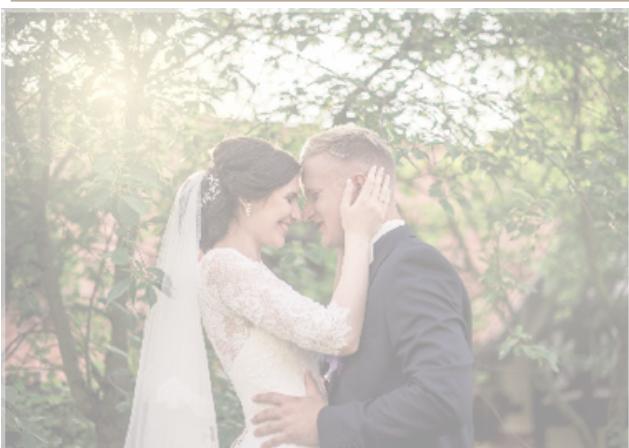


RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



FESTTAGS MAPPE



SEEMÜHLE VAIHINGEN

Seemühle 11
71665 Vaihingen Enz

07042 26070-70
www.seemuehle-vaihtingen.de
hallo@seemuehle-vaihtingen.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 €

SUPPEN

BLUMENKOHLCREMESUPPE	5,10 €
BROKKOLICREMESUPPE	5,10 €
GARTENKRÄUTERSUPPE	5,10 €
TOMATENCREMESUPPE	5,10 €
MAULTASCHEN IN DER BRÜHE	5,10 €
GEMÜSEJULIENNE IN GEMÜSEBRÜHE	4,80 €
HOCHZEITSSUPPE mit Grießklößchen, Markklößchen, Maultaschen & Flädle	6,20 €
KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE mit Sherry und Käsestangen	8,30 €
SPARGELCREMESUPPE mit Spargelstückchen	(SAISONPREIS)
PFIFTERLINGCREMESUPPE mit frischen Pfifferlingen	(SAISONPREIS)
HOKKAIDO KÜRBISCREMESUPPE mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kernöl	(SAISONPREIS)

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

Buffet „MEER UND FELD“
ab 50 Personen 36,50 € pro Person

Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
dazu frisches Weißbrot

Salatbuffet

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Linsensalat aus Plochinger Linsen
Karotten-Apfel-Salat
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
Bunter Nudelreis
Bunte Gemüseplatte der Saison

Buffet „Stromberg“
ab 50 Personen 38,50 € pro Person

Vorspeisen

Flädle gefüllt mit Champignons auf Rucola und Pesto
Geräuchertes Lachs-Tatar mit Apfel-Curry-Chutney

Salatbuffet

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Karotten-Apfel-Salat
hausgemachter Karoffelsalat
Chicoree-Mandarinen Salat
dazu Hausdressing und Croutons

Hauptspeisen

Rosa gebratene Lammkeule am Buffet tranchiert
geschmorter Rindersaftbraten
gebratenes Zanderfilet

dazu Lembergersoße und Kräuter-Rießlingsoße

Beilagen

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Rosmarinkartoffeln
Serviettenknödel
Bunte Gemüseplatte der Saison

Buffet „Kaltenstein“
ab 50 Personen 39,90 € 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
Karotten-Apfel-Salat
hausgemachter Karoffelsalat
Chicoree-Mandarinen Salat
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
Kartoffelgratin
Blattspinat
Bunte Gemüseplatte der Saison

Buffet „Mühlbach“
ab 50 Personen 43,90 € pro Person

Vorspeisen

“ANTIPASTI VERONA” Mediterranes, gegrilltes Gemüse
in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen, dazu Weißbrot

Salatbuffet

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Karotten-Apfel-Salat
hausgemachter Kartoffelsalat
Tomate-Mozzarella-Salat
dazu Hausdressing und Croutons

Hauptspeisen

Schweinelende vom Landschwein am Stück gebraten
Putenrollbraten gefüllt mit Brät, Brot und frischen Kräutern
gebratenes Zanderfilet im Gemüsebett

dazu Morchelrahmsauce und Rieslingsauce

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 46,90 € 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
Karotten-Apfel-Salat
hausgemachter Karoffelsalat
Chicoree-Mandarinen Salat
dazu Hausdressing und Croutons

Hauptspeisen

Roastbeef am Buffet tranchiert, dazu Lembergerjus
Kalbsrahmbraten
gebratenes Lachsfilet auf Fenchelbett, dazu Pernodsoße
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
31,90 € pro Person

Vorspeisen

Festtagssuppe
mit Grießklösschen, Markklösschen, kleinen Maultaschen und Flädle

Hauptspeisen

Kalbsrahmbraten an Mandelbrokkoli
dazu hausgemachte Spätzle

Dessert

Grießflammerie auf Fruchtspiegel

Festtagsmenü 2
34,90 € 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 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 Hussen.

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 Hussen.

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	100 € je angefangene Stunde
02:00 - 04:00 Uhr	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.

