



Liebfrauenhof

Veranstaltungsberater



Lust auf gut.



Herzlich Willkommen.

Feiern auf einem Gutshof, eine freie Trauung inmitten unberührter Natur und historischem Ambiente, ein festliches Menü, eine Grillparty mit Tanz oder eine ausgelassene Party mit kulinarischen Köstlichkeiten vom Buffet.

Erzählen Sie uns einfach, was Ihnen vorschwebt. Unser Liebfrauenhof hält eine Vielzahl von Möglichkeiten für Sie bereit: die traumhafte Umgebung, die rustikale Stube, der Festsaal oder die gemütliche Bauernstube mit weitläufigen Außenbereichen bieten einen außergewöhnlichen Rahmen für Ihre Feier.

Wir haben den Raum, den Charme und die Ideen für ein individuelles Fest, ganz nach Ihren Wünschen.

Ihr

Maik Wittenberg

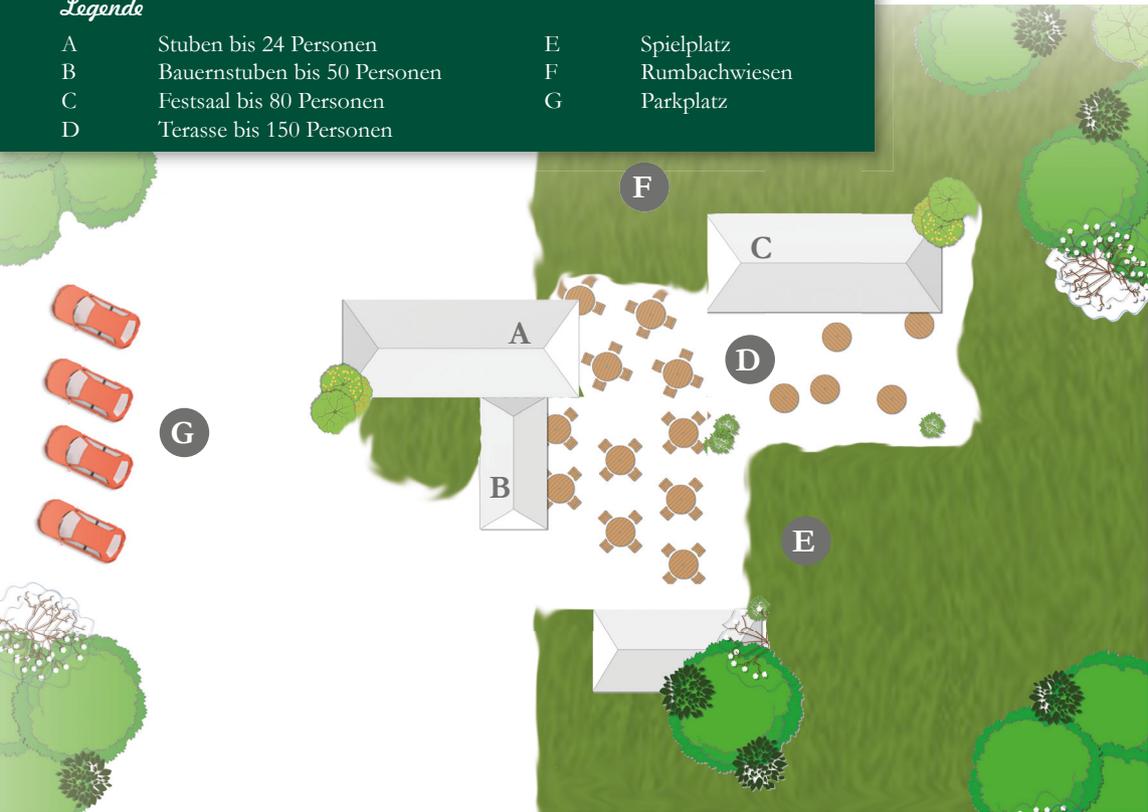


Information

Das Team vom Liebfrauenhof möchte, dass Ihre Veranstaltung erfolgreich wird - auch im kulinarischen Sinne. Deshalb sorgen wir für einen köstlichen und reibungslosen Ablauf. Gerne unterbreitet der Inhaber und Küchenchef Maik Wittenberg Ihnen kreative und frische Vorschläge, vom rustikalen Menü über deftige Buffets bis zum mehrgängigen Dinner. Ihnen bleibt dann nur noch eins: zu genießen und sich um nichts zu kümmern - nur um Ihre Gäste. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen dazu erste Anregungen bieten.

Legende

A	Stuben bis 24 Personen	E	Spielplatz
B	Bauernstuben bis 50 Personen	F	Rumbachwiesen
C	Festsaal bis 80 Personen	G	Parkplatz
D	Terrasse bis 150 Personen		





Infos zum Standesamt
in Mülheim/Ruhr unter
www.muelheim-ruhr.de

Wissenswertes

Freie Trauung.

Die freie Trauung orientiert sich an den Vorgaben des Hochzeitpaars. Durch die freie Trauung ist eine feierliche Trauerzeremonie auch außerhalb des kirchlichen Rahmens möglich. Die Gestaltung unterliegt keinerlei Einschränkungen und kann an ungewöhnlichen Orten, wie zum Beispiel den **Rumbachwiesen** stattfinden.

Für Standesamt & Kirche

- ♥ Wen wünschen Sie als Trauzeugen?
- ♥ Wie sieht der Ein- und Auszug aus?
- ♥ Welche Musik wird gespielt und von wem?
- ♥ Soll die Kirche oder das Confideum mit Blumen geschmückt werden? Wenn ja, wann und von wem?
- ♥ Sind Filmen und Fotografieren erlaubt?
- ♥ Während einer kirchlichen Zeremonie wird meist eine Kollekte eingesammelt. Eventuell können Sie bestimmen für welchen Zweck das Geld eingesetzt werden soll.



Für alle *Verliebten, Verlobten, Verheirateten ...*

... bis ins Detail. Der Tag muss was bieten!

1. Zeremonie auf der Rumbachwiese, Kirche oder Standesamt

Die Rumbachwiesen für die freie Trauung, die Kirche oder das Standesamt sind in den meisten Fällen der offizielle Startpunkt Ihres Hochzeitstages. Ihre Gäste finden sich nach und nach am Zeremonieort ein und treffen sich zur Trauzeit.

2. Empfang

Nun ist der „nervenaufreibende“ Teil des Tages absolviert. Es kann auch das Brautpaar angestoßen werden. Wir helfen Ihnen bei der Wahl eines saisonalen Aperitifs. Gerne reichen wir auch Fingerfood. Außerdem ist der Empfang der perfekte Zeitpunkt für die Hochzeitstorte. Achten Sie immer darauf, dass es zu keinen langen Wartezeiten im Tagesablauf kommt.



3. **Das Essen**

Ein Menü am Tisch serviert, ein großes Buffet oder eine Mischform aus beiden Varianten.

Unser Küchenteam lässt keine Wünsche offen.

Bei einer ausführlichen Menüabsprache ca. 4 - 6 Wochen vor der Hochzeit, gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.

Der Anspruch vom Team des Liebfrauenhofs ist es, Ihnen eine persönliche, geschmackvolle Speisenauswahl zu bieten.

4. **Getränke**

Bier. Wein. Longdrinks. Kaffee. Und noch vieles mehr. Anhand Ihrer Vorlieben und dem besprochenen Menü / Buffet werden wir gemeinsam die Getränke aussuchen, damit keiner auf dem „Trockenen“ sitzt und jeder nach Herzenslust trinken kann.

5. **Wie Sie kalkulieren sollten**

Wie Sie Ihr Preismenü komponieren finden Sie auf Seite 17.

6. **Party**

Nach dem Essen kann das Tanzbein geschwungen werden. Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach einem DJ oder einer Band für den passenden musikalischen Rahmen. Dabei greifen wir auf ein großes Repertoire zurück. Die tolle Stimmung einer Band als Eisbrecher kann zu einer gewissen Zeit von Originalen des DJ abgelöst werden.

7. **Mitternachtssnack**

Von Currywurst über gebratene Nudeln bis hin zur Käseplatte. Die Wahl des Mitternachtsimbisses zur Zufriedenstellung der Gäste sollte wohl gewählt sein.

Alles in allem sollte es schmecken und nicht zu kompliziert werden.



Speisenbeispiele

Menu- & Buffetbeispiele

Auf den folgenden Seiten finden Sie Menu- und Buffet Beispiele von Vorspeisen, Zwischengridhte bis zum Dessert - lassen Sie sich inspirieren!

Servierform

Unsere Empfehlung ist eine Mischform aus beidem.

- ♥ Vorspeise am Tisch serviert
- ♥ Suppe am Tisch serviert
- ♥ Hauptspeise vom Buffet
- ♥ Dessert vom Buffet o. am Tisch

Rustikales Menü

Rindfleischsuppe mit Eierstich



Schweinefilet, Puten- und Rumpsteak
mit Sauce Hollandaise und Pfeffersauce
dazu Kroketten, Pommes frites
und Gemüse der Saison



Hausgemachte rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne

Feines Menü

Vorspeisenvariation „feines vom Liebfrauenhof“



Möhren - Ingwer - Süppchen



Medaillons vom Rinderfilet
mit Balsamicozwiebeln, Kräuterkartoffeln und Gemüse der Saison



Mousse au Chocolat mit Vanilleeis

Gutshof Menü

Brokkolicrèmesuppe



Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
dazu Salzkartoffeln und Spätzle, Salat der Saison und Gemüseplatte



Quarkcreme mit frischen Früchten

Menus

Rustikales Hof Menü

Brokkoli-Creme-Süppchen



Putengeschnetzeltes mit Champignons
dazu Spätzle und Marktgemüse



Bayrische Creme mit Fruchtsoße

Hochzeitsmenü

Rote Beete Carpaccio
mit eingelegter Birne und gratiniertem Ziegenkäse an Feldsalat



Möhren - Ingwer - Süppchen mit Garnelenspieß



Rosa gebratenes Roastbeef
dazu Weinbrand-Pfeffersoße, Kräuter-Kartoffelplätzchen
und Brokkoli mit Mandelbutter



Mousse au Chocolat

Fischplatte mit Forellenfilets, Lachs, Makrelenfilets und Sahnemeerrettich
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
Hausgemachte Sülze mit Remoulade
Partyfrikadellen



Spanferkelrollbraten mit Zwiebelsauce
Bratkartoffeln und Speckböhnchen
Curryputengeschnetztes
Reis

Salatplatte der Saison

Liebfrauenhof



Käsebrett
Stangenbrot- und Brotkorb
Butter, Kräuterbutter und Schmalz



Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce
Quarkcreme mit frischen Früchten

Couscous Salat mit Tomate und Petersilie
Kartoffelsalat, Bauernsalat
Krautsalat, gemischter Salat der Saison



Vom Grill

Kräuterlachs in der Folie gegart
Bratwurst und Krakauer
Schweinebauch und Nackensteaks
Marinierte Putensteaks
Kräuterkartoffeln
Dips
Salsa, Sour Cream, Barbecue Sauce, Tzaziki, Senf
und Ketchup



Käsebrett
Deftiger Brotkorb
Butter und Kräuterbutter



Bayrisch Creme mit Waldfruchtsauce



Grill Buffet

A dark green banner with a white shadow, containing the text "Grill Buffet" in a white, cursive script font.

Tomate Mozzarella mit Balsamico Dressing
Mariniertes Gemüse
Salat der Saison mit Dressing und Vinaigrette
Variation vom Räucherlachs
Tacchini Tonnato



Hähnchen Apfelpfanne mit Thymian, Chili und Reis



Mediterraner Rinderbraten mit Balsamicozwiebeln
und Kräuterkartoffeln



Fladen- und Stangenbrot
Kräutermascarpone



Käseplatte, Obstsalat,
und Quarkcreme mit frischen Früchten

Mediterranes Buffet

Tomate Mozzarella mit Balsamico Dressing
Party Frikadellen und Mini Schnitzel
Salat der Saison Kräuterdressing und Vinaigrette
Hausgebeizter Lachs mit Honig - Senf - Dip

Rumbach Buffet



Krustenbraten mit Dunkelbierjus
Rindergeschnetzeltes aus der Hüfte mit Champignons
Gemischtes Gemüse
Kartoffelgratin und Spätzle



Käsebrett
Deftige Brotauswahl
Butter



Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Eierlikörsahne



Zur
Orientierung!

*Der große
Jag*



Das wichtiges zu Ihrer Feier.

Feiern müssen gut durchdacht sein, damit am Tag der Veranstaltung alles nach Plan verläuft. Besonders bei Familienfesten, Geburtstagen, Jubilareiern und Hochzeiten sollte man nichts dem Zufall überlassen und auf die Erfahrung von Fachleuten vertrauen. Das Team vom Liebfrauenhof weiß genau, worauf es bei der Organisation von großen und kleinen Feierlichkeiten ankommt und kann Ihnen einen Rundum-Service anbieten.

Auf den letzten Seiten unseres Veranstaltungsberaters haben wir alles nochmal kurz zusammengefasst. Rufen Sie uns doch an und wir besprechen alles Weitere gemeinsam.



Kombinieren Sie Ihr Menü.

Auswahl

kalte Vorspeise	7,50 €	15,00 €
Suppe	5,50 €	11,50 €
warme Vorspeise	10,50 €	16,00 €
Hauptgericht	16,50 €	35,00 €
Nachspeise	5,50 €	15,50 €

5-Gang-Menü	45,50 €	93,00 €
alternativ 4-Gang-Menü <i>ohne warme Vorspeise</i>	35,00 €	77,00 €

Wie muss man kalkulieren



1.) Brautbeauty

mit Ihrer Visagistin, mit Ihrem Stylisten vorbereiten auf den schönsten Tag im Leben.

2.) Fotos

Bilder vor und während der Feier als wundervolle Erinnerung.

3.) Standesamt, Kirche oder Freie Hochzeit

Trauung im Rumbachtal oder in einer der umliegenden Kirchen.

4.) Ganz locker: Der Aperitif

Zum Anstoßen und zusammenfinden erwarten wir Sie im Biergarten mit einem leichten Aperitif.

5.) Kaffee-Empfang

mit Kuchenbuffet oder Ihrer Hochzeitstorte

6.) Verweilen

für einen kurzen Spaziergang im Rumbachtal oder auch für Aufnahmen im Freien um die Gästeschar auf ein Gruppenbild zu bekommen.

7.) Abendessen

Wir verwöhnen Sie!

8.) Partyzeit

Es wird Zeit für Beiträge, Spiele und den Eröffnungstanz

9.) Mitternachtsimbiss

Schnittchenplatte und Co. verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einem kleinem Mitternachtsimbiss.

Der Tag der
Hochzeit
im Überblick!



Gründe zu Feiern!

Liste der besonderen Hochzeitstage

Jahrestag	Jubiläum
1	Grüne Hochzeit
2	Papierne Hochzeit
3	Baumwollne Hochzeit
4	Lederne Hochzeit
5	Seidene Hochzeit
10	Hölzerne Hochzeit
12,5	Rosenhochzeit
15	Petersilienhochzeit
20	Kristallhochzeit
25	Porzellanhochzeit
30	Silberne Hochzeit
35	Perlenhochzeit
35	Leinenhochzeit
40	Rubinhochzeit
45	Messinghochzeit
50	Goldene Hochzeit
55	Platinhochzeit
60	Diamanthonhochzeit
65	Eiserne Hochzeit
70	Gnadenhochzeit
75	Kronjuwelnhochzeit
80	Eichenhochzeit
85	Engelshochzeit
90	Marmorhochzeit
100	Himmelshochzeit

Liste der wichtigsten Feiern

Feiern
Geburtstage & Jubiläen
Taufe
Kommunion oder Konfirmation
Familienfeiern
Betriebsfeiern
Abschiede
Einschulung
Abschluss der Schule oder Uni

Feiern zu Hause!

Wir vom Liebfrauenhof betreuen nicht nur Ihre Feier bei uns im Hause auch in Mülheim an der Ruhr, Essen und Umgebung stehen wir mit unserem KnowHow Ihnen zur Seite.

Freuen Sie sich auf Ihre Veranstaltung in Ihren 4-Wänden. Wir kümmern uns um den Rest.





Für Ihre Veranstaltung:

Menükarte „Liebfrauenhof“ 2,10 € / Stk.

Sitzkarten „Liebfrauenhof“ 0,50 € / Stk.

Tischgestecke 25,00 € / Stk.

Hochzeitstorte ab 99,00 €

Weitere Informationen erhalten Sie in einem persönlichem Gespräch - sprechen Sie uns einfach an!





Dümpelweg 38
45470 Mülheim an der Ruhr

Telefon: 0208 - 37 39 64
post@liebfrauenhof.de
www.liebfrauenhof.de

Öffnungszeiten:

Sa. bis Mi. 12.00 bis 21.00 Uhr
Fr. 15.00 bis 21.00 Uhr
Donnerstag Ruhetag