



# 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](http://www.muehle-sievern.de) E-Mail:[tolle@muehle-sievern.de](mailto: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.  
Möbiliar 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

23,50 €

## **Menü 2**

Aalrauchcremesuppe

\*\*\*

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

\*\*\*

Zitronenschaum / caramelisiertem Orangenragout

31,50 €

## **Menü 3**

Hühnersuppe

\*\*\*

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

\*\*\*

Schokoladenganachekuchen / Zitronensorbet  
Beerenragout

26,50 €

#### **Menü 4**

Tomatenkraftbrühe  
Frischkäseraviolie

\*\*\*

Rinderfilet / Schweinefilet im ganzen gebraten  
Vichykarotten / Kaiserschoten  
Parmesankartoffelpüree  
Backpflaumensauce / Hollandaise

\*\*\*

Schokoladenvariation

35,50 €

#### **Menü 5**

gelbe Paprikacremesuppe  
gebackenem Garnelenspieß

\*\*\*

Rindersteaks / Schweinesteaks / Hähnchenbrust  
Speckbohnenbündchen / Blumenkohl / geschmorten Champignons  
Kroketten / Salzkartoffeln  
Pfeffersauce / Hollandaise

\*\*\*

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

34,50 €

#### **Menü 6**

Krabbencremesuppe

\*\*\*

Limandesfilet in Eihülle gebraten  
Salzkartoffeln / Buttersauce  
Salatteller

\*\*\*

hausgemachte Vanilleeiscreme  
heiße Kirschen

25,50 €

## **Menü 7**

Maronencremesuppe

\*\*\*

rosa gebratene Entenbrust  
Mandel Brockolie  
Kartoffelknödel / Orangensauce

\*\*\*

winterliche Dessertvariation

34,50 €

## **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

35,50 €

## **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

35,50 €

## Menü 10

Steinpilzcremesuppe

\*\*\*

Rehrücken / Hirschrücken im ganzen gebraten  
am Tisch tranchiert

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

\*\*\*

Waldbeerenauswahl  
Cremebruleé / Parfait / Schaum / Beeren

38,50 €

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  
Krabbenscocktail  
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

35,50 €

## 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

33,50 €



### 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

36,50 €

## **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

25,50 €

## **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

23,50 € 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

37,50 €

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 11,50 €

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

#### Mittagsgetränkepauschale

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

18,00 € pro Pers.

#### Abendgetränkepauschale

Sekt / Weißwein / Roséwein / Rotwein / Fassbier (Becks) / Weizenbier / alkoholfreie Getränke  
Kaffee / Tee / Espresso / Cappuccino / Korn / Modegetränke / Weinbrand (Chantré),

25,00 € pro Pers.

#### Getränkepauschale

inkl. Bacardi / Wodka / Whiskey ( Jim Beam / Ballentimes ) / Sambuca  
Havanna

35,00 € pro Pers.

Möchten Sie bei Ihrer Feier abends auch alle Getränke inklusive haben können Sie diese extra dazu buchen

5,00 € pro Pers

Telefon: 04743/92910