



DIE RESCHRATHER
MÜHLE
TASTEFUL HIDEAWAY

ALL ABOUT YOUR WEDDING



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.

Unsere 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.



ALL ABOUT THE LOCATIONS



Parkplatz

Pool

Hotelbereich

Konrad Adenauer Saal

Müllers
in der Mühle

Tagungsraum
Waldblick

Wintergarten

Orangerie

Biergarten

Gourmet
Restaurant
Schote



KONRAD-ADENAUER-SAAL

Dürfen wir vorstellen: der 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 oder langen Tafeln Platz nehmen.

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 des 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 perfekte Kulisse für eine standesamtliche oder freie Trauung für bis zu 60 Personen. Eine reine Hochzeitsfeier ist natürlich auch möglich. Ihre 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 Ihren schönsten Momenten nichts anhaben.

Standesamtliche TRAUUNGEN

Sagen Sie „JA“ im idyllischen Kleinod Diepeschrather Mühle, Ihrem besonderen Wohlfühlort, der alle Herzen berührt. Verlegen Sie Ihre Trauung in unsere zauberhafte Orangerie, denn hier können standesamtliche Trauungen offiziell durchgeführt werden – die Diepeschrather Mühle ist eine Außenstelle des Standesamtes der Stadt Bergisch Gladbach. 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 Ja-Wort 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's auch auf den Tellern aus. Es erwarten uns Spargel, Bärlauch, Rhabarber und vieles Bunt es 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!

ÜBERSICHT ÜBER UNSERE ANGEBOTE

Flying Fingerfood	BBQ Mai-Sept.	Food Stationen	Gesetztes Menü
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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 Veggie-Gerichte 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.</p>	<p>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.</p>

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
- Kartoffel-Pesto-Salat
- Tomate | 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 | Kartoffel-

Schalottenpüree

~~~

Gebackener Aprikosenknödel

Riesling-Zabaione | 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 Kalbs-Frikadelle | Schwäbischer
Kartoffelsalat | Senfcreme
- Krabbencocktail | Tomatenschmand | Wachtelei
- Vitello Tonnato vom Kalb | gebackene Kapern
- Marinierter Pulpo | Ratatouille-Terrine | Mojo Rojo

Suppen

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

GESETZTES MENÜ/ FOOD STATIONEN: CHOOSE YOUR FAVORITES

Fisch

- Steinbutt | grüner Spargel | Lauchpüree | Champagner-Currycrème
- 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 TORTENAUSWAHL

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

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

ALL ABOUT DRINKS



GETRÄNKEAUSWAHL

Spritzig	Weine	Fresh & Cold	Heißgetränke
<ul style="list-style-type: none">• Müllers Chardonnay Sekt• Aperol Spritz• Lillet Wildberry• Hugo• Moet Imperial brut• Ruinart brut	<ul style="list-style-type: none">• Grauburgunder• „Glücksmomente“ Villa Wolf• Sauvignon Blanc „SauGut“ Emil Bauer• Riesling „Rüsling“ Emil Bauer• Spätburgunder Rosé „Mr. Pink“ Villa Wolf• Spätburgunder „Ms. Red“ Villa Wolf	<ul style="list-style-type: none">• Gerolsteiner medium I naturell• Coca Cola• Coca Cola zero• Fanta• Sprite• Demeter Voelkel• Bio Fruchtsäfte	<ul style="list-style-type: none">• 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

DO YOU LIKE SOMETHING SPECIAL?



Candybar



Eiswagen



Mixologe



Musikalische
Begleitung



Dekoration



Blumen



Chaffeur
Service



Live Musik

PARTNER

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere
passenden Partner für Ihren großen Tag.



Fotobox



Film / Fotografie



Hair & Make-Up



Kinderbetreuung



UNSER RELAIS & CHATEAUX HOTEL





GETTING READY

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“.

LET'S STAY THE NIGHT

In unserem Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle erwarten Sie 25 hochmoderne Zimmer und Suiten mit Terrasse oder Balkon, sowie eine Gästevilla.

Fernab der Großstadtheftik scheint unser Boutiquehotel 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, einer 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!