



ZUR MÜHLE

RESTAURANT · SIEVERN

**Wir freuen uns auf
Ihren
Besuch**



RESTAURANT „ZUR MÜHLE“ – Fichtenweg 8 – 27607 Sievern

Tel: 04743/92910 Hp:www.muehle-sievern.de E-Mail:tolle@muehle-sievern.de
Andreas Tolle

Zur Mühle Bankett auf einen Blick

Feierlichkeiten aller Art bedeutet für Zur Mühle mehr als ein „im Haus Essen“

Sie als unser Kunde stehen im Zentrum unserer Bemühungen. Sie sollen durch uns entlastet werden, um sich auf das konzentrieren zu können, was der Anlass Ihrer Feierlichkeit ist. Wir sind erfolgreich, wenn wir Ihnen eine Bühne schaffen, die Sie als strahlenden Gastgeber präsentiert und die Sie nutzen können, ohne sich um das Drumherum kümmern zu müssen.

Ganzheitliche Konzeption

Umfassende Beratung und Planung im Vorfeld, perfekte Ablauforganisation, transparente Kostenaufstellung.

Speisen

Erlesenes Fingerfood, Buffet- und Menüvariationen. Frische, schonende Lebensmittel- Verarbeitung zur Erhaltung der natürlichen Aromen und Vitamine, keine Geschmacksverstärker.



Equipment

Hochwertiges Geschirr, Gläser und Besteck. Moderne Küchentechnik. Mobiliar für jeden Anlass.

Entertainment & Dekoration

DJs, Bands, Künstler, Präsentationstechnik, Beschallung oder Visualisierung. Einladungen, Tischkarten, Menükarten, Blumen und dekorative Raumin szenierung.

Räume

Kaminzimmer bis 40 Pers

Kleiner Saal bis 40 Pers

Großer Saal bis 100 Pers

Alle Räume kombiniert bis 220 Pers

In unserer Mappe finden Sie Auszüge unserer Menüs und Buffets, welche wir nach Ihren Wünschen umgestalten oder mit Ihnen neu entwerfen.

Rufen Sie uns bitte an, damit wir einen Termin vereinbaren können um Ihre Feier in Ruhe besprechen zu können

Mit freundlichen Grüßen

und Mitarbeiter

Menüvorschläge

Menü 1

Hochzeitsuppe

Schweinebraten / Rinderbraten / Hähnchenbrust
frisches Gemüse der Saison
Kroketten / Petersilienkartoffeln
Pfefferrahmsauce / Bratensauce / Hollandaise

Vanilleparfait / Fruchtsaucen
frische Früchte

26,50 €

Menü 2

Aalrauchcremesuppe

Fischvariation
Limandesfilet in Eihülle gebraten / gedünstetes Lachsfilet
mit Kräutern überbackenes Rotbarschfilet / Garnele
Salzkartoffeln
Champignons / Salatteller
Buttersauce / Weißweinsauce

Zitronenschaum / caramelisiertem Orangenragout

33,50 €

Menü 3

Hühnersuppe

Schweinebraten / Rinderrouladen / Hähnchenbrust
frisches Gemüse der Saison / Rotkohl
Kroketten / Petersilienkartoffeln
Pfefferrahmsauce / Rouladensauce / Hollandaise

Schokoladenganachekuchen / Zitronensorbet
Beerenragout

29,50 €

Menü 4

Kartoffelcremesuppe

Speck und Klüten
(geräucherte Rinderbrust, Schweinebacke, Kochwurst)
Steckrüben, Karotten
Mehlklüten, Salzkartoffeln
und Sauce

Hefedampfkuchen mit Dreimus
(Pflaume, Birne, Apfel)

30,50 €

Menü 5

gelbe Paprikacremesuppe
gebackenem Garnelenspieß

Rindersteaks / Schweinesteaks / Hähnchenbrust
oder im ganzen gebraten und frisch auftranchiert
Speckbohnenbündchen / Blumenkohl / geschmorten Champignons
Kroketten / Salzkartoffeln
Pfeffersauce / Hollandaise

Schokoladen- Orangen- Wasabimousse / Orangengelee
Limetten- Minzsorbet / Schokoladenerde
karamellisierten Limettenfilets

39,50 €

Menü 6

Krabbencremesuppe

Limandesfilet in Eihülle gebraten
Salzkartoffeln / Buttersauce
Salatteller

hausgemachte Vanilleeiscreme
heiße Kirschen

32,50 €

Menü 7

Maronencremesuppe

rosa gebratene Entenbrust
Mandel Brockolie
Kartoffelknödel / Orangensauce

winterliche Dessertvariation

39,50 €

Menü 8

(in der Vorweihnachtszeit)

Kürbiscremesuppe / Zimtcroustons

Entenbraten / Gänsebraten
aus der Brust und Keule
Rotkohl / Speckrosenkohl / Bratapfel
Kartoffelknödel / Salzkartoffeln
Jus

Lebkuchenschäum / Christstollenparfait / Pistaziensorbet
Karamellorangen / Zimtsauce

39,50 €

Menü 9

Ministrone
oder Antipastiplatte
(gefüllte Minipaprika / Garnele / Parmaschinken, Melone
gebackene Artischocke / Oliven / Champignons)

Hänchenbrustfilet in Pinienkernen, Knoblauch gebraten
Kalbsröllchen Saltimbocca (Schinken und Salbei)
Paprikagemüse / Kirschtomatenragout
Gnocchis / Bandnudeln
Knoblauchsauce / Rahmsauce

Tiramisu

41,50 €

Menü 10

Steinpilzcremesuppe

Rehrücken / Hirschrücken im ganzen gebraten
am Tisch tranchiert

Pfifferlinge / Rotkohl / Romanescoröschen,
Herzoginkartoffeln / Kartoffelknödeln,
Preiselbeeren / Rahmsauce

Waldbeerenauswahl
Cremebruleé / Parfait / Schaum / Beeren

43,50 €

Als Zwischengang bei unseren Menüs bieten wir Ihnen gerne
auch ein Sorbet an

Fragen Sie nach unseren angebotenen Sorten

2,50 €

Buffetvorschläge

Buffet I

Suppe (serviert)

Frischkäsecremesuppe
Rinderfiletchips

Kalt

Forellenfilets / Rauchlachs / Heilbutt
Senf Dillsauce / Sahnemeerrettich
Krabbencocktail
Rehrückenlachs / Preiselbeeren
Schwarzwälder Schinken / Melone
Rosa gebratenes Roastbeef / Remoulade / Gewürzgurken
Lammrücken / Rosmarinbohnen in Balsamicoessig

Babymozzarella – Tomatenbasilikumsalat
Rucola / Pinienkerne
Zucchini Salat / Mais / Erbsen

In Kräutern gebackene gebackene Lachsmedaillons
Kaiserschotenstreifenragout
Butterbandnudeln / Weißweinsauce
Kalbsrücken am Buffet tranchiert
geschmorten Champignons / Zwiebeln,
Bratkartoffeln / Kartoffelgratin
Pfefferrahmsauce

hausgebackene Kartoffelbrötchenauswahl
Butter

In Gläsern angerichtet

Topfencreme mit Apfelkompott
Schokoladensorbet

Käse- / Früchteauswahl
Salzgebäck

39,50 €

Buffet II

Suppe (serviert)

Fischsuppe

kalt

Seeteufelmedaillons / Thunfischschaum
Garnelen / Knoblauchsauce
Graved Lachs / Senf Dillsauce
Räucheraal / Preiselbeersahne

Schweinefilet im Ganzen gebraten Frischkäsecreme / Mix Pickles,
Schwarzwälder Schinken / Melonenspalten
Hähnchenbrustrollchen / Mozzarella, Basilikum
Roastbeef / Remouladensauce,
Tomaten- / Gurken- / Blattsalat,
Shrimps- / Matjessalat

warm

Limandesrollchen
Bandnudeln / Safrankrabbensauce

Rindermedaillons
frisches Gemüse / Champignons
Zwiebelkartoffelpüree
grüne Pfeffersauce / Hollandaise

verschiedene Käsesorten / Weintrauben
Salzgebäck

Kartoffelbrötchenauswahl / Butter

In Gläsern angerichtet

Mousse au chocolaté
Obstsalat

39,50 €

Buffet III

Suppe (serviert)

gelbe Paprikacremesuppe

kalt

Räucheraal / Preiselbeersahne
Graved Lachs / Gravedsauce
frische Nordseekrabben / verschiedene Saucen
ganzer gedünsteter Lachs / Dillmayonnaise

Ammerländer Schinken / Melone
Rehrücken / marinierten Pfifferlingen / Cumberlandsoße
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan

Antipasti von
eingelegten Paprika, Auberginen, Champignons
Melone mit Parmaschinken, toskanisch gebeizter Lachs
Meeresfrüchtesalat, Tomatensalat mit Mozzarella und Feta, Burrata,
geräucherter Heilbutt mit Senf-Dillsauce

Garnelen mit Knoblauch gebraten / Knoblauchdip
Limandesfilet in Eihülle gebraten
Salzkartoffeln / Buttersauce
Rinderfilet / Schweinefilet im ganzen gebraten
Gemüse / Champignons
Bratkartoffeln / Kroketten
Pfefferrahmsauce / Hollandaise

in Gläsern angerichtet

Pfirsichschaum / Fruchtmark / frische Früchte
weiße - braune Mousse au chocolate
Beerenragout / Schokoladenblättern

Käseauswahl / Früchte
Kartoffelbrötchen / Butter

42,50 €

Buffet IV

kalt

Räucherforellen- Krabbenterrine im Weingelee,
Rauchlachs / Graved Lachs / Sahnemeerrettich,

Roastbeef im Stück gebraten / Mix Pickles / Remouladensoße,
Schweinefilet im ganzen gebraten , Frischkäse , Früchte
halbe gefüllte Eier verschieden ausgarniert
Schinken, Melonenschiffchen

hausgemachter Currygeflügelsalat / frische Salatauswahl
Brechbohnsensalat (pikant)

warm

Garnelenspieße in Knoblauch gebraten
Bandnudeln / Sahnekräutersauce
Roastbeef im ganzen gebraten / Speckbohnen / geschmorten Champignons,
Sahnekartoffeln / Pfeffersauce
Hähnchenbrustfilets in Sahne / ZucchiniGemüse
gebackene Bamberger Hörnchen (kl. Kartoffeln)

Partybrötchen / Baguette Brot / Kräuterbutter

frischer Obstsalat
weiße - braune Mousse au chocolate
Jogurt Terrine an Fruchtmark

Käseauswahl vom Brett

42,50 €

Buffet V

Warm

Spießbraten / frisches Gemüse
Sahnekartoffeln
Rahmsauce / Hollandaise
gedünstete Lachsschnitten Brockolie
Bandnudeln / Weißweinsauce

kalt

Graved Lachs / Graved Sauce,
Matjesvariation

Schinkenauswahl / Melone
halbe gefüllte Eier verschieden ausgarniert
Schweinemedallions / Frischkäse
Chicken Wings / feuriger Dip

Krautsalat, Eier- Nudelsalat, Fleischsalat
gemischter Salat mit Jogurt-Zitronendressing

Partybrötchen / Stangenbrot
Butter

Schokoladencreme / Vanillesauce
Käseauswahl vom Brett

27,50 €

Frühstück

Brötchen / Brot / Butter / Schinkenplatte / Aufschnitt
Käse (Weichkäse) / Rührei / Speck
Rauchlachs / Forelle / Obstplatte / Müsli / Jogurt,
Säfte / Kaffee / Tee / Kakao

19,00 € pro Pers.
inkl. Sekt: 23,00 € pro Pers

Buffet VI „rustiko“

Warm

Krustenbraten / Krautsalat
Bratkartoffeln / Tzatziki
Sahnegeschnetzeltes von der Hähnchenbrust
Paprikaragout / Reis

kalt

Partyfrikadellen / Mix Pickles
Räucherlachs / Sahnemeerrettich,
halbe gefüllte Eier / Remouladensauce
Schinken mit Melone / kleine Schnitzel

Käsewürfel / Früchte

Baguettebrot / Butter

Rote Grütze / Vanillesauce

24,50 € pro Pers.

Brunchbuffet

Rührei mit Speck / gekochte Eier / kleine Rostbratwürstchen
Kleine Pfannkuchen
Wurstauswahl / Käseauswahl
Marmeladen / Honig / Müsli / Joghurt
Tomaten / Gurken
Matjestatar / Rauchlachs
Brötchen / verschiedene Brotsorten

Krustenbraten / Krautsalat / Bratkartoffeln
Pfefferrahmsauce

Kaffee / Tee / Kakao / Fruchtsäfte

25,50 € pro Pers.

Italienisches Buffet

Suppe (serviert)

Minestrone

kalt

Melonensalat / Parmaschinken

Antipasti Misti (Bohnen, marinierte Artischockenherzen,

Parmaschinken Auberginen)

eingelegte Weißweinhähnchen

eingelegte Paprika

marinierte Garnelen

Saltimbocca alla Romana (Kalbsröllchen mit Schinken und Salbei)
geschmorte Basilikumcocktailtomaten / Gnocchis / Knoblauchsauce

marinierter gebratener Lachs

Broccoli / Bandnudeln

Weißweinsauce

verschiedene Kartoffelbrötchen / Meterbrot / Butter

Käsebrett / Früchte

Tiramisu

Espresso- Zabaione / Vanilleeis

Feigen al forno

41,50 €

Wünschen Sie ein anderes Internationales Buffet, lassen Sie es
sich vom Haus zusammenstellen

unsere Grillaktionen

Grillen „rustikal“

Bratwurst / Schweinenackensteaks mit Knoblauch und Gyros mariniert
Putensteaks in Curry / verschiedene Saucen
Krautsalat / Baguettebrot / Butter

20,50 € pro Pers.

Gartenparty

Bratwurst / Schweinenackensteaks mit Knoblauch und Gyros mariniert,
Pfefferrinderhüftsteaks / Putensteaks in Curry / Gemüsespieße
verschiedene Saucen
Folienkartoffel / Krautsalat / Blattsalate
Baguettebrot / Butter

23,50 € pro Pers.

Schlemmergrillen

Bratwurst / Schweinenackensteaks mit Knoblauch und Gyros mariniert,
Rinderfiletmedaillons (Pfeffer und Paprika) / Putensteaks mit Curry,
Lammspieße / Gemüsespieße / Garnelenspieße / Lachspieße
verschiedene Saucen
Folienkartoffel / Krautsalat / Tomatensalat / Gurkensalat / Paprikasalat,
eingelegte Champignons / Blattsalat / Baguettebrot / Butter / Kräuterbutter

29,50 € pro Pers.

Barbecue

hausmarinierte Spare Ribs / Pfefferrumpsteak / Schweinefiletspieße
in Knoblauch mariniert / Lammspieße, Speck – Hähnchenspieße,
Hackspieße mit Mozzarella gefüllt,
Scampi Spieße mit Basilikum und Knoblauch mariniert,
Schwertfisch – Heilbutt Spieße, Thunfisch – Seeteufel Spieße
mit verschiedenen Saucen, Mini Folienkartoffeln,
verschieden gegrillte Gemüsesorten (Paprika / Champignons /
Aubergine / Zwiebelringe / Zucchini / Maiskolben)
Feta in Alufolie gebacken
verschiedene Kartoffelbaguettes / Kräuterbutter

38,50 € pro Pers.

Spanferkel bei uns im Haus gebacken und frisch
am Buffet tranchiert

Spanferkel / Sauerkraut / Krautsalat / Gratin Kartoffeln
Pfeffersauce / Tzatziki / Kartoffelbaguette

23,50 € pro Pers

zusätzlich zu unseren Angeboten können sie buchen

- Eisbombe mit Feuerwerk serviert 4,50 € pro Pers.
- Krabben 3,50 € pro Pers.
- haben Sie andere Wünsche fragen Sie bitte nach

Für den Anschluss an Ihren Empfang bieten wir Ihnen Kaffee und Kuchen an.

- 1 Stk Torte Ihrer Wahl und Kaffee, Tee, Kakao 8,50 €
- 1 Stk Torte und Butterkuchen und Kaffee, Tee, Kakao 9,50 €
- Torte Kuchen und Kaffee, Tee, Kakao 16,50 €

Alle Torten werden bei uns hausgemacht. Fragen Sie nach unseren Sorten

In allen unseren Getränkepauschalen sind enthalten, welche Sie zu jedem Buffet oder Menü dazu buchen können

Getränkepauschalen

Mittagsgetränkepauschale

Sekt / Fassbier / Rosewein / Weißwein / Rotwein / Softgetränke
Kaffee / Espresso / Cappuccino

18,00 € pro Pers.

Pauschale ohne Spirituosen

Alkoholfreie Getränke
Mineralwasser, Säfte, Softgetränke
Tischweine (Weiß, Rot, Rosé), Sekt
Warme Getränke Buffet:
Filterkaffee, Espresso, Capuccino und verschiedene Teesorten

25,00 € pro Person

Pauschale mit kleiner Spirituosenauswahl

Alkoholfreie Getränke
Mineralwasser, Säfte, Softgetränke
Tischweine (Weiß, Rot, Rosé), Sekt
Korn, Modegetränke, Weinbrand (Chantré)
Warme Getränke Buffet:
Filterkaffee, Espresso, Capuccino und verschiedene Teesorten

32,50 € pro Person

Pauschale mit großer Spirituosenauswahl

Alkoholfreie Getränke
Mineralwasser, Säfte, Softgetränke
Tischweine (Weiß, Rot, Rosé), Sekt
Korn, Modegetränke, Weinbrand (Chantré)
Bacardi, Wodka, Whiskey (Jim Beam / Ballantine´s), Sambuca,
Pernod, Baileys, Jägermeister
Havanna, Captain Morgen, Jubi, Obstler, Grappa

Warme Getränke Buffet:
Filterkaffee, Espresso, Capuccino und verschiedene Teesorten

40,00 € Person

Laufzeiten unserer Getränkepauschalen

Die Pauschalen beginnen mit dem Empfangssekt und sind bis 2.30 Uhr
berechnet

18 – 2.30 Uhr (8,5 Std)

Bei Verlängerung

17 – 2.30 Uhr (9,5 Std) 5 € a Person Aufschlag

16 – 2.30 Uhr (10,5 Std) 8 € a Person Aufschlag

Pauschale Getränke und Servicegebühr nach 2.30 Uhr

Nach 2.30 Uhr berechnen wir jede angefangene 30 Minuten folgende Getränke und Servicegebühr: 0 – 50 Gäste= 90 Euro; 51 – 100 Gäste = 120 Euro; ab 100 Gäste= 150 Euro. Die angegebenen Preise beziehen sich auf die angemeldete Gästezahl und wird unaufgefordert alle 30 Minuten berechnet.