

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE

FESTTAGS MAPPE

SEEMÜHLE



RESTAURANT

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 €
- CREPES RÖLLCHEN**
Wahlweise gefüllt mit Lachs oder Kräutercreme 6,90 €
- VITELLO TONNATO**
Poschiertes Kalbsfilet, kalt und hauchdünn geschnitten
mit Thunfisch und Kapernsoße 11,90 €
- ANTIPASTI-BUFFET ``VERONA``** (ab 20 Personen)
Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen, dazu Weißbrot 7,20 €
- ANTIPASTI-BUFFET ``MAILAND``** (ab 20 Personen)
Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen,
gefüllte Champignonköpfe und Paprikaschoten,
dazu hausgemachtes Pesto und Weißbrot 8,90 €
- ANTIPASTI-BUFFET ``TREVI``** (ab 20 Personen)
Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen,
Artischocken, Oliven, gefüllte Champignonköpfe & Paprikaschoten,
hausgemachtes Pesto und Weißbrot 13,90 €

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	

DESSERT

LIMETTEN-JOGHURT-MOUSSE.....	5,30 €
PANNA COTTA.....	5,60 €
BAYRISCH CREME NOUGAT	5,90 €
MOUSSE KOKOS-HIMBEER.....	5,90 €
ERDBEERMOSSE	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, dazu Brot	
KÄSEPLATTE	10,90 €
Heumilchkäse, Camembert, Limburger Ziegenkäse garniert mit Essiggemüse und Feigesenf, dazu Brot	

BUFFET „MEER UND FELD“

ab 50 Personen 46,50 € pro Person

VORSPEISEN

Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Antipasti
dazu frisches Weißbrot

SALATBUFFET

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

HAUPTSPEISEN

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

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Kartoffelgratin
Bunte Gemüseplatte der Saison

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
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
Bunte Gemüseplatte der Saison

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
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
Bunte Gemüseplatte der Saison

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
dazu Hausdressing und Croutons

HAUPTSPEISEN

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

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Kartoffelgratin
gebutterte breite Nudeln mit Gemüsestreifen
Bunte Gemüseplatte der Saison

DESSERT

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

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
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
Frischer Obstsalat mit Honig und Nüssen

FESTTAGSMENÜ 1

34,90 € pro Person

VORSPEISEN

Festtagssuppe
mit Grießklößchen, Marrklößchen, kleinen Maultaschen und Flädle

HAUPTSPEISEN

Kalbsrahmbraten an Mandelbrokkoli
dazu hausgemachte Spätzle

DESSERT

Weis & Dunkel 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

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, Orange, Mix, Zitrone, Cola Zero, Schweppes Bitterlemon, Holunderblütenschorle

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

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 €
BEAMER MIT LEINWAND / 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.