



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?

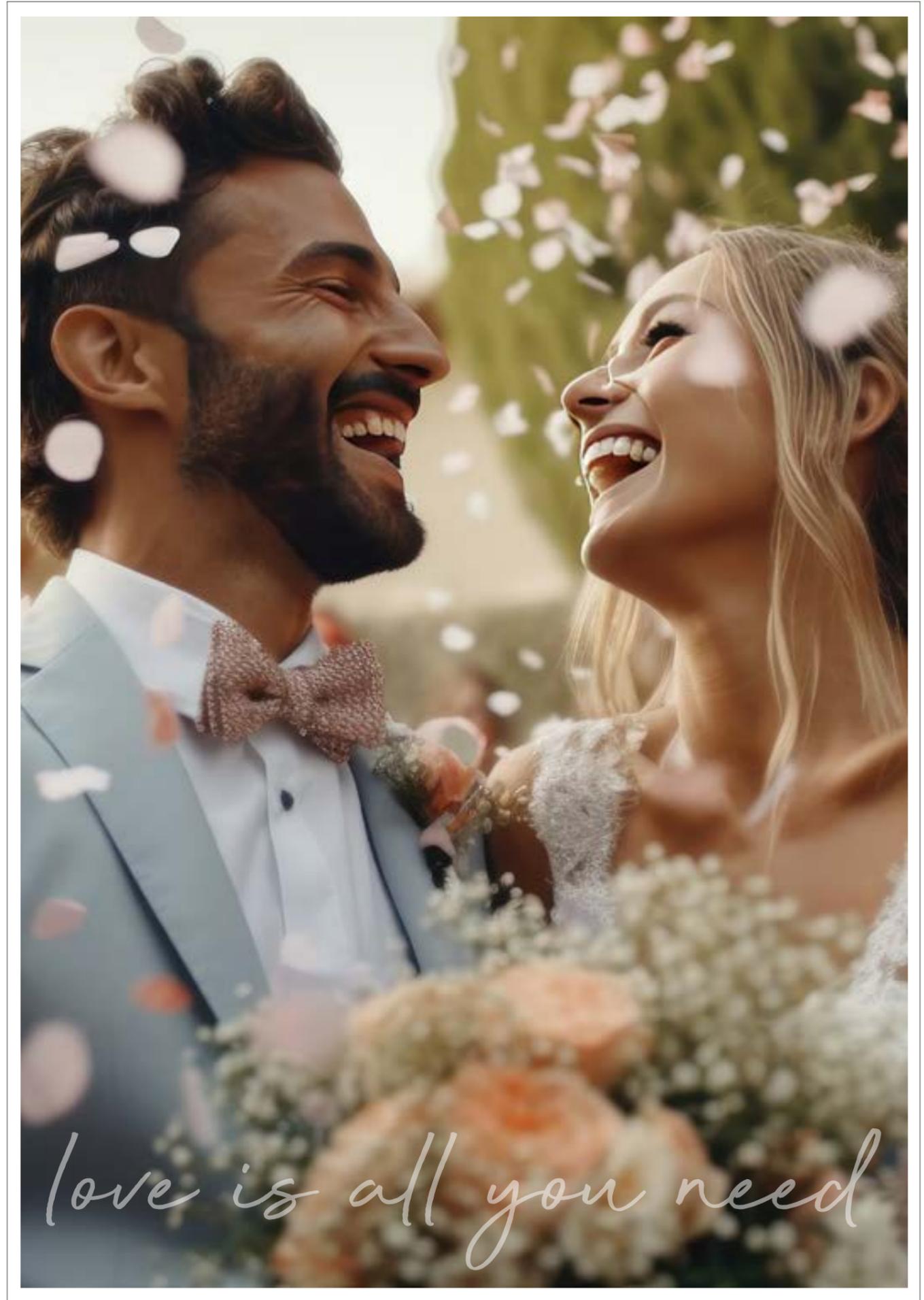
Wie wäre es mit einer Außenrautung
in unserer Gartenanlage?
Wunderschön und inmitten der Natur.

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



love is all you need

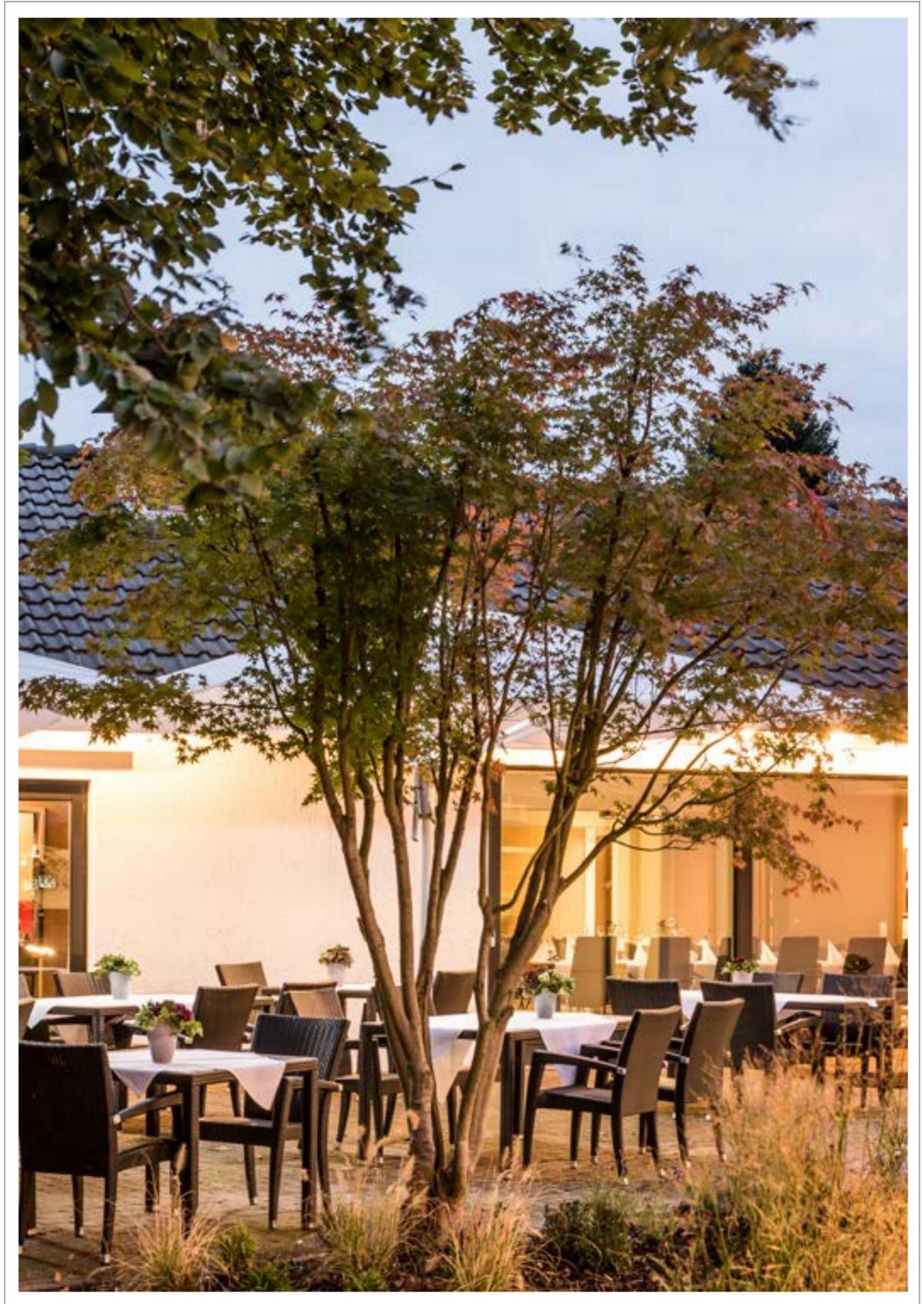
Riesiges Fest oder kleine Feier

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.



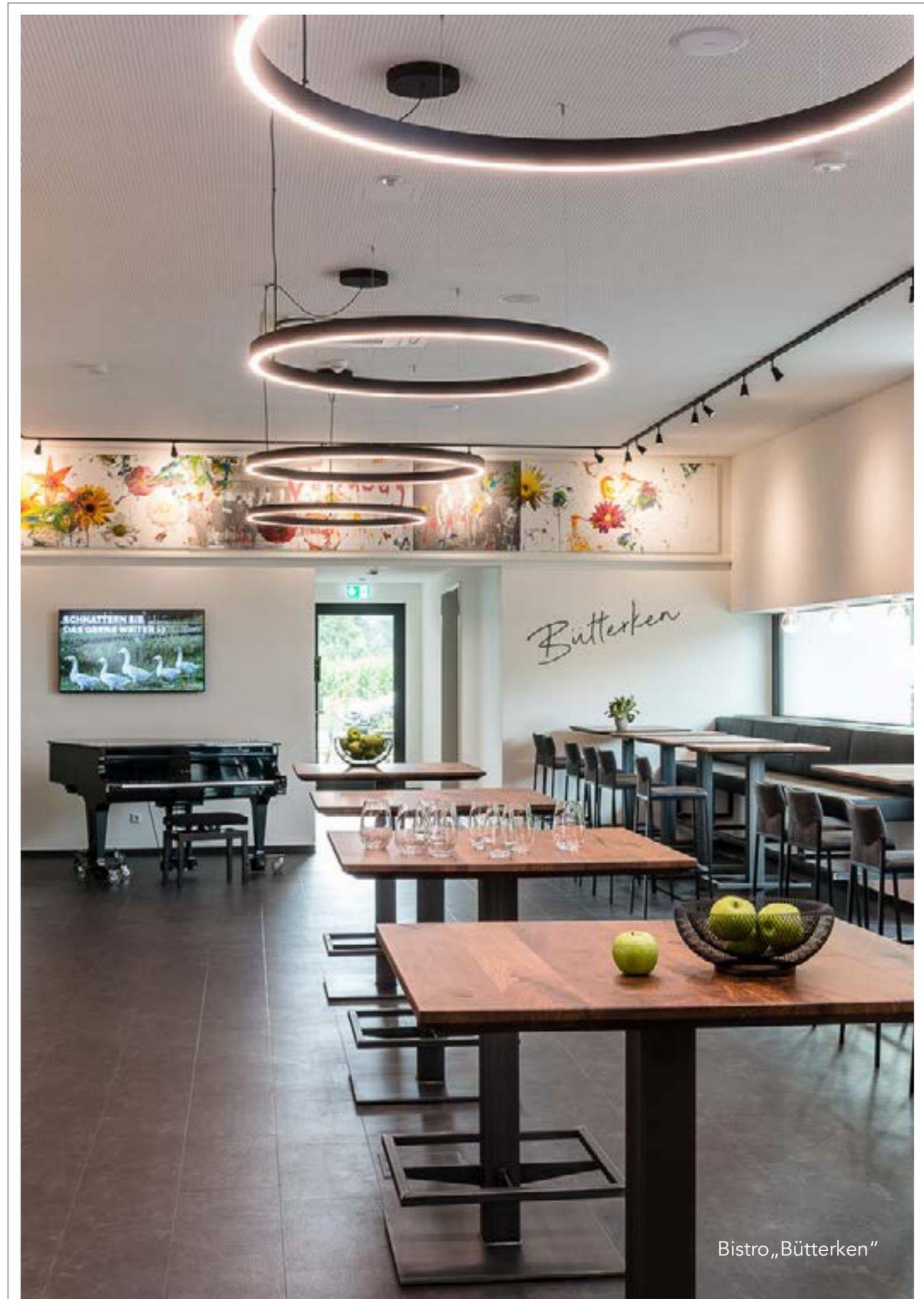


Remmidemmi 1 oder 2 bis 64 Personen
 Remmidemmi 1 und 2 bis 140 Personen

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 4,00 € pro Person
Steh Tisch mit Husse 30,00 €
Bierzeltgarnitur mit Husse und Sitzkissen 40,00 €
Beamer 100,00 €
5-armiger Kerzenleuchter mit LED Kerze 30,00 €
5-armiger Kerzenleuchter mit Echtkerzen 80,00 €

Ihre Freie Trauung

Außentrauung bis 50 Personen 990,00 €
Danach jede weitere Person 18,00 €

Übernachtung pro Person

Einzelzimmer Standard 104,00 €
Einzelzimmer Superior 114,00 €
Doppelzimmer Standard 124,00 €
Doppelzimmer Superior 144,00 €
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.

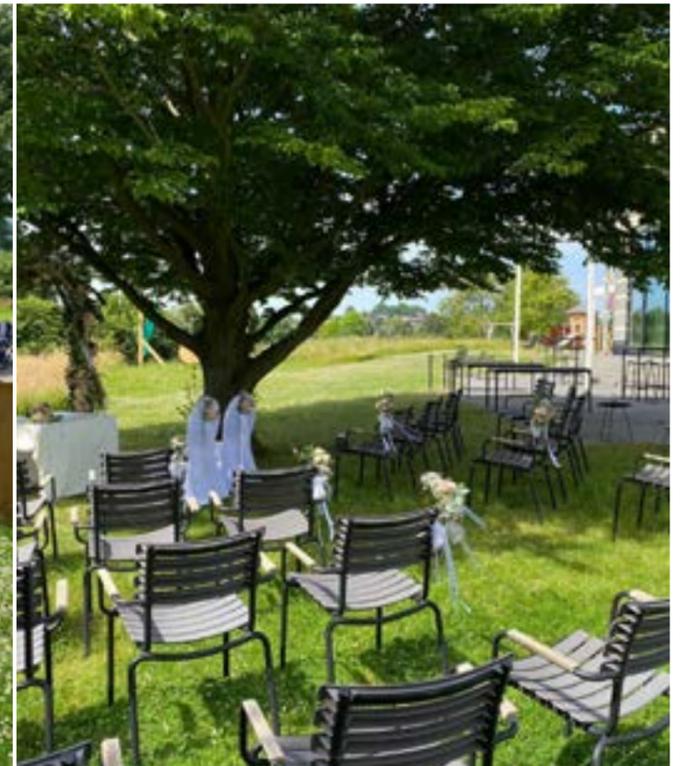
Unsere Partner:

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

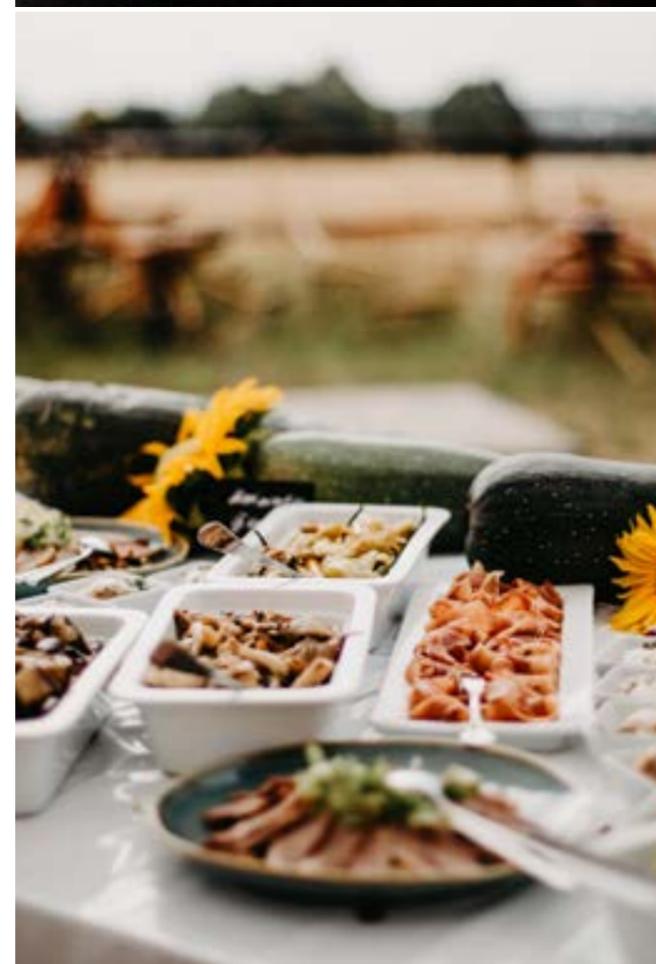
Daher hat unser kreatives Küchenteam in unseren Menüvorschlägen eine abwechslungsreiche Menü- & Buffetauswahl für Sie zusammengestellt.

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

Rucola Salat
mit Büffelmozzarella
und Passionsfrucht-Vinaigrette

Tomatensenz
mit Ricotta - Basilikum – Nocke

Maispoulardenbrust
auf Cognac - Waldpilzragout
und glasierten Rosmarinkartoffeln

Luftiges Orangenmousse mit Pistazien
und dunkler Schokoladensauce



4 Gang Menü, Kategorie II

Feldsalat
mit gratiniertem Ziegenkäse,
Pinienkernen und Lavendelhonig

Steinpilz - Velouté
mit Trüffel - Ragout

Bäckchen und Filet vom Kalb
auf Rotweinglace
mit wilden Brokkoli und Kräuter-Drillingen

Crème brûlée
und einer Praline von Baileys



4 Gang Menü, Kategorie III

Scheiben von Sous-vide-gegartem
Kalbsrücken
in Radieschen Vinaigrette mit Frisée

Hochzeitsuppe
mit feiner Einlage

Medaillons vom Kalb und Rind
mit Pfifferling - Rahmsauce
Vanille - Karotten und Macairekartoffeln

Zartschmelzendes Schokoladentörtchen
mit Heidelbeer-Lavendel-Sorbet





Unsere Buffets

Buffet Kategorie I

Rosa Roastbeef mit Sauce Tatar

Trilogie von Lachs – geräuchert, graved und Stremel Lachs,

dazu Honig-Senfsauce und Apfel-Meerrettich

Gegrillte Wassermelone mit Büffelmozzarella,

Gegrilltes Gemüse aus dem Bio Garten

Bunter Linsensalat mit Kräutern und Minze

Süßkartoffelsalat mit Chorizo

Auswahl an Blattsalaten mit Rohkostgemüse und verschiedene Dressings

Brot und zweierlei Dips

Sous-vide gegarte Lammschulter in Kräutersauce

Maishähnchenbrust an Waldpilzragout

Gebrautes Lachsfilet mit Sauce Bourride

Gefüllte Gnocchi mit Mozzarella und Basilikum in weißer Tomatensauce mit grünem Spar-

gel und Kirschtomaten

Bio Gemüse Variation

Drillinge mit Rosmarin, Pfannenspätzle, Kräuterreis

Saisonale Fruchtmousse mit marinierten Beeren

Nougat-Lasagne

Topfen-Limetten-Minze Mousse

Buffet Kategorie II

Thunfisch-Tataki mit Sesam

Flusskrebs-Salat mit Staudensellerie, Mango und Chili

Sous-vide gegarter Tafelspitz mit Gemüse-Vinaigrette

Bunte Tomaten mit Burrata und Pesto

Carpaccio vom Kalb mit Kaffee, Kräutern, Wildkräutersalat

und kandierten Walnüssen

Bohnensalat mit Zwiebeln, Paprika, Frisée und Schafskäse in Joghurt-Dressing

Romanasalat mit Caesar-Dressing, Parmesan, Croutons,

frittierte Kapern, Sardellen und rote Zwiebeln

Auswahl an Blattsalaten mit Rohkostgemüse und verschiedenen Dressings

Brot und zwei Dips

Erbsen-Minz-Creme mit Chiliöl

Kalbsrücken in Cassissauce

Coq au vin vom Perlhuhn

Steinbutt in Safransauce

Spinat-Ricotta Tortellini mit Zitrusfrüchtesauce

Bio Gemüse Variation

Kartoffelgratin, Pfannenspätzle, gebratener Naturreis

Joghurt-Minze Panna Cotta

Vanille- Crème Brûlée

Ricotta-Amarettini- Apfelcreme



Buffet, Kategorie III

Italienische Antipasti

Shrimps- Carpaccio auf Salatbeet mit Tomaten-Oliven-Kapern Dressing

Sous-vide gegarte Rinderhüfte mit marinierten Belugalinsen

Geräucherter Heilbutt mit mariniertem Spargel und Nüssen

Geräucherte Entenbrust mit Waldpilzbeet

Melonen-Radieschen Salat mit Ziegenkäse

Tomaten-Bohnensalat mit Chorizo und Sherry-Dressing

Auswahl an Blattsalaten mit Rohkostgemüse und verschiedenen Dressings

Brot und zwei Dips

Sellerie-Champagnersuppe mit Croutons

Rosa gebratenes Roastbeef in dunkler Balsamico-Sauce

Medaillons vom Kalb in Limettenbutter

Filet von der Lachsforelle mit Kaffir-Limetten-Sud

Rote Bete-Gnocchi in Ziegenfrischkäsesauce mit Spinat und Walnüssen

Bio Gemüse Variation

Rosmarinkartoffeln, Naturreis, Schupfnudeln

Himbeermousse

Schokoladen-Lasagne mit eingelegten Früchten

Crème Brûlée mit Zitrusfrüchten

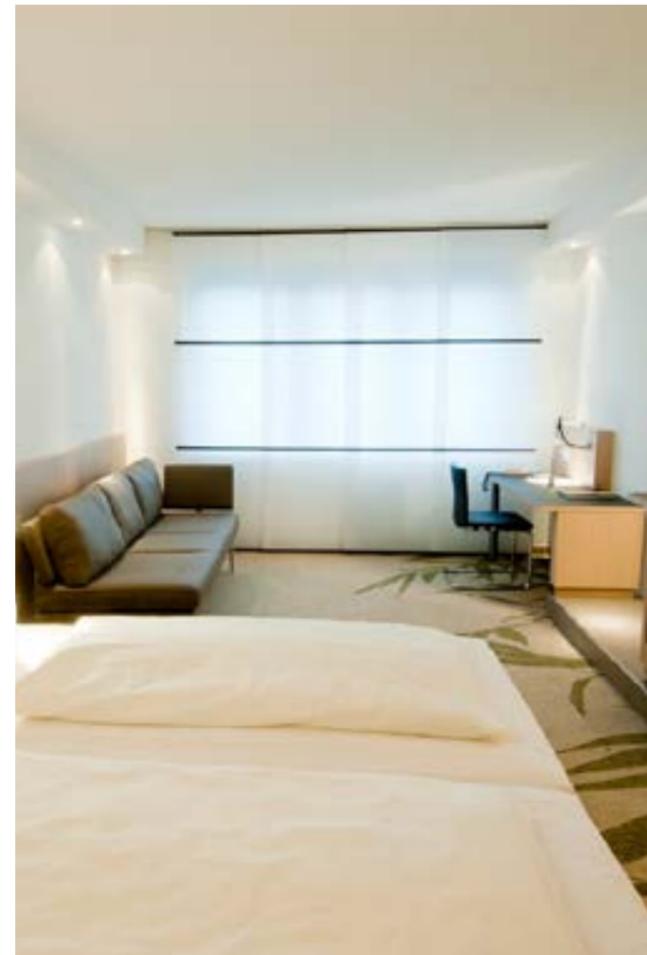
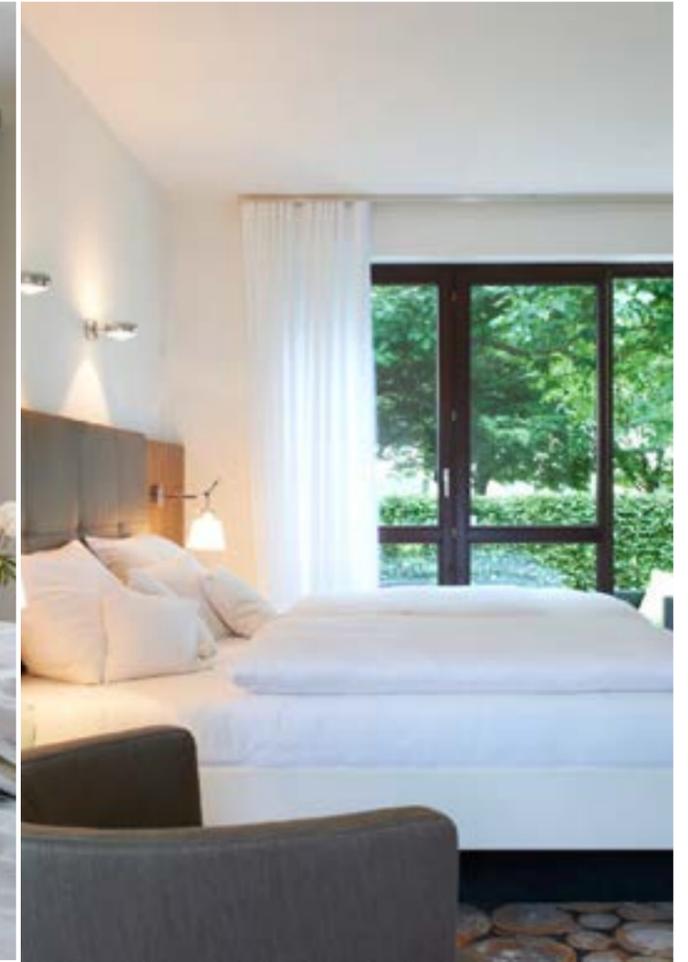
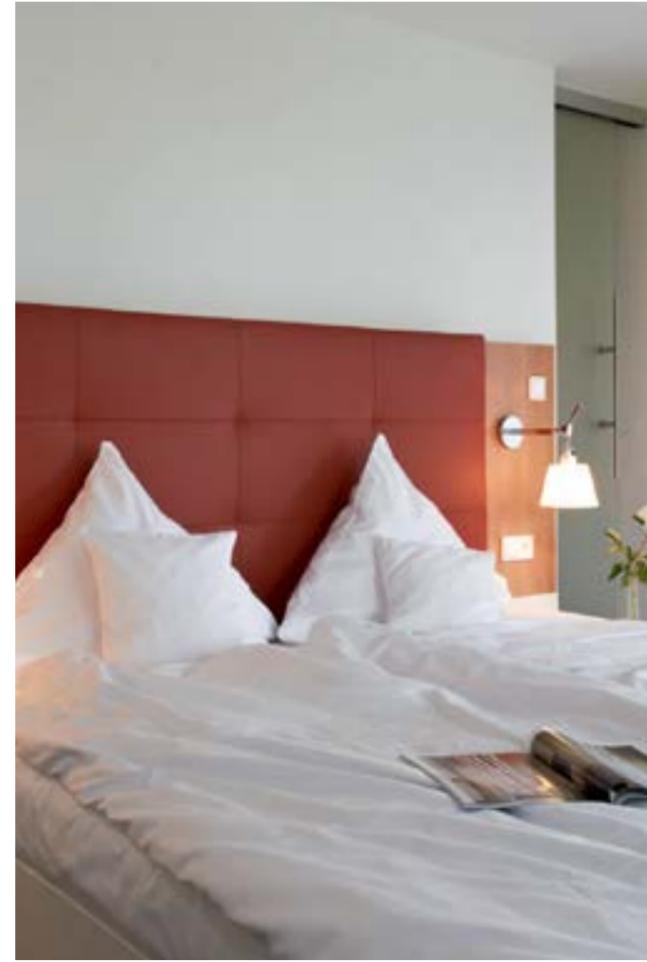
Obstsalat mit Vanille-Minz-Sauce

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

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