



Hochzeitsbuffets &
Hochzeitsmenüs

Schepers Mühle
Schepers Hotel- Restaurant

Liebe Freunde,

Liebe Gäste,

Liebe Hochzeitspaare,

diese Vorschläge zeigen einen kleinen Ausschnitt unserer Möglichkeiten. Gerne informiere ich Sie über die ganz unterschiedlichen Räume, von denen jeder ein einzigartiges Flair bietet. Darüber hinaus bieten die idyllische Lage am Fluß, der duftende Kräutergarten, ruhige Mühlenteich und 5 sonnigen Terrassen ein romantisches und festliches Ambiente. Ob historisch im Vintage- Stil mit einer Feier von 30 bis 70 Gästen in der Wassermühle oder modern- elegant oder doch eher opulent und farbig im Hotel- Restaurant- gewinnen Sie einen Eindruck von unseren vielfältigen Möglichkeiten. Im Hotel – Restaurant fühlen Sich kleine Gruppen von 10- bis zur großen Gesellschaft bis 130 Personen wohl. Auch nachts ist für ihre Gäste gesorgt- nach durchtanzten Nächten bieten wir schöne Hotelzimmer. Bereits ab 50 Gästen laden wir Sie gerne ein- auf eine unvergessliche Nacht in unserer Hochzeitssuite „ Deluxe “- exklusiv und kostenfrei für unser Brautpaar!

Schauen Sie doch einmal unverbindlich bei uns rein, bei einer Tasse Kaffee oder Tee zeigen wir Ihnen gerne beide Locations und unsere Vorschläge.

Vielleicht bis bald.

mit herzlichen Grüßen

Petra Schepers

das Hotel Schepers Wedding Team

Buffets in Schepers Wassermühle

Regionales Hochzeitsbuffet "Wassermühle"

Suppen:

- Westfälische Festtagssuppe
- oder
- Saisonale Crèmesuppe (z.B. Bärlauch, Spargel, Kürbis tec.)

Vorspeisen:

- Salatauswahl mit zweierlei Dressings
- Westfälische Schinkenplatte mit groben Pfeffer (eventl. Bratenplatte mit Remouladensauce)
- Schichtsalat (Lauch, Mais, Eier)
- Möhrensalat
- Grüne Bohnensalat mit "Dressing"
- Weißkrautsalat mit Speckwürfeln
- Brotauswahl mit hausgemachtem Schmalz und Butter

Hauptgänge:

- Schweinemedallions mit Zwiebel- Senfhaube auf Madagaskar- Pfeffersauce
- Marinierter Rinderschmorbraten mit Schalotten-Rotweinsauce
- Geschnetzeltes vom Hähnchenfilet mit Wiesen- Pilzen in Kräuterrahm
- Saisonale Münsterländer - Gemüseauswahl
- Basmati- Reis, Spätzle, Röstkartoffeln

Dessert:

- Herrencrème mit Rum und gehobelter Schokolade
- Amaretto - Kirschgrütze mit Schlagrahm

Preisstaffelung nach Personenzahl:

25-40 = € 33,00

41-55 = € 31,00

56-70 = € 29,00

"Kulinarisches Hochzeitsreisen" Büffet:

Suppe:

- Kartoffellauchsuppe mit Shrimps

oder

- Geeiste Gazpacho

Vorspeisen:

- Überbackene Auberginen mit Tomaten und Pesto

- Griechischer Salat mit Oliven und Schafkäse

- Gebratene Champignons mit Schalotten und Balsamico

- Mit frischen Kräutern gebeizter Orangen- Pfeffer- Lachs

- Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan

- hausgebackene Brotauswahl mit Salzbutter und Kräuterdip

Hauptgänge:

- Saltimbocca vom Hähnchenfilet mit Parmaschinken und Salbei auf Basilikum-Tagliatelle

- Spanischer Lammtopf mit geschmortem Lammfleisch aus der Keule mit Rosmarin, Thymian und mediterranem Gemüse (wahlweise auch mit Rindfleisch)

- Zweierlei von Lachs & Dorade auf Lauchgemüse und Rieslingsauce

- Rosmarinkartoffeln und Risi Bisi

Dessert:

- Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis

- Cappuccino-Joghurtcrème

- Crème brûlée mit saisonalen Früchten

Preisstaffelung nach Personenzahl:

25-40 = € 41,50

41-55 = € 39,50

56-70 = € 37,50

"Hochzeits-Barbecue"

Vorspeisen:

- Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
- Weißkrautsalat
- Kartoffelsalat
- Fruchtiger Tomatensalat
- Gurkensalat in Dillrahm
- Knackiger Mais-Paprika-Salat
- hausgebackene Brotauswahl mit verschiedenen Dipps

Vom Grill:

- Tandori-Hähnchen-Spieße
- Mozzarella- Tomaten- Grillpäckchen
- „Pulled pork“ mit Bone Sucking BBQ Sauce im Burgerbrötchen
- kleine "Eper Bratwurstschnecken und Grillwürstchen"
- mediterrane mit Olivenöl marinierte Gemüsespieße
- Saftige Schweine- und Rinderhüftsteaks
- Knoblauch-Kräuter Shrimps vom Grill
- pikante Grillsaucen Auswahl
- Kartoffel Wedges

Dessert:

- Pina Colada- mit Rum flambierte Ananas & Kokos- Eis
- alternativ in der kühlen Jahreszeit warmer Obstkuchen vom Blech mit Vanilleeis

Preisstaffelung nach Personenzahl:

30-40 = € 29,50

41-55 = € 28,50

56-80 = € 26,50

Hochzeits-Getränkepauschale "Wassermühle":

- inkl. Herforder Pils
- inkl. Sekt Hausmarke Brut
- inkl. Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, A. & O-Saft
- inkl. Filterkaffee & Teeauswahl (Keine Kaffeespezialitäten)
- inkl. Weiß- und Rotwein
- inkl. Sasse Weizenkorn, Sasse Wacholder, Ramazotti, Vodka, Bacardi, Schnaps der Saison

Hochzeitsgetränke-Preisstaffelung nach Personenzahl Vollzahler:

30-40 = € 35,90

41-55 = € 33,90

56-80 = € 31,90

Die Getränkepauschale gilt für 8 Stunden.

Personalkosten: Ab 24:00 Uhr oder nach 6 Stunden Feier berechnen wir das Service-Küchenpersonal pro angefangene Stunde mit EUR 25,00 pro Mitarbeiter.



Hochzeitsmenüs im Hotel Schepers

Hochzeitsarrangement "Schepers"

(Bei dem angebotenen 4-Gang Menü können sich die Gäste aus dem jeweiligen Angebot ihr persönliches Hochzeitsmenü zusammenstellen)

Vorspeise:

- Italienische Salate mit Ruccola, Kirschtomaten und Gurken in herzhaftem Kartoffeldressing mit gerösteten Speckwürfelchen und Croutons
- Lauwarmer Spargelsalat (Saison) mit westfälischen Schinkenstreifen auf jungen Salatblättern
- Zartes Räucherfischmousse an Feldsalat in Kartoffel-Dressing
- Vorspeisen-Variation "Schepers"

Suppen:

- Essenz von Gartenkräutern
- Westfälische Hochzeitssuppe
- Geeiste Gazpacho
- Kartoffel-Trüffel-Suppe
- Saisonales Süsschen (Z. B. Spargelcremesuppe, Bärlauch-, Kürbis- Ingwer-, Pfifferlingsuppe)

Hauptgänge:

- Barberie Entenbrust auf karamellisierten Kumquats an Szechuan- Pfeffersauce, Brokkoliröschen, Kartoffelkrusteln
- Variation vom Lamm (Keule & Filet) auf Thymianjus, Lavendel-Ratatouille und Kartoffel- Gratin
- Glasierte Frischlingskeule, Preiselbeeren, Assam-Pfeffersauce, sautierter Spitzkohl, knusprigem Speck und geröstete Scheiben von Serviettenknödeln
- Ross gebratene Rehnüsschen mit Portwein, Karotten, Zuckerschoten, Blumenkohl und Risolée kartoffeln
- Scheiben vom Rinderrücken im Ganzen gebraten auf Kartoffel-Selleriepüree, Barolojus und Gemüse terrine
- Maispouardenbrust mit knuspriger Aprikosenkruste, Austernpilz- Lauchragout, Mandelbrokkoli,
- Fächer vom Schweinefilet auf Pilzen der Saison, Gorgonzola- oder Pfeffersauce nach Wahl, gefülltes Kohlrabikorbchen, Rosmarinkartoffeln

Dessert:

- Joghurt- Limettenpyramide mit Mangomark und Früchten
- Variation vom Schokoladen-Mousse und Panacotta
- Kaltes Erdbeersüppchen mit Zitronensorbet auf Rieslingsekt
- Crème Brûlée mit Beerenfrüchten und Vanille- Eis
- Karamellierte Vanille- Birne mit gesalzenem Karamell- Eis
- Topfenmousse mit Krokant, Orangen und Cointreau auf Fruchtspiegel

Mitternachtsimbiss:

- Hausgemachter Curry-Wurst Topf mit frischer Paprika, separater Gewürzbar (Chiliflocken, Pfeffer-Mix, Madras-Curry Gewürz & Marissa) und frischem Baguette
oder
- Hackbällchen mit Düsseldorfer Senf, asiatischer Chilisauce und ofenfrischem Baguette

Hochzeits-Getränkepauschale "Hotel Schepers":

- inkl. Herforder-oder Veltins Pils
- inkl. Sekt Hausmarke Brut
- inkl. Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, A. & O-Saft
- inkl. Schümlikaffee, Espresso & Teeauswahl
- inkl. einem Weiß- /Roséwein: Mosel Riesling Hochgewächs halbtrocken
Nahe Weißburgunder trocken
Bardolino Rosé trocken
- inkl. einem Rotwein: Tempranillo Spanien trocken
Cabernet Sauvignon Frankreich trocken
Württemberg Lemberger & Trollinger halbtrocken
- inkl. Badischem Obstbrand, Sasse Weizenkorn, Schnaps der Saison, , Ramazotti, Vodka, Bacardi, Gin

Hochzeits-Preisstaffelung nach Personenzahl Vollzahler:

30-50 = € 92,00

51-89 = € 86,00

90-130 = € 79,00

- inkl. Sektempfang

- inkl. 4-Gang-Menü

- inkl. Getränkeauswahl während der kompletten Feier (laut Angebot)

- inklusive Tischdekoration (Tischwäsche, Stoffservietten und Kerzen)

- inklusive Menükarten mit individueller textlicher Gestaltung

- inklusive Mitternachts Snack

- inklusive Übernachtung in einer „Honeymoon-Suite“ für das Brautpaar mit einem Obstkorb und unserem Verwöhn-Frühstück

Die Getränkepauschale gilt für 8 Stunden.

Personalkosten: Ab 24:00 Uhr oder nach 6 Stunden Feier berechnen wir das Service-Küchenpersonal pro angefangene Stunde mit EUR 25,00 pro Mitarbeiter.

Preis- Angebote gültig vom 01.03.2020- 01.03.2021