



***BUFFETVORSCHLÄGE &
WEITERE INFORMATIONEN*** [\(Seite 14/15\)](#)

Buffet Dammühle

Serviert: Kartoffelcremesuppe mit Lauchöl und Croûtons

Vom Buffet

Blattsalate mit Schmanddressing und Apfelvinaigrette

Krustenbraten vom Spanferkel mit Weißbiersoße

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsoße

Kleine Schnitzel von der Hähnchenbrust

Geschmorte Rinderhuft mit Burgundersoße

Dazu eine bunte Gemüseauswahl, Kartoffelauflauf, Pilaw-Reis, Spätzle und Kroketten

Kleines Dessertbuffet mit

Schmandmousse, Vanille Crème brûlée, Vanilleeis und Waldbeerengrütze

Preis: € 29,50 pro Person



DAMMÜHLE

H O T E L - R E S T A U R A N T

Buffet Marburg

Vorspeisen

Hessischer Kartoffelsalat mit Gurke, Speck und Schnittlauch
Cole Slaw – amerikanischer Krautsalat
Gegrillte Feldfrüchte mit Knoblauch, Balsamessig und Olivenöl
Blattsalate mit zweierlei Dressings
Ziegenkäse mit Feige und Schinken
Roastbeef, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten mit Remouladensoße

Cremesuppe von passierten Tomaten

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten von der Rinderhuft
Panierte Schnitzelchen vom Schweinerücken
Gebratene Filets von Lachs und Zander mit Weißweinsoße
Bunte Gemüseauswahl, Kartoffelaufbau, Spätzle, Reis und Kroketten
Vegetarisch: Bandnudeln mit zweierlei Soßen

Dessertbuffet

Schmandmousse, Crème brûlée, Vanilleeis und Waldbeerengrütze

Preis: € 32,00 pro Person



Buffet Mühlenrad I

Servierter Vorspeisenteller nach Saison

Frühling: Salat von weißem und grünem Spargel mit spanischem Rinderschinken, Ziegenkäse Crème brûlée, gebratene Jakobsmuschel auf Chutney und Tatar von hausgebeiztem Lachs

Sommer: Vitello tonnato, marinierte Gemüse, Tomate mit Mozzarella, gebratene Riesengarnele mit Aioli, Rucolasalat und Serranoschinken mit Feige

Herbst und Winter:

Gänseleber Crème brûlée mit Apfel brioche, gebratene Jakobsmuschel auf Apfel-Lauchsalat, zweierlei vom Ziegenkäse mit Kürbis und Feldsalat

Oder

Vorspeisenbuffet

Rauchforellenfarce mit Schmand im Crêpesmantel

Orangengebeizter schottischer Lachs mit Gurken-Dill-Crème fraîche

Pfefferstremelchen und traditionell geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Soße

Luftgetrocknete Salami und spanischer Rinderschinken mit Feige und Melone

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit Kapernäpfeln und Parmesan

Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz mit Basilikum-Thunfischsoße

Karamellisierter Ziegenkäse

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Blattsalate der Saison

Bitte wählen Sie eine Variante – Vorspeisenteller oder Vorspeisenbuffet



Hauptgerichte vom Buffet

Roastbeef vom argentinischen Angus mit gebackenen Zwiebeln,
Sc. Hollandaise und Kräuterbutter

Geschmorte Kalbsbäckchen in eigener Soße

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Rotweinschalottensoße

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Dijonsensoße

dazu bunte Gemüseauswahl, Tagliatelle, Pilaw-Reis, Kroketten und
Kräuterkartoffeln

Vegetarisch: Kleine Semmelklößchen mit Ragout von Pilzen der Saison

Dessertbuffet

Mousse von weißer Schokolade, Crème brûlée und Panna cotta,
Tonka-Bohnenmousse au chocolat, Himbeermousse-Bisquitschnitte,
Waldbeerengrütze und frischer Obstsalat

Preis: € 41,50 pro Person mit serviertem Vorspeisenteller

€ 43,50 pro Person mit Vorspeisenbuffet



Buffet Mühlenrad II (ab 60 Personen)

Servierter Vorspeisenteller oder Vorspeisenbuffet wie beim Buffet Mühlenrad I

Hauptgerichte

An der Front-Cooking Station à la minute vor dem Gast zubereitet:
Tranchen vom Rinderfilet und Short-Rib mit getrüffeltem Selleriepüree und Rotweinsauce

Rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet

Barbarie-Entenbrust mit Rotweinschalottensauce

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Dijonsenfsoße

dazu bunte Gemüseauswahl, Tagliatelle, Pilaw-Reis, Kroketten und
Kräuterkartoffeln

Vegetarisch: Kleine Semmelklößchen mit Ragout von Pilzen der Saison

Dessertbuffet

Mousse von weißer Schokolade, Crème brûlée und Panna cotta,
Tonka-Bohnenmousse au chocolat, Himbeermousse-Bisquitschnitte,
Waldbeerengrütze und frischer Obstsalat

Preis: € 44,00 pro Person mit serviertem Vorspeisenteller

€ 46,00 pro Person mit Vorspeisenbuffet



GRILLBUFFET „Standard“ (von April bis September)

Hessischer Kartoffelsalat mit Gurke, Speck und Schnittlauch

Klassischer Nudelsalat und Cole Slaw – amerikanischer Krautsalat

Gegrillte Champignons mi Balsamico in Olivenöl

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Dazu Auswahl an knusprigem Baguette und Brot

Vom Holzkohlegrill:

Marinierte Schweinenackensteaks

Rinds- und Schweinswürstchen

Geflügelbrust am Spieß mit Chili und Paprika mariniert

dazu Schnittlauchdip, Aioli, Tomaten-Chilidip, Senfauswahl und gebackene Kartoffelwedges

Schmandmousse, Crème brûlée, Vanilleeis und Waldbeerengrütze

Preis: € 25,00 pro Person



GRILLBUFFET „Gourmet“ (von April bis September)

Hessischer Kartoffelsalat mit Gurke, Speck und Schnittlauch

Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl

Caesar´s Salad mit geröstetem Speck, Parmesan und Croûtons

Klassischer Nudelsalat und Cole Slaw – amerikanischer Krautsalat

Tomate mit Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Rucolasalat und Blattsalat mit zweierlei Dressing

Eingelegter Schafskäse, Kräuteroliven, Trockentomaten und Kapern

Dazu Auswahl an knusprigem Baguette und Brot

Von der Grillstation

Saftiger Spanferkelnackен im Ganzen gegart und am Buffet aufgeschnitten

Flanksteak vom argentinischen Angus

Grobe Bratwurst

Geflügelspieße mit Paprika mariniert

Pikante Garnelenpfanne mit Chili, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl

Geschwenkte Pilze mit Kräutern, dazu Bandnudeln und Parmesan

Mediterranes Gemüse, Maiskolben, Ofenkartoffeln mit Crème fraîche und Kartoffelwedges

Schnittlauchdip, Aioli, Tomaten-Chilidip und Senfauswahl

Dessertbuffet

Mousse au chocolat, Panna cotta, Crème brûlée, Obst und Waldbeerengrütze

Preis: € 36,00 pro Person



Barbecue (ab 60 Personen) (von April bis September)

Vitello tonnato, Kalbstafelspitz, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten mit Basilikum-Thunfischsoße und gebeiztem Thunfisch

Carpaccio vom heimischen Jungbullen mit Parmesan und Kapern

Caesar´s Salat mit geröstetem Speck, Parmesan und Croûtons

Riesengarnelen mit Aioli, Jakobsmuscheln auf Ananas-Lauchsalat und gebeizter schottischer Lachs mit Gurken-Dill Crème fraîche, Shrimps mit Avocado

Cecina de Leon – spanischer luftgetrockneter Rinderschinken mit Wasser- und Cantaloupemelone

Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto

Bunte Blattsalate, Cole Slaw – amerikanischer Krautsalat - und Rucolasalat

Dazu Auswahl an knusprigem Baguette und Brot

Von der Grillstation

Filet von der Dorade mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl

„Presa“ Nackenstück vom Ibericoschwein am Stück gegart und am Buffet tranchiert

Flanksteaks vom argentinischen Angusrind

Stielkoteletts vom Weidelamm

Gefüllte Champignonköpfe und Minipaprika

dazu mediterranes Gemüse, Maiskolben, Ofenkartoffeln und Wedges

Schnittlauchdip, Aioli, Tomaten-Chilidip und Kräuterbutter

Dessertbuffet

Crème brûlée, Panna cotta, Tonka-Bohnenmousse au chocolat, Passionsfruchtmousse-Bisquitschnitte und frischer Obstsalat

Preis: € 44,00 pro Person



Fortsetzung Barbecue (ab 60 Personen)

Auf Wunsch können Sie das Barbecue um zwei Komponenten erweitern

Aus dem Wok: Knackiges Gemüse, asiatisch gewürzt mit Curry, Terriakyoße und Chili, wahlweise Streifen von der Geflügelbrust, Garnelen oder pur, dazu Duftreis

Aufpreis: € 5,00 pro Person

Frische Pasta aus dem Parmesanlaib mit Trüffel

Aufpreis: € 5,00 pro Person

Die Zubereitung wird für die Gesamtzahl Ihrer Gäste kalkuliert und berechnet.



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons

Parmesan mit altem Balsamico und Oliven

Vitello tonnato, Kalbstafelspitz, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten mit Basilikum-Thunfischsoße

Luftgetrockneter Schinken und Salami mit Pfefferfeige und Cantaloupemelone

Carpaccio vom heimischen Jungbullen mit Parmesan und Kapern

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten und Insalata mista

Hauptgerichte

Doradenfilet mit Safransoße auf Blattspinat

Geschmorte Lammhufte mit Thymiansoße

Kalbsrückensteaks unter der Parmesankruste gebacken

dazu mediterranes Gemüse, Kräuterkartoffeln, Pasta und Gnocchi

Vegetarisch: Mit Polenta gefüllte Minipaprika auf Tomatensugo

Dessertbuffet

Panna cotta, Tiramisu, Amarettinimousse und frischer Obstsalat

Preis: € 38,50 pro Person



Vorschläge zum Aperitif oder Empfang (min. Menge 20 Stück pro Sorte)

Crostini mit verschiedenen Pesto	€ 2,00 / Stück
Bruschetta mit Tomate und Knoblauch	€ 2,20 / Stück
Bruschetta mit Blauschimmelkäse und Honig	€ 2,80 / Stück
Tomate-Mozzarella-Spieße	€ 2,50 / Stück
Kleine Lachssandwiches	€ 3,50 / Stück
Grissini mit Schinken	€ 2,80 / Stück
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen	€ 3,20 / Stück
Riesengarnle mit Aioli im Glas	€ 4,50 / Stück
Minifrikadelle auf Kartoffelsalat	€ 2,80 / Stück
Chips und Nüsse	€ 2,00 / Portion
Oliven und Schafskäse	€ 3,50 / Stück

Mitternachtsimbiss

Rustikale Wurst- und/oder Käseauswahl mit Brot und Butter	€ 5,00 / Person
zusätzlich mit frischem Obst	€ 6,00 / Person
Deftige Gulaschsuppe mit Brot	€ 6,00 / Person
Pikante Currywurst mit Baguette	€ 4,50 / Person



Auszüge aus unserer Weinkarte 0,75 l (Sofern nichts anderes vermerkt ist, sind die Weine trocken)

Weißwein

Pfalz	Grauburgunder Weingut Keth, Offstein	€ 22,00
	Riesling vom Löss Weingut Hochdörffer	€ 22,00
Rheingau	Riesling Robert Weil	€ 25,00
Baden	Grauburgunder Franz Keller, Schwarzer Adler	€ 23,00
	Oktav Grauburgunder Weingut Dr. Heger	€ 27,00
Mosel	Bernkasteler Riesling Kabinett, halbtrocken Staatliches Friedr. Wilhelm Gymnasium, Trier	€ 24,00
Loire	Pouilly Fume Les Loges Pierre marchand & Fils, Pouilly-sur-Loire	€ 32,00
Südtirol	Riff Pinot Grigio Weingut Lageder	€ 22,00

Weißherbst

Baden	Eichstetter Vulkanfelsen Spätburgunder Weißherbst QbA Badischer Winzerkeller Breisach	€ 23,50
-------	---	---------



Rotwein

Baden	Spätburgunder Rotwein Weingut Franz Keller	€ 23,00
Ahr	Marienthaler Spätburgunder Rotwein, halbtrocken Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal	€ 25,50
Bordeaux	Château de Lavagnac Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug	€ 24,00
Beaujolais	Château du Basty Beaujolais Villages	€ 25,00
Piemont	Barbera d'Alba Giovanni Negro, 1,5 l Magnum-Flasche	€ 45,00
Südtirol	Riff Merlot Cabernet Weingut Lageder	€ 23,00
Rioja	Marquès de Murrieta Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono	€ 31,00
La Mancha	Don Fadrique Tinto Reserva	€ 22,00

Aperitif

Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 19,50
Taittinger Champagner, brut	€ 54,00
Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl	€ 3,80
Aperol 2 cl	€ 2,50
Orangensaft pro Liter	€ 10,80

Andere Getränke

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro Liter	€ 8,40
Gerolsteiner Sprudel, Medium oder naturell 0,75 l	€ 5,50
Softgetränke 0,2 bis 0,33 l	zwischen € 3,00 und € 3,50

Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Absprache berechnet.



... was Sie noch wissen sollten...

Die pauschale **Raummiete** für unsere Räumlichkeiten beträgt

Kuhstall: € 2.000,00

Kaminzimmer: € 1.500,00

Salon: € 500,00

Die Raummiete entfällt, sobald Sie einen gastronomischen Umsatz tätigen.

Buffets bieten wir **ab 25 Personen** an. Für eine kleinere Personenzahl empfehlen wir ein einheitliches Menü zu wählen. Dieses können Sie sich aus dem jeweiligen aktuellen à la carte Angebot zusammen stellen oder unsere Küchenchefin kreiert unter saisonalen Gesichtspunkten und nach Ihren Wünschen individuell – selbstverständlich auch immer für mehr als 20 Personen.

Kinderpreise bei Buffets:

bis 6 Jahre

€ 7,00 pauschal

6 – 12 Jahre

50 % des Preises

Kindermenüs nach Absprache und Wunsch.

Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und 19% Mehrwertsteuer.

Grundsätzlich stellen wir weiße **Tischwäsche mit Stoffservietten**. Wir verfügen über verschiedene Arten von Kerzenleuchtern und stellen diese mit Kerzen ohne Aufpreis zur Verfügung. Sollten Sie diesbezüglich eigene Wünsche haben, obliegt die Organisation Ihnen.

Gerne erstellen wir **Menükarten** in einem hochwertigen Dammühlen-Umschlag. Wir berechnen dafür € 2,50 pro Stück. – Eine unwiederbringliche Erinnerung. (Mindestmenge 8 Stück)
Alternativ vergrößern wir das Speisenangebot auf Poster-Größe und stellen es in einem Rahmen auf einer Staffelei neben das Buffet. (Größe DIN A 2). Die Kosten hierfür liegen bei € 10,--.

Sollten Sie zum Kaffeetrinken oder einem Mitternachtsimbiss **eigenen Kuchen** mitbringen, berechnen wir eine Servicepauschale von € 15,-- pro Kuchen für die Bereitstellung und Reinigung von Porzellan. Wir bitten Sie, den Kuchen bereits geschnitten anzuliefern und nach Ende der Feier Platten oder Behälter wieder mitzunehmen. Sollten Sie Ihre Platten und Formen später abholen und diese nicht mehr auffindbar sein, übernehmen wir keine Verantwortung dafür.

Dekoration und musikalische Unterhaltung

Wir arbeiten eng mit der Gärtnerei Link in Neuhöfe zusammen (www.gaertnerei-link.de). Aber auch Sie selbst oder der Florist Ihres Vertrauens kann in Absprache mit uns die Dekoration Ihrer Feier gestalten. Bedenken Sie aber, dass der von Ihnen reservierte Raum normalerweise frühestens zwei Stunden vor Ihrer Feier zur Verfügung steht. Dies hängt von unserer Belegung ab, die oftmals nur kurzfristig vorhersehbar ist.



Für die musikalische Unterhaltung halten wir eine Empfehlungsliste bereit, die wir Ihnen auf Anfrage zur Verfügung stellen.

Ein **Feuerwerk** oder das Fliegenlassen von **befeuerten Ballons** ist aus Umweltschutzgründen bzw. aus Rücksicht auf die Nachbarschaft nicht gestattet.

Was Ihre Feier noch schöner macht:

Feuerschale im Innenhof oder auf der Terrasse	€ 150,-- / Stück, inkl. Holz für einen Abend
Stuhlhussen (weiß)	€ 5,-- / Stück
Stehstisch-Hussen (weiß)	€ 10,-- / Stück
Tischblumen je nach Wunsch und Tagespreis	ab € 20,-- / Tisch

Trauungszeremonien sind auf unserer Teichwiese oder in unserer hauseigenen Kapelle möglich. Standesamtliche Trauungen sind beim örtlichen Standesamt anzufragen, werden momentan aber von der Stadt Marburg bei uns vor Ort noch nicht durchgeführt – sprechen Sie mit dem örtlichen Standesamt darüber.

Unsere Gebühren, inkl. Bestuhlung:	Teichwiese: € 250,-- bis € 400,-- je nach Personenzahl oder
Anmietung der Kapelle	€ 750,-- pauschal

Die Feierlaune soll kaum Grenzen kennen, aber ab 4.00 Uhr in der Früh wird der Kehraus eingeläutet. Ab 24.00 Uhr berechnen wir pro anwesendem Kellner und pro Stunde einen Nachtzuschlag in Höhe von € 20,--. Falls Sie in den Räumen Konfetti, Glitzerschnee oder Ähnliches (z.B. Reis streuen) verwenden, berechnen wir Reinigungskosten in Höhe von min. € 150,-- pauschal.

Unser Bestreben ist, jeden Geschmack zufrieden zu stellen. Wir hoffen, dies ist uns gelungen. Sollten Sie den ein oder anderen persönlichen Wunsch haben, sprechen Sie uns an! Wir sind für Ihre Wünsche offen.

Die Gültigkeit dieser Preisliste erlischt mit ihrer Neuerscheinung. Bereits bestätigte Buchungen bleiben davon unberührt.

Letzte Änderung 22.06.2017