RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE

HIGHLIGHT MAPPE

SEEMÜHLE

RESTAURANT

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE

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 Champignonköfe & Paprikaschoten,
hausgemachtes Pesto und Weißbrot ..... 13,90 €

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

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE

SEEMÜHLE
RESTAURANT

BUFFET „SCHWABE"

ab 20 Personen 25,90 € pro Person

Salat vom Buffet

panierte Schnitzel von der Pute
Zarter Rinderbraten

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Kartoffelgratin
Bunte Gemüseplatte

Kräftige Bratensoße

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

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE

SEEMÜHLE
RESTAURANT

BUFFET „SONNENSCHEIN"

ab 20 Personen 39,90 € pro Person

VORSPEISEN

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Pesto
Ziegenkäse mit Honig gratiniert mit frischen Kräutern
und 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., Preisäderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE

SEEMÜHLE
RESTAURANT

BUFFET „SPAZIERGANG"

ab 20 Personen 42,90 € pro Person

VORSPEISE

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., Preisäderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE

SEEMÜHLE
RESTAURANT

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 Kalbshüfte, frisch tranchiert am Buffet
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat & 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., Preisäderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE

SEEMÜHLE
RESTAURANT

DESSERT

DESSERTBUFFET „SUMMERBREEZE"
7,90 € pro Person

Himbeermousse
Joghurt-Limonen-Terrine mit Melonen-Minze Salat

DESSERTBUFFET „OBSTWIESE"
8,90 € pro Person

Mascarponecreme mit Apfel-Birnen-Ragout
Obstsalat

DESSERTBUFFET „BLACK AND WHITE"
8,90 € pro Person

Mousse von Zartbitter Schokolade
Panna Cotta mit Sauerkirsch-Ragout

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

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE

SEEMÜHLE
RESTAURANT

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.

*Kaffeespezialitäten aus dem Vollautomaten werden nach Verbrauch abgerechnet.

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

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE

SEEMÜHLE
RESTAURANT

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 Wasserglässer

KAFFEEPAUSCHALE (max. 2 Stunden) ..... 7,90 €
Kinder (4 – 12 Jahre, abzgl. 50% Rabatt)
Sie bringen Ihren Kuchen selbst mit inkl. Kühlung der Kuchen, Aufscheneiden,
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

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