

*Willkommen im*



**HOTEL MÜGGE**

*am Iberg*



**Ihrem Ort für unvergessliche  
Hochzeitsmomente**





## *Der Tag, an dem Träume wahr werden!*

**Ihre Hochzeit ist der Beginn eines gemeinsamen Abenteuers, voller Liebe, Glück und unvergesslicher Augenblicke. Lassen Sie uns diesen besonderen Tag mit Herz und Leidenschaft für Sie gestalten!**

**Unsere liebevollen Angebote für Ihre Traumhochzeit:** Stimmungsvolle Räumlichkeiten: Ob ein festlicher Saal, ein romantischer Garten mit Sonnenterasse oder unsere gemütlichen Stuben – wir schaffen die perfekte Kulisse für Ihren großen Tag.

**Kulinarische Genüsse:** Eine maßgeschneiderte Speisenauswahl, welche Ihre Gäste verzaubert – von festlichen Buffets bis zu erlesenen Menüs – frisch und mit Liebe zubereitet, so entfalten die regionalen Produkte ihre ganze Vielfalt.

**Getränkevielfalt:** Erlesene Weine, prickelnde Cocktails und alkoholfreie Spezialitäten – perfekt abgestimmt auf Ihren besonderen Tag.

**Persönliche Planung:** Gemeinsam gestalten wir Ihren Tag – von der Dekoration bis zur Musik, sind wir gerne bereit ganz nach Ihren Wünschen die entsprechenden Partner zu finden. Unser erfahrenes Team sorgt dafür, dass Ihre Hochzeitsfeier reibungslos verläuft.



## Pauschale Essen

---

### Suppen

am Platz serviert

**Klassische Hochzeitssuppe** mit feiner Einlage  
oder

**Kräuterschaumsüppchen**  
oder

**Tomatencremesuppe** mit Basilikum

### Vorspeisen

**Variation Anti-Pasti Gemüse**

Geröstete Auberginen, Zucchini, Champignons, Cocktailtomaten und Paprika mit feinem Olivenöl und Meersalz

Dialog von sonnengereiften Tomaten,  
cremigem Mozzarella und Basilikum

Gemischte Salate mit Joghurt-Kräuter dressing  
und Balsamicodressing

Ofenfrisches Baguette und Butter

### Hauptgerichte

**Braten vom lippischen Weiderind**  
in Spätburgundersauce

**Fjordlachs**

auf Blattspinat dazu Champagnersauce

**Gnocchi-Auflauf**

mit Kirschtomaten, Schafskäse und  
Parmesan überbacken

**Beilagen**

Gebutterte Bandnudeln, Petersilienkartoffeln,  
Krusteln, Marktgemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

### Dessert

**Bayrisch Creme auf Fruchtspiegel**  
und

„Herrencreme“

Vanille, Rum, Schokosplitter

### Mitternachtsimbiss

(gegen Aufpreis pro Person)

**Gemischtes Käsebrett**

ofenfrisches Baguette | Butter | Feigen-Senf-Chutney

**Currywurst**

geschnitten, dazu ofenfrisches Baguette

**Knusprige Laugenbrezeln**

mit Kräuterdipp und Butter

**Flammkuchen**

mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln

**Pizzaschnecken**

Tomatensauce, Käse, Oregano

## Pauschale Getränke

---

Getränkepauschale für 7 Stunden ab Empfang  
(17:00 – 1:00 Uhr)

### Zum Empfang

Sekt Hausmarke oder Prosecco, Hugo, Aperol, Lillet  
und Limoncello (auch alkoholfrei möglich)

### Zum Essen und zur Feier

**Alkoholfreie Getränke**

Bad Meinberger classic | naturell

Coca Cola | Cola Zero | Fanta | Sprite

Orangen- und Apfelsaft

**Wein | Prosecco**

Weißwein: Grauer Burgunder QbA

Roséwein: Rose QbA

Rotwein: Spätburgunder QbA

Sekt: Hausmarke

**Biere**

Herforder vom Fass

Erdinger alkoholfrei

Krombacher alkoholfrei

**Digestiv | Longdrink**

Saurer Paul

Wacholder | Pfefferminzlikör

Havana Club | Vodka | Gin

Jägermeister | Ramazotti | Obstler

Auch bei der Getränkeauswahl richten wir uns ganz  
nach Ihren Wünschen. Finden Sie in der Getränkekarte  
eine Auswahl an Getränken die Sie zusätzlich bestellen  
können.

### Filterkaffee & Tee

## Besondere Highlights für Ihren großen Moment

(nicht in der Pauschale enthalten)

Romantische Musik- und Unterhaltungsmöglichkeiten

Professionelle Fotografen für die schönsten Erinnerungen

Dekorationservice, der Ihre Vision Wirklichkeit  
werden lässt

Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Gäste zu  
Sonderkonditionen (falls gewünscht)



## Komfortabel feiern ab 50 Personen zum Pauschalpreis

---

**Unsere Hochzeitspauschale beinhaltet folgende Leistungen:**

**Bereitstellung des Hochzeitssaales**  
(andere Räumlichkeiten auf Anfrage bei geringerer Personenzahl)

**Buffet/Menü nach Wahl**

**Getränkepauschale**  
für Empfang und korrespondierende Getränke

**Filterkaffee und verschiedene Teespezialitäten**

**Menükarten**

**Tanzfläche für Ihren Hochzeitstanz**

**Hochzeitsnacht in der romantischen Kitzbühl Suite für das Brautpaar**  
im Drei-Sterne-Hotel Mügge am Iberg inklusive reichhaltigem Frühstück.

**Unsere Hochzeitspauschalen sind buchbar ab 50 Personen.**  
**Unsere preislichen Konditionen erfahren Sie im persönlichen Gespräch:**

**Pauschale Menü:** Drei-Gänge-Menü inkl. Getränkeauswahl

**Pauschale Büffet:** Hochzeitsbüffet inkl. Getränkeauswahl

**7 Stunden ausgelassen feiern von 17:00 – 01:00 Uhr**

### **Hochzeitstorte**

**Präsentation Ihrer *eigenen* Hochzeitstorte**  
kostenlos

**Mitgebrachte Torten werden auf dem Kuchenbuffet präsentiert.**

Wir berechnen eine Geschirrpauschale von 4,00 € pro Person.

**Auf Wunsch bieten wir gerne weitere Torten zum Festpreis an.**

### **Nach Ablauf der vereinbarten Zeit:**

**Das Ende der Veranstaltung ist auf 03:00 Uhr festgelegt.**

Pro angefangener Stunde ab 1:00 Uhr berechnen wir 200,00 € Servicepauschale  
inkl. Getränke.

### **Kinder Rabatte:**

**Kinder von 7 bis 12 Jahre zahlen 50% pro Kind,**

**Kinder bis 7 Jahre 25% pro Kind.**

**Wunderkerzen und Konfetti sind in unseren Räumlichkeiten nicht erlaubt.**  
Bei ungefragter Nutzung berechnen wir eine Sonderreinigungspauschale von 300,00 €.

**Lassen Sie uns gemeinsam Ihren  
schönsten Tag im Leben unvergesslich machen!**

### **Ihre Ansprechpartner:**

**Karina Hartmann** karina.hartmann@hotel-muegge.de · **Wolfgang Mainardy** wolfgang.mainardy@hotel-muegge.de  
Hotel Mügge am Iberg · Währentriper Str. 59 – 61 · 33813 Oerlinghausen · Tel.: 05202 9146-0 · www.hotel-muegge.de