

RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



BBQ MAPPE



SEEMÜHLE VAIHINGEN

Seemühle 11
71665 Vaihingen Enz

07042 26070-70

www.seemuehle-vaihingen.de
hallo@seemuehle-vaihingen.de

RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



Feiern in der Seemühle



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

WIR SIND AUSGEZEICHNET UND DAS GLEICH DOPPELT

Wir stehen als ausgezeichnetes „Schmeck den Süden“ – Restaurant für regionale Produkte von höchster Qualität. Als „Haus der Baden-Württemberger Weine“ servieren wir Ihnen auch hervorragenden weine.

FÜR SIE & IHRE GÄSTE GUT ZU ERREICHEN

Vaihingen an der Enz, zentral gelegen zwischen Pforzheim, Ludwigsburg und dem Naturpark Stromberg Heuchelberg. Selbstverständlich halten wir genügend Parkplätze für Sie und Ihre Gäste frei.



UNSER MODERNES RESTAURANT

100 Sitzplätze bietet das mit Liebe zum Detail gestaltete Restaurant. Lassen Sie sich an Ihrer Feier bei und von uns verzaubern.

RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



KLEINER NEBENRAUM

im Erdgeschoss bietet Platz für kleine Feiern mit bis zu 30 Personen



MÜHLESAAL

100 Sitzplätze mit verschiedenen Bestuhlungsmöglichkeiten stehen Ihnen im 1. Obergeschoss für Ihre private Feier zur Verfügung. Das aufwendig restaurierte Fachwerk spiegelt die Geschichte des Gebäudes wieder.



NATURNAHER BIERGARTEN

150 Sitzplätze unter großen Bäumen die zum Entspannen einladen. Perfekt für Ihre freie Trauung unter blauem Himmel oder einen prickelnden Sektempfang.

Sehr geehrte Gäste,

wir heißen Sie in unserem Haus herzlich willkommen.
Unsere Buffetvorschläge haben wir für Sie mit Sorgfalt zusammengestellt.
Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche und Anregungen ein.
Für Vegetarier und Allergiker bieten wir gerne eine Alternative
zu den jeweiligen Speisen an. Bitte sprechen Sie uns darauf an.

VORSPEISEN

AUSWAHL VON GESALZENER BUTTER, KRÄUTERQUARK & GRIEBENSCHMALZ	4,00 €
CRÊPES RÖLLCHEN Wahlweise gefüllt mit Lachs oder Kräutercreme	5,10 €
ANTIPASTI-BUFFET „VERONA“ (ab 20 Personen) Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen, dazu Weißbrot	6,20 €
VITELLO TONNATO Poschiertes Kalbsfilet, kalt und hauchdünn geschnitten mit Thunfisch und Kapernsoße	9,30 €
ANTIPASTI-BUFFET „MAILAND“ (ab 20 Personen) Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen, gefüllte Champignonköpfe und Paprikaschoten, dazu hausgemachtes Pesto und Weißbrot	8,00 €
ANTIPASTI-BUFFET „TREVI“ (ab 20 Personen) Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen, Artischocken, Oliven, gefüllte Champignonköpfe & Paprikaschoten, luftgetrockneter Schinken auf Honigmelone, hausgemachtes Pesto und Weißbrot	11,60 €

DESSERT

Limetten-Joghurt-Mousse	5,30 €
Mascarponecreme Kaffee-	5,30 €
Panna Cotta	5,60 €
Bayrisch Creme Nougat-	5,90 €
Mousse Kokos-Himbeer-	5,90 €
Creme Schwarzwälder	5,50 €
Kirschcreme	6,10 €

MITTERNACHTSSNACK

CURRYWURST MIT BROT	6,10 €
KÄSEPLATTE Heumilchkäse, Camembert, Limburger Ziegenkäse garniert mit Essiggemüse und Feigensenf	7,90 €
HAUSMACHER-VESPER Schinkenwurst, Schwartenmagen, Griebenwurst, Hausmacher Leberwurst, Schwarzwälder Schinken	8,00 €
GULASCHSUPPE VOM RIND MIT BROT	7,50 €

**Grillbuffet „Seemühle“
ab 30 Personen 32,90 € pro Person**

Live Cooking aus der Riesenpfanne und aus dem Smoker

Spare Ribs, würzig mariniert
Steak vom Schweinehals
Feine Steaks von der Putenbrust
Lachs auf dem Zedernholz
Bratwurst Thüringer Art
Minutensteak vom Rind
Pollo fino

Beilagen

Blattsalate der Saison mit Croutons
Karottensalat mit Apfel
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
Krautsalat
hausgemachter Kartoffelsalat
dazu verschiedene Dips & Soßen,
Kräuterbutter und Brotkorb

Auf Wunsch können Sie folgendes dazu bestellen:

Kräuterkartoffeln mit Dip	1,90 € pro Person
Maiskolben	1,50 € pro Person
Gemüsepfanne	2,90 € pro Person
Grillkäse	1,70 € pro Person
Mac&Cheese (Cremige Käse Maccaroni)	3,10 € pro Person
Marinierter Halloumi	2,30 € pro Person

Grillbuffet „Mühlesaal“
ab 30 Personen 30,90 € pro Person

Live Cooking aus der Riesenpfanne und aus dem Smoker

Im Smoker am Stück gegrilltes Roastbeef
frisch tranchiert
Spare Ribs, würzig mariniert
Mariniertes Putensteak
Rostbratwürstchen

Beilagen

Blattsalate der Saison mit Croutons
Karottensalat mit Apfel
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
Krautsalat
hausgemachter Kartoffelsalat
Nudelsalat
dazu verschiedene Dips & Soßen,
Kräuterbutter und Brotkorb

Auf Wunsch können Sie folgendes dazu bestellen:

Kräuterkartoffeln mit Dip	1,90 € pro Person
Maiskolben	1,50 € pro Person
Gemüsepfanne	2,90 € pro Person
Grillkäse	1,70 € pro Person
Mac&Cheese (Cremige Käse Maccaroni)	3,10 € pro Person
Marinierter Halloumi	2,30 € pro Person

Grillbuffet „BBQ“
ab 30 Personen 31,90 € pro Person

Live Cooking aus der Riesenpfanne und aus dem Smoker

Im Smoker am Stück gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel
frisch tranchiert
Spare Ribs, würzig mariniert
Mariniertes Putensteak
Rostbratwürstchen
Minutensteak vom Rind

Beilagen

Blattsalate der Saison mit Croutons
Karottensalat mit Apfel
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
Krautsalat
hausgemachter Kartoffelsalat
Nudelsalat
dazu verschiedene Dips & Soßen,
Kräuterbutter und Brotkorb

Auf Wunsch können Sie folgendes dazu bestellen:

Kräuterkartoffeln mit Dip	1,90 € pro Person
Maiskolben	1,50 € pro Person
Gemüsepfanne	2,90 € pro Person
Grillkäse	1,70 € pro Person
Mac&Cheese (Cremige Käse Maccaroni)	3,10 € pro Person
Marinierter Halloumi	2,30 € pro Person

Getränke in Verbindung mit einem Buffet in der Seemühle

Sie feiern Ihre Veranstaltung in der Seemühle. Zur Abrechnung der Getränke bieten wir zwei Möglichkeiten:

1) Getränke nach Verbrauch 2) Getränkepauschale

Sektempfangspauschale (max. 1 Stunde)

6,90 € pro Person

Wir empfangen Ihre Gäste mit Rieslingsekt vom Weingut Lembergerland Sekt-Orange oder Alkoholfreier Sekt.

Im Preis enthalten sind Stehtische mit Hussens.

Sektempfangspauschale mit Häppchen (max. 1 Stunde)

9,90 € pro Person

Wir empfangen Ihre Gäste mit Rieslingsekt vom Weingut Lembergerland Sekt-Orange oder Alkoholfreier Sekt.

Im Preis enthalten sind Stehtische mit Hussens.

Getränkepauschale max. 6 Std.

ohne Wein

21,90 € pro Person

mit Wein

23,90 € pro Person

Kinder (4-12 Jahre, abzgl. 30% Rabatt)

15,33 € pro Person

Getränkepauschale max. 8 Std.

ohne Wein

25,90 € pro Person

mit Wein

27,90 € pro Person

Kinder(4-12 Jahre, abzgl. 30% Rabatt)

18,13 € pro Person

In der Getränkepauschale sind enthalten

Sinalco Cola, Sinalco Orange, Sinalco Mix, Sinalco Zitrone, Sinalco Cola Zero

Kumpf-Saftschorle: Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Orange, Banane

Ensinger Mineralwasser classic und still,

Alpirsbacher: Pils, Hefeweizen, Kristallweizen und Radler

sowie alkoholfreies Weizen und Pils

Rotwein, Weißwein, Roséwein

Wir runden Eure Feier ab...

Stuhlhusse ohne Schleifenband	5,90 € / Stück
Stuhlhusse mit Schleifenband	6,90 € / Stück
Photobox	300,00 €
Beamer mit Leinwand	50,00 €

Wundervoll gedeckter Tisch

weiße Tischdecken mit hochwertigen, stoffähnlichen Servietten, festlich gefaltet, Kerzen, Besteck und Wassergläser

2,90 € pro Person

Kaffeepauschale (max. 2 Std.)

Kinder (4-12 Jahre, abzgl. 50% Rabatt)
Sie bringen Ihren Kuchen selbst mit
inkl. Kühlung der Kuchen, Aufschneiden, Anrichten auf Platten
Brühkaffee, Tee und Kakao

7,90 € pro Person

Wunschbuffet für Kinder 4-12 Jahre 50% Rabatt

Raummiete inklusive

Bedienungsgeld inklusive

Nachtzuschlag

00:00-02:00 Uhr

02:00 - 04:00 Uhr

100 € je angefangene Stunde

150 € je angefangene Stunde



Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.
*Kaffeesspezialitäten aus dem Vollautomaten werden nach Verbrauch abgerechnet.

Die neue Seemühle - Wer WIR sind!

Die Seemühle wird betrieben von der Dreisamwerke gGmbH, die 2013 als Integrationsunternehmen gegründet wurde. Unter der Leitung der Geschäftsführer Michael Brenner und Michael Danner von Wilpert lautet das oberste Ziel des ambitionierten Integrationsunternehmens - nach § 132 SGB IX - die Schaffung von sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplätzen für schwerbehinderte Menschen auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt, ausserhalb von Werkstätten. Motivation der Dreisamwerke-Verantwortlichen ist es zu beweisen, dass Inklusion auch im Arbeitsleben voll umfänglich möglich und nötig ist.

Die Dreisamwerke sind ein gemeinnütziges Tochterunternehmen des Heilpädagogischen Sozialwerks Freiburg e.V., ein Träger anthroposophischer Angebote für Menschen mit Behinderungen im Raum Freiburg und der Heidehof Stiftung GmbH aus Stuttgart, gegründet von Robert Bosch d.J. und Dr. Eva Madelung.

Neben dem neuen Projekt der Seemühle betreibt das Integrationsunternehmen eine Schulküche an einem United World College in Freiburg, ein Freibadkiosk in Waldkirch, sowie eine weitere Großküche in Waldkirch. Insgesamt arbeiten in den Dreisamwerken 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit und ohne Behinderungen.

Das Projekt Seemühle wird finanziell unterstützt von der Aktion Mensch, dem Kommunalverband für Jugend und Soziales (KVJS), der Heidehof Stiftung und der Stiftung Wohnhilfe.

