



FESTTAGS MAPPE





FEIERN IN DER SEEMÜHLE

UNSER MODERNES RESTAURANT

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

MÜHLENSAAL

100 Sitzplätze mit verschiedenen Bestuhlungsmöglichkeiten stehen Ihnen im 1. Obergeschoss für Ihre private Feier zur Verfügung.

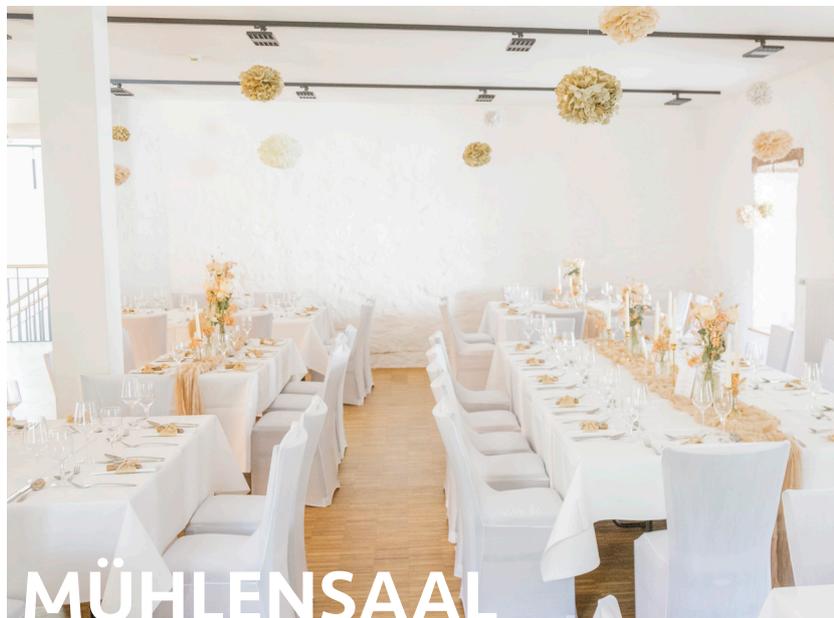
Das aufwendig restaurierte Fachwerk spiegelt die Geschichte des Gebäudes wieder.

NATURNAHER BIERGARTEN

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



RESTAURANT



MÜHLENSAAL



BIERGARTEN



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.

VORSPEISSE

**AUSWAHL VON GESALZENER BUTTER, KRÄUTERQUARK
& GRIEBENSCHMALZ**4,00 €

CREPES RÖLLCHEN
Wahlweise gefüllt mit Lachs oder Kräutercreme6,90 €

VITELLO TONNATO
Poschiertes Kalbsfilet, kalt und hauchdünn geschnitten
mit Thunfisch und Kapernsoße11,90 €

ANTIPASTI-BUFFET ``VERONA`` (ab 20 Personen)
Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen,
dazu Weißbrot7,20 €

ANTIPASTI-BUFFET ``MAILAND`` (ab 20 Personen)
Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen,
gefüllte Champignonköpfe und Paprikaschoten,
dazu hausgemachtes Pesto und Weißbrot8,90 €

ANTIPASTI-BUFFET ``TREVI`` (ab 20 Personen)
Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen,
Artischocken, Oliven, gefüllte Champignonköpfe & Paprikaschoten,
hausgemachtes Pesto und Weißbrot13,90 €

Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. Ges. MwSt.,
Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige
Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.



SUPPEN

GEMÜSEJULIENNE IN GEMÜSEBRÜHE	5,50 €
BLUMENKOHLCREMESUPPE	5,90 €
BROKKOLICREMESUPPE	5,90 €
GARTENKRÄUTERSUPPE	5,90 €
TOMATENCREMESUPPE	5,90 €
MAULTASCHEN IN DER BRÜHE	6,50 €
HOCHZEITSSUPPE	7,50€
mit Grießklößchen, Markklößchen, Maultaschen & Flädle	
SPARGELCREMESUPPE	(SAISON PREIS)
mit Spargelstückchen	
PFIFFERLINGSCREMESUPPE	(SAISON PREIS)
mit frischen Pfifferlingen	
HOKKAIDO KÜRBISCREMESUPPE	(SAISON PREIS)
mit gerüsteten Sonnenblumenkernen und Kernöl	

Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. Ges. MwSt.,
Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige
Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.



DESSERT

LIMETTEN-JOGHURT-MOUSSE.....	5,30 €
PANNA COTTA.....	5,60 €
BAYRISCHCREMENOUGAT.....	5,90€
MOUSSE KOKOS-HIMBEER.....	5,90 €
ERDBEERMUSSE.....	5,90 €
MASCARPONECREME.....	6,30 €
OBSTSALAT.....	5,90 €

MITTERNACHTSSNACK

CURRYWURST MIT BROT.....	7,50 €
GULASCHSUPPE VOM RIND MIT BROT.....	7,50 €
HAUSMACHER-VESPER.....	9,90 €
Schinkenwurst, Schwartenmagen, Griebenwurst, Leberwurst, Schwarzwälder Schinken und dazu Brot	
KÄSEPLATTE.....	10,90 €
Heumilchkäse, Camembert, Limburger Ziegenkäse, garniert mit Essiggemüse und Feigesenf, dazu Brot	

Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. Ges. MwSt.,
Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige
Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.



BUFFET „MEER UND FELD“

ab 50 Personen 46,50 € pro Person

VORSPEISEN

Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich,
Antipasti und dazu frisches Weißbrot

SALATBUFFET

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt,
Gurkensalat mit frischen Kräutern,
Linsensalat, Karottensalat, hausgemachter Kartoffelsalat,

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Kabeljaufilet im Gemüsebett dazu Kräuter-Sahne-Soße,
am Buffet tranchierte, rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind
dazu Pfeffersoße und Mandelschnitzel von der Pute

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze,
Kartoffelgratin und bunte Gemüseplatte der Saison

Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. Ges. MwSt.,
Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige
Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.



BUFFET „STROMBERG“

ab 50 Personen 48,50 € pro Person

VORSPEISEN

Geräuchertes Lachs-Tatar mit Apfel-Curry-Chutney,
Gratierte Ziegenkäse mit Walnüsse und Honig auf Rucolasalat

SALATBUFFET

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Linsensalat, Karottensalat, hausgemachter Kartoffelsalat
und dazu Hausdressing und Croutons

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratene Lammkeule am Buffet tranchiert,
geschmorter Rindersaftbraten, gebratenes Zanderfilet
dazu Lembergersoße und Kräuter-Rieslingsoße

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze,
Rosmarinkartoffeln, Serviettenknödel und
bunte Gemüseplatte der Saison

Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. Ges. MwSt.,
Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige
Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.



BUFFET „KALTENSTEIN“

ab 50 Personen 49,90 € pro Person

VORSPEISEN

Rote Beete – Apfel Coulis mit eingelegten Heringshappen,
Kaltes, rosa gebratenes Roastbeef mit gerösteten Walnüssen
dazu Aprikosen-Ingwer Chutney,
„ANTIPASTI VERONA“ Mediterranes, gegrilltes Gemüse
in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen, dazu Weißbrot

SALATBUFFET

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Linsensalat, Karottensalat, hausgemachter Kartoffelsalat
und dazu Hausdressing und Croutons

HAUPTSPEISEN

Am Stück gebratene Kalbshaxe,
am Buffet tranchiert Perlhuhnbrüstchen auf Kaiserschoten,
Filets vom Steinbeißer im Gemüsebett

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze,
Rosmarinkartoffeln und bunte Gemüseplatte der Saison

Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. Ges. MwSt.,
Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige
Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.



BUFFET „MÜHLBACH“

ab 50 Personen 53,90 € pro Person

VORSPEISEN

Luftgetrockneter Schinken und Coppa mit Honigmelone,
„ANTIPASTI VERONA“ Mediterranes,
gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen, dazu Weißbrot

SALATBUFFET

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Karottensalat, hausgemachter Kartoffelsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat und dazu Hausdressing und Croutons

HAUPTSPEISEN

Schweinelende vom Landschwein am Stück gebraten,
Putenrollbraten gefüllt mit Brät, Brot und frischen Kräutern,
gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebett und
dazu Morchelrahmsoße und Rieslingsoße

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze,
Kartoffelgratin, gebutterte breite Nudeln mit Gemüsestreifen
und eine bunte Gemüseplatte der Saison

DESSERT

Waldbeersahnequark, hausgemachtes weißes und dunkles Mousse au Chocolat
und Panna Cotta mit Kiwi Coulis

Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. Ges. MwSt.,
Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige
Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.



BUFFET „ENZ“

ab 50 Personen 56,90 € pro Person

VORSPEISEN

Luftgetrockneter Schinken und Coppa mit Honigmelone, sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum, Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Garnelen im Knuspermantel, Variationen vom Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

SALATBUFFET

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt, Gurkensalat mit frischen Kräutern
Karottensalat, hausgemachter Kartoffelsalat, Linsensalat
und dazu Hausdressing und Croutons

HAUPTSPEISEN

Roastbeef am Buffet tranchiert dazu Lembergerjus,
Kalbsrahmbraten, gebratenes Lachsfilet auf Fenchelbett dazu Personsoße
Dinkelpasta mit fruchtigem Tomatensugo, Oliven und gebratenem
mediterranem Gemüse

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Kartoffelgratin, Basmatireis mit Gemüsewürfel, Bunte Gemüseplatte der Saison

DESSERT

Crema Catalana, Nougatmousse
und frischer Obstsalat mit Honig und Nüssen

Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. Ges. MwSt.,
Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige
Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.



FESTTAGSMENÜ 1

34,90 € pro Person

VORSPEISEN

Festtagssuppe mit Grießklößchen, Marrklößchen, kleinen Maultaschen und Flädle

HAUPTSPEISEN

Kalbsrahmbraten an Mandelbrokkoli und dazu hausgemachte Spätzle

DESSERT

Weißes und dunkles Schoko Mousse

FESTTAGSMENÜ 2

36,90 € pro Person

VORSPEISEN

Linsensalat an Kirschtomaten und Salatbouquet

HAUPTSPEISEN

Zanderfilet auf Rießlingsoße an Fenchelgemüse dazu Bandnudeln

DESSERT

Mascarponecreme im Glas mit Fruchtglasur

Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. Ges. MwSt.,
Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige
Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.



GETRÄNKE

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 oder 2) Getränkepauschale

SEKTEMPFANGSPAUSCHALE (max. 1 Stunde)..... 7,90 €

wir empfangen Ihre Gäste mit Rieslingsekt vom Weingut Lembergerland, Sekt-Orange oder Alkoholfreier Sekt. Im Preis enthalten sind Stehtische mit Hussen.

SEKTEMPFANGSPAUSCHALE MIT HÄPPCHEN (max. 1 Stunde)..... 10,90 €

wir empfangen Ihre Gäste mit Rieslingsekt vom Weingut Lembergerland, Sekt-Orange oder Alkoholfreier Sekt. Im Preis enthalten sind Stehtische mit Hussen.

GETRÄNKEPAUSCHALE (max. 6 Stunden)

ohne Wein..... 25,90 €

mit Wein..... 28,90€

Kinder (4 - 12 Jahre, abzgl. 30% Rabatt)..... 18,13 €

GETRÄNKEPAUSCHALE (max. 8 Stunden)

ohne Wein..... 29,90 €

mit Wein..... 32,90 €

Kinder (4 - 12 Jahre, abzgl. 30% Rabatt)..... 20,93 €

IN DER GETRÄNKPAUSCHALE SIND ENTHALTEN:

Sinalco Cola, Sinalco Orange, Sinalco Mix, Sinalco Zitrone, Sinalco Cola Zero, Schweppes Bitterlemon, Holunderblütenschorle, Apfelsaftschorle, Maracujasaftschorle, Johannisbeersaftschorle, Orangensaftschorle, Bananensaftschorle

Ensinger Mineralwasser: Classic & Still.

Alpirsbacher: Pils, Hefeweizen, Kristallweizen und Radler, sowie alkoholfreies Weizen und Pils.

Weine: Rotwein, Weißwein, Rosewein jeweils trocken & halbtrocken.

*Kaffeespezialitäten aus dem Vollautomaten werden nach Verbrauch abgerechnet.

Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. Ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.



WIR RUNDEN EURE FEIER AB...

STUHLHUSSE OHNE SCHLEIFENBAND	5,90 € / Stück
STUHLHUSSE MIT SCHLEIFENBAND	6,90 € / Stück
PHOTOBOX	300,00€
BEAMERMITLEINWAND/TV	50,00€
JBL PARTYBOX mit 2 Mikrofonen.....	60,00 €
WUNDERVOLL GEDECKTER TISCH	2,90 €/4,50 €
weiße Tischdecken mit hochwertigen, stoffähnlichen weiße Servietten, festlich gefaltet, Kerzen, Besteck und Wassergläser	
KAFFEEPAUSCHALE (max. 2 Stunden).....	7,90 €
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.	
Kuchengedeck ohne Kaffee	4,50 €
Sie bringen Ihren Kuchen selbst mit inkl. Kühlung der Kuchen, aufschneiden und anrichten auf Platten	
Wunschbuffet für Kinder 4 – 12 Jahre 50% Rabatt	

*Kaffeespezialitäten aus dem Vollautomaten werden nach Verbrauch abgerechnet.

Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. Ges. MwSt.,
Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige
Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.