



Preise Eventscheune

Holsteins Mühle 2023

Bereitstellungskosten – ~~4000~~ 3600 €

Benutzung der Räumlichkeiten der Scheune, Aufbau/Abbau, Strom, Heizkosten, Bereitstellung Tische und Stühle, Stoffservietten, Heizstrahler, Endreinigung, Grunddekoration, Wasser, Sanitäranlagen, Beamer, Leinwand, Lichterketten, Musikanlage

Brautstyling Frühstück- 17,50 €

Inkl. Haussekt, Kaffeespezialitäten, Wasser, Brot, Brötchen, Marmelade, Käse, Wurst, Süßes aus unserer Konditorei

Freie Trauung – 550,00€

Inklusive Auf/Abbau der Bestuhlung, Grunddekoration

Empfang für 2 Stunde – 15,50 € p.P.

Inklusive Mühlen-Rieslingsekt, Orangensaft, Mühlen Kölsch, Softgetränke und Wasser

zusätzlich mit Lillet wild Berry, Aperol Spritz und Hugo – 25,00€ p.P

Kaffee und Tee Bar

150 € (80–100 Personen) 245 € (101 – 120 Personen) 300 € (121 – 140 Personen) Kaffee und Tee Spezialitäten

Brezel Bar – 10,00 € p.P.

mit Obazda, Butter, Schmalz

Brezel Bar plus – 13,50 € p.P.

mit Obazda, Butter, Schmalz, Ziegenfrischkäse, Weintrauben, Rettich, Joghurt-Walnuss-Dip, grobe Leberwurst, Gewürzgurken, Mini-Salami

Waffelbar – 10,00 € p.P.

Mitsüßen und fruchtigen Toppings. Die Gäste können sich Ihre Waffeln nach Belieben selbst zusammenstellen.



Waffelbar Plus – 13,50 € p.P.

Mitsüßen, fruchtigen und herzhaften Toppings. Die Gäste können sich ihre Waffeln nach Belieben selbst zusammenstellen.

Sweet Table – 13,50 € p.P.

mit Cakepops, Cupcakes, verschiedenen Kuchenspezialitäten & zwei kleinen Donut-Walls

Bergische Tapas – ~~17,00 € p.P.~~ 15,00 € p.P

sucht euch aus folgender Auswahl 3 Sorten aus:

- Mini Halver Hahn (Mittelalter Gouda mit Senf-Zwiebel-Chutney auf Sauerteigbrot)
- „Senf Ei“ (Scheibe vom wachweichen Bio-Ei mit Senfcreme, Kresse auf Roggenbrot)
- Quiche mit Lauch und Munster
- Tramezzini-Roulade am Spieß mit Avocado, Tomate und Rucola
- Pfannkuchen mit gebeizter Lambachtaler Lachsforelle, Romanasalat und Honig-Senf-Sauce
- Cornetto gefüllt mit gebeiztem Lachstartar und Meerrettichcreme
- Kölsch Kaviar Blutwurst mit Granny Smith, Majoran und Röstzwiebeln auf Roggenbrot
- Quiche Lorraine
- Rosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und Senfgurke auf Graubrot
- Kleine Mini-Frikadelle vom Eifler Rind mit Dijon Senf

Internationale Tapas – 29,00 € p.P.

- Jakobsmuscheln auf Rote Beete-Sesam-Carpaccio
- Lachs Sashimi mit Wakame & Wasabi
- Tomaten-Bruschetti mit französischem Freiland-Rinderschinken
- Antipasti-Gemüse mit Pinienkernen & Pecorino

Getränkepauschale für 6 Stunden – 41,00 € p.P.

inklusive Mühlen-Grauburgunder, Mühlen-Rosé, Mühlen-Spätburgunder, Mühlen-Kölsch, Warsteiner Pils, König Ludwig Weizen, Wasser, Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Säfte und Wasser

Getränkepauschale open End – 73,00 € p.P.

inklusive Mühlen-Grauburgunder, Mühlen-Rosé, Mühlen-Spätburgunder, Mühlen-Kölsch, Warsteiner Pils, König Ludwig Weizen, Wasser, Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Säfte, Wasser

Longdrinkpauschale ab 22:00 Uhr – 26,00 € p.P.

3 verschiedene Longdrinks zur Auswahl



3 Gang Family Style Menü – ~~88,00€ p.P~~ 72,00 € p.P.

Wir bieten ausschließlich ein Tischbuffet an
Die Auswahl erfolgt nach einem Probeessen

Mitternachtssnack – ~~11,00€ p.P~~ 9,50 € p.P.
Currywurst, Mini-Burger, Mini-Pizza, Gulaschsuppe, Käse-, Wurstplatte

Französische Käsevariation – 15,00 € p.P.
Französische und italienische Weich- und Hartkäse-Variation mit
Feigensenf & Honig-Feigen dazu Obst, hausgemachtes Chutney
& französisches Baguette mit Süßrahm Butter

Kinderpauschale

Kinder von 0 bis 6 Jahre werden nicht berechnet.

Für Kinder von 7 bis 12 Jahre berechnen wir eine Pauschale von 50,00€
für den Tag

Nachtzuschlag Personal

Ab 01:00 Uhr berechnen wir pro Stunde 150€



Mitternachtssnack – 7,50 € p.P.

Currywurst, Mini-Burger, Mini-Pizza, Gulaschsuppe, Käse-, Wurstplatte

Französische Käsevariation – 15,00 € p.P.

Französische und italienische Weich- und Hartkäse-Variation mit Feigensenf & Honig-Feigen dazu Obst, hausgemachtes Chutney & französisches Baguette mit Süßrahm Butter

Kinderpauschale

Kinder von 0 bis 6 Jahre werden nicht berechnet.

Für Kinder von 7 bis 12 Jahre berechnen wir eine Pauschale von 50,00€ für den Tag

Nachtzuschlag Personal

Ab 01:00 Uhr berechnen wir pro Stunde 150€

Ein Mindestumsatz von 15.000 Euro muss erreicht werden.
Gerne beraten wir Euch.

