

RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



HIGHLIGHT MAPPE



SEEMÜHLE VAHINGEN

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 €

Highlightmenü 1
ab 15 Personen 29,90 € pro Person

Rinderkraftbrühe mit Flädle

~

Zarter Rinderbraten an Speckbohnen
dazu hausgemachte Spätzle mit Schmelze und kräftiger Bratensoße

~

Vanilleeis mit heißen Gewürz-Kirschen

Highlightmenü 2
ab 15 Personen 32,90 € pro Person

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen

~

Am Stück gegarte Schweinelende auf Waldpilzrahmsoße
mit hausgemachte Spätzle und buntem Gemüse

~

Weißes und Dunkles Mousse au Chocolat
auf Fruchtspiegel

Buffet „Schwabe“
ab 15 Personen 20,90 € pro Person

Salat vom Buffet
~
panierte Schnitzel von der Pute
Zarter Rinderbraten
~
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Bunte Gemüseplatte
~
Kräftige Bratensoße

Buffet „Gemüsegarten“
ab 15 Personen 22,90 € pro Person

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern
~
Cog au Vin
Ossobuco
~
Rissolet Kartoffeln
Linguine mit Gemüsestreifen
Bunte Gemüseplatte

**Buffet „Sonnenschein“
ab 20 Personen 35,50 € pro Person**

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Pesto
Ziegenkäse mit Honig gratiniert mit frischen Kräutern
und Nüssen auf Rucola
dazu frisches Brot und Baguette

Hauptspeisen

Saftiger Rinderbraten mit geschmälzten Zwiebeln
Geschnetzeltes von der Pute mit frischen Pilzen in Rahmsoße
Mediterranes Gemüse
an frischem Rucola und Pesto

Beilagen

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Gebutterte Bandnudeln mit Gemüsestreifen
Hausgemachte Serviettenknödel
Bunte Gemüseplatte der Saison

Salatbuffet

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Krautsalat
Karotten-Apfel-Salat
dazu Hausdressing, Croutons

**Buffet „Spaziergang“
ab 20 Personen 37,90 € pro Person**

Vorspeisen

Röllchen vom rosa gebratenem Roastbeef gefüllt mit Tomatenconfit
Hausgebeizter Limonen Ingwer Lachs mit Dip
dazu frisches Brot und Baguette

Hauptspeisen

Saftiger Kalbsrahmbraten
Mandelschnitzel von der Pute
Zanderschnitte auf Traubenkraut

Beilagen

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Kartoffelgratin
Bunter Gemüse Nudelreis
Bunte Gemüseplatte der Saison

Salatbuffet

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Krautsalat
Karotten-Apfel-Salat
dazu Hausdressing, Croutons

Buffet „VAI to the World“
ab 20 Personen 41,60 € pro Person

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit rotem Zwiebel an Portwein Gellee
Vitello Tonado dazu Tunfisch-Kapern-Soße
dazu frisches Brot und Baguette

Hauptspeisen

Ganze Kalbshälfte, frisch tranchiert am Buffet
Coq au Vin
gebratene Steinbeiser-Schnitte auf Zucchini-Bett

Beilagen

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Hausgemachte Serviettenknödel
Linguine mit bunten Gemüsestreifen
Bunte Gemüseplatte der Saison

Salatbuffet

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Krautsalat
Karotten-Apfel-Salat
dazu Hausdressing, Croutons

DESSERT

Dessertbuffet „Obstwiese“
6,90 € pro Person

Mascarponecreme mit Apfel-Birnen-Ragout
Obstsalat

Dessertbuffet „Black and White“
7,20 € pro Person

Mousse von Zartbitter Schokolade
Panna Cotta mit Sauerkirsch-Ragout

Dessertbuffet „Summerbreeze“
8,90 € pro Person

Creme Brulee
Himbeer-Sahne-Quark
Joghurt-Limonen-Terrine mit Melonen-Minze-Salat

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) 7,90 € pro Person
Sie bringen Ihren Kuchen selbst mit
inkl. Kühlung der Kuchen, Aufschneiden, Anrichten auf Platten
Brühkaffee, Tee und Kakao

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.
*Kaffeesezialitäten 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 antroposophischer 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.

