



Hochzeitsfeiern 2022

Empfang 18:30 Uhr

Sekt und Orangensaft, Aperol Spritz, alkoholfreier Prosecco

Buffet nach Wahl

Mitternachtsbuffet nach Wahl

Getränke in der Pauschale:

Weißwein, Rotwein und Spätburgunder Weißherbst, Sekt (Hausmarke), Kaffee, Tee, Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Säfte, Bier vom Fass, Weizenbier (auch alkoholfrei), Heydt (Korn und „Fruchtige“), Springer Urvater, Jägermeister, Havanna Club, Gin, Wodka, Bacardi, Whiskey, Jubi, Obstler, Birnengeist, Ramazotti, Baileys

Spezielle Getränke können Sie gerne mitbringen. Diese werden nach Kassenbeleg vergütet.

Deko:

- Kerzen & Servietten sind in der Pauschale enthalten.
- Blumengestecke bestellen wir gerne für Sie; können Sie aber natürlich auch selber mitbringen.
- Stuhlhussen gerne auf Anfrage.

Bitte geben Sie uns die genaue Personenzahl spätestens 1 Tag vor der Feier durch – diese Anzahl dient als Bemessungszahl für die Rechnungserstellung.

Falls angemeldete Gäste abends nicht erscheinen, müssen wir leider die Hälfte der Pauschale in Rechnung stellen.

Bis 2:30 Uhr alles inklusive

Jede weitere Std. pro anwesender Person 6,- €
(Festpreis für Kinder auf Anfrage)

Hotel & Gastwirtschaft
Zur Querensteder Mühle

1

HOCHZEITSMENÜ „BEST-OF“

Am Tisch serviert:

Klare Rindfleischsuppe mit
Nudeln, Spargel und Eierstich

Kleine Rinderrouladen, Medaillons vom Schwein,
Schweinenackenbraten, Hähnchenbrustfilet, Bratensauce,
Champignonsauce, bunte Gemüseauswahl wie Erbsen, Möhren,
Kohlrabi und Bohnen, gebratene Champignons,
Petersilien-Kartoffeln, Kroketten,

Bunter Salatteller mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Möhren,
Croutons und Frenchdressing

Vanilleeis mit Sahne und
Sauerkirschen oder Erdbeeren

Inkl. Fingerfood:

kl. Schnitzel, Hähnchennuggets,
Bratkartoffeln, Rührei, Räucherlachs,
Matjes nach Hausfrauenart, Schinken-
röllchen, Nudelsalat, Käsebrett
Kaffee/Tee



Hotel & Gastwirtschaft
Zur Querensteder Mühle

2

HOCHZEITSMENÜ „KLASSISCH“

Klare Rindfleischsuppe mit Nudeln, Spargel und Eierstich
(am Tisch serviert)

Kalt/Warmes Buffet:

Brutzelbraten, Kasselernacknbraten, gefüllter Spießbraten,
Bratensauce, Hähnchenbrustfilet, Champignonsauce,
bunte Gemüseauswahl wie Erbsen, Möhren, Kohlrabi und Bohnen,
gebratene Champignons, Bratkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln,
Kroketten,

Tomate-Mozzarella, Anti-Pasti-Platte mit Zucchini, Auberginen
und Paprika, kleine Frikadellen, Käsepicker, Kochschinkenröllchen,
Baguette, Kräuterbutter, bunte Salatauswahl (Möhren, Bohnen,
Gurke) mit Frenchdressing

Dessertbuffet mit Vanilleeis und Schokosauce,
frische Früchte der Saison, Rote Grütze und Vanillesauce,
Schokopudding

Inkl. Mitternachtsbuffet:

Gyros- & Käse-Lauchsuppe, Baguette
Kaffee/Tee



3

HOCHZEITSMENÜ „KLASSISCH MIT FISCH“

Klare Rindfleischsuppe mit Nudeln, Spargel und Eierstich
(am Tisch serviert)

Kalt/Warmes Buffet:

Brutzelbraten, Kasselerbraten, gefüllter Spießbraten,
Bratensauce, Hähnchenbrustfilet, Champignonsauce, Fischpfanne
mit Lachsfilet, Ratatouille-Gemüse, gebratene Champignons,
Bohnen, Bratkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln, Kroketten,

Tomate-Mozzarella, Anti-Pasti-Platte mit Zucchini, Auberginen und
Paprika, kleine Frikadellen, Fischplatte mit Forellenfilet, Räucherlachs,
Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Rollmöpsen, Käseplatte,
Baguette, Kräuterbutter, bunte Salatauswahl (Möhren, Bohnen,
Gurke) mit Frenchdressing

Dessertbuffet mit Vanilleeis und Schokosauce,
frische Früchte der Saison, Rote Grütze und Vanillesauce,
Schokopudding

Inkl. Mitternachtsbuffet:

Gulaschsuppe, Baguette
Kaffee/Tee



Hotel & Gastwirtschaft
Zur Querensteder Mühle

4

HOCHZEITSMENÜ „KLASSISCH MIX“

Klare Rindfleischsuppe mit Nudeln, Spargel und Eierstich
(am Tisch serviert)

Kalt/Warmes Buffet:

Kleine Rinderrouladen, Medaillons vom Schwein,
Schweinenackenbraten, Brutzelbraten, Bratensauce,
Hähnchenbrustfilet, Champignonsauce, Lachslasagne mit
Tomaten & Spinat, Ratatouille-Gemüse, gebratene Champignons,
Rosmarin-Kartoffeln, Kroketten,

Tomate-Mozzarella, Honigmelone mit Schinken, Datteln im
Speckmantel, Anti-Pasti-Platte mit Zucchini, Auberginen und Paprika,
Baguette, Kräuterbutter, Käseplatte, bunte Salatauswahl (Möhren,
Bohnen, Gurke) mit Balsamico- und Frenchdressing

Dessertbuffet mit Vanilleeis und Schokosauce,
frische Früchte der Saison, Rote Grütze und Vanillesauce,
Tiramisu, Mousse au Chocolat

Inkl. Mitternachtsbuffet:

Currywurst, Pommes, Feta-Salat
Kaffee/Tee



Hotel & Gastwirtschaft
Zur Querensteder Mühle

5

HOCHZEITSMENÜ „MEDITERRAN“

Klare Rindfleischsuppe mit Nudeln, Spargel und Eierstich
(am Tisch serviert)

Kalt/Warmes Buffet:

Kleine Rinderrouladen, Schweinenackenbraten, Bratensauce,
zartes Hähnchenbrustfilet, dazu Currysauce, feines Lachsfilet
auf Gemüsebeet, Goldbarsch auf Spinat, Bohnen,
Penne mit Tomaten und Basilikum-Pesto, Rosmarin-Kartoffeln,
Kroketten, Butterreis

Tomate-Mozzarella, Honigmelone mit Schinken, Datteln im
Speckmantel, Anti-Pasti-Platte mit Zucchini, Auberginen und Paprika,
Bruschetta, Käseplatte, Kräuterbutter, bunte Salatauswahl, darunter
Rucolasalat mit gerösteten Kernen, Balsamico- und Frenchdressing,
Himbeervinaigrette

Dessertbuffet mit Vanilleeis und Schokosauce,
frische Früchte der Saison, Panna Cotta, Tiramisu,
Mousse au Chocolat

Inkl. Mitternachtsbuffet:

Gyros- & Käse-Lauchsuppe, Baguette
Kaffee/Tee

