



Mintrops
Hochzeitsplaner

Wir machen Ihren großen Tag unvergesslich



Hochzeit feiern bei den Mintrops

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns über Ihren Entschluss den weiteren Lebensweg gemeinsam zu beschreiten und schön, dass Sie auf uns aufmerksam geworden sind.

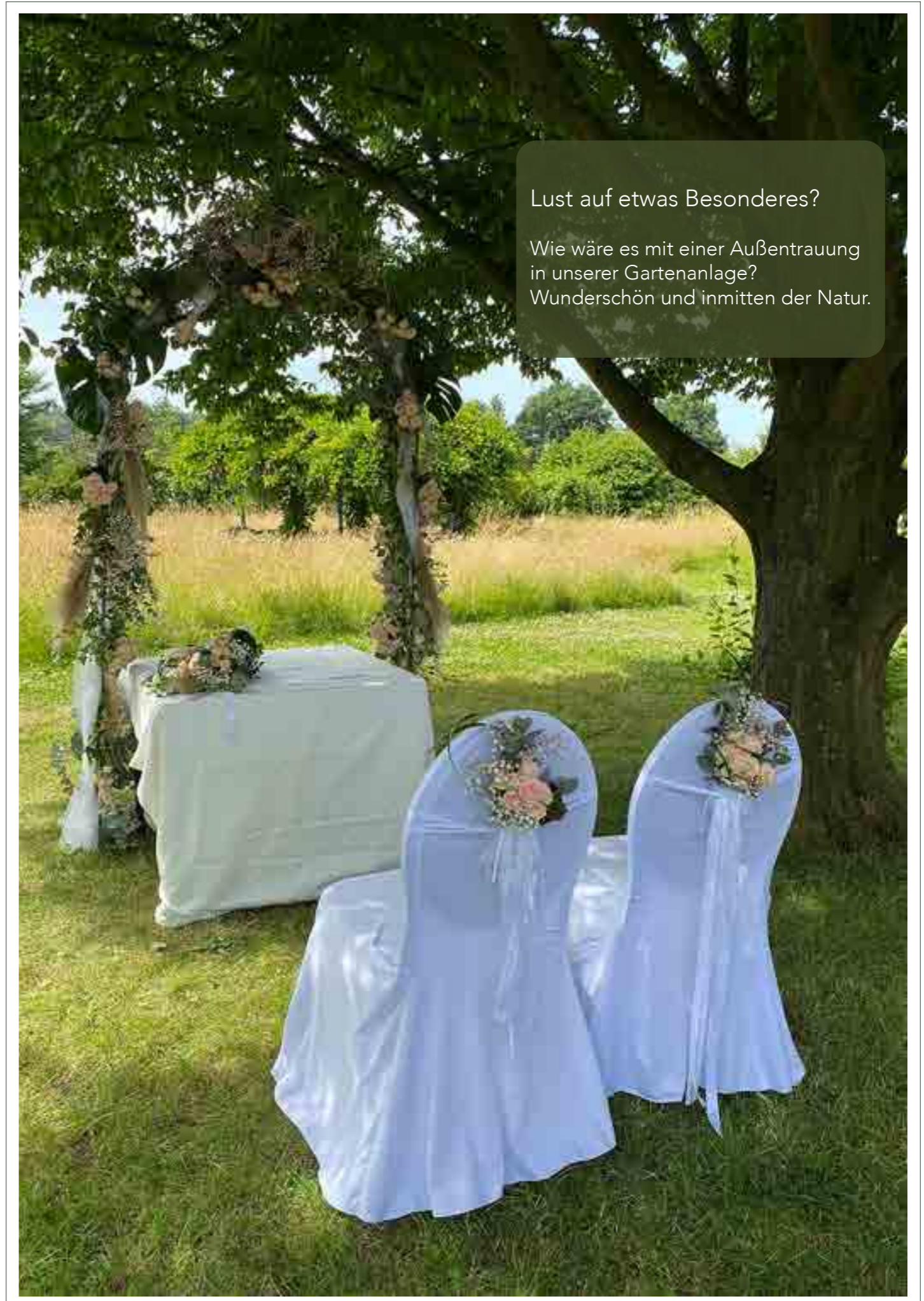
Als erster Anhaltspunkt soll Ihnen diese Mappe ein paar Möglichkeiten aufzeigen, wie wir Ihre Feier gestalten können. Nach Ihrer Reservierung bei uns, lassen wir Ihnen im Vorfeld eine „Hochzeitscheckliste“ zukommen und fassen in unserem ersten gemeinsamen Termin die Inhalte dieser, in unserem gemeinsamen Drehbuch zu Ihrer Traumhochzeit zusammen.

Wir gehen gemeinsam mit Ihnen den Weg und planen Ihre Hochzeit, sodass Sie einen Tag erleben, wie Sie sich es wünschen.

Das Beste daran – wir machen die Arbeit.

Unsere Räumlichkeiten vermitteln Ihnen eine Atmosphäre des Wohlbefindens.

Der perfekte Ort, um mit Ihren Liebsten zu feiern.



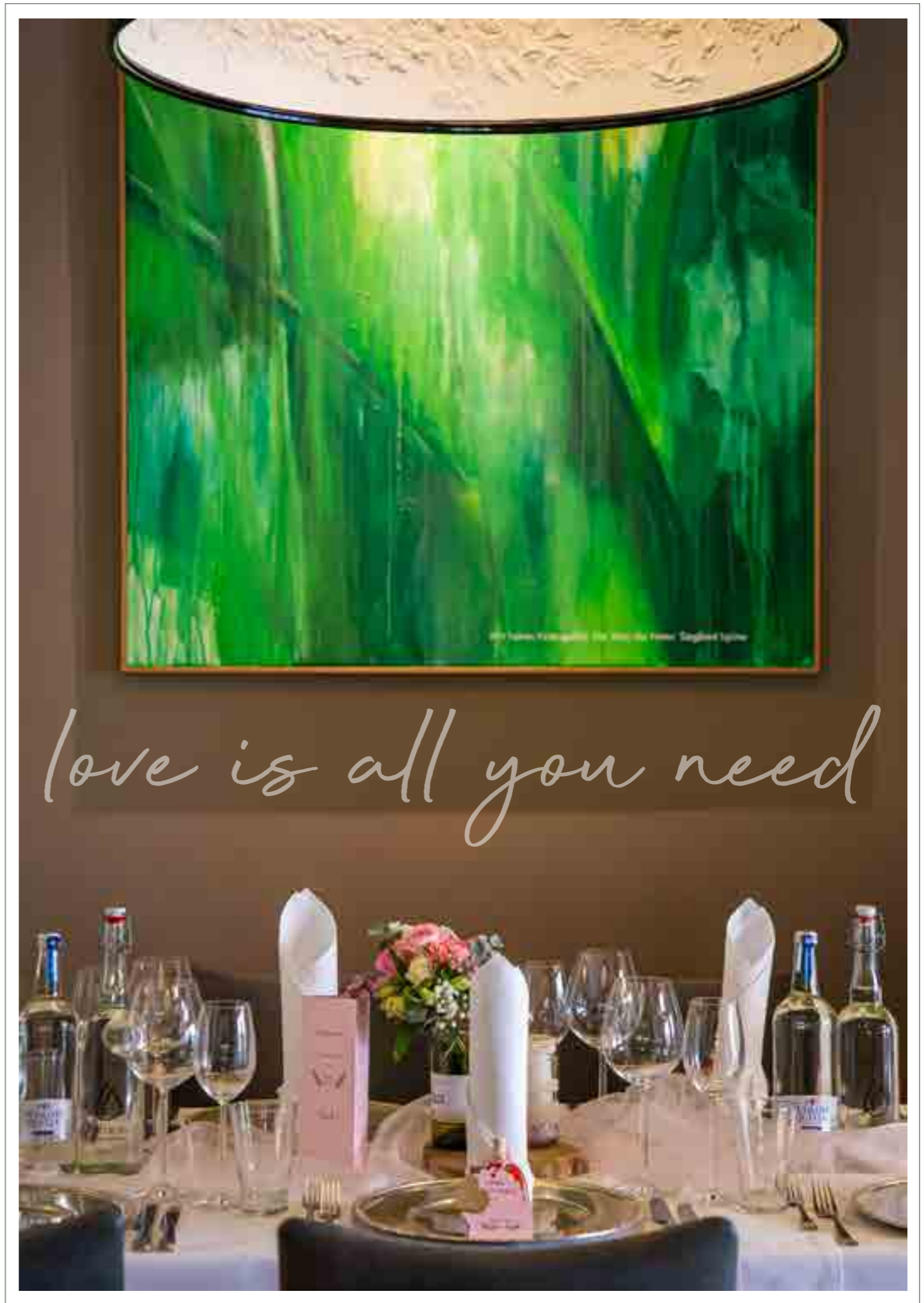
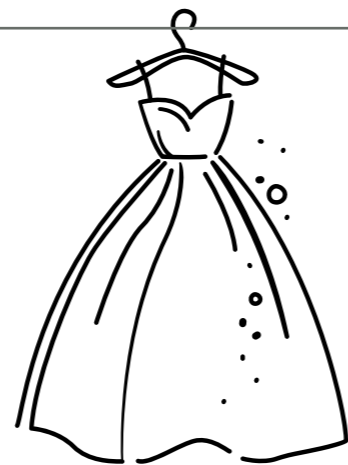
Lust auf etwas Besonderes?

Wie wäre es mit einer Außentrauung
in unserer Gartenanlage?
Wunderschön und inmitten der Natur.

Unser Service

Mit einem herzlichen und kompetenten Team stehen wir Ihnen für alle Fragen mit Rat, Tat und Erfahrung zur Seite.
Von der Dekoration über das Menü bis hin zum Rahmenprogramm und der Übernachtung. Von der Fotobox bis zum Feuerwerk - wir machen alles möglich.

- ✓ Planung des Tagungsablauf
- ✓ Räumlichkeiten
- ✓ Themendekorationen
- ✓ Empfang
- ✓ Hochzeitstorte
- ✓ Beratung zur Menü- und Weinauswahl
- ✓ Getränke
- ✓ Feier
- ✓ Musik- und Künstler-Buchungen
- ✓ Fotografen- und Filmteam-Buchungen
- ✓ Kinderbetreuung
- ✓ Zimmer



Riesiges Fest oder kleine Feier

Unsere Räumlichkeiten

Für Ihre Feier stehen Ihnen je nach Anlaß und Größe unterschiedliche Räume in unserem Mintrops Land Hotel zur Verfügung.

Wir beraten Sie mit unserer Erfahrung und Kompetenz gerne individuell für Ihre Feier.

Erleben Sie ein rauschendes Fest oder eine Feier im kleinen Kreise - unsere Räumlichkeiten bieten Ihnen das passende Ambiente.



Eventpavillon Pipapo

Unser Pavillon Pipapo in Mintrops Land Hotel ist unsere Eventlocation mit zwei großen und lichtdurchfluteten Eventräumen - „Remmidemmi“ und „Dönekes“. Beide zeichnet eine hochwertige Designausstattung aus.

Denn diese beiden Räume (100/200 m²) lassen sich, dank mobiler Trennwände mit hohem Schallschutz, hälftig teilen.

Beide Räume bieten ringsherum große, sonnige, möblierte Terrassen und bodentiefe Fensterfronten, die einen Blick in den Gartenbereich bieten.

Unser Pavillon Pipapo bietet die Möglichkeit eine Hochzeit bis

**zu 140 Personen an runden Tischen
oder 180 Personen an Tafeln**

durchzuführen.

Das Foyer & Bistro „Bütterken“ bietet ausreichend Platz für das Buffet und auf Wunsch eine Tanzfläche. Es ist ausgestattet mit Hochtischen und einer Bar.



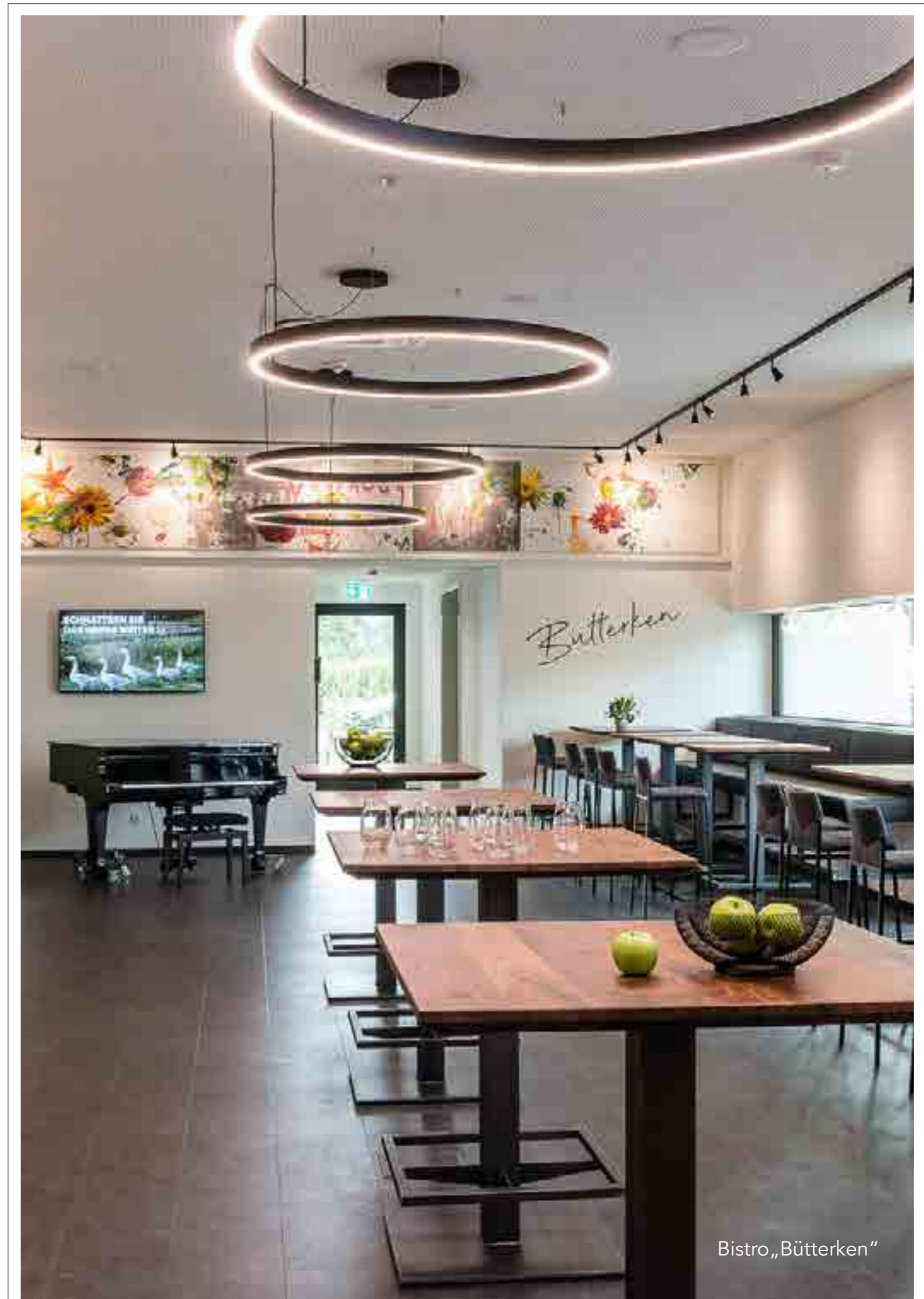


Remmidemmi 1 oder 2 bis 64 Personen
 Remmidemmi 1 und 2 bis 140 Personen

Dönekes 1 oder 2 bis 28 Personen
 Dönekes 1 und 2 bis 50 Personen

In unserem Bistro „Bütterken“ auf insgesamt 125 m² lässt es sich herrlich verweilen und plauschen. Das beeindruckende Wandfries des Künstlers Martin Müller sorgt für eine einzigartige Atmosphäre.

Lockeres Beisammensein und entspannte Empfänge in modernem Ambiente.



Bistro „Bütterken“



Unser Laubengarten

Der Raum Laubengarten besticht durch seine lichtdurchflutete Atmosphäre und den alten dreiseitigen Kamin, der die Mitte des Raumes ziert. In einem gemütlichen Beisammensein erleben Sie Ihr einzigartiges Event.

Direkt angrenzend zum Raum Laubengarten genießen Sie bei schönem Wetter auf unserer großen Terrasse viel Bewegungsfreiheit. Ein weiterer direkt angrenzender Bereich steht Ihnen z.B. für Ihren Aperitif oder Ihre Tanzfläche zur Verfügung.

Im Laubengarten können wir Hochzeiten bis 80 Personen an Tafeln mit Tanzfläche und falls gewünscht Buffett anbieten. Es besteht ebenfalls die Möglichkeit Ihre Winterhochzeit mit einem Kaminfeuer an unseren beiden Kaminen im Raum stimmungsvoll zu begleiten.



Unsere Hochzeitspakete



Mit einem herzlichen und kompetenten Team stehen wir Ihnen für alle Fragen mit Rat, Tat und Erfahrung zur Seite.

Unsere „Hochzeitspakete“ verschaffen Ihnen die Möglichkeit das für Sie passende Paket aus drei Varianten auszusuchen.

Je nach Größe der Feier und Anzahl Ihrer Gäste können Sie entsprechend aus „Light“, „Medium“ und „Large“ wählen.

Gerne erarbeiten wir für Sie weitere Menü- oder Büffetvorschläge ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Eine persönliche und intensive Beratung unseres professionellen Eventteams ist uns ein ganz besonderes Anliegen.

Kinder bis 2 Jahre kostenfrei / Kinder bis 6 Jahre 15 € / Kinder bis 12 Jahre zahlen 50%.

Unsere Pauschalpreise gelten
ab 40 Personen (Laubengarten) und
ab 70 Personen im Pipapo

light

159,00 € p.P.



Sektempfang 1h

Sekt, alkoholfreier Sekt, O-Saft, Wasser
Fingerfood (3 Stück pro Person)

4-Gang Menü/Büffet Kategorie I

Getränkepauschale 6h

Softgetränke
Mineralwasser
Tafelwasser still
Stauder Pils · Stauder alkoholfrei
Mintrops Riesling „Pott White“
Mintrops Spätburgunder „Pott Red“
1 Digestif pro Person
1 Heißgetränke pro Person

Raumpackage pro Person

Bankettraum
Bestuhlung (Tafeln)
Stoffservietten
Platzteller
LED Kerzen
Verteilung Gastgeschenke
Präsentation und Anschneiden
der Hochzeitstorte
1-stündige Kaffeetafel
zur Selbstbedienung

Gastgeberteam

Beratung & Betreuung

Drehbucheerstellung

medium

189,00 € p.P.



Sektempfang 1h

Sekt, alkoholfreier Sekt,
O-Saft, Wasser
Fingerfood (3 Stück pro Person)

4-Gang Menü/Büffet Kategorie II

Getränkepauschale 6h

Softgetränke
Mineralwasser
Tafelwasser still
Stauder Pils
Stauder alkoholfrei
Mintrops Reisling „Pott White“
Mintrops Spätburgunder
„Pott Red“
1 Digestif pro Person
1 Heißgetränk pro Person

Raumpackage

Bankettraum
Bestuhlung (Tafeln)
Stoffservietten
Platzteller
LED Kerzen
Verteilung Gastgeschenke
Präsentation und anscheinden
der Hochzeitstorte
1-stündige Kaffeetafel
zur Selbstbedienung

+ Late Night Snack
(Currywurst und Baguette)

+ Candybar

+ Stuhlhussen (weiß)

+ runde Tische

+ Übernachtung Brautpaar
Juniorsuite

Gastgeberteam

Beratung & Betreuung

Drehbucherstellung



large

219,00 € p.P.



Sektempfang 1h

Sekt, alkoholfreier Sekt,
O-Saft, Wasser
Fingerfood (3 Stück pro Person)

4-Gang Menü/Büffet Kategorie III

Getränkepauschale 6h

Softgetränke
Mineralwasser
Tafelwasser still
Stauder Pils
Stauder alkoholfrei
Mintrops Riesling „Pott White“
Mintrops Spätburgunder
„Pott Red“
1 Digestif pro Person
1 Heißgetränk pro Person

+ 1 h Getränkepauschale

+ 3 Longdrinks
(Aperol, Gin Tonic, Rum Cola)

Raumpackage

Bankettraum
Bestuhlung (Tafeln)
Stoffservietten
Platzteller

LED Kerzen
Verteilung Gastgeschenke
Präsentation und Anschneiden
der Hochzeitstorte
1-stündige Kaffeetafel
zur Selbstbedienung

+ Candybar

+ Saltybar

+Late Night Snack
(Currywurst und Baguette)

+ 5-armiger
Kerzenleuchter mit
LED Kerzen pro Tisch

+ Stuhlhussen (weiß)

+ runde Tische

+ Übernachtung
Brautpaar Suite

Gastgeberteam

Beratung & Betreuung

Drehbucherstellung

Darf es etwas mehr sein



Was wir gerne für Sie tun

Servicegebühr nach 7 Stunden, spätestens ab 23:00 Uhr
Suppe oder Vorspeise einsetzen bei Buffett

300,00 € pro Stunde
3,00 € pro Person

Sonstiges

Menükarte	4,50 €
Steh Tisch mit Husse	30,00 €
Bierzeltgarnitur mit Husse und Sitzkissen	40,00 €
Beamer	100,00 €
5-armiger Kerzenleuchter mit LED Kerze	40,00 €
5-armiger Kerzenleuchter mit Echtkerzen	100,00 €
Platzteller	1,50 €

Ihre Freie Trauung

Außentrauung bis 50 Personen	990,00 €
Danach jede weitere Person	19,00 €

Übernachtung pro Person

Einzelzimmer Standard	99,00 €
Einzelzimmer Superior	109,00 €
Doppelzimmer Standard	126,00 €
Doppelzimmer Superior	146,00 €
Juniorsuite	174,00 €

Frühstück Hausgäste	19,90 € pro Person
Frühstück externe Gäste	22,90 € pro Person





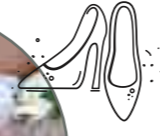
Wir sind an Ihrer Seite

Ihr perfekter Hochzeitstag könnte so aussehen

- 9.00 Uhr Make Up und Haare machen im Hotelzimmer (gerne auch schon mit einem Gläschen gegen die Aufregung)
- 13.00 Uhr In aller Ruhe Fotos machen, bevor alles los geht. Die Frisur sitzt noch perfekt
- 15.00 Uhr Los geht's zur kirchlichen Hochzeit oder freien Trauung.
- 16.30 Uhr Sektempfang mit Fingerfood zum Anstoßen und Einstimmen auf einen wundervollen Abend (oder auch mit Hochzeitstorte und Kaffee)
- 18.30 Uhr Abendessen mit Menü oder Buffet
- 21.00 Uhr Die Hochzeitsparty kann losgehen und auch für Spiele ist hier noch genug Zeit
- 23.00 Uhr Late Night Snack mit z.B. Currywurst.

Unsere Partner:

Gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden Floristen für Ihre Dekoration, einen Fotografen, um diesen besonderen Tag festzuhalten oder den DJ der Ihre Party zum Kochen bringt. Fotobox oder Love Letter, alles ist organisierbar. Auch bei Fragen zur Kinderbetreuung oder Feuerwerk sind wir gerne Ihr Ansprechpartner.



Wie geht es jetzt weiter

- ✓ Besichtigung unsere Räumlichkeiten
- ✓ Gerne reservieren wir Ihren Wunschtermin optional
- ✓ Nach Bestätigung Ihrerseits versenden wir eine Depositrechnung zur Anzahlung
- ✓ Zusendung unserer Hochzeitscheckliste zur Vorbereitung
- ✓ Termin zur Absprache und Drehbucheerstellung
- ✓ Termin zur Finalisierung der Feier und Klärung aller offenen Punkte
- ✓ Durchführung Ihrer Feier bei uns
- ✓ Feedback Gespräch im Nachgang Ihrer Feier



Liebe geht durch den Magen

Daher hat unser kreatives Küchenteam in unseren Menüvorschlägen eine abwechslungsreiche Menü- & Buffetauswahl für Sie zusammengestellt.

Hier ist für jeden Anlass etwas dabei.

Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit sind uns wichtig und daher wählen wir unsere Produkte nach diesen Punkten gezielt aus.

Sie möchten Ihr eigenes Menü kreieren? Kein Problem!
Unser Küchenteam unterstützt Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.

Für weitere Fragen zu den Menüvorschlägen kontaktieren Sie bitte unser Veranstaltungsbüro oder werfen Sie einen Blick in unsere Bankettmappe.



4 Gang Menü, Kategorie I

Büffelmozzarella mit Pesto
auf einem Beet von marinierten Tomaten
und feinem Ackersalat

Getrüffelte Kartoffelcreme

Maispoulardenbrust in
Calvados- Estragon- Crème
mit gebratenen Kräuterseitlingen und
gebackenem Kartoffelkuchen

Weißer- Schokoladen- Panna- Cotta
mit Pistazien- Crumble und Beerenragout



4 Gang Menü, Kategorie II

Geflämmter Ziegenkäse
mit saisonalen Marktsalaten, gerösteten
Kernen und Feigensenf- Vinaigrette

Tomatenessenz
mit Ricotta- Basilikum- Nocken

Kalbsrückensteak unter
einer Senf- Kräuterkruste
mit cremigem Kartoffelstampf und
jungen Erbsen à la crème

Dunkle Schokoladen- Tarte
mit Beeren- Gel und Baileys- Eis



4 Gang Menü, Kategorie III

Scheiben vom sous- vide- gegarten
Kalbsrücken
mit Mintrops
Gartengurken- Gremolata- Salat

Hochzeitsuppe
mit feiner Einlage

Rosa gebratenes Medaillon vom Rind
unter einer Trüffelkruste
mit confiertem Lauch, Macaire-Kartoffeln
und Portweinsauce

Schokoladen- Fudge
mit Salzkaramell





Unsere Buffets

Buffet Kategorie I

Rosa gegarter Kalbsrücken mit Oliven- Tomaten- Kapern- Salsa

Hausgebeizter Rote- Bete- Lachs mit Zitronen- Kräutercreme

Marinierter Tomaten- rote- Zwiebel- Salat mit Büffelmozzarella und Pesto

Farfalle- Sommergemüse- Salat in Zitronenvinaigrette

Auswahl an Blattsalaten

mit Rohkostgemüse, verschiedenen Dressings, Kräuterdip, Butter und frischem Brot

Maishähnchenbrust mit Apfel- Calvados- Creme

Rindergeschnetzeltes

Gebackenes Schollenfilet mit Kräuterkruste und Weißweinsauce

Süßkartoffel- Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten, Blattspinat,

frischem Rahm und Pecorino

Mintrops buntes Bio- Feldgemüse

Butterspätzle, Petersilien- Stampf, Salzkartoffeln

Joghurt- Panna- Cotta mit Beerenragout

Schokoladen- Fudge- Kuchen mit gesalzener Karamellsauce

Erfrischendes Limettenmousse

Buffet Kategorie II

Rosa gebratenes Roastbeef mit Trüffelmayonnaise und Lauchsalat

Hausgemachte Antipasti mit cremiger Burrata

Spinat- Cocktailshrimp- Roulade

Reisnudelsalat mit Sesam, Lauch und Karotte in Sweet- Chili- Vinaigrette

Tomatisierter Bulgursalat mit Oliven und Fetakäse

Auswahl an Blattsalaten

mit Rohkostgemüse, verschiedenen Dressings, Kräuterdip, Butter und frischem Brot

Erbsen- Minz- Cremesuppe mit Chiliöl

Saftig gegarte Kalbsrückenmedaillons mit Kräuterkruste

Coq au Vin von der Poularde

Duett vom Zander und Lachs mit Salz- Zitronen- Sauce

Provenzalische Gemüselasagne mit Mozzarella

Mintrops buntes Bio- Feldgemüse

Drillinge, Kartoffelgratin, Naturreis

Vanille- Crème- brûlée

Dunkle Mousse au Chocolat mit beschwipsten Kirschen

Frisches Obst

Apfeltarte mit Vanillecreme



Buffet, Kategorie III

Ziegenkäse- Spinat- Quiche mit Walnüssen

Duett vom sanft pochierten Lachs mit Salz- Zitronencreme und

hausgebeiztem Lachs mit Roter Bete und Meerrettichdip

Rosa gebratene Entenbrust mit schwarzem Walnuss- Lauch- Salat

Pink gegartes Rind mit asiatischer Erdnuss- Gemüse- Salsa

Griechischer Bauersalat mit Fetakäse

Penne- Tomaten- Pesto- Salat mit Rucola

Auswahl an Blattsalaten

mit Rohkostgemüse, verschiedenen Dressings, Kräuterdip, Butter und frischem Brot

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Medaillon vom Rind mit Balsamicozwiebeln

Schweinefilet Saltimbocca- Art

Gedünstetes Lachsforellenfilet mit Senf- Dill- Sauce

Mit Spinat gefüllte Ravioli in Kräuter- Ricotta- Sauce mit Honigtomaten

Kartoffelgratin, Kräutergnocchi, Tagliatelle

Mintrops buntes Bio- Feldgemüse

Tiramisu der Saison

Nougat- Crème- brûlée

Mousse au Chocolat

Frische Früchte

Apple Crumble mit Vanillesauce

Und das Beste ... 

Nach einem anstrengenden aber wunderschönen Tag mit viel Lachen, Tanzen und Schlemmen haben Sie es nicht mehr weit.

Ein paar Meter und Sie genießen eine traumhafte Hochzeitsnacht in einem unserer schönen Hochzeitszimmer oder Suiten.

Auch für Ihre Gäste reservieren wir gerne einen Aufenthalt.





Mintrops Land Hotel Burgaltendorf

Gourmet Restaurant Mumm & Mintrops Gemüsegarten

Schwarzensteinweg 81 · 45289 Essen · Telefon 0201 57171-0

www.mintrops-landhotel.de · www.mintrops.mm-hotels.de

www.mintrops-gemüsegarten.de