



LANDGUT
UNTERE MÜHLE
STRASSBERG

*Ihre perfekte
Hochzeit*

----- *Hochzeitsbroschüre* -----



IM LANDGUT UNTERE MÜHLE

IN STRASSBERG

Herzlich Willkommen

AUF DEM LANDGUT UNTERE MÜHLE!

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie sich für das Landgut Untere Mühle für Ihren besonderen Tag interessieren. Unser familiär geführtes Landgut schafft für Sie ein traumhaftes Ambiente an der Schmeie, damit Ihnen dieser Tag in ganz besonderer Erinnerung bleibt.

Lassen Sie sich von unseren Ideen auf den folgenden Seiten inspirieren. Wir zeigen Ihnen ein paar Hochzeitspakete inklusive Menüvorschläge, die wir gerne gemeinsam mit Ihnen besprechen und durch Ihre persönlichen Vorstellungen und Wünsche ergänzen oder austauschen können.

Durch unsere langjährige Erfahrung finden wir mit Ihnen zusammen in einem persönlichen Gespräch die für Sie passende Menüfolge heraus und beraten Sie auch gerne, wenn es um Getränkeauswahl und Bestuhlung geht.

Wir freuen uns Ihren besonderen Tag!

Herzliche Grüße

Ihre Familie Metzger mit Team

die Location

Mit bis zu 100 Gästen stehen Ihnen unser Landgasthof zur Verfügung. Dabei können Sie entscheiden, ob Sie in festlichem Ambiente des ersten Stocks, auf der idyllischen Terrasse an der Schmeie oder ein „Dorffest“ auf dem gesamten Restaurantareal mit verschiedenen „Essensstationen“ feiern möchten. Ein Platz für eine Band oder einen DJ steht dabei ebenfalls noch zur Verfügung.

Unser Vorplatz zum Resturanteingang bietet mit Stehtischen eine hervorragende Gelegenheit für einen herrlichen Sektempfang am Brunnen. Im Sommer können Sie Fackeln und Feuerkörbe für das besondere Sommernachtsfeeling dazu buchen.

Die Hofstelle bietet außerdem auch die Möglichkeit einer „Freien Trauung“.

das Menü

Wir legen Wert auf eine regionale, saisonale und frische Küche. Wir garantieren Ihnen, dass Ihr Hochzeitsmenü, egal ob in Buffetform oder serviert, etwas Besonderes sein wird und wir Ihren Gaumen auf eine kulinarische Reise mitnehmen werden.

Wir bieten Ihnen auch eine vegetarische oder vegane Hochzeit an. Unsere Menü- und Getränkeempfehlungen dienen zur Inspiration und sollen Sie dabei unterstützen, das perfekte Menü zu finden.

Gerne beraten wir Sie persönlich vor Ort und zeigen Ihnen alle unsere Möglichkeiten. Hierfür vereinbaren wir gerne einen Termin mit Ihnen.

Hochzeitspakete

1. DORFFEST AUF DEM LANDGUT

Eine sommerliche Feier mit bis zu 100 Personen auf der Terrasse und rund um unseren Brunnen. Es werden verschiedene Grillstationen neben dem Brunnen aufgebaut und ein üppiges Salatbuffet im Hofladen errichtet.

Aperó

Sektempfang mit Bodensee- Secco weiß und rosé,
eine Eiswanne gefüllt mit Berg Schäfleshimmel und Seezüngle Birne und Rhabarber

Menüempfehlung

Tomatensuppe (serviert)

Salatbuffet im Hofladen: Brotkorb, verschiedene Blattsalate, Kartoffel-, Paprika-, Tomaten-, Gurken-,
Karottensalat

Zwei Grillstationen mit Rinder-, Lamm- und Schweinesteak sowie Garnelen- und Gemüsespießen,
dazu Grill- und Knoblauchsoße

Erdbeermousse (serviert)

Mitternachtsbuffet

Chili con Carne mit Brotkorb

Weinempfehlung

weiß: Meersburger Chorherrenhalde

*Weißburgunder Chardonnay
Staatsweingut Meersburg, Bodensee-Baden*

rosé: Birnauer Spätburgunder rosé

VDP Weingut Markgraf von Baden, Bodensee-Baden

rot: Überlinger Cuveé Noir

Seegut Kress, Bodensee-Baden

Longdrinkempfehlung

Gin Tonic, Caipirinha, Moscow Mule, Hugo und Ipanema (alkoholfreier Caipirinha)

2. ALLWETTERHOCHZEIT MIT BUFFET

Vorschlag

Egal ob im Herbst oder Frühjahr, einem kalten Sommer oder zu viel Regen – unsere Allwetterhochzeit kann auf unserer wetterfesten, beheizten Terrasse (mit bis zu 100 Personen) oder in unserer festlichen, eleganten oberen Restaurantetage (mit bis zu 60 Personen) problemlos stattfinden. Mit Kaffee und Kuchen und einem Buffet mit Schöpfgerichten sind alle rundum versorgt.

Aperó

optional mit Sektempfang (evtl. unter Schirmen am Eingang) und/oder Auswahl an Berg Schäfleshimmel und Seezüngle Rhabarber und Birne

Kuchenbuffet

Mit (optional selbst mitgebrachten) Kuchen und Kaffee

Menüempfehlung

Hochzeitsuppe (serviert)

Gemischter Salatteller mit wahlweise gebratenen Champignons oder paniertem Ziegenkäse (serviert)

Hauptgang als Buffet: Lammcurry mit Kreuzkümmel- Kartoffeln, veganes Thai- Gemüse mit Basmati-Reis, Roastbeef sous vide, Ofengemüse, hausgemachte Spätzle, Bratensoße

Schokoladen- Toblerone- Mousse

Mitternachtsbuffet

Käseplatte mit Feigensenf und Brotauswahl

Weinempfehlung

- weiß:** Sauvignon blanc
VDP Weingut von Winning, Deidesheim-Pfalz
- rosé:** Bardolino Chiaretto Rosé
Azienda Zenato, Venetien/ Gardasee-Italien
- rot:** La Vendimia Rioja Tinto
Bodega Palacios Remondo, Rioja-Spanien

Londrinkempfehlung

Mojito, Cuba Libre, Gin Tonic, Lillet Vive und Virgin Mojito (alkoholfreier Mojito)

3. VEGETARISCH - VEGANE HOCHZEIT

Vorschlag

Je nach Wunsch bieten wir ein vegetarisches oder auch komplett veganes Hochzeitsmenü an. Sie können wetterunabhängig auf unserer beheizten Terrasse (mit bis zu 100 Personen) oder auf der oberen Etage (mit bis zu 60 Personen) feiern.

Aperó

mit Bodensee-Secco weiß und rosé,
Eiswanne gefüllt mit Berg Schäfleshimmel und Seezünge Rhabarber und Birne
sowie vegetarischen/veganen Häppchen wie Bruschetta, Paprika-Champignon Aufstrich, Rote Bete
Aufstrich

Menüempfehlung

Rote Bete - Suppe mit Selleriestroh
zweifarbige Erbsen-Karotten Suppe
Blumenkohlsuppe mit Zitronengras
(serviert)

Vorspeise

Salatbuffet mit Brotkorb, verschiedene Blattsalate, Kartoffel-, Paprika-, Tomaten-, Gurken-,
Karottensalat
Schwarzer Risotto mit Spargelspitzen oder mit Gemüse der Saison

Hauptgang

Buffet mit Gemüsecurry und Basmatireis, Linsen-Paprika Bratlinge, Ofenkartoffeln mit Dip,
orientalisches Shakshuka, gefüllte Minipaprika mit Bulgur, Ofengemüse

Früchtesorbet je nach Saison
vegane Mousse mit Schokolade/Erdbeere

Mitternachtsbuffet

Chili sin Carne

Weinempfehlung

- weiß:** Hauswein Rivaner
Acht Grad, Rheinhessen, Deutschland
- rosé:** Birnauer Spätburgunder rosé
VDP Weingut Markgraf von Baden, Bodensee-Baden
- rot:** Black Print cuvéé
Markus Schneider, Ellerstadt-Pfalz

Longdrinkempfehlung

Moscow Mule, Gin Tonic, Aperol Spritz und Ipanema (alkoholfreier Caipirinha)

4. GEMÜTLICHE HOCHZEIT IM KLEINEN RAHMEN

Vorschlag

Sie möchten lieber im kleineren und gemütlichen Rahmen mit bis zu 50 Personen feiern?
Draußen auf unserer Terrasse oder drinnen, auf der oberen Etage, bieten wir die perfekten Räumlichkeiten dafür.

Aperó

Hugo oder Aperol Spritz oder Lillet vive und/oder Sektempfang mit Bodensee- Secco weiß/rosé dazu Auswahl an Blätterteigschnecken und/oder Pfannenkuchenröllchen mit Frischkäse, Spinat und Lachs

Menüempfehlung

Suppe nach Saison (Spargelcremesuppe/ Kürbissuppe/ Kartoffelsuppe mit Pfifferling- Einlage/ Hochzeitssuppe)
(serviert)

Gemischter Salat mit gebratenen Pilzen je nach Saison oder Lachstatar mit Avocadocreme
(serviert)

Gebratenes Lachsfilet auf Erbspüree oder Rinderfilet oder Kartoffelrösti mit gratiniertem Schafskäse und Kohlrabi Gemüse
dazu Beilagen auf Tischen verteilt: Basmatireis, Spätzle, Ofengemüse, Kartoffelgratin
(serviert)

Panna Cotta mit Minze oder Schokoladenmousse von der weißen und zartbitteren Schokolade mit Früchten garniert
(serviert)

Mitternachtsbuffet

Käseauswahl mit Feigensenf und Brotkorb

Weinempfehlung

weiß: Schneider Riesling
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt- Pfalz

rot: Monti Garbi Ripasso
Tenuta Sant' Antonio, Venetien- Italien

rosé: Birnauer Spätburgunder rosé
VDP Weingut Markgraf von Baden, Bodensee- Baden

Longdrinkempfehlung

Gin Tonic, Mojito, Virgin Mojito (alkoholfrei) und Caipirinha

BUCHBARE ZUSATZOPTIONEN

- Freie Trauung im Innenhof neben dem ehemaligen Mühlenkanal für bis zu 100 Personen
Inklusive behusster Bierbänke und Stehtische sowie Stromanschluss
Pauschale 200€
- Kaffee- & Kuchenbuffet (Kuchen kann optional selbstmitgebracht werden; hierfür wird ein Gedeckpreis von 4,20€ pro Person berechnet)
- Heizgeräte für Feiern auf der Terrasse (24€ pro verbrauchte Gasflasche)
- Fackeln für 3€ pro Stück und Feuerkorb für 20€
- Stehtische für den Sektempfang inklusive weißer Husse für je 12€
- Stoffservietten buchbar für je 1,90€
- Tischwäsche pauschal: 50€ bei bis zu 50 Personen, ab 50 Personen 100€
- Stuhlhusse pro Stück 1,90€

Weitere Informationen finden Sie auch in unseren AGBs auf der Homepage.

FAQs

MUSS ICH EINE RAUMMIETE BEZAHLEN?

Nein, generell ist keine Raummiete zu entrichten. Allerdings wird ein Nachzuschlag ab 0 Uhr in Höhe von 40€ je angefangener Stunde berechnet.

MUSS ICH EINE ANZAHLUNG MACHEN?

Mit der unterschriebenen Terminvereinbarung wird die Anzahlung fällig. Bei Veranstaltungen von 30 bis 60 Personen beträgt diese 300€, ab 60 Personen werden 500€ berechnet. Dieser Betrag wird nach der durchgeführten Veranstaltung in der Endabrechnung abgezogen.

GIBT ES EINE PAUSCHALE FÜR GETRÄNKE?

Nein, Getränke werden generell nach Verbrauch berechnet. Die Preise können Sie unserer Homepage entnehmen.

KANN MAN BEREITS AM VORTAG DEKORIEREN, DIE HOCHZEITSTORTE VORBEBRINGEN UND KÜHL LAGERN?

Ja, das ist generell ab 14 Uhr am Vortag der Veranstaltung nach Absprache möglich.

GIBT ES EINEN BESTIMMTEN PLATZ FÜR DEN DJ/ DIE BAND?

Ja, in der Regel kann der DJ vor dem Treppenaufgang oder im Eingangsbereich aufbauen. Sämtliches Equipment sowie Boxen muss selbst mitgebracht werden. Musik ist auf der Terrasse bis 22 Uhr möglich, danach muss diese in EG-Innenbereich verlegt werden aufgrund der Lärmbelästigung für die Nachbarschaft.

WIE WERDEN KINDER ABGERECHNET?

Kinder von 0-6 Jahren sind kostenfrei. Für Kinder von 7-11 Jahren berechnen wir den halben Preis. Für Kinder ab 12 Jahren berechnen wir den vollen Preis.

GIBT ES EINE SPERRSTUNDE?

Generell ist die Dauer der Veranstaltung auf 3:30 Uhr beschränkt.

WIE MUSS ICH DIE RECHNUNG BEGLEICHEN?

Grundsätzlich erhalten Sie eine Rechnung, nachdem Sie bei uns gefeiert haben. Diese ist innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug zahlbar.

STELLT DAS HAUS DEKORATION ODER ÄHNLICHES?

Von unserem Servicepersonal werden die Tische weiß eingedeckt. Alles Dekorative sowie Namenskärtchen, Kerzen, Blumenvasen etc. muss in Eigenregie organisiert werden.

Dies gilt auch für Candybars, Fotoboxen etc.

BIS WANN MUSS DIE DEKORATION AM NÄCHSTEN TAG WIEDER AUFGERÄUMT SEIN?

Grundsätzlich sollte die Dekoration bis 11 Uhr am Folgetag wieder abgebaut sein.

WIE WERDEN DIE TISCHE ANGEORDNET?

Sie können auf unserer Homepage einen Tischplan für die Terrasse und die oberen Ebene einsehen.

KANN ICH DIE HOTELZIMMER BLOCKEN LASSEN?

Nein. Bitte teilen Sie Ihren Gästen mit, dass sie sich frühestmöglich selbst online einbuchen sollten, falls sie ein Zimmer benötigen.



Landgut Untere Mühle Straßberg
Frau Dr. med. vet. Andrea Metzger
Mühlstraße 36 | 72479 Straßberg
Mail: info@landgut-untere-muehle.de
Tel: 07434 73 91 337