

RESTAURANT FÜR MODERNE &  
HEIMISCHE KÜCHE

# HOCHZEITS 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

<b>AUSWAHL VON GESALZENER BUTTER; KRÄUTERQUARK &amp; GRIEBENSCHMALZ</b> .....	4,00 €
<b>CREPES RÖLLCHEN</b> Wahlweise gefüllt mit Lachs oder Kräutercreme .....	6,90 €
<b>VITELLO TONNATO</b> Poschiertes Kalbsfilet, kalt und hauchdünn geschnitten mit Thunfisch und Kapernsoße .....	11,90 €
<b>ANTIPASTI-BUFFET ``VERONA``</b> (ab 20 Personen) Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen, dazu Weißbrot .....	7,20 €
<b>ANTIPASTI-BUFFET ``MAILAND``</b> (ab 20 Personen) Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl von der Ölmühle Illingen, gefüllte Champignonköpfe und Paprikaschoten, dazu hausgemachtes Pesto und Weißbrot .....	8,90 €
<b>ANTIPASTI-BUFFET ``TREVI``</b> (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 ..... 27,90 €

Kinder (4 – 12 Jahre, abzgl. 30% Rabatt) ..... 18,13 €

**GETRÄNKEPAUSCHALE** (max. 8 Stunden)

ohne Wein ..... 29,90 €

mit Wein ..... 31,90 €

Kinder (4 – 12 Jahre, abzgl. 30% Rabatt) ..... 20,93 €

### IN DER GETRÄNKPAUSCHALE SIND ENTHALTEN :

**Sinalco:** Cola, Orange, Mix, Zitrone, Cola Zero.

**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 €

## **WUNDERVOLL GEDECKTER TISCH** .....

3,50 €  
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.

Wunschbuffet für Kinder 4 – 12 Jahre 50% Rabatt

**Raummiete Saal** : 400 € für eine Personanzahl unter 70 Pax

**Raummiete Nebenraum** : 200 €

### **Bedienungsgeld inklusive**

Nachzuschlag

00:00 – 02:00 Uhr ..... 150 € je angefangene Stunde

02:00 – 04:00 Uhr ..... 200 € je angefangene Stunde

\*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.