Traumhochzeit

im

Jagdschloß Mönchbruch

- 2024/2025-

Mönchbruch 1
64546 Mörfelden
Tel: 06105 / 92430
Fax: 924340
info@jagdschloss-moenchbruch.de
www.jagdschloss-moenchbruch.de

Freie Trauung im Jagdschloß Mönchbruch

Willkommen zur Traumhochzeit auf Mönchbruch

Die Partnerin oder den Partner fürs Leben zu finden ist bestimmt keine einfache Sache, oder zu mindestens keine die man sich leicht machen sollte.

Aber Sie haben es geschafft!

Und nun steht er Ihnen bevor: Einer der wichtigsten und vor allem schönsten Tage in Ihrem Leben: Ihre Hochzeit!

Damit es ein angemessenes und vor allem unvergessliches Ereignis wird, dafür wollen wir in Mönchbruch Sorge tragen.

Wir möchten Sie auf dem Weg zu Ihrer Hochzeit gerne ein Stück begleiten und Ihnen bei den Planungen hilfreich zur Seite stehen.

„Traumhochzeit auf Mönchbruch“ ist für uns nicht nur ein Slogan, sondern eine Verpflichtung!
Ihr Wünsche und Träume bezüglich Ihrer Hochzeit wollen wir für Sie und mit Ihnen realisieren.

Seien Sie zu Gast bei Freunden!

Seien Sie Gast auf Mönchbruch!

Inhaltsangabe

Ihr Hochzeitssauftakt *Seite 5*

Hochzeitspauschalen
Classic *Seite 6*
Royal *Seite 7*
Hochzeitsmenü *Seite 8*
Hochzeitsmenü -alternative Hauptgerichte- *Seite 9*

Ein (möglicher) Zeitplan *Seite 11*

Klassische Menüs und Büfetts
Menüs *Seite 12*
Büfetts *Seite 17*

Vegan und Vegetarisch
Veganes Menü *Seite 24*
Vegetarisches Büfett *Seite 25*

Unsere Getränkepauschalen
Damit die Kosten im Rahmen bleiben *Seite 28*
Getränke als Einzelpreise *Seite 29*

Das Besondere
Events, Themen, Feuerwerk und Künstler *auf Anfrage*
DJ Special Paket *Seite 29*

Die Hochzeitsnacht
Zimmerpreise & Arrangements *Seite 30*

Elegant und Entspannt in die Hochzeit
Kosmetik, Wellness & Romantik *Seite 31*

Heiraten auf Mönchbruch *Seiten 32*

Wichtige Informationen *Seiten 33*

Kontaktadressen *Seiten 35*

Jagdschloß Mönchbruch

Empfang

im Gartengelände oder vor dem Kamin

Sekt und Champagner:

Winzersekt, Rheingau mit Orangensaft	*0.75 l*	*38,90*
Prosecco und eingelegte Beeren	*0.75 l*	*31,90*
Alkoholfreier Sekt	*0,75 l*	*36,90*
Champagne Taittinger	*0.75 l*	*180,00*

Weitere Aperitifs

Hugo	*8,50*
Aperol Spritz	*8,50*
Limoncello Spritz	*8,50*
Lillet Wild Berry	*9,00*
Martini	*8,00*
Sherry	*5,50*
Portwein	*5,50*
Campari Orangensaft	*8,00*

Canapés

Norwegischer Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
Serranoschinken mit Cantaloupe Melone
Bruschetta mit Basilikum Julienne
Arrangement: 3 Stk. p.P. € 12,50

Fingerfood

Ofenfrische Mini Quiche-Lorraine
Gefülltes Blätterteiggebäck
mit Lachs, Schinken und Käse
Cous-Cous Salat im Gläschen
Kichererbsen Bällchen mit Hummus
Arrangement 4 Stk. p.P. € 12.- p.P.

Weiteres Aperitif Gebäck

New York Bagels belegt mit Frischkäse natur Frischkäse mit Räucherlachs Frischkäse mit Serrano Schinken	Stk.	6,50
Laugenbrezel	Stk.	1,80

Unsere Hochzeitspauschalen

Hochzeitspauschale Classic

*** Sektempfang**
im Gartengelände oder vor dem Kamin

Prosecco
mit zweierlei eingelegten Beeren
Orangensaft

*** Begleitende Getränke**

Riesling CLASSIC Qualitätswein
Weingut Winzer von Erbach
Rheingau

Spätburgunder
Qualitätswein – trocken
Weingut Winzer von Erbach
Rheingau

-oder alternative Weine der gleichen Preiskategorie-

Pils vom Faß,
Tafelwasser Sprudel/still
Cola, Fanta, Sprite
Apfelsaft und Orangensaft

*** Hochzeitsmenü**

*** Filterkaffee**

*** Stuhlhussen, Kerzenleuchter und Kerzen auf den Tischen**

*** Menükarte mit individuellem Text**

*** Hochzeitssuite für das Brautpaar**

Pro Person € 119.-

Getränke ab Sektempfang bis zu 7 Stunden,
jede weitere Stunde € 7,00 (Garantiepersonenzahl).
Kinder: unter 3 Jahren kostenlos. 3-5 Jahre € 19,- , 6-12 Jahre € 55,-
Das Hochzeitsmenü ist mit € 48,- im Gesamtpreis einkalkuliert.

Hochzeitspauschale Royal

*** Sektempfang**
im Gartengelände oder vor dem Kamin

Prosecco
mit zweierlei eingelegten Beeren
Orangensaft

*** Begleitende Getränke**

Riesling CLASSIC Qualitätswein
Weingut Winzer von Erbach
Rheingau

Spätburgunder
Qualitätswein – trocken
Weingut Winzer von Erbach
Rheingau

- oder alternative Weine
der gleichen Preiskategorie-

Pils vom Faß,
Tafelwasser Sprudel/still
Cola, Fanta, Sprite
Apfelsaft und Orangensaft

*** Bar Theke** (für 4 Std.)

Aperol Spritz
Hugo
Gin Tonic
Wodka Lemmon
Bacardi Cola
Obstwasser

*** Hochzeitsmenü**

*** Filterkaffee**

*** Stuhlhussen, Kerzenleuchter und Kerzen auf den Tischen**

*** Menükarte mit individuellem Text**

*** Nachtzuschlag bis 3 Uhr inbegriffen**

*** Hochzeitssuite für das Brautpaar**
inkl. Frühanreise

Pro Person € 172.-

Getränke ab Sektempfang bis zu 10 Stunden,
jede weitere Stunde (Getränkepauschale inkl. Spirituosenpauschale) € 9,00 (Garantiepersonenzahl).
Kinder: unter 3 Jahren kostenlos. 3-5 Jahre € 19,- , 6-12 Jahre € 55,-
Das Hochzeitsmenü ist mit € 48,- im Gesamtpreis einkalkuliert.

Hochzeitsmenü

für unsere Hochzeitspauschale

Anti Pasti Variation
mit Kräuter-Grill-Gemüse, gebratenen Waldpilzen,
Original Parma Schinken,
mariniertem Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten
und Salatbouquet
(serviert)

***

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit „Siebenerlei Einlage“
(serviert)

***

Am Büfett

Medaillons vom Schweinefilet
mit Apfel-Calvados-Sauce

Rinderbraten in Burgundersoße

Veganer Gemüsestrudel

Schwenkkartoffeln, Kroketten, Basmati Reis,
und allerlei buntes Marktgemüse
(als Büfett)

***

Dessertbüfett

Eisstation mit dreierlei Verführung,
bunten Streuseln und Toppings

Frischer Obstsalat

„Hessische Rote Beeren Grütze“
mit Vanillesauce

Schokoladen Brownies
(als Büfett)

Hochzeitsmenü

für unsere Hochzeitspauschale
mit alternativen Hauptgerichten und Sorbet

Anti Pasti Variation
mit Kräuter-Grill-Gemüse, gebratenen Waldpilzen,
Original Parma Schinken,
mariniertem Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten
und Salatbouquet
(serviert)

***

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit „Siebenerlei Einlage“
(serviert)

***

Zitronen- Sorbet
mit frischer Pfefferminze
(serviert)

***

Am Büfett

Mediterranes Doraden Filet
auf Andalusischer Soße

Argentinisches Roastbeef
in Portwein-Jus,

Veganer Gemüsestrudel
in Kokos Curry Sauce

Schwenkkartoffeln, Kroketten, Basmati Reis,
und mediterranes Ratatouille Gemüse
(als Büfett)

***

Dessertbüfett

Eisstation mit dreierlei Verführung,
bunten Streuseln und Toppings

Frischer Obstsalat

„Hessische Rote Beeren Grütze“
mit Vanillesauce

Schokoladen Brownies
(als Büfett)

- Aufschlag € 11.- p.P.-

Jagdschloß Mönchbruch

Ein möglicher Zeitplan

Tag vor der Hochzeit

Anreise der Braut mit den Brautjungfern

Hochzeitstag

Gemeinsames Frühstück

Die Kosmetikerin kommt ins Haus
um die Braut zu stylen und beim ankleiden zu helfen
-hier kann der Fotograf schon die ersten Fotos machen-

15:00 Uhr	*Freie Trauung*
16:00 Uhr	*Sektempfang*
16:30 Uhr	*Hochzeitsfotos*
	(möglichst die Gäste nicht langer als 1 Stunde warten lassen)
18:00 Uhr	*Gruppenfoto*
18:30 Uhr	*Einlass in den Raum*
19:00 Uhr	*Menü bzw. Eröffnung des Büfetts*
21:30 Uhr	*Dessertbüfett*
	mit Anschnitt der Hochzeitstorte

und jetzt wird gefeiert…

der Tag danach

Lange ausschlafen
Gemeinsames Frühstück
mit allen Hochzeitsgästen die im Haus übernachten

lassen Sie sich Zeit beim auschecken

4 Dinge braucht die Braut

1. *Etwas Altes*
2. *Etwas Neues*
3. *Etwas Geliehenes*
4. *Etwas Blaues*

Klassische Menüs und Büfetts

Menü 1

Anti Pasti Variation:
mit Kräuter-Grill-Gemüse, gebratenen Waldpilzen,
Original Parma Schinken,
und mariniertem Büffel-Mozzarella
an kleinem Salatbouquet
***

„Trüffel Saccottini“
Hausgemachte Nudelsäckchen mit
Trüffel-Ricotta Füllung, leichte Parmesancreme
und Trüffelpesto
***

Zitronen-Basilikum-Sorbet
***

Argentinisches Rinderfiletsteak vom Grill,
gebratene Champignons, Portwein-Jus,
mediterranes Kräuter-Grill-Gemüse,
Rosmarin Kartoffeln
oder

Lachsfilet
in Zitronen-Safran-Sauce,
Blattspinat und Basmati Reis
oder

Hausgemachte Kichererbsen Bällchen
mit leichtem Minz-Pesto
auf zweierlei Humus,
buntes Kräuter-Grill-Gemüse
und Süßkartoffel-Stampf

***

Dessert-Büffet- a la „Mönchbruch“

mit Dreierlei Mövenpick Eisverführung
mit verschiedenen Streuseln und Toppings,
Tiramisu, Mango-Creme mit Erdbeemark,
Mousse au Chocolat
und frischem exotischen Obstsalat

€ 78,- p.P.

Menü 2

Carpaccio vom Irischen Weideochsen
mit feinem Olivenöl, Grana Padano
und buntem Salatbouquet

***

„Trüffel Saccottini“
Hausgemachte Nudelsäckchen mit
Trüffel-Ricotta Füllung, leichte Parmesancreme
und Trüffelpesto

***

Zitronen- Sorbet
mit frischer Pfefferminze

***

Rumpsteak vom Argentinischen
Black Angus Rind,
gebratene Champignons, Portwein-Jus,
mediterranes Kräuter-Grill-Gemüse,
Rosmarin Kartoffeln
oder

Karamellisiertes Wolfsbarschfilet
auf Limonen-Krustentier-Sauce,
gedünsteter Blattspinat und
Basmati Reis
oder

Bunter Gemüsestrudel
an geschmolzenen Basilikum-Tomaten,
Balttspinat mit gehackten Erdnüssen

***

Dessert-Büffet- a la „Mönchbruch“

mit Dreierlei Mövenpick Eisverführung
mit verschiedenen Streuseln und Toppings,
Tiramisu, Mango-Creme mit Erdbeemark,
Mousse au Chocolat
und frischem Obstsalat

€ 76,- p.P.

Menü 3

Feine Kartoffelcremesuppe
mit Kartoffel Crunch

***

Scheiben
von der gebratenen Schweinelende
an Cognac Pfeffer Soße
Mandel-Brokkoli-Röschen
und hausgemachten Spätzle

***

Apfelbeignets
mit Vanillesoße

ab 10 Personen / p.P. € 41,-

Menü 4

Feines
Tomatencremesüppchen
„Provençal“

***

Mediterranes Doraden Filet
auf Andalusischer Soße
feinem Ratatouille Gemüse
und Kartoffelstampf

***

Hausgemachtes Tiramisu
mit Vanilleeis

ab 10 Personen / p.P. € 42,-

Menü 5

Bunter Garnelencocktail
mit Avocado und Mango
an Blattsalaten der Saison
in Himbeer- Vinaigrette

***

Getrüffeltes
Poulardenbrust Supreme
auf Madeira- Feigenjus
mit glasierten Zuckerschoten
und Baby Mais,
Sesam- Schupfnudeln

***

Safran Creme Brulée

ab 10 Personen / p.P. € 58,-

Menü 6

Bunter Wildkräutersalat
mit wildem Rucola,
Cocktailtomaten, Grana Padano
und gebratenen Waldpilzen

***

Filetspitzen
in Pfeffersoße
mit Marktgemüse
und Kartoffelstampf

***

Ofenwarmer
Schokoladen Soufflé
mit Vanilleeis
auf Fruchtmark

ab 10 Personen / p.P. € 45,-

Menü 7

Scheiben
von der mild geräucherten Entenbrust
an bunten Blattsalaten der Saison
mit Bruschetta und Preiselbeer – Creme frâiche

***

Kartoffelcreme Suppe
mit Lachsnocken

***

Zitronen- Sorbet
mit frischer Pfefferminze

***

Tranchen vom argentinischen Rinderfilet
auf Echalotten-Portwein-Sauce,
allerlei buntes Marktgemüse
und Rosmarin Kartoffeln

***

Waldbeeren Tiramisu
mit Fruchtpüree

ab 10 Personen / p.P. € 72,-

Menü 8

Vitello Tonnato
an einem Bouquet
von Wildkräuter Salat
mit Himbeervinaigrette

***

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Pfannkuchen Streifen

***

Victoria Seebarschfilet
auf Hummerschaum,
feines Fenchel- Ratatouille
und kanadischer Wildreis

***

Limonen Creme
auf Löffelbiskuit

ab 10 Personen / p.P. € 64,-

Bella Italia

Tartar vom Räucherlachs
Bruschetta
Bunte Antipasti vom Grill
Vitello tonnato

***

Blattsalate mit Oliven, Zwiebeln und Thunfisch
„Caprese“ Tomate mit Mozzarella
Pasta Salat mit
mediterranem Gemüse und Parmesan
Frutti de Mare

***

Feine Tomatencremesuppe mit Basilikum

***

Italienisches Hähnchengratin
mit Kartoffeln

Doraden Filet vom Grill mit Zitronen-Thymiansauce,
Blattspinat mit gehackten Erdnüssen
und Champignon-Risotto

Vegetarische Gemüselasagne
mit Grana Padano

***

Eisstation mit dreierlei Verführung
mit verschiedenen Streuseln und Toppings

„Hessische Rote Beeren Grütze“ mit Vanillesauce

Schokoladen Brownies

€ 76,- p.P.
- Mindestpreis € 1.900,-

ab 60 Personen 73,- € p.P.
ab 100 Personen 70,- € p.P

Sommermärchen

Lachs im Ganzen pochiert auf einem Bett von Räucherlachs
Ofenwarmer Zwiebelkuchen mit gebratenem Kasseler
Pochierter Rindertafelspitz - kalt aufgeschnitten –
mit gefüllten Eiern auf Frankfurter Grüner Soße

***

Lauwarmer Krautsalat mit Speck
Hessischer Kartoffelsalat
Bunter Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken
Feiner Nudelsalat mit Schinken und Kräutern
Blattsalate „Quer durch de Gade“
mit verschiedenen Dressings und Croutons
Strauchtomaten mit Mozzarella, Olivenöl und Basilikum

***

Feine Tafelspitzbrühe mit Maultaschen
und Gemüsestreifen

***

Burgunder Krustenbraten mit Starkbiersauce,
und hausgemachten Spätzle

Frisch geschmorte Ochsenbäckchen in Balsamico Sauce
und Kräuterkartoffeln

Lachsfilet vom Grill
auf Zitronen Kräuter Sauce
und Duftreis

dazu allerlei buntes Marktgemüse

***

Hausgemachtes Tiramisu
Mousse au Chocolat
Eisstation mit dreierlei Verführung
mit verschiedenen Streuseln und Toppings

81,- € p.P
- Mindestpreis €2.025,-

ab 60 Personen 78.- € p.P.
ab 100 Personen 75.- € p.P

Sommernachtstraum

Büsumer Krabbencocktail
Das Beste aus deutschen Räucheröfen mit Sahne Meerrettich
Carpaccio mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Parmesan
Vitello tonnato – rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme –
Original Parmaschinken mit Melone, Feigen und Grissini
Vegetarische Gemüsequiche mit Spargel und Fetakäse
Mediterrane Anti Pasti vom Grill mit Oliven und gefüllten Paprini

***

Bunter Paprikasalat mit Orangenfilets und roten Zwiebeln
Orientalischer Couscous Salat mit Minze
Chinesischer Glasnudelsalat mit Scampis
Veganer Anti-Pasti Salat
Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße
Blattsalate der Saison mit wildem Rucola
und verschiedenen Dressings
mit Olivenöl und Basilikum

***

Blumenkohl Cremesuppe
mit Räucherlachsstreifen
und Croûtons

***

Doraden Filet vom Grill
auf Zitronen-Safran-Sauce

Zarter Lammbraten
in Pflaumen-Jus

Argentinisches Rinderfilet
- im Ganzen rosa gebraten –
mit Echalotten-Rotwein-Sauce,

mit gedunstetem Blattspinat mit Pinienkernen
mediterranem Grillgemüse
gratinierten Sahnekartoffeln
Basmati Reis
Rosmarinkartoffeln

***

Eisstation mit dreierlei Verführung
mit verschiedenen Streuseln und Toppings,
Frischer Obstsalat
Mousse von weißer
und brauner Schokolade
Tiramisu a la Mönchbruch

108.- € p.P.
- Mindestpreis €2.700,-

ab 60 Personen 104,- € p.P.
ab 100 Personen 100 € p.P.

Exquisites Frankreich

Lachspralinen mit Keta-Kaviar
Crevetten Cocktail mit Avocado
Quiche vom Räucherlachs
Geräucherte Entenbrust an provenzalischer Gemüsequiche
Rücken vom Charolais-Rind a la Provence

***

Rote Beete Salat mit roten Zwiebeln und Frischkäse
Pikanter Couscous Salat mit frischer Minze
Bunter Meeresfrüchtesalat „Provence“
Rote Beete

Marinierte Kirschtomaten mit Mozzarella Kugeln
Blattsalate der Saison
mit Olivenöl und Basilikum
und verschiedenen Dressings

***

„Bouillabaisse“ Französische Fischsuppe

***

Steaks von der französischen Freiland-Pute
auf Cognac-Pfefferrahm,

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Chardonnay Sauce

Gebackener Schafskäse im Haselnusskleid

dazu
Buntes Ratatouille-Gemüse
Gratinierte Sahnekartoffeln
Schwenkkartoffeln

***

Eisstation mit dreierlei Verführung
mit verschiedenen Streuseln und Toppings,
Frischer Obstsalat
Crème Brulée
Crêpe Suzette

€ 102,- p.P.
- Mindestpreis € 2.550,-

ab 60 Personen 98,- € p.P.
ab 100 Personen 94,- € p.P

Temperamentvolles Spanien

Mariniertes Gemüse vom Grill
Calamaretti mit weißen Bohnen und Chorizo
Pulpo mit Zitrone und Kräutern
Mediterrane Räucherfischspezialitäten
Serranoschinken mit Cantaloupe Melone
Steakhüfte vom Stier, rosa gebraten

***

Gazpacho „Andaluse“

***

Spanische Tortilla
Paprikasalat mit Zwiebeln und Orangenfilets
Eisbergsalat mit Thunfisch, Oliven und Mozzarella

***

Lammbraten mit Speck und getrockneten Aprikosen,
mediterranes Kräuter-Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

Gefüllter Sepia
mit Champignons, Blattspinat mit Rosinen

Bunte Paella Pfanne

Veganer Gemüsestrudel
in Kokos Curry Sauce

***

Spanischer Mandelkuchen
Zitronencreme
Crème Katalane
Eisstation mit dreierlei Verführung
mit verschiedenen Streuseln und Toppings,

€ 94,- p.P.
- Mindestpreis € 2.350,-

ab 60 Personen 91,- € p.P.
ab 100 Personen 88,- € p.P

Vielfältiges Amerika

Baked Potato Suppe
mit karamellisierten Bacon

***

Chicken Wings in Barbecue-Chili-Marinade
Mini Pizza
Bunter Farmersalat
Cole Slaw
Maissalat mit Kidneybohnen „pikant“
Eisbergsalat mit Rucola und Karotten in Walnussöl-Dressing
Fleischtomaten mit Mozzarella
Pikanter Rindfleischsalat
Tortilla Chips mit Salsa

***

Hochrippe – im Ganzen gebraten – mit BBQ-Marinade,
Maisgemüse
und Kartoffelpüree

Hähnchenschenkel
in Rosmarinbutter geschmort
mit Rosmarinkartoffeln

Fish an Chips

***

Dreierlei Eisvariationen
mit verschiedenen Streuseln und Toppings,
Schokoladenbrunnen mit Marshmellows
Obstsalat mit Cranberrys
Schoko Brownies
Donuts
Blueberry Muffins
Cotten Candy
American Cheescake mit Erdbeersoße
Smores
Rice Crisps
Peanut Butter Choclate Cup
Jello-O
Candy Bar

€ 84,- p.P.
- Mindestpreis € 2.100,-

ab 60 Personen 81,- € p.P.
ab 100 Personen 78,- € p.P

Grillbüfett

Vorspeisen & Salate:
Lachs im Ganzen pochiert auf einem Bett von Räucherlachs
Scheiben vom geräucherten Schweinefilet
Provenzalischer Gemüse-Quiche
Mediterrane Anti Pasti vom Grill
Fleischtomaten mit Mozzarella
Maissalat mit Kidneybohnen „pikant“
Feiner Krautsalat
Pikanter Kartoffelsalat mit Dijon-Senf
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Vom Holzkohle Grill:
Gebeizte Spare Ribs
Schweinenackensteaks
Rostbratwürstchen
Mariniertes Hähnchenbrustfilet
Gegrilltes Lachsfilet
Prime Beef Burger

Als Beilage:
Baked potatoes mit sour cream
Kartoffelspalten mit Chili + Rosmarin
Buntes Grillgemüse
Maiskolben
Verschiedene Barbecue Saucen und Dips
Ofenfrisches Baguette

Als Dessert:
Eisstation mit dreierlei Verführung,
bunten Streuseln und Toppings

Frischer Obstsalat

„Hessische Rote Beeren Grütze“
mit Vanillesauce

Schokoladen Brownies

€ 82,- p.P.
- Mindestpreis € 2.050,-

ab 60 Personen 80,- € p.P.
ab 100 Personen 78,- € p.P.

Veganes Menü

Crostini mit Avocado
dazu Wildkräuter Salat
mit Cranberrys
Himbeer Vinaigrette
und Walnüssen

***

Tomatensuppe „Provençal“
mit Kartoffel Chips

***

Zitronen Sorbet

***

Hausgemachte Kichererbsen Bällchen
mit leichtem Minz-Pesto
auf zweierlei Humus,
buntes Kräuter-Grill-Gemüse
und Süßkartoffel-Stampf

***

Matcha Kokos Mousse

ab 10 Personen / p.P. € 42.-

Vegetarisches Büfett

Cremesuppe von glasierten Zuckerschoten mit Minze

***

Gebackener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig gratiniert
Bunte Variation von Kräuter-Grill-Gemüse
Gefüllte Champignonköpfe
Provenzalische Gemüse-Quiche mit Kräuter Dip
Hausgemachte Kichererbsen Bällchen
mit Rucola Pesto
und Rote Beete Humus
Couscous Salat „Oriental“
Kartoffel Ratatouille Salat
Bunte Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings

***

Hausgemachte Semmeltaler
auf feinem Waldpilz-Ragout

Bunte Tortilla „Espagnole“

Feine Gemüse Lasagne mit Ziegenkäse

Süßkartoffelpüree
mit asiatischem Sesam-Wok-Gemüse

***

Eisstation mit dreierlei süßen Verführungen,
mit verschiedenen Streuseln und Toppings,
Frischer Obstsalat
Zweierlei Mango.- und Limonen Creme mit Fruchtmark

61,- € p.P
- Mindestpreis € 1.525,-

ab 60 Personen 58,- € p.P.
ab 100 Personen 55,- € p.P

Dessert-Büfett

Mousse von dunkler Schokolade
Mousse von weißer Schokolade
Hessische Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu a la Mönchbruch
Obstkorb

Schokoladenbrunnen
mit dunkler Schokolade
dazu
Obstspieße und Marshmallows

Schoko Brownies
Donuts
Muffins
Käsekuchenschnitte mit Erdbeersoße
Peanut Butter Choclate Cup
Jello-O

Eisstation mit dreierlei Versuchungen,
mit verschiedenen Streuseln und Toppings

Candy Bar

€ 25,- p.P.
- Mindestpreis € 750.-

Kaminzimmer -Mönchbruch Mühle-

Ihr Wunschbüffet oder Menü

Bei all unseren Vorschlägen ist Nichts Passendes für Sie dabei?!
Kein Problem! Alle unsere Büffets und Menüs sind auch kombinierbar.
Oder Sie haben Ideen und Wünsche für ein ganz spezielles Themen- oder Wunschbüffet oder Menü? Unser Küchenchef steht Ihnen zur Verfügung und berät Sie gerne, denn Nichts ist unmöglich.

Innenhof -Mönchbruch Mühle-

Der Mitternachts-Snack

Wenn Sie und Ihre Gäste des Nachts noch einmal der Hunger packt …

(Preis bezieht sich auf alle Gäste einer Veranstaltung für eine Sorte)

Französische Käseauswahl mit Grissini und Weintrauben	*pro Person*	*€ 14,90*
Chili con Carne mediterran mit Ofenfrischem Baguette	*pro Person*	*€ 9,90*
Veganes Chili sin Carne mediterran mit Ofenfrischem Baguette	*pro Person*	*€ 12,90*
Leckere Gulaschsuppe mit frischem Ofenbaguette	*pro Person*	*€ 8,90*
Pikante Curry Wurst mit Ofenfrischem Baguette	*pro Person*	*€ 5,50*

Getränkepauschalen

Pauschale 1

Begleitende Weine:

Riesling CLASSIC Qualitätswein
körperreich, füllig, dezente Restsüße,
Duft reifer Pfirsiche, säurereduzierter
Ausbau
Weingut Winzer von Erbach

Spätburgunder
Qualitätswein – trocken
Eine körperreiche Rarität,
üppige, reife Fruchtaromen
Weingut Winzer von Erbach

-oder Weine derselben Preiskategorie-

Empfang
Sektempfang
im Gartengelände oder vor dem Kamin
Prosecco
mit zweierlei eingelegten Beeren
Orangensaft

Getränke:

Pils vom Fass

Coca Cola, Fanta, Sprite
Apfelsaft, Orangensaft
Tafelwasser Sprudel/still

Kaffee:
Filterkaffee

Pro Person: *€ 54,00 Getränke ab Sektempfang bis zu 6 Stunden,*
jede weitere Stunde € 7,00 (Garantiepersonenzahl).

Pauschale 2

Begleitende Weine:

Riesling CLASSIC Qualitätswein
körperreich, füllig, dezente Restsüße,
Duft reifer Pfirsiche, säurereduzierter
Ausbau
Weingut Winzer von Erbach

Spätburgunder
Qualitätswein – trocken
Eine körperreiche Rarität,
üppige, reife Fruchtaromen
Weingut Winzer von Erbach

-oder Weine derselben Preiskategorie-

Empfang
Sektempfang
im Gartengelände oder vor dem Kamin
Prosecco
mit zweierlei eingelegten Beeren
Orangensaft

Getränke:
Pils vom Fass
Coca Cola, Fanta, Sprite
Apfelsaft, Orangensaft
Tafelwasser Sprudel/still

Kaffee:
Filterkaffee

Spirituosen (für 4 Std.)
Aperol Spritz
Hugo
Gin Tonic
Wodka Lemmon
Bacardi Cola
Obstwasser

Pro Person: *€ 84,00 Getränke ab Sektempfang bis zu 7 Stunden,*
jede weitere Stunde € 9,00 (Garantiepersonenzahl).

Zusätzlich Kaffeespezialitäten € 1,50 p.P.
Kinder: unter 3 Jahren kostenlos 3-5 Jahre € 15,- 6-12 Jahre € 30.-

Getränke als Einzelpreise

Flasche/ Karaffe Wasser 0,7l		*5,20*
Cola, Fanta, Sprite 0,4l		*4,50*
Apfelsaft, Orangensaft /Schorle 0,4l		*4,50*
Pils 0,4l		*4,00*
Winzersekt, Rheingau mit Orangensaft 0.75 l		*38,90*
Prosecco und eingelegte Beeren	*0.75 l*	*31,90*
Alkoholfreier Sekt	*0,75 l*	*36,90*
Hugo		*8,50*
Aperol Spritz		*8,50*
Limoncello Spritz		*8,50*
Lillet Wild Berry		*9,00*
Martini		*8,00*
Jacky Cola		*9,50*
Bacardi Cola		*8,50*
Gin Tonic		*8,50*
Wodka Lemmon		*8,50*
Obstwasser		*4,00*
Ramazotti		*6,50*
Jägermeister		*6,50*

DJ Special Paket

Ausführliches Vorgespräch Ihrer Musikwünsche
Mischpult
2Spots
1 Lichtorgel
2 Boxen je 1200 Watt
Funkmikrofon
7 Std. DJ
€ 950.-

Zimmer in der Mühle

Die Hochzeitsnacht

Einzelzimmer	€ 65,00
Doppelzimmer	€ 94,00
Suite im Schloss	€ 145,00
Extrabett / Kinderbett	€ 25,00

Kinder schlafen im Bett der Eltern/ Reisebett kostenfrei

Preise pro Zimmer inklusive Frühstücksbüffet und MwSt.

Zimmer im Jagdschloß

Unique
Like in Heaven

Braut Luxus Paket

für eine zauberhafte Ausstrahlung

Ca. 6-8 Wochen vor der Hochzeit:
Abgestimmt auf Ihr Brautkleid, Schleier bzw.
Kopfschmuck, Farben-Vorlieben usw. erfolgen
Beratung, Absprache, Probe-Frisur mit Kopfmassage
Hautreinigung mit Peeling und Probe Make-up.

Dauer: 2 - 3 Std.

Am Tag vor der Hochzeit
Reisen Sie rechtzeitig an,
um diesen Tag als Ihren Beautytag genießen zu können.
Dem Vorbereitungs-Stress entfliehen
mit einer entspannenden Schönheitsbehandlung

Individuelle Haarpflegebehandlung für mehr Glanz
- Frisuren-Styling -
- Kosmetisches Verwöhn-Programm -
- Hot-Stone Massage -
- Perfekte Maniküre -

Dauer: 3 – 3,5 Std.

Am Hochzeitstag:
stimmen wir Sie so richtig
auf Ihren großen Auftritt ein

La Biosthetique Erlebnisshaarwäsche mit Kopfmassage
- Aroma-Gesichts-Massage -
- Brautfrisur -
- Kleine Kosmetische Behandlung mit hautglättendem Peeling -
- Vitalsierender Maske für ein frisches Hautbild -
- Braut-Make-up -
- Ankleiden und zurechtmachen -

Dauer: 11/2 - 2 Std.

349,- €

Brautmutter, Schwiegermutter oder Brautjungfern
jedes zusätzliche Make-up pro Person nur
15,- €

Natürlich haben wir noch viele weitere Arrangements im Angebot
und selbstverständlich auch Angebote für den Bräutigam!
Geschwister-Reiß-Straße 2, 64546 Mörfelden-Walldorf Telefon:06105 952135

Die
Standesamtliche Trauung im
Jagdschloß Mönchbruch

Eine Eheschließung muss unter Vorlage der erforderlichen Dokumente
beim Standesamt an Ihrem Wohnsitz angemeldet werden
und wird ggf. an das Standesamt Mörfelden-Walldorf weitergeleitet.

Die Anmeldung der Eheschließung kann frühestens 6 Monate vor der geplanten Heirat erfolgen.
Um die Eheschließung anzumelden, benötigen Sie verschiedene Unterlagen.
Welche Urkunden vorzulegen sind, richtet sich nach Ihren persönlichen Verhältnissen.

Ledige deutsche Staatsangehörige benötigen:

- Personalausweis oder Reisepass
- Aufenthaltsbescheinigung der Meldebehörde
- Geburtsurkunde

Welche Kosten entstehen:

Standesamt Mörfelden-Walldorf

- Gebühren für die Eheschließung ca. 150.-
- Miete Trauzimmer 200.-

Für Informationen und Termine wenden Sie sich an Frau Stefanie Schmitt unter 06105-938-868

Trauungen an Samstagen:

25. Mai 2024
22. Juni 2024
20. Juli 2024
24. August 2024
14.September 2024

Jeweils um 10 Uhr und 11 Uhr und 12 Uhr

Sektempfang
im Standesamt oder auf dem Gartengelände

Sekt und Champagner:

Winzersekt, Rheingau mit Orangensaft	0.75 l	38,90
Prosecco und eingelegte Beeren	0.75 l	31,90
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	36,90
Champagne Taittinger	0.75 l	180,00

Auf dem Gelände des Jagdschlosses
berechnen wir zusätzlich
pro angefangener Stunde 25,00
(ab Aufbau bis 30 min nach Sektempfangs Ende)
-entfällt bei Sektempfang in der Mühle-

Wichtige Informationen

Liebe Gäste,

wir legen Wert auf eine offene und transparente Preispolitik ohne versteckte Kosten.
Deswegen bitten wir Sie die nachfolgenden Punkte durchzulesen.
Gerne erläutern wir Ihnen diese auch in einem persönlichen Gespräch.

* Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.

* Es fallen keine zusätzlichen Kosten für Raummiete oder Endreinigung an

* Für Feiern die auf dem Gelände des Jagdschloß Mönchbruch stattfinden, nehmen wir für die exklusive Nutzung einen Mindestumsatz und pauschale Stornierungskosten von € 14.000.-

* Für Feiern die im Kaminzimmer/ Innenhof stattfinden, nehmen wir einen Mindestumsatz und pauschale Stornierungskosten von € 3.500,-

* Nachtzuschlag ab 24 Uhr pro angefangene Std. € 150.-
  ab 3 Uhr pro angefangene Std. € 350.-

* Getränkepauschale. Sollte die Getränkepauschale vor Ende der Veranstaltung auslaufen, verlängert sich diese automatisch. Grundlage hierfür ist die Garantiepersonenzahl.

Ablauf
Sie haben sich entschlossen bei uns zu feiern, wie geht es weiter?

* Veranstaltungsvertrag. Mit Unterschrift des Veranstaltungsvertrags sind die Räumlichkeiten beiderseitig verbindlich gebucht.

* Je nach Umfang Ihrer Feier, sollten Sie sich überlegen eine Hochzeitsversicherung abschließen

* Sobald Sie eine ungefähre Vorstellung haben, wie Sie sich Ihren besonderen Tag vorstellen, machen wir einen Termin zur Menüabsprache aus. Auf dieser Grundlage erhalten Sie Ihr individuelles Angebot in Form des:

* Veranstaltungsplan. Dieser ist Bestandteil des Veranstaltungsvertrags. Natürlich sind hier immer noch Änderungen möglich.

* Weitere Treffen, je nach Bedarf

* 1 Woche vor der Veranstaltung
  - Festlegen der verbindlichen Personenanzahl (diese dient als Berechnungsgrundlage)
  - Erstellen eines Tischplans

* 3 Tage vor der Veranstaltung (z.B. mittwochs für eine Samstags Feier)
  - Termin zur Endabsprache. (Hier ist die Wetterprognose relativ verlässlich) um den Ablauf entsprechend anzupassen
  - Der Veranstaltungsplan wird nochmals mit Ihnen durchgegangen. Wichtig ist hierbei, dass alle Absprachen schriftlich festgehalten wurden, da sich das Küchen.- und Servicepersonal nur danach richten kann.

Weitere Preise

Kinderpreise Getränkepauschale:
Kinder: unter 3 Jahren kostenlos, 3-5 Jahre € 19,- 6-12 Jahre € 30.-

Kaffee Spezialitäten (zur Getränkepauschale)	€ 1,50
Etagere mit Petits four (4Stk. p. Pers.)	€ 9,50
Gedeck Preis Kuchen	€ 3.-
Kannen Kaffee	€ 24.-
Kuchen (8Stk)	€ 24.-
Hochzeitstorte 3-stöckig ab	€ 250.-
Korkgeld (Sekt/Wein)	€ 21.-
Stuhlhussen	€ 6.-
Trauung im Garten:	€ 400.-
(bis 60 Stühle, jeder weiter Stuhl € 4,00)	
Heizpilz (pro angefangene Flasche)Stk.	€ 59.-
Beamer	€ 45.-

Nachtzuschlag ab 24 Uhr pro angefangene Std.€ 150.-
ab 3 Uhr pro angefangene Std.€ 350.-

Für feiern die auf dem Gelände des Jagdschloß Mönchbruch stattfinden, (nicht in der Mühle) nehmen wir für die exklusive Nutzung einen Mindestumsatz von € 14.000.-

Standesamt im Jagdschloß Mönchbruch

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Jagdschloß Mönchbruch GmbH sind Bestandteil des Vertrages. Diese finden Sie an unserer Hotelrezeption, auf unserer Homepage (https://www.jagdschloss-moenchbruch.de/agb/) oder wir senden Ihnen diese gerne zu.

Kontaktadressen:

Standesamt Mörfelden
Rathaus Mörf.-Walldorf
Flughafenstraße 37
Ansprechpartner Frau Stefanie Schmitt Tel.
06105-938-868

Fotograf
PicNicAl
Nico Albrecht
Tel. 0160-8732790
www.picnical.com

Trauredner und Wedding Planer
Marrie Man
-Sven Lange-
Hochzeitsredner
Tel. 01511- 7764196

Sänger für Trauungen
Derrick Smith
Tel. 0151-5491 5682 oder
Tel.0157- 89096977

Musik
DJ Gabor Kiss
www.hochzeiten-dj-gabor.jimdo.com
Tel. 0170-9047292

Blumen
Blumen Wiegand
Lucas-Cranach-Straße 2
65428 Rüsselsheim am Main
Tel. 06142 55543
www.blumenwiegand.de

Blumen und Dekoration
DEKO LIFE
Am Straßbach 5
61169 Friedberg
Tel. 06031 791160
www.dekolife.de

Kosmetik und Frisuren
JC Unique
Geschwister-Reiß-Straße 2
64546 Mörfelden-Walldorf
Tel. 06105 952135
www.jc-unique.de

Kutschfahrten
Fehlinger, Alexander
Tel. 06123-72665 / 0178-8586202

Hochzeitstorten
Steffi´s süße Momente
Bahnhofstr. 53
65479 Raunheim
Tel. 06142 4826890

Feuerwerk
AW Pyrotechnik
Tel. 06201-8734381
www.aw.pyrotechnik.de

Sie möchten Ihrer Feier unter einem bestimmten Motto veranstalten z.B. Casino Abend:

Erlebnisraum Events
Saargemünder Straße 11
66119 Saarbrücken
0681 / 70 20 681
mail@agentur-erlebnisraum.de
https://agentur-erlebnisraum.de

Unser Standesamt

Freie Trauung im Jagdschloß

Festsaal im Jagdschloß

Innenhof im Jagdschloß

Freie Trauung in der Mühle

Kaminzimmer in der Mühle

Innenhof in der Mühle