RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.

SEEMÜHLE
RESTAURANT

WINTER-MAPPE

SEEMÜHLE VAIHINGEN
Seemühle 11
71665 Vaihingen Enz

07042 26070-70
www.seemuehle-vaihingen.de
hallo@seemuehle-vaihingen.de

RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.

SEEMÜHLE
RESTAURANT

Feiern in der Seemühle

HAUS DER BADEN-WÜRTTEMBERGER WEINE
AUSGEZEICHNET ★★★

Schmeck den Süden
Gastronomen
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.

SEEMÜHLE
RESTAURANT

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.

RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE 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.

EMPFANGEN WIR IHRE GÄSTE FEIERLICH

Starten wir auf unserem Weihnachtsplatz mit einem tollem Empfang und genießen leckeren Glühwein oder alkoholfreien Punsch.

UND VERWÖHNEN UNSEREN GAUMEN MIT EINEM LECKEREN STARTER

Der geruch nach heißen Maronen, leckeren Weihnachsplätzchen, hausgemachtem Kaiserschmarren oder in der Riesenpfanne flambierte Äpfelchen mit Zimt bleiben Ihre Gäste auch lange nach Ihrer Feier in toller Erinerung.

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.

Weihnachtsständle
7,60 € pro Person

Weihnachtlicher Empfang auf unserem Weihnachtsplatz

Wir veröhnen Sie mit diesen Leckereien

Heißem Glühwein
hausgemachter Glühapfelsaft von den
heimischen Streuobstwiesen
Weihnachtlichen Plätzchen

Weihnachtsständle
9,90 € pro Person

Weihnachtlicher Empfang auf unserem Weihnachtsplatz

Wir veröhnen Sie mit diesen Leckereien

Heißem Glühwein
hausgemachter Glühapfelsaft von den
heimischen Streuobstwiesen
Weihnachtlichen Plätzchen Heißen
Maronen

Weihnachtsständle
11,90 € pro Person

Weihnachtlicher Empfang auf unserem Weihnachtsplatz

Wir veröhnen Sie mit diesen Leckereien

Heißem Glühwein
hausgemachter Glühapfelsaft von den
heimischen Streuobstwiesen
Weihnachtlichen Plätzchen
Hausgemachtem Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelkompott
Flambierte Zimt-Äpfelchen

Die Preise verstehen sich 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 Glühweinsorbet

Mini-Fruchtspieße
mit Vollmilch Schokolade und weißer Schokolade

Apfel	2,10 €
Banane	2,10 €
Ananas	2,50 €
Traube	2,80 €

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

Buffet „Tannenbaum“
ab 50 Personen 28,10 € pro Person

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Pesto
dazu frisches Brot und Baguette

Hauptspeisen

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

Beilagen

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

Salatbuffet

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

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

Buffet „Sternschnuppe“
ab 50 Personen 37,20 € pro Person

Vorspeisen

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
Krautsalat
Karotten-Apfel-Salat
dazu Hausdressing, Croutons

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

Buffet „Glockenleuten“
ab 50 Personen 39,80 € pro Person

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

Am Stück gebraten Gans, frisch tranchiert am Buffet
Zanderschnitte auf buntem Gemüsebett
geschmorte Rehkeule

Beilagen

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

Salatbuffet

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

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.

SEEMÜHLE
RESTAURANT

Mal was außergewöhnliches?

BBQ
Gulasch vom offenen Feuer
Sac vom Kalb/Huhn / Gemüse
Caciocavallo (italienische Käsespezialität)

BBQ- Dessert
Flambierte Ananas
Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne
Kleine Crepes

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.

SEEMÜHLE
RESTAURANT

Mal was außergewöhnliches?

Vorspeise

Wildschinken mit Cranberry-Chutney
Ziegen-Thymian-Pannacotta mit einer Paprika-Vinaigrette
Gemüse Tortilla mit Dip

Hauptgericht

gegrillter Blumenkohl
Rindersteak aus dem Beefer
Pollo fino
Steak vom Schweinehals
Merguez

Salatbuffet

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

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

Buffet „Burning Christmastree“

Vorspeise

Rote Beete Carpaccio mit Rucola und Sesam
Geräucherter Lachs "Teriyaki-Style" mit Kürbis Chutney

Hauptgericht

Sac vom Geflügel auf Wurzelgemüse
BBQ-Würfel vom Schweinebauch
Mit Bergkäse gefüllte Putenröllchen
gefüllte Zucchini

Beilagen

Smoked Potatoes
Wurzelgemüsepfanne
Dips, Soßen & Brot

Salatbuffet

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

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

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) 9,50 € 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	20,90 €	pro Person
mit Wein	22,90 €	pro Person
Kinder (4-12 Jahre, abzgl. 30% Rabatt)	13,23 €	pro Person

Getränkepauschale max. 8 Std.

ohne Wein	24,90 €	pro Person
mit Wein	26,90 €	pro Person
Kinder(4-12 Jahre, abzgl. 30% Rabatt)	15,33 €	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, Bitter Lemon
Alpirsbacher: Pils, Hefeweizen, Kristallweizen und Radler
sowie alkoholfreies Weizen und Pils
Rotwein, Weißwein, Roséwein

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.
*Kaffeespezialitäten aus dem Vollautomaten werden nach Verbrauch abgerechnet.

RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE 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	50,00 €

Wundervoll gedeckter Tisch — 2,90 € pro Person
weiße Tischdecken mit hochwertigen, stoffähnlichen Servietten, festlich gefaltet, Kerzen,
Besteck und Wassergläser

Kaffeepauschale (max. 2 Std.) — 7,90 € pro Person
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 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.
*Kaffeespezialitäten aus dem Vollautomaten werden nach Verbrauch abgerechnet.

RESTAURANT FÜR MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.

SEEMÜHLE
RESTAURANT

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 oberstes Ziel des ambitionierten Integrationsunternehmens - nach § 132 SBG 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 Heilpädagogis- chen 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.

INKLUSIONS UNTERNEHMEN
BADEN-WÜRTTEMBERG