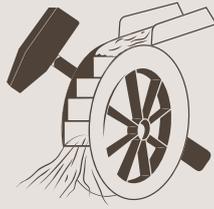


2023



Hotel
Hammermühle

★★★ superior



BANKETTMAPPE

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir machen Ihre Hochzeitsfeier zu etwas ganz Besonderem!
Unser familiär geführter Betrieb blickt auf 50 Jahre Erfahrung bei der Planung
und Durchführung von Hochzeiten zurück.

Unser Haus liegt im Herzen des Westerwaldes, inmitten einer parkähnlichen Anlage mit
hauseigenem See, großer See-Terrasse, altem Baumbestand und einem kleinen Bachlauf.
Diese traumhafte Atmosphäre bietet Ihnen nicht nur die Möglichkeit einer romantischen
Trauung unter freiem Himmel, sondern ist auch eine wunderbare Kulisse um Ihre
Erinnerungen von einem Fotografen festhalten zu lassen.

Jedes Brautpaar hat ganz eigene Vorstellungen. Wir legen großen Wert darauf, Ihren Tag
nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen auszurichten. Hierzu nehmen wir uns
in Vorgesprächen viel Zeit, um alle Details zu berücksichtigen. Fragen Sie jetzt nach einem
Besichtigungstermin für die Räumlichkeiten und den Außenbereich.

Begrüßen Sie Ihre lieben Gäste mit einem Sektempfang. Unser freundliches Servicepersonal
empfängt Sie im Freien in unserem wettergeschützten Biergarten mit einem Glas Sekt,
wo Sie mit Ihren Gästen auf Ihren großen Tag anstoßen können.

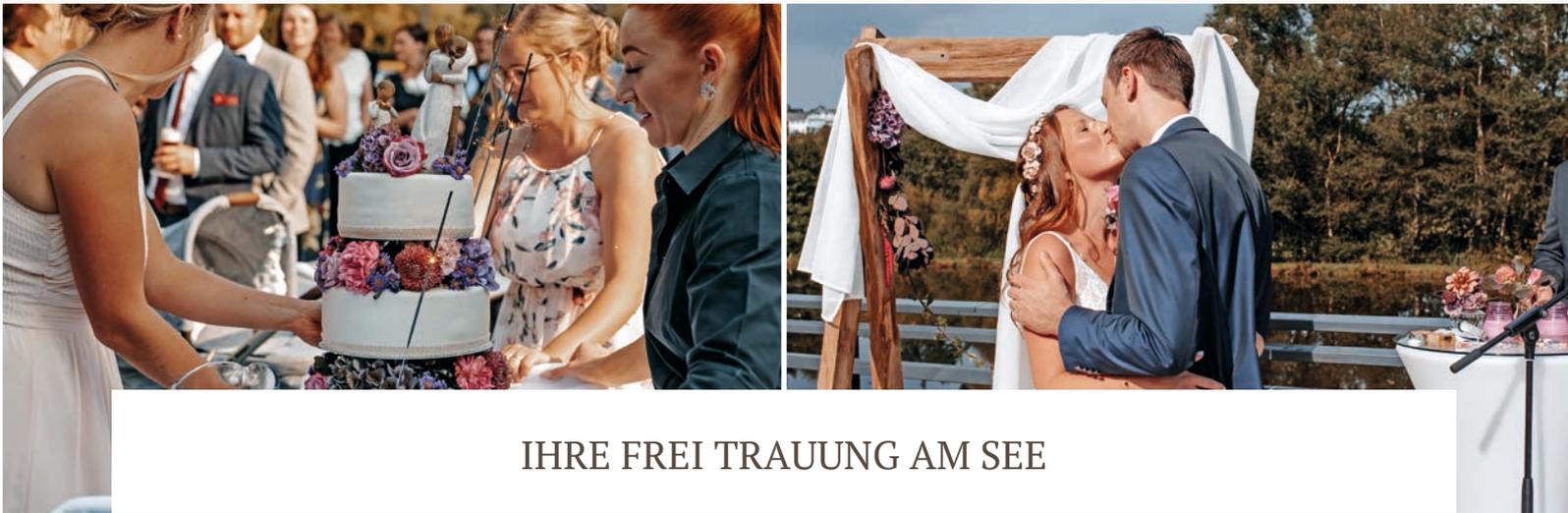
In unserem hell und freundlich eingerichteten Festsaal haben wir Platz für bis zu 160 Gäste.

In einem sich anschließenden Nebenraum präsentiert Ihnen unser Küchenteam ein
Hochzeitsbuffet ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Außerdem bietet unser Festsaal
eine große Tanzfläche, worauf Sie im Anschluss das Tanzbein schwingen können.

Es darf bis in die Morgenstunden gefeiert werden!

Um nach einer ausgelassenen Hochzeitsfeier lange Nach-Hause-Wege zu vermeiden,
reservieren wir gerne ein Hotelzimmer für Sie und Ihre Gäste. Lassen Sie bei einem
gemeinsamen Frühstück Ihren Hochzeitstag Revue passieren und ausklingen.

Es macht uns große Freude, Ihrem besonderen Tag einen unvergesslichen Rahmen geben!



IHRE FREI TRAUUNG AM SEE

Gestalten Sie Ihre freie Trauung auf unserer See-Terrasse direkt vor dem Hotel ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen. In romantischer Atmosphäre können Ihre Gäste mit Blick auf den See Platz nehmen und an Ihrer Trauung teilhaben.

Gerne können Sie frei nach Ihren Wünschen und Ideen dekorieren und Hochzeitszeremonien durchführen.

Sollte das Wetter unbeständig sein, kann die Trauung in den nur wenige Schritte entfernten Biergarten verlegt werden. Der stilvoll eingerichtete Biergarten lässt sich bei Bedarf komplett schließen sowie beleuchten und beheizen.

Stoßen Sie nach der Trauung mit Ihren Gästen auf den großen Tag an. Zum Sektempfang reicht unser zuvorkommendes Servicepersonal Ihnen leckere Häppchen. In diesem Rahmen haben Sie auch die Möglichkeit, hier Ihre Hochzeitstorte anzuschneiden.

Im Anschluss empfangen wir Sie mit Ihren Gästen in unserem großen, freundlichen Festsaal, wo unser kreatives Küchenteam Sie mit einem geschmackvollen Hochzeitsbuffet verwöhnen wird, welches keine Wünsche offen lässt.

Anschließend kann die Party starten und Sie können bis in die Morgenstunden ausgelassen feiern!



DATEN & FAKTEN

Festliches Ambiente

Helle Bestuhlung

Kapazität: bis zu 160 Personen

Fläche: 170 m² (21 x 8 Meter)

Klimatisiert mit Virenfilter

Tanzfläche

Musikanlage für Hintergrundmusik

indirekte LED-Deckenbeleuchtung in allen Farben

Spots dimmbar

Integrierte, elektrische Leinwand, 2,8 m breit

Komplett abdunkelbar durch Rolläden

eigener, direkt angeschlossener Buffet-Raum



BEI UNS KÖNNEN SIE FEIERN UND GENIESSEN

Genießen Sie unsere frischen Speisen, die mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet werden. Unser Küchenchef legt großen Wert auf Qualität, Frische und Regionalität. Saisonbedingte Gerichte wie Spargel, Erdbeeren etc. beziehen wir selbstverständlich in Ihre Menüwünsche ein.

Ein zuvorkommendes Service-Team sorgt für Wohlfühlatmosphäre. Hier werden Sie herzlich empfangen und verwöhnt.

Wir sind für Sie da.

HOCHZEITSPAUSCHALE ROYAL 2023

LEISTUNGEN

Festsaal mit edlem Ambiente
 LED-Deckenbeleuchtung
 Klimaanlage mit Virenfilter
 Elektrische Leinwand
 Saalmiete
 Nutzung der Terrasse und Parkanlage
 am See, der Personenzahl entsprechend
 Kinderspielplatz
 Sektempfang mit Aperol Spritz,
 Lillet Wildberry oder Hugo
 Fingerfood zum Empfang
 Großes Galabuffet in anliegendem Buffet-Raum
 Mitternachtsbuffet

Getränkepauschale
 Festliche Präsentation der Hochzeitstorte
 mit Wunderkerzen
 Tischwäsche
 Stoffservietten
 Fünfarmige Leuchter, 90 cm hoch
 Menükarte auf 120g-Papier,
 weiß oder champagnerfarben
 Servicepersonal
 Endreinigung
 1 Doppelzimmer Superior inkl. Frühstück
 für das Brautpaar

PREISE

Unsere Preise für die Hochzeitspauschale
 ROYAL 2023 sind wie folgt:

8 Stunden: 99,00 Euro
 9 Stunden: 109,00 Euro
 10 Stunden: 119,00 Euro

Kinder werden wie folgt berechnet:

0–3 Jahre: frei
 4–10 Jahre: 49,00 Euro
 11–13 Jahre: 59,00 Euro

Essen und Getränke für Ihre Dienstleister
 (z.B. DJ, Fotograf, etc.):

59,00 Euro

Nach dem Pauschalangebot berechnen wir
 bis zum Ende der Veranstaltung 39,00 Euro
 pro Stunde und Mitarbeitende (zwei bis drei
 Mitarbeitende).

Alle Preise pro Person ab 66 Vollzahlern.
 Bis 65 Vollzahler Preis auf Anfrage.



OPTIONALE LEISTUNGEN

CANDY- ODER SALTYBAR

80,00 Euro

BEAMER

20,00 Euro

PARTY-BAR

(Weinfass-Theke) 100,00 Euro

ROTER TEPPICH AM EINGANG

(1,5 x 5 m) 150,00 Euro

AUFBAU BESTUHLUNG FREIE TRAUUNG

(entfällt bei Eigenleistung)

300,00 Euro

„BIRKENHOF SPEZIAL“

(siehe Getränkeauswahl, S. 10)

5,00 Euro pro Person

AUFSCHNEIDEN DER HOCHZEITSTORTE

(ca. 30 Min.) 50,00 Euro

ZUSÄTZLICHE REINIGUNGSARBEITEN

(z.B. bei Konfetti, Kreidemalerei auf der Straße) 150,00 Euro

BUFFET VORSCHLAG 1

VORSPEISEN

Rosa gegartes Roastbeef mit Meerrettichschaum und Remouladensoße
 Antipasti von Zucchini, Paprika und Champignons
 Variation von geräuchertem Lachs und Forelle mit Senf- und Meerrettichschaum
 Tomate Mozzarella mit Basilikum
 Süßes Duett von der Melone mit Parmaschinken oder gekochtem Schinken
 oder Westerwälder Landschinken
 Frische Salatauswahl mit drei hausgemachten Dressings

HAUPTGERICHTE

Hähnchenbrustfilet „Mailänder Art“ mit mediterranem Gemüse und Tomatensoße
 Mit Kräuterfarce gefülltes Schweinefilet an Pfefferrahmsoße
 Gebratenes Lachsfilet mit Senfsoße an Blattspinat
 36 Stunden gegarte Ochsenbäckchen in Schalotten-Portwein-Jus

Beilagen:

Gnocchi, Kartoffelkroketten, Schwenkkartoffeln, Spätzle

Gemüseauswahl:

Feine Möhren, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Mandel-Brokkoli
 Mediterrane Gemüsepfanne mit Fetakäse (vegetarisch)

DESSERT

Panna cotta an Fruchtspiegel
 Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Kirschen
 Mousse au chocolat
 Vanille-Himbeertraum

MITTERNACHTSBUFFET

Feine Käseauswahl mit Fruchtsenf
 Westerwälder Wurstspezialitäten, mit z.B. saftigen Fleischbällchen,
 Mettknacker und Senf
 Baguette

*Dies sind nur Beispielvorschläge. Selbstverständlich können Komponenten ausgetauscht,
 hinzugefügt oder weggelassen werden!*

BUFFET VORSCHLAG 2

SUPPE AM TISCH SERVIERT

Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsestreifen
Cremesuppe von der Strauchtomate mit Thymiancroutons

VORSPEISEN

Knusprig gebackene Champignonköpfe mit Sour Cream
Vitello tonnato – rosa Kalb mit Thunfischcreme
Bruschetta mit gehobeltem Parmesan
Garnelencocktail mit frischer Ananas
Knackige Salatauswahl mit drei hausgemachten Dressings

HAUPTGERICHTE

Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel mit mediterranem Gemüse und Curry-Mangosoße
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons und Champignonrahmsoße
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Riesling-Dillsoße an Lauchgemüse
Roastbeef Tiroler Art mit Sauce Bearnaise, gebackenen Zwiebelringen und Tomatenwürfeln

Beilagen:

Jasminreis, Kartoffelrösti, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken

Gemüseauswahl:

Mandel-Brokkoli, Speckbohnen, knackige Erbsen, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

DESSERT

Vanilleeis mit warmen Himbeeren
oder frischen Erdbeeren in Erdbeermark in der Saison
Bayrische Krem von der Haselnuss an Fruchtspiegel
Crème brûlée
Joghurtschmandcreme mit Waldfruchtcocktail

MITTERNACHTSBUFFET

Feine Käseauswahl mit Fruchtsenf
Deftige Currywurst
Baguette

*Dies sind nur Beispielvorschläge. Selbstverständlich können Komponenten ausgetauscht,
hinzugefügt oder weggelassen werden!*



AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEPAUSCHALE

BIERE

Hachenburger Pils (vom Fass)
 Hachenburger Radler naturtrüb (vom Fass)
 Hachenburger Weizen (vom Fass)
 Hachenburger Weizen alkoholfrei (vom Fass)
 Bitburger Pils (vom Fass)
 Gaffel Kölsch (vom Fass)
 Hachenburger Pils alkoholfrei (Flasche)
 Hachenburger Radler alkoholfrei (Flasche)
 Hachenburger Malzbier (Flasche)

SOFTDRINKS

Sinalco Cola
 Sinalco Cola Light
 Sinalco Zitrone
 Sinalco Orange
 Schweppes Bitterlemon
 Schweppes Ginger Ale
 Schweppes Russian Wildberry
 Gerolsteiner Wasser
 (Still, Medium, Sprudel)

SÄFTE

Güldenkrone Apfelsaft
 Güldenkrone Johannisbeersaft
 Güldenkrone Bananensaft
 Güldenkrone Kirschsft
 Güldenkrone Traubensaft
 Güldenkrone Orangensaft

SCHNÄPSE

Berliner Luft, Rumbee, Jägermeister, Obstler,
 Willi, Sambucca, Ouzo, Tequila, Ramazzotti,
 Averna, Wodka Absolut, Malteser, Jubi, Linie,
 Korn, Kümmel, Baileys, Martini, Saurer

LONGDRINKS

Jack Daniels Cola
 Barcadi Cola, Sprite
 Wodka Absolut O-Saft, Cola, Lemon
 Gin Bombay Tonic, Sprite
 Asbach Cola
 Aperol Spritz
 Hugo
 Lillet Wildberry

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Creme
 Cappuccino
 Latte Macchiato
 Espresso

OPTIONALE GETRÄNKE

Birkenhof Spezial:

Willi mit Frucht, Alte Marille, Alte Quetsch,
 Alte Haselnuss, Alte Himbeere,
 Alte Williams Birne,
 Wegweiser (Zwetschgenbrand),
 Basaltfeuer

+ 5,00 Euro pro Person auf gebuchte
 Hochzeitspauschale

OFFENE WEINE

Auszug aus der aktuellen Weinkarte:

KALLSTADTER RIESLING 2020

QbAtrocken · 12,5 %vol · WG Kallstadt / Pfalz
 Rassiger, mineralischer Riesling mit feinen
 Aromen nach Pfirsich, Limone u. Aprikose.
 Wunderbar ausgewogen!

WEISSWEINCUVÉE

VDP.GUTSWEIN trocken · 13,5 %vol
Saatsweingut Weinsberg / Württemberg
 Aromen von gelben Früchten, filigranes
 Säurespiel und feiner Schmelz
 machen Lust auf mehr.

GRAUBURGUNDER 2019

QbAtrocken · 13,%vol
Alde Gott Winzer eG / Baden
 Kräftig, aromatisch mit feiner Frische dieser
 Klassiker aus dem Schwarzwald.

SCHEUREBE 2018

QbAhalbtrocken · 11 %vol
Weingut Stachel / Pfalz
 Feine Frucht, mit kräftigem Duft nach
 Grapefruit und Johannisbeere.
 Da ist Musik im Glas.
 Spätburgunder Weißherbst 2019

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST 2019

QbAmild · 12 %vol
Alde Gott Winzer eG / Baden
 Saftiger und erfrischend fruchtiger Weißherbst
 mit dezenter Süße

KALLSTADTER DORNFELDER 2018

QbAmild · 10,5 %vol · WG Kallstadt / Pfalz
 Die dunkelrote Farbe, der milde,
 vollmundige Geschmack und die
 moderate Säure machen ihn zu einem
 ausgesprochen guten Essensbegleiter.
 Das Aroma erinnert an Waldbeeren
 und reifen Holunder.

SPÄTBURGUNDER 2017

QbAtrocken · 13,5 %vol
Alde Gott Winzer eG / Baden
 Ein feinfruchtiger Spätburgunder mit Aromen
 die an Kirschen, Erdbeeren und schwarze
 Johannisbeeren erinnern.

MERLOT GARDA 2019

12,5 %vol · Cantina di Custoza / Veneto
 Samtig weicher Rotwein, mit feiner Frucht
 und dezenter Würze.

DEHESA LAVILLA 2017

Tempranillo · 13,5 %vol
BodegasAlconde / Tierra de Castilla
 Sein runder, nicht zu opulenter Körper wird
 von einer wunderbar leichten Fruchtfülle
 begleitet. Da freut sich der Gaumen auf den
 nächsten Schluck.

*Die Weinkarte wird jährlich angepasst, die
 aktuellen Weine dienen daher als Beispiele.*



10 GUTE GRÜNDE FÜR IHRE WAHL

28 Hotelzimmer

50 Jahre Veranstaltungserfahrung

Persönliche Betreuung

Familienbetrieb in der vierten Generation

Parkähnliche Außenanlage für Fotoshootings

Freie Trauung direkt am See

Wetterfeste, beheizbare Terrasse direkt am See

Hochwertige regionale Küche

Keine Raummiete

Barrierefreie Location



ZIMMERPREISE 2023

STANDARD

Einzelzimmer:	ab	74,00 Euro
Doppelzimmer:	ab	94,00 Euro

COMFORT

Größere Zimmer, ruhig gelegen nach Hinten und Seeseite, teilweise Balkon

Einzelzimmer:	ab	79,00 Euro
Doppelzimmer:	ab	104,00 Euro

SUPERIOR

Geräumige, ruhige Zimmer, ausgewählte Möblierung, mit Balkon zur Südseite, Kaffee-/Teestation und Sitzecke

Einzelzimmer:	ab	89,00 Euro
Doppelzimmer:	ab	114,00 Euro

SUITE

Sehr geräumig, 65 m², ruhige Lage, Terrasse mit Blick auf den See, Küche

Einzelzimmer:	104,00 Euro
Doppelzimmer:	129,00 Euro

Alle Preise pro Zimmer und Nacht

INKLUSIVLEISTUNGEN:

- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Tablet auf jedem Zimmer
- 1 Flasche Mineralwasser (je Zimmer)
- freie Nutzung des hauseigenen W-LAN
- Parkplatz direkt am Haus



FRAGEN UND ANTWORTEN

Haben Sie Blumenvasen für geschenkte Sträuße?

Ja.

Ist die Endreinigung und Saalmiete im Preis enthalten?

Ja.

Kann ich mein Lieblingsgetränk mitbringen?

Ja.

Sind Hunde erlaubt?

Wenn es Sie nicht stört – für uns kein Problem.

Was ist mit verzehrten Getränken nach der Pauschale?

Nach der Pauschale werden die Getränke einzeln notiert und berechnet.

Ab wann kann der Festsaal von uns dekoriert werden? Wann kann die Fotobox usw. aufbauen?

Am Tag der Veranstaltung ab 10.30 Uhr oder falls am Vortag keine Veranstaltung ist, am Vortag ab ca. 17 Uhr.

Ab wieviel Uhr können unsere Gäste im Hotel anreisen?

Am Anreisetag ab 14 Uhr.

Wie lange gibt es Frühstücksbuffet am Tag danach?

bis 10.30 Uhr (Aufenthalt im Raum bis 12 Uhr möglich).

Gibt es Stehtische zum Sektempfang?

Ja, diese sind in der Pauschale inklusive.

Wann kann die Hochzeitstorte angeliefert werden?

Am Tag der Veranstaltung ab 12 Uhr.

Dürfen wir ein Feuerwerk abschießen?

Ja, nach Absprache mit uns und den zuständigen Behörden bis 22 Uhr.

Gibt es eine Sperrstunde?

Nein.

Wann muss die Location geräumt sein?

Am Tag danach. Samstag bis 9 Uhr; Sonntag bis 12 Uhr.

Dürfen der Spielplatz und die Gartenanlagen von uns genutzt werden?

Ja.

Sind barrierefreie Toiletten und Zugang vorhanden?

Ja.

Ist Rauchen im Raum erlaubt?

Nein.

Darf Konfetti, eine Nebel- oder Seifenblasenmaschine eingesetzt werden?

Nein.

Darf Dekoration (Bilder usw.) im Raum aufgehängt werden?

Ja, aber bitte nur an den Gardinenstangen. Kein Tesafilm, Reisbrettstifte oder ähnliches, das Spuren zurück lässt.

Kostet die Traumöglichkeit outdoor extra?

Nein, wenn Sie die Örtlichkeit selbst herrichten.

Wenn das Wetter nicht mitmacht, können wir trotzdem draußen am See getraut werden?

Ja, im wetterfesten Biergarten am See.

Können wir Stuhlhussen mitbringen?

Ja, bitte selbst anbringen.

Dürfen wir das Gelände für Fotos nutzen?

Ja.

Wann beginnt die Pauschale (Getränke)?

Ab dem Sektempfang.

Ist der Buffet-Raum für uns anderweitig nutzbar, z.B. als Abstellraum?

Nein.

Wie viel bezahlen wir bei unter 66 Vollzahlern?

Bei einer Veranstaltung bis 65 Vollzahlern berechnen wir einen Pauschalbetrag von 6.500,00 Euro für die Leistungen der Hochzeitspauschale von 8 Stunden.



WIR FREUEN UNS AUF SIE!



Hotel · Restaurant · Eventlocation

Familie Mertgen
Hammermühle 1, 57614 Wahlrod

Tel.: 0 26 88 / 980 98 - 0

Fax: 0 26 88 / 980 98 - 68

E-Mail: [hotel@hotel-hammermuehle](mailto:hotel@hotel-hammermuehle.de)

www.hotel-hammermuehle.de



[instagram.com/hotelhammermuehle](https://www.instagram.com/hotelhammermuehle)

Wir behalten uns vor, Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen vorzunehmen. Zum Beispiel durch Preisschwankungen im Einkauf.