehlen! Wir laden Sie zu einem herzhaften **Mitternachtssnack** ein.*

*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!*



## Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Premium

### Sommer-Hochzeit

(während der Sommerzeit, April-Oktober)

### Winter-Hochzeit

(während der Standardzeit, November-März)

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

3-Gang-Gala-Menü oder kalt-warmes Büffet  
Tranchier-Station mit einem Koch

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

Mitternachtssuppe oder feurige Currywurst

Individuelle Tischdecken, Servietten und Kerzen

Feiern Sie 9 Stunden bis in den nächsten Morgen  
(z. B. 18.00 bis 03:00 Uhr)

Zimmer zu Sommerkonditionen, z.B.:  
Standard Gartenzimmer ab 149 €

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

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

3-Gang-Gala-Menü oder kalt-warmes Büffet  
Live-Cooking-Station mit einem Koch

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

Mitternachtssuppe oder feurige Currywurst

Individuelle Tischdecken, Servietten und Kerzen

Feiern Sie 9 Stunden bis in den nächsten Morgen  
(z.B. 17.00 bis 02:00 Uhr)

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

**Junior-Suite mit Seeblick für das Brautpaar inklusive\***

Preise pro Person	Sommer		Winter	
	Büffet	Menü	Büffet	Menü
10 bis 29 Vollzahler (auf Anfrage)	—	€ 215	—	€ 165
25 bis 79 Vollzahler	€ 210	—	€ 159	—
ab 80 Vollzahler	€ 200	—	€ 149	—

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

Raummiete	Sommer		Winter	
	mo-fr	samstags	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 Premium – Menüvorschläge*

### ***Suppen***

---

***Hochzeitsuppe*** (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 Premium – kalt-warmes Büffet*

### ***Suppen***

---

***Suppe nach Wahl (siehe Seite 4)***

### ***Kalte Speisen***

---

***Italienischer Landschinken mit Melone***

***Räucherfisch aus dem Buchenrauch***

***Räucher- und Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce***

***Vegane Blätterteigrolle mit Blattspinat & Kartoffeln, dazu Aioli***

***Rindfleischfrikadelle mit Kartoffelsalat***

***Roastbeef vom Holsteiner Rind mit Remouladensauce***

***Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto***

***Verschieden marinierte und gebratene Antipasti***

***Gegrillte Zucchini mit Schafskäsecreme***

***Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan***

***Marktfrische Salate mit Kräuterdressing***

***Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf***

***Auswahl von Brot, Brötchen und Butter***

### ***Warme Speisen***

---

***Rosa zubereiteter Kalbstafelspitz mit Pfefferrahmsauce, am Büffet tranchiert***

***Maishähnchenbrust mit Rosmarin und Thymian gebraten***

***Geschmorte Lammkeule mit Ratatouille***

***Ganzes Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Gemüsestreifen und Gurken-Dill-Schmand***

***Veganes Kartoffelcurry mit Basmatireis***

***Jahreszeitliche Gemüseauswahl***

***Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream***

***Kartoffelkroketten***

### ***Desserts***

---

***Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille***

***Mousse au Chocolat***

***Mascarponecrème mit Erdbeersauce***



## Märchenhochzeit Komplett-Arrangement Premium – Weinempfehlungen

### **Weiß**

---

#### *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“*

*Weißburgunder Qualitätswein*

*Weingut Stefan Rinklin - trocken*

*Frisch mit den schönen Aromen von Aprikose und*

*Apfel im zarten Schmelz. Ein Hauch von Mandel*

*und Karamell*

*Weinheimer Sybillenstein*

*Kerner Spätlese - lieblich*

*Saftige Aromen von Aprikosen und reifen Äpfeln*

### **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.*

### **Rot**

---

*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*

*Chianti D.O.C.G.*

*Tenuta del Poggio Sensi - trocken*

*Kräftiges Rubinrot mit einem unwiderstehlichen*

*Veilchenduft und den saftigen Aromen von Kirschen,*

*Beeren und deutlichen Gewürznoten*

*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](http://www.bokelmuehle.de) [info@bokelmuehle.de](mailto:info@bokelmuehle.de)  
11/2025 Preisänderungen vorbehalten!*