



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 Rauminszenierung.

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

21,50 €

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

24,50 €

Menü 4

Tomatenkraftbrühe
Frischkäseraviolie

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

Schokoladenvariation

28,50 €

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

28,50 €

Menü 6

Krabbencremesuppe

Limandesfilet in Eihülle gebraten
Salzkartoffeln / Buttersauce
Salatteller

hausgemachte Vanilleeiscreme
heiße Kirschen

24,50 €

Menü 7

Maronencremesuppe

rosa gebratene Entenbrust
Mandel Brockolie
Kartoffelknödel / Orangensauce

winterliche Dessertvariation

24,50 €

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
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

31,50 €

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

Limandesröllchen
Bandnudeln / Safrankrabbensauce

Rindermedaillons
frisches Gemüse / Champignons
Zwiebelkartoffelpüree
grüne Pfeffersauce / Hollandaise

verschiedene Käsesorten / Weintrauben
Salzgebäck

Kartoffelbrötchenauswahl / Butter

In Gläsern angerichtet

Mousse au chocolaté
Obstsalat

30,50 €

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

34,50 €

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
Brechbohnsalat (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

38,50 €

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

24,50 €

Frühstück

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

17,00 € pro Pers.
inkl. Sekt: 20,00 € 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

22,50 € 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

21,50 € 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

35,50 €

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

Italienisches Buffet „Toskana“

Avocado - Parmesansuppe

Kalt

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

warm

marinierte Schwertfisch- / Heilbuttmedaillons / Rosmarinsauce
Safran Risotto
Lammrücken / Paprika-Tomatengemüse,
Knoblauchsauce / Kartoffelgratin
Hähnchenbrust
Bandnudeln / Zucchini / Muschelsauce

Dessert

Tiramisu
frische Früchte / Orangensabayon

Italienische Käseauswahl
Stangenbrot / Butter

42,50 €

unsere Grillaktionen

Grillen „rustikal“

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

19,50 € pro Pers.

Gartenparty

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

22,50 € 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

28,50 € 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

37,50 € 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 3,50 € pro Pers.
- Krabben 2,50 € 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 6,50 €
- 1 Stk Torte und Butterkuchen und Kaffee, Tee, Kakao 7,50 €
- Torte Kuchen und Kaffee, Tee, Kakao 9,50 €

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

15,00 € 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

30,00 € pro Pers.

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

5,00 € pro Pers