

# HOCHZEITS MAPPE

Für einen der schönsten Tage im Leben



DIE PESCHRATHER  
MÜHLE



# Herzlich willkommen

...in unserem Relais & Châteaux Hotel  
Diepeschrather Mühle – Ihrem neuen Lieblingsplatz.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unseren Sehnsuchtsort entdeckt haben, um hier den schönsten Tag Ihres Lebens zu feiern.

Heiraten Sie in idyllischer Lage, direkt vor den Toren des Bergischen Landes und der Domstadt. Die Diepeschrather Mühle bietet nicht nur eine atemberaubende Kulisse mit Hochgenuss mitten in der Natur, sondern auch ein charmantes und erfahrenes Team, welches Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen verwirklicht.

Von der Auswahl des passenden Raumes über kulinarische Köstlichkeiten bis hin zu unseren Specials – hier finden Sie alles, um Ihre Traumhochzeit zu erleben.

**Wir sind für Sie da und sorgen dafür, dass Ihr Tag unvergesslich wird.**

# Feste Feiern

Repräsentative Räume hinter historischen Fassaden für unvergessliche Feste.

Ganz gleich welches Ereignis ansteht, der perfekte Rahmen ist allein ein Fest für sich. Besondere Momente mit dem Zauber einer individuellen Hochzeitsfeier in der Diepeschrather Mühle erleben, inklusive Standesamt-Termin.

---

Konrad-Adenauer-Saal	193 m <sup>2</sup>	100 P.*	Terrasse
----------------------	--------------------	---------	----------

---

Orangerie (Trauzimmer)	108 m <sup>2</sup>	65 P.*	
------------------------	--------------------	--------	--

---

Wintergarten	60 m <sup>2</sup>	28 P.*	
--------------	-------------------	--------	--

---

\*je nach Bestuhlung





Hotel  
mit Mühlen  
Beauty & Spa

Waldblick

Rezeption

Kochschule

Gourmet-Restaurant  
Schote

Konrad-Adenauer-Saal

Brasserie  
Müllers  
in der Mühle

Wintergarten

Orangerie

Mühlbach

Parkplatz  
Restaurant



DIE PESCHRATHER  
MÜHLE





## Konrad-Adenauer-Saal

Dieser wunderschöne Raum für etwa 100 Personen wurde nach dem ersten Bundeskanzler benannt, der seinerzeit gerne als Gast hier in der Diepeschrather Mühle verweilte.

Beginnen Sie mit einem prickelnden Sektempfang, bevor Ihre Gäste an festlich geschmückten, runden Tischen Platz nehmen (optional auch anmietbare lange Tafeln). Unser Saal verfügt über ein Podium mit Leinwand für Reden, Filme und Überraschungen. Überlassen Sie nach dem Dinner Ihrem DJ die Bühne und wir gestalten Ihnen hier eine kleine Tanzfläche.

So steht Ihrem legendären Hochzeitstanz nichts mehr im Wege!

# Orangerie

Unsere Orangerie ist ein zauberhafter Wintergarten im französischen Stil, die vor vielen Jahren das Müllers Backhaus war.

Sobald man den Raum betritt und den historischen Ofen entdeckt, wird die Erinnerung an den Duft frisch gebackenen Brotes geweckt. Die lichtdurchflutete Orangerie bietet die herrliche Kulisse für Ihre standesamtliche oder freie Trauung mit bis zu 65 Personen. Eine klassische Hochzeitsfeier ist selbstverständlich auch möglich.

Die Wände lassen sich zur Seite öffnen und so verschmelzen an warmen Tagen Orangerie und Mühlengarten zu einem herrlichen Freiraum.





## Mühlengarten

Gerahmt vom Eingang der historischen Mühle, der Orangerie und unserem Gourmetrestaurant **Schote**, bietet der idyllische Mühlengarten die optimale Umgebung für einen herzlichen Empfang Ihrer Gäste.

Oder, Sie nutzen unseren Hofgarten ganz exklusiv, um Ihren schönsten Tag im Freien zu erleben. Geschützt von großen, weißen Sonnenschirmen kann auch ein kleiner Schauer Ihrer Feier nichts anhaben.

# Standesamtliche Trauungen

Sagen Sie „JA“ im idyllischen Kleinod Diepeschrather Mühle, Ihrem besonderen Wohlfühlort, der Herzen berührt.

Als offizielle Außenstelle des Standesamtes der Stadt Bergisch Gladbach können Sie Ihre standesamtliche Trauung in der Orangerie der Diepeschrather Mühle feiern.

**Ob im kleinen Kreis oder mit all Ihren Liebsten:**

Unsere erfahrenen Hochzeitsprofis schaffen Ihnen den perfekten Rahmen. Hier bleibt kein Wunsch offen.

Trauen Sie sich!





## Freie Trauungen

Stellen Sie sich vor, Ihre Hochzeitszeremonie findet genauso statt, wie Sie es sich immer erträumt haben – in einer zauberhaften lichtdurchfluteten Orangerie mitten im Grünen.

Ob Sie vor Ihrer allerbesten Freundin, einem geliebten Verwandten oder einer professionellen Traurednerin Ihr JaWort geben – der schönste Moment muss nicht an traditionelle Vorgaben oder Zwänge gebunden sein.

Gemeinsam mit Ihnen finden wir nicht nur den perfekten Rahmen, sondern empfehlen Ihnen auch gerne den passenden Trauredner, wenn Sie es wünschen.

# All About Food





## Herzlich willkommen im Reich der Aromen, liebes Brautpaar!

Hier bei uns im Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle **genießen Sie, Ihre lieben Verwandten und Freunde eine ganz besondere Geschmacksfülle.**

Unsere Köstlichkeiten stoßen generationsübergreifend auf Begeisterung, denn wir verwandeln allerbeste Zutaten der Saison zum Hochgenuss der Extraklasse. Wir haben da etwas für Sie vorbereitet, schauen Sie gern mal rein...



# Die Vier Jahreszeiten

## Frühling

Frühlingserwachen! Es wird grüner, bunter und freundlicher und so sieht es auch auf den Tellern aus. **Es erwarten uns Spargel, Bärlauch, Rhabarber und vieles Bunes mehr!**

## Sommer

Herzlich Willkommen in der Freiluftsaison! Die Luft wird wärmer, die Gerichte leichter. **Die ersten Böcke werden geschossen, die ersten Pfifferlinge geerntet.** Wir lieben den Sommer!

## Herbst

Wenn die Bäume ihre Farben ändern und man in der Dekoration schon in erdige, **warme Töne geht, bewegen wir uns auch foodtechnisch in die Schmorgerichte!**

## Winter

Es wird kälter und mit fallenden Temperaturen soll bei uns die Laune nur steigen! Es wird Zeit für **Suppen & Eintöpfe wie bei Oma, eine krosse Entenbrust und eine warme Tasse Glühwein!**

# Unsere Angebote

## Flying Fingerfood

Wenn kleine Portionen kulinarischer Leckereien scheinbar „im Vorbeifliegen“ von unserem aufmerksamen Service serviert werden, dann ist es ein Flying Buffet, das ein besonderes Ambiente an Ihrem Festtag vermittelt.

## BBQ | Mai–September

Feuer & Flamme für Gegrilltes? Dann sind wir mit einer verheißungsvollen Geschmacksoffensive für Sie und Ihre Gäste da.

Bei unserem BBQ erwartet Sie eine bunte Vielfalt einzelner Komponenten.

## Food Stationen

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einer feinen Kombi aus Buffet und Food Stationen, an denen wir Ihre Hauptgänge live anrichten. Fisch, Fleisch und VeggieGerichte stehen hier als Hauptgang zur Wahl. So ist für jeden etwas dabei.

Eine kulinarische Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts halten wir auf den folgenden Seiten für Sie bereit.

## Gesetztes Menü

Freuen Sie sich auf unseren charmanten Service, der Ihnen und Ihren Gästen raffiniert angerichtete Köstlichkeiten direkt am Platz serviert.

Ob mit oder ohne feste Sitzordnung – das gesetzte Menü eignet sich perfekt für eine gehobene Atmosphäre formeller Anlässe.

# BBQ

## Nice to meat you

- Outside Skirt vom Angus Rind
- Kalbsbratwurst
- Duroc Schweinenacken
- Spare Rips
- Käsekrainer
- Hähnchenkeulen von Odefey

## Fisherman's Wharf

- Dorade en papillote
- Sylter Garnelenpfanne
- Flammlachs
- Gegrillter Schwertfisch
- Hummer vom Grill

## Fresh & Green

- Folienkartoffel Sauerrahm
- Maiskolben
- Gemüsespieße
- Sommerliche Salate
- KartoffelPestoSalat
- Tomate I Cous Cous Salat

Gesetztes Menü

# Unsere Lieblinge für Ihre Hochzeit

Variation von der Bergischen Forelle  
Apfelsud | Reibekuchen

---

Nelson Müllers schwäbische Hochzeitssuppe  
Flädle

---

Rinderfilet vom Irish Hereford  
Zwiebelravioli | Süßkartoffel | Sommertrüffel

---

Schokolade küsst Himbeere  
lauwarmes Soufflé von der Grand Cru Virunga 70% Original Beans  
Schokolade | Beeren aus dem Mühlengarten | Himbeersorbet

Vitello Tonnato vom Kalb gebackene Kapern |  
Yellow Fin Thunfisch

---

Suppe vom Sommerkürbis  
Kokos | Tempura Garnele

---

Lackierte Barbarie Entenbrust  
Pfefferkirschen | Rahmwirsing | KartoffelSchalottenpüree

---

Gebackener Aprikosenknödel  
RieslingZabaione | Sauerrahmeis

Gesetztes Menü

# Food Stationen: Choose your favorites

## Vorspeisen

- Baliklachs | Blini | Buttermilchsud | Schnittlauchöl
- Carpaccio vom Herford Rind | Pinienkerne | Grana Padano
- Gemüsegarten | Avocado | Wachtelei | Zwiebelerde
- Saiblingstatar | Gurkenspaghetti | Limonensauerrahm | Reibekuchen
- Pilzterrine | Zwiebelmarmelade | Apfelsorbet
- Mini KalbsFrikadelle | Schwäbischer Kartoffelsalat | Senfcreme
- Krabbencocktail | Tomatenschmand | Wachtelei
- Vitello Tonnato vom Kalb | gebackene Kapern
- Marinierter Pulpo | RatatouilleTerrine | Mojo Rojo

## Suppen

- Tom Kha Vegetarisch | Gyoza
- Essenz von Steinpilzen
- Zuckerschotencreme
- Crèmesuppe vom Sommerkürbis
- Püreesuppe von der Brunnenkresse
- Spargelcreme
- Petersilienwurzelcreme
- Hochzeitssuppe

# Food Stationen: Choose your favorites

## Fisch

- Steinbutt | grüner Spargel | Lauchpüree |  
ChampagnerCurrycrème
- Dorade en Papilote | Schwarzwaldmisobutter  
Asiatisches Gemüse
- Roulade von Petersfisch und Lachs | Beaujolaispinat
- Wolfbarsch | Poweraden | Krustentierbisque
- Hummer | Dicke Bohnen | Farfalle

## Fleisch

- Geschmorte Ferkelbäckchen | Graupenrisotto  
Artischockenespuma
- Wachtelcrêpinette | Bärlauchgraupen Rotweinzwiebeln
- Geschmorte Kalbsbacke | Kartoffelschmarrn grüner Spargel
- Rosa gebratene Roulade vom Angus Beef Selleriepüree |  
Pfifferlinge
- Gelackte Entenbrust | Sesamjus | Wilder Brokkoli |  
Süßkartoffelpüree
- Mini Wagyu Burger | Schmorzwiebeln Chesterkäse

## Gesetztes Menü

# Food Stationen: Choose your favorites

### Vegetarisch

- Zwiebelravioli | Fontinasauce | Lauchtempura
- Tajine | Kichererbsen | Cous Cous | Limettenschmand
- Kohlrabistrudel | Süßkartoffelpüree | beurre blanc
- Pilzkrapfen | Salat von roten Linsen | Wildkräuteröl
- Selleriepiccata | Ofentomaten
- Blumenkohlsalat | Trüffelvinaigrette gebackenes Bio Eigelb
- Sauerbraten vom Sellerie | Portobello Pilz

### Dessert

- Kaffeemousse | Hafercrumble | Orangeneis
- Bayrisch Creme mit Mango | Exotische Früchte Schokoladencrumble
- Cheesecake | Limette | Sauerrahmeis
- Griessflammerie | Aprikosenkompott | Mascarpone
- Rübenkraut Tiramisu | Himbeersorbet
- Omas Apfelkuchen | Vanilleschmand | Butterstreusel
- Blaubeer Panna Cotta | karamellisiertes Müsli Honigmilch | Sauerrahmsorbet
- Schokoladenvariation von der Cru Virunga Congo 70% exotische Früchte | Kokoseis
- Nelson Müllers Kaiserschmarrn | Erdbeeren | Quarkeis

# Hochzeitstorten

All you need is love – and cake!

Die Hochzeitstorte ist Ausdruck von Liebe und Perfektion für Ihren allerschönsten Tag. Sie vereint erlesenen Genuss mit zeitloser Eleganz – ganz so, wie Sie es sich wünschen.

**Unsere Patissiers verwandeln allerfeinste Zutaten in höchster Handwerkskunst zum süßen Höhepunkt.**

So genießen Sie Ihre unvergesslichen Momente und Ihren einzigartigen Tag bei uns in der Diepeschrather Mühle.



# Unsere Torten

Größen	Bisquit-Böden	Creme-Füllung	Optik
<ul style="list-style-type: none"><li>• 15 cm: 15 – 20 Pers.</li><li>• 20 cm: 20 – 25 Pers.</li><li>• 25 cm: 25 – 30 Pers.</li><li>• 30 cm: 30 – 35 Pers.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vanille</li><li>• Schokolade</li><li>• Zitrone</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frucht</li><li>• Schokolade</li><li>• Nuss</li><li>• Keks (z. B. Oreo, Lotus, etc.)</li><li>+ frische Früchte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Naked Cake</li><li>• Cremetorte</li><li>• Fondant eingedeckt</li><li>+ Cake Topper</li><li>+ Früchte</li><li>+ Blumen</li><li>+ Modellierte Figuren</li></ul>

Darüberhinaus bieten wir auch Cakepops, Cupcakes, Cakesicles und vieles mehr an.

# All About Drinks



# Getränke

## Spritzig

- Müllers Chardonnay Sekt
- Aperol Spritz
- Lillet Wildberry
- Hugo
- Moet Imperial brut
- Ruinart brut

## Weine

- Grauburgunder
- „Glücksmomente“ Villa Wolf
- Sauvignon Blanc „SauGut“ Emil Bauer
- Riesling „Rüsling“ Emil Bauer
- Spätburgunder Rosé „Mr. Pink“ Villa Wolf
- Spätburgunder „Ms. Red“ Villa Wolf

## Fresh & Cold

- Gerolsteiner medium / naturell
- Coca Cola Coca Cola zero
- Fanta
- Sprite
- Demeter Voelkel Bio Fruchtsäfte

## Heißgetränke

- Kaffee Crema
- Espresso
- Espresso Doppio
- Espresso Macchiato
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Milchkaffee
- Tee
- Kakao



# Cocktail Lovers

## Longdrinks

Vodka +

Gin +

Rum +

Whiskey +

Liköre +

## Cocktails

Sie sind Cocktail Liebhaber?

Unsere Mixologen erstellen gerne ein individuelles Angebot inklusive eigenem Signature Cocktail, nur für Sie.



Schokobrunnen



Zuckerwatte



Popcorn

**You like something special?**



Candybar



Mixologe



Eiswagen



Musikalische Begleitung



Dekoration



Blumen



Chaffeur Service



Live Musik

# Partner

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere  
Partner für Ihren großen Tag.



Fotobox



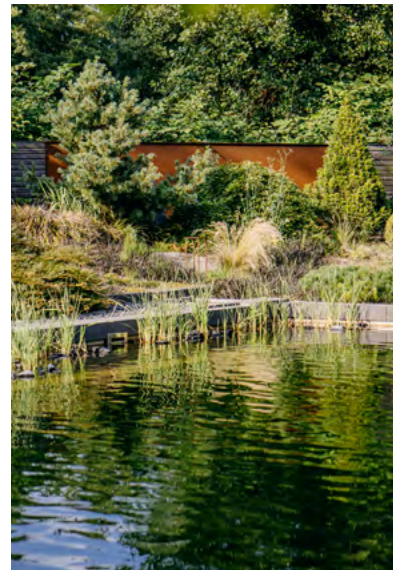
Film / Fotografie



Hair & MakeUp



Kinderbetreuung





## Getting Dressed

Sie wünschen sich einen Raum, in dem Sie sich in aller Ruhe auf Ihren großen Moment vorbereiten können?

Sie wollen Ihr Make-up hier vor Ort machen lassen, damit alles perfekt ist?

Kommt der Friseur vorher noch vorbei?

Und möchten Sie die Stunden vor Ihrem großen Moment als Erinnerungsfotos festhalten?

**Dann buchen Sie unsere Deluxe Suite als Ihren exklusiven „Grooming Room“.**

# Stay the Night

In unserem Hotel erwarten Sie 25 hochmoderne Zimmer und Suiten mit Terrasse oder Balkon, sowie eine Gästevilla.

Fernab der Großstadtheftik scheint unser Boutique-Hotel mit Gourmetrestaurant, Brasserie, Kochschule, Naturschwimmteich und dem exklusiven Spa aus einer anderen Welt.

Feiern Sie mit Ihren Gästen bis spät in die Nacht, lassen Sie Ihren großen Tag direkt vor Ort ausklingen und genießen Sie an Ihrem ersten Morgen als Brautpaar ein entspanntes Frühstück.





# Liebes Brautpaar!

Ihre Liebe verdient den ganz besonderen Rahmen.

Hier, in unserem Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle, erleben Sie Ihre Hochzeit voller Magie!

Mit kulinarischen Meisterwerken, einem stilvollen Ambiente und einem Service, der keine Wünsche offenlässt.

Wir sind mit großem Herzen und einem riesigen Erfahrungsschatz für Sie da und freuen uns schon, Teil Ihres einzigartigen Erlebnisses zu sein.

**Ihr Gastgeber-Team von Nelson Müller!**



**Wir freuen uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen!**

**Eventteam: Leonie Dossi & Celina Marx**

+49 ( 2202 ) 27 11 7 - 53

[events@diepeschrather-muehle.de](mailto:events@diepeschrather-muehle.de)



*Schöte*  
by NELSON MÜLLER

  
DIEPESCHRATHER  
MÜHLE

MÜLLERS  
in der Mühle  
by Nelson Müller