

Ihre Traumhochzeit bei uns – Ein unvergessliches Erlebnis!

„Sicher haben Sie große Träume und Erwartungen wie Ihr schönster Tag im Leben aussehen sollte. Damit Sie die spannende Zeit der Vorbereitung ohne Stress und Hektik genießen können, stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.“

Von der Dekoration über die Menüempfehlung, bis hin zum stimmigen Ablauf Ihrer Feier mit einem ausgewählten Unterhaltungsprogramm, können wir Ihre Hochzeitsfeier bei uns im Hause so unvergesslich gestalten, wie Sie es sich wünschen.“

*Ihre Familie
Marco Müller*

Unsere Partner

Floristik & Dekoration

Stilblüte, Anja Salg
Hauptstraße 111 A, 63879 Weibersbrunn
Tel. 06094 8288

Hochzeitstorte

Hüfner Süße Werkstatt
Steinweg 10, 63856 Bessenbach/Keilberg
Tel.: 06095 2976
Email: huefnermatthias@gmx.de

Musik & DJ

N-DRE MUSIC, Andre Hartmann
Breitfeldweg 23
63829 Krombach
Email: info@n-dre.com

Autoverleih

Autovermietung Ralf Becker
Vorbeckstraße 11, 63776 Mühlris-Königsrofen
Tel.: 06029 9895294
Email: info@r8-autovermietung.de

Panorama-Saal

Erleben Sie Gastfreundschaft in unserem neuen, modernen Panorama-Saal auf 240 qm. Marco Müller und sein Küchenteam kochen für Sie mit besten Zutaten.

- Bis zu 150 Sitzplätze mit runden Tischen oder Tafeln
- Michelin® ausgezeichnete Frischeküche im ländlich mediterranen Stil
- Wild aus dem Spessart, Frische Fische, Fleisch und vegetarische Gerichte
- Feine Dessert-Kreationen
- Freundlicher und aufmerksamer Service
- Klimatisiert und verdunkelbar
- Herrliche Aussicht auf den Spessart
- Räuber-Lounge mit Cocktails und Drinks zur späteren Stunde
- Ausreichend Parkmöglichkeiten



Willkommen bei Freunden



Müller's Landhotel · Am Dürrenberg 1 · 63875 Mespelbrunn
Fon 0 60 92 824 820 · Fax 0 60 92 824 82-299
info@muellers-landhotel.eu · www.muellers-landhotel.eu



Der schönste Tag im Leben

Ihre Hochzeitsfeier bei uns.

Stellen Sie sich Ihr Buffet individuell zusammen und wählen Sie aus:

5 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte, 3 frische Gemüse, 5 Dessertvariationen
(anbei ein kleiner Auszug)

Vorspeisen

„Vitello Tonato“
Dünne Scheiben vom Kalbsfleisch
an einer leichten Thunfisch- Sauerrahm Sauce,
Rucola Oliven & frisch geriebener Grana Padano

Strauchtomaten mit Mozzarella & Pesto
Frischer Basilikum

„Siedfleisch vom heimischen Rind“
Tafelspitz Scheiben mariniert
mit Apfelessig und Kürbiskern Öl
ingelegte Senfgurken & Kürbisse

Orangen Räucherlachs Rosette
mit Sahneemerrrettich

Carpaccio vom Angus Rind
Rucola und Parmesan

Hausgemachte Antipasti von gegrillten Gemüsen
Zucchini, Auberginen, Paprika und Pilzen
Oliven & Grana Padano

Hauptgerichte vom Büffet

Kurzgebratenes vom Küchenchef
am Büffet tranchiert

Bestes Simmentaler Rinder Roastbeef
Mit Rosmarin und Thymian aromatisiert
Rotweinjus & Kartoffel Rösti

Gekrätertes Filet vom Hälleschem Landschwein
Frische Pfifferlinge in Rahm, Hausgemachte Spätzle

Rosa gebratene Barberie Entenbrust
Karotten-Fenchel-Ingwer Gemüse
Knusprige Williams Kartoffeln

Frische Fischfilets – grätenfrei

Duett von Saibling und Zanderfilet
auf der Haut gebraten,
Dampf Kartoffeln & Safransauce
„Mediterrane Edelfisch Variation“
Dorade Royal und Victoriabarsch Filet
Ratatouille aus frischen Zucchini, Auberginen
Paprika und Strauchtomaten, Basmati Reis

Große Bratenstücke im Niedertemperatur Verfahren gegart

Spessart Hirschbraten aus heimischer Jagd
Hausgemachte Kartoffelknödel & Wacholder Sauce
Preiselbeer Birne und Apfelrotkohl

Knusprige Spanferkel Keule
Bayerisch Kraut und Kartoffelknödel mit Croutons
Bier Kümmel Jus

Fränkischer Tafelspitz vom heimischen Rind
Bouillon Kartoffeln mit Gemüsewürfeln und Liebstöckel
Karotten, Lauch & Sellerie

Lammkeulchen mit Rosmarin & Thymian
Ratatouille und Kartoffel Gratin

Geflügel

„Saltimbocca“ von der Putenbrust
Salbei, Rohschinken & Basilikum Gnocchi
Gebratene Maishähnchen Brust „Supreme“
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

„Flying Dessert Variation“

Hausgemachtes Tiramisu „klassisch“
Hausgemachtes Erdbeere Tiramisu
Exotischer Fruchtsalat im Weck Glas
Zweierlei Mousse au chocolat
Creme Brulée von der Bourbon Vanille
Pana Cotta mit eingelegten Beeren
Schwarzwälder Kirschtorte „im Glas“

Kleine Checkliste für die Hochzeitsplanung

9 bis 12 Monate vor der Hochzeit

- Hochzeitsdatum festlegen
- Restaurant / Lokalität aussuchen, Termin festmachen
- Urlaub einreichen
- Ungefähre Gästeliste erstellen
- Übernachtungsmöglichkeiten bestellen

6 bis 9 Monate vor der Hochzeit

- Beim Standesamt anmelden / Kirche buchen
- Trauzeugen bestimmen
- Musik für die Hochzeitsfeier organisieren
- Fotograf organisieren
- Druckerei suchen - Einladungskarten bestellen
- Gästeliste vervollständigen
- Floristen auswählen

4 bis 6 Monate vor der Hochzeit

- Brautkleid & Anzug aussuchen
- Hochzeitstisch erstellen
- Trauringe aussuchen
- Gästeliste zusammenstellen, Einladungskarten verschicken
- Papiere für Standesamt und Kirche zusammenstellen
- Blumenschmuck Brautstrauß & Anstecker aussuchen

1 bis 2 Monate vor der Hochzeit

- Rückantworten in Gästeliste eintragen
- Hochzeitstorte bestellen
- Probehochzeitsfrisur
- Sitzordnung planen

2 bis 4 Wochen vor der Hochzeit

- Trauringe abholen
- Hochzeitskleidung probieren

1 bis 2 Wochen vor der Hochzeit

- Hochzeitsschuhe einlaufen

Der letzte Tag vor der Hochzeit

- Geld zurechtlegen
- Handtasche der Braut packen
- Ringe und Papiere bereitlegen

Bis 2 Wochen nach der Hochzeit

- Alle Rechnungen bezahlen
- Danksagungskarten schreiben
- Namensänderungen durchführen

