



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOHEK

*Tagen - Treffen - Feiern*

## HOCHZEITEN 2025

LOVE IS ALL YOU NEED-  
alles aus einer Hand



**Bankettmappe gültig bis 31.12.2025. Preisänderungen für Folgejahre vorbehalten.**

---

Alte Bergmühle Rest. GmbH, Geißberg 25, 63303 Dreieich

Telefon: 06103/8 18 58

eMail: [service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)

[www.alte-bergmuehle.de](http://www.alte-bergmuehle.de)



# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

## Inhaltsverzeichnis

1. Inhaltsverzeichnis
2. Unser Konzept
3. Wie-Wo-Was-Wann
4. Alte Bergmühle-Pauschale
5. Die kleine Feier
6. Das weitere Vorgehen
7. Durchdacht- die richtige Vorbereitung auf die Detail-Absprache
8. Dekoration
9. Zur Einstimmung ein Aperitif
10. Kleine Gaumenfreuden
11. Getränkeflat
12. Flying-Buffer
13. Menüvorschläge
14. Kinder, Kinder, Kinder/ Buffet
15. Buffetvorschläge
16. BBQ
17. Vorspeisen-Variation
18. Catering/ Ausser Haus
19. Alte Bergmühle Dessert Symphonie/ Mitternachtsimbiss
20. Kuchen, Kaffee, Torten/ Longdrink-Flat
21. Übernachten in der Alten Bergmühle
- 22-24. Kleingedrucktes



## ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINO THEK

### **Unser Konzept: Alles aus einer Hand**

Bei uns können Sie zu jeder Jahreszeit „Ja, ich will!“ sagen.  
Wir bieten Ihnen mehrere Räume in individueller Atmosphäre.  
Freie Trauungen finden unter freiem Himmel auf unserer oberen Terrasse statt.

Kaffee im Innenhof und danach die große Feier im Rosenzimmer oder in der  
Mühlentube.

Oder lieber der Empfang auf der oberen Terrasse? Auch das geht.

Unsere Aufmerksamkeit, Freundlichkeit und Hingabe bei der Vorbereitung und  
Ausführung sichern wir Ihnen jetzt schon zu. Die Alte Bergmühle ist ein idealer  
Rahmen, das Ambiente sorgt für festliche Stimmung und unser erstklassiger Service ist  
solider Garant für unvergessliche Feierlichkeiten.

An einem der wichtigsten Tage in Ihres Lebens sollten Sie  
sich nicht auf Ihr Glück verlassen.

Hier sind Ideen, Erfahrung, saubere Planung,  
Herzlichkeit und gute Organisation ein Muss.

Sie teilen uns Ihre Wünsche und Erwartungen mit – wir kümmern uns um die Details!

Die größtmögliche Gelassenheit der Brautpaare, ist unser Ziel...  
und vielleicht unser hilfreicher Beitrag auf Ihrem Weg ins Glück.





## ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINO THEK

### WIE? WO? WAS?

Um Ihnen von Anbeginn ein gutes Gefühl zu geben, planen wir Ihre Hochzeit professionell und zuverlässig, damit Sie am Ende entspannt feiern können.

Vom ersten Gespräch über die Hausführung bis zur Menüabsprache und sonstiger Absprachen, von der Weinprobe bis zur Feier betreuen und beraten wir Sie persönlich und gehen auf Ihre Wünsche ein.

Auch unser Team trägt dazu bei, dass es wirklich Ihr ganz persönlicher, unvergesslicher, einfach gigantischer und traumhaft romantischer „Tag aller Tage“ wird!

Wir machen alles genauso, wie Sie es sich wünschen, denn dieser Tag ist Ihrer!

Haben Sie Interesse Ihre Hochzeit bei uns in der Alten Bergmühle in Dreieich zu feiern?

Dann steht Ihnen unser Geschäftsführer Gregor Emmer persönlich zur Verfügung.

Wir fühlen uns so verantwortlich als wäre es unsere eigene!

Vereinbaren Sie doch ganz unverbindlich und kostenfrei einen Beratungs-Termin.

Gerne zeigen wir Ihnen persönlich, wie schön es bei uns ist!

Der Antrag ist gemacht. Und jetzt – wo fangen wir an?

Wo möchten wir feiern? Was müssen wir berücksichtigen?

Wie dekorieren wir die Kirche, das Auto, die Räumlichkeiten?

Wie sollte der Ablauf am besten sein?

Diese und viele weitere Fragen beschäftigen Sie in den kommenden Monaten. Grübeln Sie nicht zu viel. Sie sollten die verliebte Verlobungszeit lieber genießen!



## ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

### Alte Bergmühle-Pauschale

Folgende Leistungen sind immer inbegriffen:

- persönlicher Ansprechpartner
- Stuhlhussen, Tischdecken, Stoffservietten
- Kerzenständer, passende Kerzen
- handgeschriebenen Menükarten
- Integrierte Leinwand & Bereitstellung eines Beamers für Präsentationen
- Stromversorgung für Band & DJ
- Übernachtung für das Brautpaar für einen obligatorischen € 1,00
- Organisationsaufwand – Festsaal stellen, eindecken und herrichten
- Aufbereitung und Nutzung des Außenbereiches + Deko inkl. Windlichter
- am Tag der Hochzeit räumen die fleißigen Bienchen wieder alles auf
- Aufstellen von Bistrotischen mit passenden Hussen

So könnte eine geschätzte Kostenkalkulation bei 50 Personen aussehen.

Die Basis einer Grobkostenkalkulation ist eine Feierlichkeit mit 50 Personen und einer Veranstaltungszeit von 17:00 Uhr bis ca. 3:00 Uhr Nachts.

Aperitif:	50x € 9,00= € 450,00
Abendmenü:	50x €79,00= € 3.950,00
geschätzter Getränkeverbrauche:	50x €60,00= € 3.000,00
Mitternachtsimbiss:	25x €10,00= € 250,00
Nachtzulage für 2 Servicemitarbeiter ab Mitternacht:	<u>6x €38,00= € 228,00</u>
	€ 7.878,00

**Bitte beachten Sie, dass diese Kalkulation sich verändert je nach Auswahl der Speisen und Getränke, dem Konsumverhalten der Gäste und Dauer der Veranstaltung.**



# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

## Die „kleine“ Feier - nach dem Standesamt

Nach Voranmeldung- zur Mittagszeit

### **VARIANTE I: € 72,00**

- Saisonaler Aperitif
- festlich gedeckte Tafel in separatem Raum
- 4 Gang Menü, am Tisch serviert
  - Vorspeise
  - Suppe
  - Hauptgang
  - Dessert

### **VARIANTE II: € 99,00**

- Saisonaler Aperitif
- festlich gedeckte Tafel in separatem Raum
- festliches 4 Gang Menü am Tisch serviert
  - Vorspeise
  - Suppe
  - Hauptgang
  - Dessert
  - Tischgetränke
  - Selters Culinar, still und medium
  - Weinempfehlung (Weiß, Rosé, Rot)
  - Softgetränke, Bier vom Fass
  - Kaffeespezialitäten
  - Dauer bis zu 2,5 Stunden



# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOHEK

## Was passiert jetzt? – das weitere Vorgehen.....

Nach unserem ersten, unverbindlichen kennen lernen und der Führung durch unsere Location, prüfen wir gerne die verfügbaren Termine und Möglichkeiten. Gerne tragen wir Ihnen eine unverbindliche Option für einen mit Ihnen abgestimmten Zeitraum ein.

Während dieser Zeit können sie die anderen Dienstleister koordinieren,  
(Pfarrer, Fotograf, Band oder DJ, standesamtlicher Termin...).

Wenn Sie sich dann final für uns entscheiden und wir die Zusage erhalten, tragen wir die Option als eine feste Buchung ein, und schicken Ihnen den Vertrag zu. Dann haben Sie schon mal eine grobes Konzept erstellt und können in die Feinplanung starten. Wir sind für unsere Brautpaare immer und jederzeit beratend gerne behilflich.



# Durchdacht- die richtige Vorbereitung auf die Detail-Absprache!

Alles was für Ihren großen Tag wichtig ist, wird in der Detailabsprache geplant und besprochen. Wir bitten Sie daher, sich über folgende Punkte Gedanken zu machen, damit wir Ihr Konzept auf einem Grundgerüst aufbauen können.

## 1. Personenzahl

Erstellen Sie sich eine Gästeliste. Notieren Sie sich wie viele Erwachsene und wie viele Kinder kommen. Denken Sie an die Kinderstühle die benötigt werden.

## 2. Zeitplan-Ablauf

Ihr Tag wird im Detail besprochen und alle Zeiten werden abgeglichen.

## 3. Musik

Haben Sie bereits einen DJ oder eine Band für Ihre Hochzeit gebucht?

## 4. Tischordnung

Gerne skizzieren wir Ihnen auf, wie der Raum gestellt werden kann.

## 5. Dekoration

- weiß oder cremefarbene Tischdecken, Stoffservietten, Platzteller
- passende Hussen
- Kerzenleuchter, inklusive Kerzen
- Holz-Staffelei für Sitzordnung
- Beistelltisch für Gästebuch
- Geschenketisch
- Menükarten

## 6. Menükarten

Möchten Sie Ihre Menü- und Tischkarten selber drucken oder sollen wir das für Sie übernehmen?

## 7. Empfang

Wie stellen Sie sich Ihren Empfang vor? Welche Getränke wünschen Sie? Soll Fingerfood gereicht werden? Wo möchten Sie diesen gerne haben?

## 8. Besonderheiten

Gibt es in Ihrem Familien- oder Freundeskreis Allergiker? Intoleranzen oder Sonderwünsche die wir beachten müssen?

## 9. Menü oder Buffet

Grundsätzlich empfehlen wir gerne ein gesetztes Menü, aber natürlich ist auch ein Buffet kein Problem. Es ist aber z.B, auch möglich die Vorspeise und das Dessert zu servieren, und nur den Hauptgang als Buffet zu stellen.

## 10. Getränke

Welche Weine trinken Sie selbst gerne?

Gibt es bestimmte Weine oder Spirituosen die getrunken werden dürfen oder nicht erlaubt sein sollen?

## 11. Mitternachtsimbiss

Wünschen Sie zu später Stunde einen kleinen Imbiss?





# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

## DEKORATION

**Nicht irgendein Gefühl. Nicht irgendein Fest. Nicht irgendein Strauß!**

Unser hauseigener Floristiks-service ist in der Lage all Ihre Wünsche für einen spitzen Preis zu gestalten. Sie haben freie Wahl.

Folgende Leistungen sind im Gesamtpauschalpreis enthalten.

Freie Farbwahl;  
Freie Blumenwahl;  
Anfertigen des Blumenschmucks nach Ihren Wünschen,  
farbige Läufer, Leuchter, Kerzen,  
Streuartikel, sonst. Dekorationsmaterial.  
Reinigung (Stoffe);

**Gedeck:**

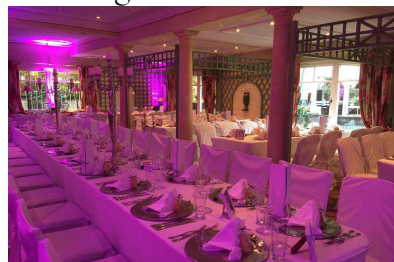
Besteck, Gläser, Platzteller p.P.: € 10,00

Gern können Sie die Wahl der Blumen nach Ihren Wünschen und Vorstellungen treffen. Da wir den Preis so günstig als möglich halten möchten behalten wir uns jedoch vor den Blumenschmuck weiter zu nutzen.

Selbstverständlich können Sie den Blumenschmuck nach Ihrer Veranstaltung auch gerne mitnehmen, hier berechnen wir je nach Aufwand pro Schmuck ca. € 15,00 bis € 35,00.

Sofern Sie keine Wünsche in Bezug auf Farben, Dekoration oder Blumen haben, so behalten wir uns vor mit unseren vorhandenen Blumen zu dekorieren.

Gerne können wir auch folgende Blumendekorationen für Sie erstellen:  
Altargestecke, Brautstrauß, Kränze, Bankdekoration, Brautauto, Girlanden,  
Armbänder, Anstecker für den Bräutigam, Streublumen.





# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINO THEK

## ZUR EINSTIMMUNG EINEN APERITIF?

Aperol-Spritz Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel	0,2l	€ 9,50
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limetten, Minze, Eiswürfel	0,2l	€ 9,50
Pomeranze Hausgemachte Pomeranze, Orangenscheibe, Eiswürfel	0,1l	€ 8,00
Pomeranze-Spritz Hausgemachte Pomeranze, Sekt, Mineralwasser, Orangenscheibe Eiswürfel	0,2l	€ 9,50
Limoncello-Spritz Limoncello, Sekt, Mineralwasser, Limetten, Minze, Eiswürfel	0,2l	€ 9,50
Riesling-Sekt Alte Bergmühle Mosel, trocken	0,1l	€ 10
Cremant de Loire Bouvet Etienne	0,1l	€ 14
Champagner, J.A. Milaur Premier Cru Brut	0,1l	€ 15
Champagner Gosset Grand Reserve Brut	0,1l	€ 17
Champagner Gosset Grand Rosé, Brut	0,1l	€ 19
<b>NON ALKOHOL</b> van Nahmen, Fruchtsecco	0,1l	€ 9
Hausgemachte Maracuja-Limonade	0,3l	€ 8
Riesling-Sekt Alte Bergmühle	0,75l	€ 38,00
Cremant de Loire Bouvet Etienne	0,75l	€ 79,00



# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

## ZUM APERO KLEINE GAUMENFREUDEN

Flying-Bufferet/ siehe extras Seite Nr. 12

Canapés

Seranoschinken und Feige

Brie und Früchtesenf

Räucherforelle auf grüner Soße

Tomatenfrischkäse und Oliven

Gläschenfood



---

Bei Auswahl von:

3 Komponenten € 14,00 / Person – 4 Komponenten € 16,50/ Person – 5 Komponenten € 19,00/ Person



# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

## GETRÄNKEFLAT

Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen:

### **Bier von Fass:**

Radeberger Premium Pils

### **Bier aus der Flasche:**

Büble & Jever Fun – alkoholfrei,

**Sie dürfen die Weine auswählen – wir machen den ganzen Abend Weinservice**

### **Wasser & Softgetränke:**

Selters Culinar, still und medium – wir machen den ganzen Abend Service

### **Heißgetränke:**

Kaffee Creme, Espresso, Cappuccino, Latte Macchato, Tee

### **Abrechnung: € 60,00/ Person**

für die Dauer von 6 Stunden von z. B. 19:00 Uhr bis 1.00 Uhr

jede weitere Stunde: € 3,00 pro angemeldeter erwachsener Person

Kinder bis 3 Jahren, ohne Berechnung

Für Kinder von 4 bis 12 Jahren berechnen wir € 25,00

### **Abrechnung: € 65,00/ Person**

für die Dauer von 8 Stunden von z. B. 19:00 Uhr bis 3.00 Uhr

Kinder bis 3 Jahren, ohne Berechnung

Für Kinder von 4 bis 12 Jahren berechnen wir € 25,00

Nach dem Ende Ihrer gewählten Getränkeflat, würden wir nach Verbrauch abrechnen.  
Für das Personal fallen dann pro Servicekraft/ Std, á € 38,00 an.



# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

## Flyingbuffet

Für Gastgeber, die bei Ihrer Feier, einen ganz legeren, partyähnlichen Charakter wünschen, empfehlen wir ein Flying- Buffet, Hier bestuhlen wir den Raum mit einer Kombination aus normalen Banketttischen und Stehtischen.  
Serviert wird dann ein 8-10 gängiges Menü auf kleinen Tellern oder in Gläschen bzw. Schalen.

ab 50 Personen - € 92,00

Marinierte Shrimps mit Glasnudeln, Mango und Chili  
Creme vom Ziegenfrischkäse und schwarzen Oliven  
Mousse vom Milchkalb, Apfelkapern, Thunfisch  
Meerrettichmousse mit geräucherter Rinderschulter  
Büffelmozzarella mit Parmaschinken, Tomatenpesto  
Goulasch vom Tafelspitz mit Nudeln und Joghurt  
Gebratene Garnele mit Thaispargel und Zitronen-Chili-Schaum  
Lammrücken mit Bohnen-Tomaten-Ragout  
Tafelspitzsülze mit grüner Soße-Schaum  
Coquilles mit Erbsen-Schinken-Salat  
Ziegenkäse, grüner Apfel, Ente  
Schnitzelsticm mit cremigem Kartoffelsalat  
Frikadelle mit Gurkensalat  
Geeister Joghurt  
Tiramisu  
Creme Brulée

## **Menüvorschläge**

### **Menü 1**

Tatar vom Nordmeerlachs mit Zitrus-Creme-Fraiche, Kartoffelrösti, rote Musik  
Rinderfilet, Madeira Silberzwiebeln, 7-Kräuter Kartoffelstampf, konfierte Saitlinge  
Limonentarte, Haselnussjoghurt, Baiser, grüner Tee-Himbeer-Sorbet  
Euro 72/ pro Person

### **Menü 2**

Carpaccio vom Rind gerollt, Rucolasalat Englisch Sellerie Parmesanchip  
Kabeljau gebraten, Senf-Kapern-Sauce, cremige Polenta, Spitzpaprika-Olive  
Kaninchenrücken, Basilikumkruste, Spinatgemüse, Safranrisotto  
Pana Cotta von Cornflakesmilch, Schokoladenflakes, geeister Joghurt  
Euro 86/ pro Person

### **Menü 3**

Carpaccio von der roten Bete, Büffelmozzarella, Walnüsse und Granatapfel  
Rotbarsch, Morchelrahm, Erbsen-Estragon-Ravioli, geröstete Karotten  
Creme Brulée, Melone-Basilikum, Pistazieneis  
Euro 64/ Pro Person

### **Menü 4**

Grüne Soße Mousse, gebeitzes Eigelb, Seeteufelcevice  
Sellerie-Apfel-Schaumsuppe, rote Bete-Gorgonzola-Praline  
Karreesteak vom Götzenhainer Hausschwein,  
in Äppler geschmorter Fenchel, Kartoffel-Mispel-Gratin  
Gerolltes Tiramisu, Amarettoschaum, Biskuit, Kaffeewis, Kirschragout  
Euro 78/ pro Person

### **Menü 5**

Sous Vide gegartes Lammfilet, mit Vanille aromatisierte bunte Karotten, Pistaziencreme  
Geschmorte Kalbsbäckchen, Pacheri-Nudeln, Oliven,  
gebackene Kirchtomate, sautierter grüner Spargel  
Flüssiges Schokoladensoufflé, Mango-Maracuja-Confit, Bananen-Zitronengras-Eis  
Euro 69/ pro Person

### **Menü 6**

Vorspeisen-Variation „Alte Bergmühle“ von allem ein bisschen  
Gebratenen Garnelen, Pastasotto-Taler, Zitronenrahm, frittiertes Rucola  
Hirschrücken im Mohnmantel, glacierte Petersilienwurzel, Speckpolenta, Sauerkirsch-Sauce  
Dessert Variation „Alte Bergmühle“ von allem ein bisschen  
Euro 94/ pro Person

### **Menü/ VEGAN**

Variation von der Tomate, alter Balsamico, Basilikumgremolata  
Creme vom Blattspinat, Pinienkern-Kartoffel-Praline  
Vegnes Linsencurry/ Knollen, Pilze, getrocknete Früchte, gerösteter Blumenkohlreis  
Schokoladentarte, Maracuja-Mango-Confit, Hafereis  
Euro 69,50/ pro Person

Sie möchten sich Ihr Menü lieber selbst zusammenstellen?

Wunderbar!

Gerne gehen wir auf all Ihre individuellen Wünsche ein und kreieren gemeinsam mit  
Ihnen Ihre ganz persönliche Speisenfolge.



## ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

### **Kinder, Kinder, Kinder.....**

Die Kinder unter 4 Jahren feiern bei uns kostenlos mit.  
Bis 12 Jahre berechnen wir € 25 für das Essen,  
und ab 12 Jahre den vollen Preis.

### **Unsere Buffetvorschläge**

Unsere Küche verarbeitet hochwertige Zutaten. Deshalb verwenden wir überwiegend Lebensmittel aus der Region. Frische und Naturbelassenheit aller verarbeiteten Produkte haben dabei obere Priorität. Aus diesen Zutaten kochen wir für Sie vielfältige Köstlichkeiten, die Ihren Gaumen begeistern. Eine beispielhafte Auswahl haben wir als Anregung für Sie zusammengestellt.

Gerne gestalten wir Ihr Menü nach Ihren persönlichen Anforderungen und Wünschen, und blicken hierbei auch immer in die passende Saison.

Lassen Sie sich die folgenden Seiten auf der Zunge zergehen und sprechen mit uns über Ihre Ideen. Wir freuen uns schon darauf Sie und Ihre Gäste begeistern zu dürfen.

Folgende Leistungen sind in unserer Kalkulation der Speisen enthalten:  
Butter, Brotauswahl- vorab auf dem Tisch eingesetzt  
Nachservice bei Fleisch, Gemüse und allen Beilagen – bis alle Gäste satt sind

## **Französisches Buffet**

Feldsalat mit Walnussdressing- Wildterrinen mit Cumberlandsoße-  
Leberparfait mit Apfel-Curry Chutney- Lachsfilet im Blätterteig mit Honig-Senfsoße  
Waldorfsalat- Salat nach Nizza art- Provinzialischer Muschelsalat

Französische Zwiebelsuppe mit Chesterstangen

Geschmorte Entenkeule in Weißwein mit kleinen Kartoffelknödel und Romanesco  
Kalbsrücken in der Nusskruste mit Gratinkartoffeln und Vichy Karotten  
Gebratener Loup de mer mit Bandnudeln und Ratatouillegemüse

Crepe a la Orange- Obstsalat- Creme Brulle- Mousse au Chocolate- Käseauswahl  
Brot und Butter  
pro Person €75,00

## **Mediterranes Buffet**

Marinierte Meeresfrüchte mit Zitrone und Knoblauch- Karotten-Erbsensalat mit Thunfisch  
Chorizzo mit Schwarzen Oliven- Parmaschinken mit Melone- Büffel Mozzarella mit Basilikum und  
Tomatenpesto- Ruccolasalat mit Parmesan- Vitello Tonato

Weißer Bohneneintopf mit Tomaten und Speck

Geschmorte Lammhaxen mit Kräuter Gnocchis und Paprikagemüse  
Rinderrücken am Stück mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat  
Doraden Filet mit Farfalle und buntem Schmorgemüse

Pana Cotta- Creme Caramel- Milchreisflan- Obstsalat- Käseauswahl- Brot und Butter  
pro Person €72,00

## **Einheimisches Buffet**

Mousse von Grüner Soße mit geräuchertem Tafelspitz- Carpaccio vom Kassler mit Senf Vinaigrette-  
Geräucherte Taunusforelle mit Meerrettich- Frankfurter Schneegeößter-  
Sülze mit Musik- Frikadelle mit Essiggemüse- Kartoffelsalat – Nudelsalat- Gurkensalat

Sauerampfercremesuppe mit Kartoffelcroutons

Geschmorter Dippehas mit Preiselbeeren, Kartoffelklöße und Rotkohl  
Schweinekrustenbraten mit Semmelknödel und Apwelweinkraut  
Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln

Apfelweincrème- Frankfurter Kranz- Schokoladen Pudding- Obstsalat- Käseauswahl  
Brot und Butter  
pro Person €65,00

**Alle unsere Suppen werden serviert und die Desserts kommen im Weckglas**





**ALTE BERGMÜHLE**  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

**BBQ**

**Vorspeisen**

Vitello Verde- Kalbstafelspitz mit grüner Soße

Tatar vom Handkäse, Graubrot

Kartoffel- Meerrettich-Quiche, Räucherlachs

**Salate**

Kopfsalat, Joghurt Dressing

Karotten-Apfelsalat, Honig, Sonnenblumenkerne

Bohnensalat nach Nizza Art

Kartoffel-Rosmarinstrudel

Buntes Schmorgemüse

**Grilladen**

Lammkotlette

Teriyaki-Hähnchen Spieße

marinierte Nackensteak's

Medaillon von der Rinderhüfte

mini Burger, Serranoschinken, Pfifferlinge

Zanderfilet in der Folie

Grillkäse

**Dessert**

Mousse von weißer und Bitter Kuvertüre

Apfelrahmeis

Euro 49/ pro Person



**ALTE BERGMÜHLE**  
LANDGASTHOF & VINO THEK

**Vorspeisen – Variation  
„Alte Bergmühle“  
von allem ein bisschen**

Stellen Sie sich eine Vorspeisen-Variation aus den unten aufgeführten Komponenten nach Ihrem Geschmack zusammen. Wir werden diese auf einem ausdekorierten Teller servieren.

Tomate-Mozzarella  
Rindercarpaccio vom Angusrind  
Rote Beete Carpaccio  
Beef Tatar  
Vitello Tonato  
Räucherlachs  
Tafelspitz sous vide  
Forellenfilet kalt geräuchert  
verschiedene Mousse  
Blattsalate

---

Bis 100 Personen möglich – bei einer Auswahl von:  
4 Komponenten € 19,50/ Person  
6 Komponenten € 22,50/ Person

---



**ALTE BERGMÜHLE**  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

**CATERING AUSSER HAUS**

Canapés/aus dem Tartlett ca. 10cm

- ☞ Marinierte Shrimps mit Glasnudeln, Mango und Chili
  - ☞ Creme vom Ziegenfrischkäse und schwarzen Oliven
  - ☞ Mousse vom Milchkalb mit Apfelkapern und Thunfisch
  - ☞ Meerrettich-Mousse mit geräucherter Rinderschulter
  - ☞ Büffelmozzarella mit Parmaschinken und Tomatenpesto
- Euro 9 / pro Stück

vom Klassikbaguette

- ☞ Luftgetrockneter Schinken und Feigencreme
  - ☞ Gebratene Garnele mit Rucola und Aioli
  - ☞ Junger Brie mit Traubensalat
  - ☞ Tatar vom Lachs mit Zitronen-Creme-Fraiche
  - ☞ Geflügellebermousse mit schwarzen Oliven
- Euro 8 / pro Stück

vom Roggenbaguette

- ☞ Terrine vom Rotwild mit Cumberlandsoße
  - ☞ Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräutermayonnaise
  - ☞ Tatar vom Matjes mit roten Zwiebeln
  - ☞ Gorgonzolacreme mit Portweinbirnen
  - ☞ Geräucherte Forelle mit Früchtesenf
- Euro 8 / pro Stück



# ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

## DESSERT

### Alte Bergmühle Dessert Symphonie

Eis

Sorbet's

Obst

Creme Dessert

Mousse au Chocolat

Bei Auswahl von:

2 Komponenten € 12,00/ Person

3 Komponenten € 15,00/ Person

4 Komponenten € 19,00/ Person

## MITTERNACHTSIMBISS

zum Beispiel:

Curry-Wurst mit Brot

Mett- Torte

Hausgemachter Obatzder

Weißwürste

Käseauswahl vom Brett, Weintrauben, Radieschen, Früchtesenf, ofenfrisches Baquette

10-25 Personen € 18,00

25-100 Personen € 15,00



## ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

### KUCHEN, KAFFEE, TORTEN

Für Ihre Kaffeetafel berechnen wir eine Pauschale von:  
€ 15,00 pro Person bei Feiern ab 40 Personen und  
€ 17,00 pro Person für Feiern bis 40 Personen.

Kuchenauswahl:	z.B.	
	Obstboden	€ 3,50
	Käsekuchen	€ 4,00
	Donauwelle	€ 4,50
	Streuselkuchen	€ 3,00

Inklusive Heißgetränke wie frisch gebrühter Kaffee, koffeinfreier Kaffee, verschiedene Teesorten, heiße/ kalte Schokolade, sowie die Bereitstellung von Geschirr, Besteck, Zucker, Milch etc. das Kühlen, Aufschneiden und Anrichten der Kuchen.

### LONGDRINK-FLAT

50 Longdrinks zu €500,00  
jeder weitere €12,00

Wählen Sie 5 Sorten aus  
- 2 für die Lady's,  
- 2 für die Jungs  
und eine alkoholfreie Variante

z.B.: Cuba Libre, Wodka-Lemon, Gin- Tonic/ gerne nach Absprache



## ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINOTHEK

### ÜBERNACHTEN IN DER ALTEN BERGMÜHLE

Eine Hochzeit ist nur dann vollkommen, wenn es sich nach der Party schnell und gut schlafen lässt. Der Weg zu unsren Gästezimmern ist für Sie und Ihre Gäste nicht weit.

Wenn Ihre Gäste am Tag der Feier eine Nacht bei uns buchen möchten, bieten wir Ihnen folgende spezielle Übernachtungspreise inklusive Frühstück an:

Zimmerpreise 2025:

Einzelzimmer € 85,00

Doppelzimmer € 135,00

Hier ein Textbeispiel, den Sie auf einem Beiblatt Ihrer Einladungskarte beilegen können:

Für Gäste, die am Abend nicht mehr nach Hause fahren möchten, haben wir ein Zimmerkontingent hinterlegt. Unter [service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de) kann man die Gästezimmer buchen.

Ihre Gäste können sich dann auf das Zimmekontingent mit Ihrem Namen berufen.

Gerne kann man folgendes dazubuchen:

Babybett/ für Kinder von 0-3 Jahre, € 0

Beistellbett für Kinder von 4-8 Jahren € 25,00

Wenn die Kinder im Bett der Eltern schlafen, sind die Kids zur Übernachtung und zum Frühstück eingeladen.

## KLEINGEDRUCKTES

### **Bestellung**

Bitte besprechen Sie das gewünschte Menü und den Ablauf mit uns, bis spätestens 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung oder Feier. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Besprechungstermin damit uns genügend Zeit für Sie nehmen können. Natürlich beraten wir sie auch gerne am Telefon.

### **Berechnete Gästeanzahl**

Wegen umfangreicher Vorarbeiten bitten wir Sie, uns die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 15:00 Uhr am Vortag mitzuteilen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei der Berechnung die zuletzt gemeldete Gästeanzahl zu Grunde legen.

### **Frühstück**

Für den Morgen nach Ihrer Feier servieren wir Ihnen das Frühstück von 8:00 Uhr bis 11:00 Uhr. Bei schönem Wetter auch gerne auf unserer Innenhof-Terrasse. Für Gäste die nicht in unserem Haus übernachtet haben berechnen wir für das Frühstück € 19,50.

### **Geschenke**

Bei größeren Feiern, sehen wir einen Geschenketisch vor. Bitte schließen Sie Geldgeschenke in Ihrem Zimmer ein. **Wir übernehmen keine Haftung dafür!**

### **Künstler/ Unterhaltungsprogramme**

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation behilflich. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. Ob Sie einen Alleinunterhalter, einen DJ oder eine Kutsche wünschen. Wir finden sicherlich das passende Programm.

### **Kaffee & Kuchen**

Kuchen und Torten können Sie gerne auch schon am Vortag oder am Veranstaltungstag bis spätestens 11:00 Uhr anliefern. Hierzu muss zwingend ein Formular, welches Sie von uns erhalten, ausgefüllt werden.

Bitte versehen Sie Ihre Torten- und Kuchenplatten sowie Behälter mit entsprechenden Namensaufklebern um Verwechslungen zu vermeiden. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir übrige Kuchen weder wieder verwenden noch verkaufen können.

**Wir übernehmen für mitgebrachte Tortenplatten und Hauben keine Haftung.**

### **Korkgeld**

Möchten Sie Ihre Weine selbst mitbringen, ist dies gerne möglich. Für unsere Leistungen berechnen wir € 20,00 pro Flasche (Korkgeld). Bei einfachen Spirituosen berechnen wir € 42,00 pro Flasche. Bitte lassen Sie uns die Flaschen bis einen Tag vorher zukommen, damit eine ausreichende Kühlung gewährleistet ist.

### **Menükarten**

Hauseigene Menükarten sind im Gedeckpreis enthalten. Bitte teilen Sie uns hierzu noch den gewünschten Text mit (z. Bsp.: Festliches Menü anlässlich der Hochzeit von..., Festliches Buffet zum Geburtstag von....., Zitate, Lebensmotto, oder ähnliches).

### **Nachtarbeitszuschläge**

Ab 1:00 Uhr Nachts berechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde á € 38,00,

### **Organisatorisches**

Ein angenehmer und reibungsloser Ablauf ist ein wichtiger Rahmen für jedes Fest. Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich für ein Menü – zu Gunsten der Qualität und des zeitlichen Ablaufs - zu entscheiden. Dies wirkt sich entscheidend auf den festlichen Rahmen Ihre Feier aus. Die einzelnen Gänge in Menü's können selbstverständlich getauscht oder ergänzt werden. Bitte lassen Sie sich von uns gerne beraten. Gerne stellen wir auch Menü's ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Da wir hier viel mit Frischprodukten arbeiten, bitten wir um Verständnis, wenn kleinen Änderungen bei der Menü-Zusammenstellung der Frische wegen, vorgenommen werden.

### **Preise**

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Euro angegeben. Die angegebene Preise beinhalten alle beschriebenen Speisen/ Menü's. In den Preisen für Speisen & Getränke ist die Vorbereitung des Raumes, Tischwäsche, Kerzenleuchter mit Kerzen, Stoffservietten gefaltet nach Kundenwunsch, Stromversorgung für Bands & DJ und Menükarten enthalten. Bitte beachten Sie das sich Preise im Jahresverlauf dennoch kurzfristig ändern können. Die liegt meist an saisonalen Angebotsschwankungen oder gesetzlichen Änderungen, die sich nicht immer vorhersehen lassen. Kurzfristige Preisänderungen sind aber nur gültig wenn wir Sie vor Ihrer Veranstaltung oder Feier entsprechend benachrichtigen.

### **Probeessen**

Gerne können Sie unsere Küche testen und aus der aktuellen Speisekarte wählen. Bitte haben Sie Verständnis das wir Ihr Hochzeitsmenü nicht vorab zubereiten können. Ihre Weinprobe zu Ihrer Veranstaltung ist kostenfrei.

### **Rechnung**

Unsere Rechnung sind zahlbar ohne Abzug Nettokasse innerhalb von 10 Tagen. Bei Veranstaltungen ab 30 Personen behalten wir uns eine Akontozahlung vor. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht vor.

### **Reinigungsarbeiten und entstandene Schäden**

Für Reinigungsarbeiten, die über das normale Maß hinaus gehen (Einsammeln abgebrannter Feuerwerkskörper auf dem umliegenden Gelände, gestreute Blumen, Blütenblätter, Konfetti-Shooter....., ect.) erlauben wir uns, für Mitarbeiter und angefangener Stunde € 38,00 pro Person in Rechnung zu stellen. Streuartikel sind ausdrücklich nicht gestattet.

### **Saisonale Gerichte**

Wir legen großen Wert darauf, unser Angebot und Vorschläge entsprechend dem saisonalen Angebot auf den Märkten auszurichten. Dennoch kann es sein, dass einige Rohstoffe, Speisen oder Gerichte zu bestimmten Zeiten nicht oder noch nicht verfügbar sind. Deshalb bitten wir Sie um Verständnis, sollte es – wieder Erwarten – vorkommen, dass wir angebotene Speisen nicht anbieten können. Natürlich machen wir Ihnen dann alternativ Vorschläge.

### **Sperrstunde und behördliche Genehmigungen**

Der Beginn der örtlichen Sperrstunde ist vom Gesetzgeber auf 2:00 Uhr festgesetzt. Bei geschlossenen Veranstaltungen (wie Hochzeiten, Geburtstage, etc.) können Sie gerne auch länger feiern. Die gastronomische Versorgung bleibt dabei natürlich gewährleistet. Bitte sprechen Sie mit uns darüber! Um unseren lieben Nachbarn und eventuelle Hotelgäste zu schützen müssen wir ab 22:00 Uhr die Fenster und Türen schließen!



**Tischstellung, Tischplan**

Gleichgültig ob runde Tische, rechteckige Tafel, U-Form oder Reihen. Viele Tischformen sind abhängig vom Raum, der Raumgröße und der Gästeanzahl – möglich. Erfahrungsgemäß hat es sich am besten bewährt, den exakten Tischplan dann zu besprechen, sobald Sie Ihre Gäste einmal „auf dem Papier“ entsprechend platziert haben. Gerne beraten wir Sie entsprechend!

**Vegetarier, Veganer, Diabetiker & Co.**

Gerne gehen wir auf deren Wünsche ein. Bitte teilen Sie uns bei der Besprechung mit, mit wie vielen Gästen Sie aus diesem Personenkreis ungefähr rechnen.

