

HEIRATEN IM LANDHAUS GREVENMÜHLE

Ihr Weg zur Traumhochzeit



LANDHAUS
GREVENMÜHLE

RESTAURANT & BISTRO

Sagen Sie "Ja" im Landhaus Grevenmühle



Das Landhaus Grevenmühle
Grevenmühle 3, 40882 Ratingen

Ihr Ansprechpartner:
Johannes Tüllmann

Tel. 02102/ 959530

E-Mail: restaurant@grevenmuehle.de

www.landhaus-grevenmuehle.com

Stand Januar 2023

Mit Erscheinen dieser Ausgabe verlieren alle vorangegangenen Preislisten ihre Gültigkeit. In den angegebenen Preisen ist die gesetzliche MwSt. enthalten.

Den Preisen liegen die aktuellen Einkaufspreise zugrunde.

Bei Preisänderungen kann der Verkaufspreis angepasst werden.





Ihre Traumhochzeit

Im Herzen von 107ha Golfplatz befindet sich unser imposantes Clubhaus. Das Clubhaus beeindruckt auf den ersten Blick durch seine Architektur.

Treten Sie ein in unsere offenen und freundlichen Hallen. Neben unseren zwei Restaurants eignen sich im Sommer auch unsere Außenterrassen als perfekte Location mit einem traumhaften Ambiente.

Für Ihr kulinarisches Vergnügen bieten wir eine Vielzahl an Angeboten. Vom Sektempfang, kleinen Köstlichkeiten, Miternachtsimbissen, Brunchs über Internationale- und Themenbüfets bis hin zu individuellen Menüs stimmen wir Ihre Speisenwünsche mit Ihnen ab. Bei der Durchführung und Planung Ihrer Festlichkeit werden Sie durch unsere Veranstaltungsleitung mit Herz und Seele betreut.

Unsere Räumlichkeiten

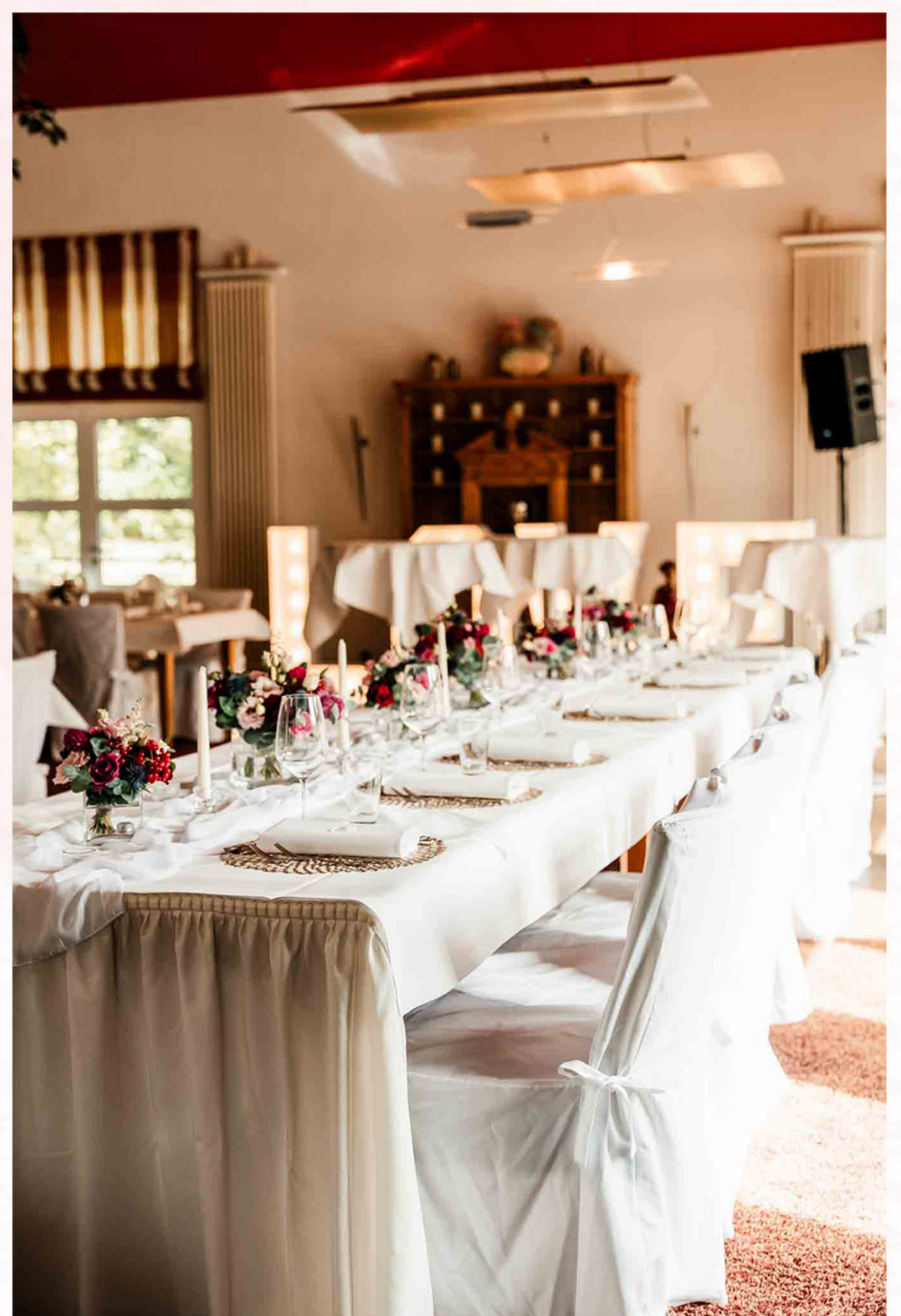
Das Landhaus & Terrasse

Unser Landhaus bietet Platz für bis zu 120 Personen. Die dazugehörige, in der Natur eingebettete Terrasse, macht Ihren Sektempfang zu etwas ganz besonderem. Natürlich können Sie Ihre Feier auch draußen ausrichten. Mit der Kombination aus dem imposanten Landhaus mit den hohen Decken und der Terrasse, die einen glauben lässt in der Toscana zu sein, steht Ihrer Traumhochzeit nichts mehr im Weg.

Raummiete:

Ab 60 erwachsenen Personen exklusiv 500€.

Unter 60 erwachsenen Personen exklusiv 950€.



Das Zak's & die untere Terrasse

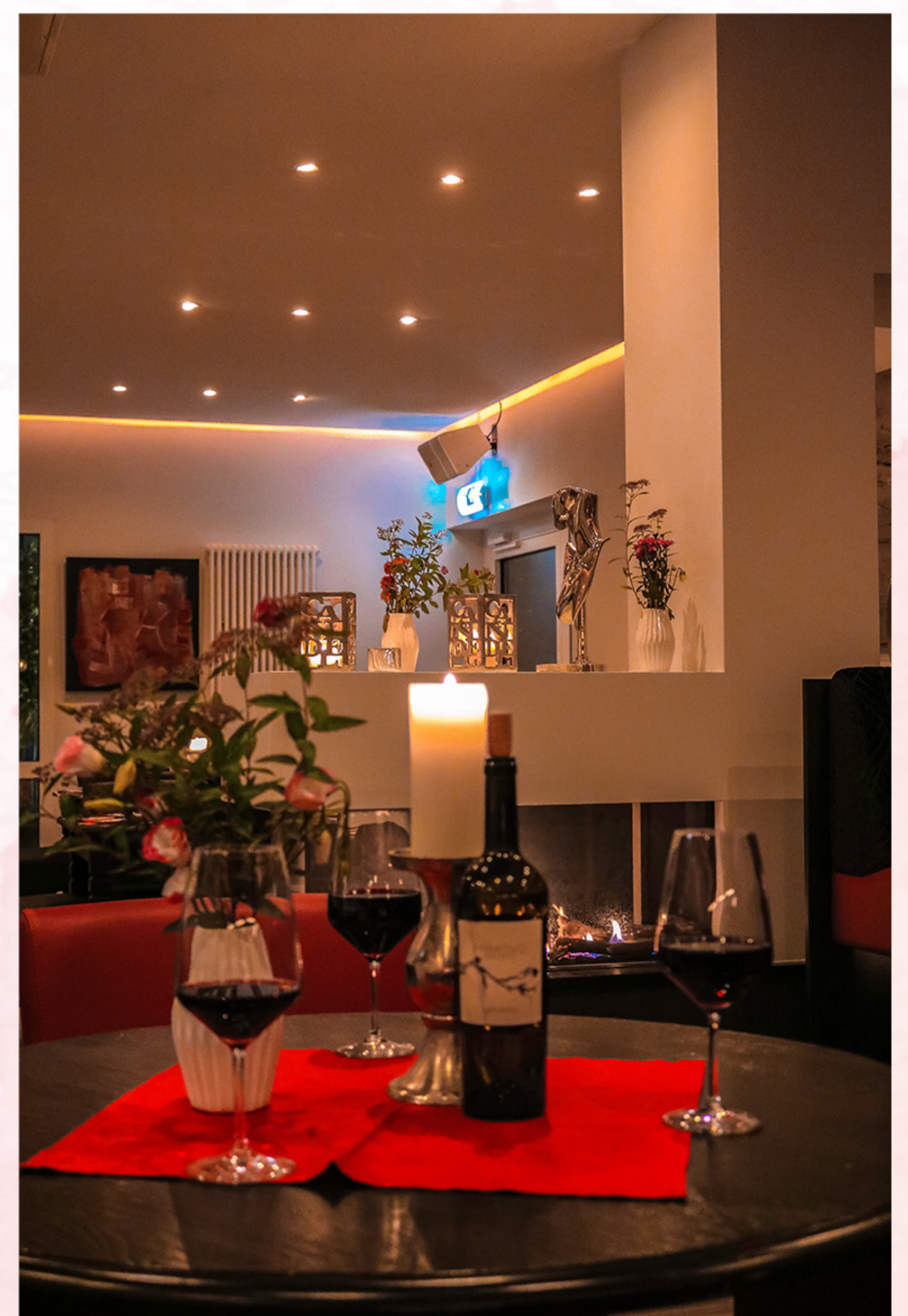
Unser Zak's bietet Ihnen die ideale Möglichkeit im kleinen Kreis Ihre Traumhochzeit zu feiern. Das Zak's bietet Platz für bis zu 60 Personen. Nicht nur durch die Moderne überzeugt das charmante Restaurant, sondern auch durch die private, gemütliche Atmosphäre. Eine der modernsten Musikanlagen beschallt mit insgesamt 8 Musikboxen den Raum. Party all night long!

Auf der unteren Terrasse kann man auch ohne das Zak's feiern. Direkt an unserem kleinen Teich, umgeben von Bäumen im Herzen der Natur. Läuten Sie den Abend ein in einer nie zuvergessenden Abendstimmung unter dem Sternenhimmel.

Raummiete:

Ab 30 erwachsenen Personen exklusiv 300€.

Unter 30 erwachsenen Personen exklusiv 500€.



Sommerbuffet

Buffetvorschlag Nr. 1



Feurige Tomaten Gazpacho
Geräucherte Forelle I Apfel-Meerrettich
Cremiger Burrata I Tomatensalat I Basilikumdressing
Vitello Tonnato I Rucola I Parmesanspäne
Galia Melone I Serano Schinken



Ganzer Pochierter Lachs
Gemischte Blattsalate I Hausdressing & Vinaigrette
Rohkost - Fetakäse I Oliven I Thunfisch I Peperoni I Tomaten
Gemischte mediterrane Brötchen I Butter I Kräuterquark



Rinderbraten (oder Rouladen) in Rotwein-Sauce
Hähnchengeschnetzeltes in Ananas - Kokos - Currysauce
Penne I Rosmarindrillinge I Basmatireis
3 Saucen (Tomate-Knoblauch I Bolognese I Gorgonzolasauce)
Möhren I Blumenkohl I Broccoli
Sc. Hollandaise



Kleine Käseauswahl
Obstsalat I Vanillemousse

46€ p.P.

Sommerbuffet

Buffetvorschlag Nr. 2



Ciabatta I Aioli I Tomatenpesto I Kräuterbutter I Salsa Picante
Vitello Tonnato I Tomate Mozzarella



Salat Nicoise - Thunfisch I Bohnen I Zwiebeln I Tomaten
Kräuteroliven I getrocknete Tomaten
Mediterraner Nudelsalat I Rucola I Parmesan
Verschiedene Blattsalate I Dressings
Gurkengazpacho mit Peperoni



Hallouimi I Wildbratwurst I marinierte Hähnchenbrust
Salsiccia I Rumpsteak I Lachs in Folie



Rosmariendrillinge
Kräuter-Champignons
Gegrilltes & mariniertes Gemüse
Mandel-Broccoli



Orangencreme I Feigen
Panna Cotta I Erdbeeren

49,50€ p.P.

Sommerbuffet

Buffetvorschlag Nr. 3



Ciabatta I Aioli I Tomatenpesto I Kräuterbutter
Vitello Tonnato I Bruschetta
Galia Melone I Serano Schinken
Geeiste Gurkengazpacho I Minze I Knoblauch



Salat Nicoise I Thunfisch I Bohnen I Zwiebeln I Tomaten
Salatherzen I Parmesan I Sardellen I Knoblauch
Gemischte mediterrane Brötchen I Butter I Kräuterquark
Mediterraner Nudelsalat I Rucola I Parmesan
Verschiedene Blattsalate I Dressings



Wildschweinragout I Pflaumen I Spätzle
Roastbeef, rosa gebraten I Sc. Bearnaise I Drillinge
Linguine al Limone I Zwiebeln I Sahne
Lachsmedaillons I Bärlauchrisotto I Tomatenconfit
Mandel-Broccoli I Blumenkohl I Fingermöhren



Kleine Käseauswahl
Orangencreme I Feigen
Panna Cotta I Himbeermark
Frische Erdbeeren I Vanilleeis

56€ p.P.

Winterbuffet

Buffetvorschlag Nr. 1



Passierte Linsensuppe I Rote Beete I Peperoni
Geräucherte Forelle I Apfel-Meerrettich
Cremiger Burrata I bunter Tomatensalat I Basilikumdressing
Vitello Tonnato I Rucola I Parmaspäne
Galia Melone I Sarano Schinken



Ganzer Porchierter Lachs
Gemischte Blattsalate I Hausdressing & Vinaigrette
Bauernsalat I Feta I Paprika I Gurke I Zwiebeln
Gemischte mediterrane Brötchen I Butter I Kräuterquark



Rinderbraten (oder Rouladen) in Rotweinsauce
Hähnchengeschnetzeltes in Ananas - Kokos - Currysauce
Penne I Rosmariendrillinge I Basmatireis
3 Saucen (Tomate-Knoblauch, Bolognese, Gorgonzola)
Möhren I Blumenkohl I Broccoli
Sc. Hollandaise a part



Kleine Käseauswahl
Obstsalat I Vanillemousse

46€ p.P.

Winterbuffet

Buffetvorschlag Nr. 2



Ciabatta I Aioli I Tomatenpesto
Gegrilltes & mariniertes Gemüse
Vitello Tonnato I Bruschetta
Hirschbraten I Walddorfsalat I Preiselbeeren
Garnelen I Fenchel I Cocktailsauce
Kartoffelsuppe I Lachsstreifen



Kopfsalat I Tomate I Gurke I Petersilie I Rote Zwiebeln
Bauernsalat I Feta I Paprika I Gurke I Zwiebeln
Salatherzen I Parmesan I Sardellen I Knoblauch



Roastbeef, rosa gebraten I Sc. Bearnaise I Drillinge
Linguine al Limone I Zwiebeln I Sahne I Gewürze
Lachsmedaillons I Bärlauchrisotto I Tomatenconvit
Mandel - Broccoli I Blumenkohl I Fingermöhren



Orangencreme I frische Feigen
Panna Cotta I Himbeermark

54,50€ p.P.

Winterbuffet

Buffetvorschlag Nr. 3



Brotauswahl I Quarkdipp I Kräuterbutter I Aioli
Geräucherte Lachs I Forelle I Sahnemeerrettich
Geräucherte Truthahnbrust I Salat vom Hokaido Kürbis
Hausgemachte Kräuterfalafel I Humus
Feldsalat I Croutons I Himbeerdressing
Kürbiscremesuppe



Roastbeef, rosa gebraten I Sauce Bearnaise
Kalbsrücken I Morchelsauce
Wildlachs I Safranrisotto
Beilagen: Rosenkohl I Kroketten I Mandel-Broccoli I Kartoffelgratin I
Vanillemöhren I Gnocci



Käseauswahl I Früchtesenf
Mosse au Chocolat
grüner Apfel I Panna Cotta

57€ p.P.

Sommer Menü

Menüvorschlag



Reibeplätzchen mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich



Geeiste Gurken Gazpacho mit Chili und Minze



Lachsmedaillon auf Kerbelrisotto und gebratenen Fenchel

alternativ

Lammrücken mit Bäckerinkartoffeln und Thymianjus



Himbeerparfait mit Fruchtmark und Vanillesahne

63€ p.P.

Winter Menü

Menüvorschlag



Reibeplätzchen mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich



Pilz-Creme-Suppe



Entenbrust an Orangensauce, Kartoffelgratin und glasierte Zuckerschoten

alternativ

Kabeljaufilet auf mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln



Panna Cotta mit Spekulatiuscrumble und Beeren

63€ p.P.



Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen gelten jeweils für 8 Stunden.

Getränkepauschale "Easy" (1)

Faß- und Flaschenbier (Alt, Pils, Pils alkoholfrei, Weizen, Weizen alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke (Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle)

Heißgetränke (Kaffee, Tee)

50€ / Person

Getränkepauschale "Standard" (2)

Faß- und Flaschenbier (Alt, Pils, Pils alkoholfrei, Weizen, Weizen alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke (Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle)

Heißgetränke (Kaffee, Tee)

Rot & Weißwein (Hausweine)

60€ / Person

Getränkepauschale "Gold" (3)

Faß- und Flaschenbier (Alt, Pils, Pils alkoholfrei, Weizen, Weizen alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke (Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle)

Heißgetränke (Kaffee, Tee)

Rot & Weißwein (Hausweine)

Sekt (Hausmarke)

Longdrinks

75€ / Person

Baukasten zu Ihrer Traumhochzeit

Speisen & Getränke

- | | | |
|--------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> | Sektempfang (Beinhaltet auch Alkoholfreien Sekt & Orangensaft) | 8,50 € / Person |
| <input type="checkbox"/> | Mitternachtssnack (Käseplatte, Gulaschsuppe oder Currywurst) | 9,50 € / Person |
| <input type="checkbox"/> | Buffetvorschlag Sommer/ Winter | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| <input type="checkbox"/> | Getränkepauschale 8Std. "Easy", "Standard" oder "Gold" | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| <input type="checkbox"/> | Sie wünschen lieber keine Getränkepauschale | nach Absprache |
| <input type="checkbox"/> | Sie wünschen lieber ein Menü | nach Absprache |
| <input type="checkbox"/> | Longdrinks | 9,50€ / Stück |

Unsere zusätzlichen Leistungen

- | | | |
|--------------------------|--|----------------|
| <input type="checkbox"/> | Weißer Stuhlhussen (inkl. Miete, Reinigung, auf- und abziehen) | 8,00 € / Stück |
| <input type="checkbox"/> | Menü-Karten mit Individualisierung (Absprache vor Ort) | 4,50€ / Stück |
| <input type="checkbox"/> | Tischplan A3 mit Individualisierung | 9,90€ / Stück |
| <input type="checkbox"/> | Weißes Golf-Cart für Fotoshooting auf dem Platz | 100€ |

Mehraufwand Personal

Geht die Dauer Ihrer Veranstaltung über 24.00 Uhr hinaus, stellen wir Ihnen den Mehraufwand unseres Servicepersonals mit € 39,00 pro Stunde und pro Mitarbeiter ab 24.00 Uhr in Rechnung.

Veranstaltungsdauer

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten bis max. 03.00 Uhr zur Verfügung.

Die Räumlichkeiten stehen i.d.R. am Veranstaltungstag vormittags ab ca. 10.00 Uhr zur Verfügung, sodass Sie Ihre Dekoration anliefern und anbringen können. Grundsätzlich gilt; alles was sich rückstandslos entfernen lässt ist gestattet. Bitte teilen Sie uns immer im Vorfeld der Veranstaltung die Details zur Dekoration mit, hierzu beraten wir Sie gerne.

Bitte beachten Sie, dass Sie von Konfetti oder Ähnlichem hier im Hause Abstand nehmen, sollte es zu Verunreinigungen kommen, müssten wir den Mehraufwand der außerordentlichen Reinigungsaufwendung mit 150€ in Rechnung stellen.