



HIGHLIGHT 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 hauchdünns 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.



BUFFET „SCHWABE“

ab 20 Personen 25,90 € pro Person

SALATBUFFET

Eichblatt, Gurkensalat mit frischen Kräutern,
Karottensalat, hausgemachter Kartoffelsalat

HAUPTSPEISEN

panierte Schnitzel von der Pute
Zarter Rinderbraten

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze,
Kartoffelgratin, bunte Gemüseplatte und eine kräftige Bratensoße

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 „SONNENSCH EIN“

ab 20 Personen 39,90 € pro Person

VORSPEISEN

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

HAUPTSPEISEN

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

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze,
hausgemachte Serviettenknödel,
bunte Gemüseplatte der Saison

SALATBUFFET

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt,
Gurkensalat mit frischen Kräutern,
Krautsalat, Karottensalat, dazu Hausdressing und Croutons

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 „SPAZIERGANG“

ab 20 Personen 42,90 € pro Person

VORSPEISEN

Röllchen vom rosa gebratenem Roastbeef gefüllt mit Tomatenconfit,
hausgebeizter Limonen Ingwer Lachs mit Dip, dazu frisches Brot

HAUPTSPEISEN

Saftiger Kalbsrahmbraten,
Mandelschnitzel von der Pute,
Zanderschnitte auf Traubenkraut

BEILAGEN

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

SALATBUFFET

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt,
Gurkensalat mit frischen Kräutern,
Krautsalat, Karottensalat, dazu Hausdressing und Croutons

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 „VAI TO THE WORLD“

ab 25 Personen 45,60 € pro Person

VORSPEISEN

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

HAUPTSPEISEN

Ganze Kalbshälfte, frisch tranchiert am Buffet,
gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Käse,
gebratene Steinbeiser-Schnitte auf Zucchini-Bett

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze,
Linguine mit bunten Gemüsestreifen,
bunte Gemüseplatte der Saison

SALATBUFFET

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt,
Gurkensalat mit frischen Kräutern,
Krautsalat, Karottensalat, dazu Hausdressing und Croutons

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

DESSERTBUFFET „SUMMERBREEZE“

7,90 € pro Person

Himbeermousse und

Joghurt-Limonen-Terrine mit Melonen-Minze Salat

DESSERTBUFFET „OBSTWIESE“

8,90 € pro Person

Mascarponecreme mit Apfel-Birnen-Ragout
und Obstsalat

DESSERTBUFFET „BLACK AND WHITE“

8,90 € pro Person

Mousse von Zartbitter Schokolade und
Panna Cotta mit Sauerkirsch-Ragout



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 weißen 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.