

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE

WINTER MAPPE

SEEMÜHLE



RESTAURANT

BUFFET „TANNENBAUM“

ab 30 Personen 33,90 € pro Person

VORSPEISE

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Pesto
Rote Beete Carpaccio auf Feta & Rucicola
dazu frisches Brot und Baguette

HAUPTSPEISEN

Saftiger Rinderbraten mit geschmälzten Zwiebeln
Geschnetzeltes von der Pute
mit frischem Pilzen in Rahmsoße

BEILAGEN

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

SALATBUFFET

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Rotkohlsalat
Kartoffel-Kürbissalat
dazu Hausdressing, Croutons

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE



BUFFET „STERNSCHNUPPE“

ab 30 Personen 40,90 € pro Person

VORSPEISE

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

HAUPTSPEISEN

Saftiger Hirschkalbsbraten
Mandelschnitzel von der Pute
Lachs in der Sesamkruste

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Kartoffelgratin
Bunte Gemüseplatte der Saison

SALATBUFFET

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Rotkohlsalat
Kartoffel-Kürbissalat
dazu Hausdressing, 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.

RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE



BUFFET „GLOCKENLEUTEN“

ab 30 Personen 43,90 € pro Person

VORSPEISE

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

HAUPTSPEISEN

Am Stück gebraten Gänsekeule
Zanderschnitte auf buntem Gemüsebett
Geschmorte Hirschkalbskeule

BEILAGEN

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Hausgemachte Serviettenknödeln
Linguine mit buntem Gemüsestreifen
Rotkohl

SALATBUFFET

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

**RESTAURANT FÜR MODERNE &
HEIMISCHE KÜCHE**



WEIHNACHTSSTÄNDLE

9,90 € pro Person

WEIHNACHTLICHER EMPFANG AUF UNSEREM WEIHNACHTSPLATZ

WIR VERWÖHNEN SIE MIT DIESEN LECKEREIN

HEISSEM GLÜHWEIN

HAUSGEMACHTER GLÜHAPFELSAFT VON DEN

HEIMISCHEN STREUOBSTWIESEN

WEIHNACHTLICHEN PLÄTZCHEN

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 „ENGEL“

7,80 € pro Person

Mascarponecreme mit Apfel-Birnen-Ragout
Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesoße

DESSERTBUFFET „CHRISTKIND“

8,10 € pro Person

Mousse vom Lebkuchen mit Orangen-Ragout
Panna Cotta mit Sauerkirsch-Ragout

DESSERTBUFFET „NIKOLAUS“

9,10 € pro Person

Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelkompott
Nougat Mousse mit Mango-Bananen Culis
Hausgemachtes Glühweinsorbe

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

3,10 €
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.