



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

Buffet Dammühle

Serviert: Frühjahr/Sommer
Kräuterrahmsuppe mit Tomatengrisini
Herbst/Winter
Kürbiscremesuppe mit steirischem Öl und Kernen

Vom Buffet Blattsalate mit Schmanddressing und Apfelvinaigrette
Gutsherrenbraten von Schwein und Rind
mit Burgundersoße
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsoße
Kleine Schnitzel von der Hähnchenbrust
Dazu eine bunte Gemüseauswahl, Kartoffelauflauf, Reis, Spätzle und Kroketten

Kleines Dessertbuffet mit
Joghurtmousse, Crème brûlée, Vanilleeis und Waldbeerengrütze

Preis: € 32,50 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

Buffet Marburg

Serviert: Bunte Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse
dazu ofenfrisches Baguette

Vom Buffet: In Apfelbalsamessig geschmorte Mastochsenschulter

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

Medaillons vom Schweinefilet

unter der Röstzwiebel-Frischkäsehaube gebacken

Gebratene Filets von Eismeersaibling und Zander
mit Weißweinsosse

Bunte Gemüseauswahl, Kartoffelauflauf, Spätzle, Reis und Kroketten

Vegetarisch: Mediterrane Pasta

Dessert

Joghurtmousse, Crème brûlée, Schokoladenflan,
Vanilleeis und Waldbeerengrütze

Preis: € 36,00 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

Buffet Mühlenrad I

Servierter Vorspeisenteller nach Saison

Frühling: Salat von weißem Spargel mit grüner Spargelmousse, St. Daniele Schinken, Tomatencrostini

Sommer: Vitello tonnato, marinierte Gemüse, Tomate mit Mozzarella, gebratene Riesengarnele mit Aioli, Rucolasalat und St. Daniele Schinken mit Feige

Herbst und Winter:

Gänseleber Crème brûlée mit Brioche, orangengebeizter Lachs 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 St. Daniele Schinken mit Feige und Cantaloupemelone

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



DAMMÜHLE

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

BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

Fortsetzung Buffet Mühlenrad I

Hauptgerichte vom Buffet

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

Kalbshaxe mit eigener Soße

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensoße

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kapern-Tomaten-Soße

dazu bunte Gemüseauswahl, Gnocchi, Wildreis, Kroketten und Kräuterkartoffeln

Vegetarisch: Gebratene Serviettenkloßschnitte mit Bergkäse und Pilzen

Dessertbuffet

Weißer Schokoladenpudding von der Valrhonaschokolade, Crème brûlée,
Panna cotta mit Fruchtsoße, Mousse au chocolat, Waldbeerengrütze
und frischer Obstsalat

Preis: € 45,50 pro Person mit serviertem Vorspeisenteller

€ 47,50 pro Person mit Vorspeisenbuffet



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

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:

Surf & Turf - Rinderfilet und Riesengarnelen mit Krustentiersoße und Zitronenpüree

Vom Buffet:

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
mit Röstzwiebel-Frischkäsehaube

Barbarie-Entenbrust mit Orangensoße

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kapern-Tomaten-Soße

dazu bunte Gemüseauswahl, Pasta, Gnocchi, Reis, Kroketten und Kräuterkartoffeln

Vegetarisch: Gemüselasagne

Dessertbuffet

Crème brûlée, Käse-Sahne-Törtchen mit Aprikosenkompott, Fruchtmosse-
Bisquitschnitte, weißer Schokoladenpudding, Mousse au chocolat,
Waldbeerengrütze und frischer Obstsalat

Preis: € 48,00 pro Person mit serviertem Vorspeisenteller

€ 50,00 pro Person mit Vorspeisenbuffet



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

Buffet Forsthaus

Vorspeisen als Tischbuffet (max. 70 Personen)

Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl

Antipastigemüse

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

Carpaccio vom heimischen Jungbullen
und gebeizter Lachs mit Gurken-Dill-Dip

Hauptgerichte

Gefüllte Maispoulardenbrust

Geschmorte Ochsenbäckchen in eigener Soße

Auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling mit Weißweinsauce

Kalbsrücken in Kartoffel-Olivenkruste gebacken

dazu Grillgemüse, Speckbohnen, Kartoffelauflauf, Spätzle, gebackene Süsskartoffeln

Vegetarisch: Mediterrane Pasta

Dessertbuffet

Joghurtmousse, Crème brûlée, Fruchtmousse-Schnitte, Mousse au chocolat, Waldbeerengrütze und frischer Obstsalat

Preis: € 42,00 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl

Mariniertes Gemüse

Parmesan mit altem Balsamico und Oliven

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

Luftgetrockneter Schinken und Salami mit Feige und Cantaloupemelone

Carpaccio vom heimischen Jungbullen mit Parmesan und Kapern

Rucolasalat und Blattsalate

Octopussalat in Gemüsevinigraite

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet mit Safranreis, Meeresfrüchten und Chorizo

Geschmorte Lammhuft mit Thymiansoße

Gefüllte Maispoulardenbrust

Kalbsrücken in Kartoffel-Olivenkruste gebacken

dazu mediterranes Gemüse, Kräuterkartoffeln, Pasta, Gnocchi und Sugo

Vegetarisch: Mit Pilzbolognese gefüllte Zucchini

Dessertbuffet

Limoncello Mousse, Tiramisu, Panna cotta, Espresso-Schokoladenmousse, griechischer Joghurt mit Walnuss, Rosmarin und Honig, frischer Obstsalat

Preis: € 44,00 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

GRILLBUFFET „Standard“ (von April bis September und nach Wetterlage)

Hessischer Kartoffelsalat mit Gurke, Speck und Schnittlauch

Bunter Nudelsalat

Käsesalat mit Mais und Paprika

Spitzkohlsalat

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

Vegetarisch: Grillkäse

dazu Schnittlauchdip, Aioli, Barbecuesoße, Senfauswahl und gebackene Kartoffelwedges

Dessertbuffet mit

Joghurtmousse, Crème brûlée, Vanilleeis und Waldbeerengrütze

Preis: € 28,00 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

GRILLBUFFET „Gourmet“ (von April bis September und nach Wetterlage)

Hessischer Kartoffelsalat mit Gurke, Speck und Schnittlauch
Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl
Caesar's Salad mit geröstetem Speck, Parmesan und Croûtons
Bunter Nudelsalat und Spitzkohlsalat
Tomate mit Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
Rucolasalat und Blattsalat mit zweierlei Dressing
Eingelegter Schafskäse, Kräuteroliven und Humus
Dazu Auswahl an knusprigem Baguette und Brot

Von der Grillstation

Saftiger Schweinenacken aus dem Smoker
Flanksteak vom argentinischen Angus
Bratwurst
Chicken Drum's
Vegetarisch: Käse vom Grill
Pikante Garnelenpfanne mit Chili, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl
Mediterranes Gemüse, Maiskolben, Süsskartoffeln aus dem Ofen mit
Gewürzcrème fraîche und würzige Wedges
Schnittlauchdip, Aioli, Barbecuedip und Senfauswahl

Dessertbuffet

Mousse au chocolat, weißer Schokoladenpudding,
Cocos Panna cotta mit Ananas, Crème brûlée und Waldbeerengrütze

Preis: € 39,50 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

Barbecue (ab 60 Personen) (von April bis September und nach Wetterlage)

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

Carpaccio vom heimischen Jungbullen mit Parmesan und Kapern

Caesar's Salat mit geröstetem Speck, Parmesan und Croûtons

Riesengarnelen mit Avocado-Mangosalat und gebeizter schottischer Lachs mit Gurken-Dill Crème fraîche, Shrimpscocktail

Thunfisch im Gewürzmantel mit Safranaïoli

St. Daniele Schinken mit Wasser-, Cantaloupemelone und Medjoul-Datteln

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum

Bunte Blattsalate und Rucolasalat

Dazu Auswahl an knusprigem Baguette und Brot

Von der Grillstation

Tomahawk vom argentinischen Angus

Hohe Rippe (Spare ribs) vom Iberico

Auswahl an Bratwurst: Chorizo, Lamm und vegetarisch (vegan)

Chicken Drum's

Mahi Mahi (Goldmakrele) mit Sesamöl und Chili

Mit Pilzen gefüllte Zucchini

dazu Grillgemüse, Ofenkartoffeln und Kartoffelwedges

Schnittlauchdip, Aioli, Barbecuedip, Hummus und Butterauswahl

Dessertbuffet

Limoncello Mousse, Mousse au chocolat, weißer Schokoladenpudding,

Cocos Panna cotta mit Ananas, Crème brûlée, Waldbeerengrütze und geister

Frankfurter Kranz mit Frucht- und Schokosoße

Preis: € 49,50 pro Person



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

Fortsetzung Barbecue (ab 60 Personen)

Auf Wunsch können Sie das Barbecue um zwei sehr beliebte Komponenten erweitern

Aus dem WOK: Garnelen mit knackigem Gemüse, Olivenöl und Kräutern

ODER

Pasta direkt aus der Nudemaschine, im Parmesanlaib geschwenkt und frisch gehobeltem Trüffel

Aufpreis: je € 5,00 pro Person

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



DAMMÜHLE

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

BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

Vorschläge zum Aperitif oder Empfang (Mindestmenge 20 Stück pro Sorte)

Crostini mit verschiedenen Pesto	€ 2,00 / Stück
Bruschetta mit Tomate und Knoblauch	€ 2,20 / Stück
Tomate-Mozzarella-Spieße	€ 2,50 / Stück
Grissini mit Schinken	€ 2,80 / Stück
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen	€ 3,20 / Stück
Blätterteig mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche gefüllt	€ 3,50 / Stück
Crêpesroulade mit Forelle	€ 4,00 / Stück
Riesengarnele mit Aioli im Glas	€ 4,50 / Stück
Chips und Nüsse	€ 2,00 / Portion

Mitternachtsimbiss

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

Die Portionen zum Mitternachtsimbiss sind keine vollwertige Mahlzeit und in Kombination mit einem Kuchenbuffet wird dieser auch nicht für die gesamte Gästezahl empfohlen.



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

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

Weißwein

Pfalz	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 Bischöfliche Weingüter, Trier	€ 24,00
	Weißburguner Dr. Loosen, Bernkastel	€ 25,00
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
-------	---	---------



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

Rotwein

Baden	Spätburgunder Rotwein Weingut Franz Keller	€ 23,00
Ahr	Marie Vallé, 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
Apulien	Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura	€ 25,00
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
Champagner brut (verschiedene Marken)	€ 55,00
Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl	€ 3,80
Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo's), Lillet o.ä.	€ 2,50
Orangensaft pro Liter	€ 10,80

Cocktails

mit 4cl Alkohol, z.B. Gin Tonic, Vodka Lemon, Whisky Cola	€ 8,00
---	--------

Andere Getränke

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro Liter	€ 8,80
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l	€ 5,80
Softgetränke 0,2 bis 0,33 l	zwischen € 3,00 und € 3,50

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



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

... was Sie noch wissen sollten und oft vergessen wird....

Raummiete/Personalkosten

Die pauschale **Raummiete** für unsere Räumlichkeiten beträgt

Wintergarten im Restaurant: auf Anfrage

Kuhstall: € 4.000,00

Kaminzimmer: € 2.500,00

Salon: € 1.500,00

Die Raummiete entfällt, sobald Sie einen gastronomischen Umsatz tätigen.

Wir stellen Ihnen unsere Räumlichkeiten für sechs Stunden kostenfrei zur Verfügung. Die Vor- und Nachbereitung wird mit je einer Stunde veranschlagt. Darüber hinaus berechnen wir für jeden anwesenden Service-Mitarbeiter tagsüber € 38,-- pro Stunde.

Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr: € 25,-- pro Stunde und Kellner.

Ab 4.00 Uhr in der Früh wird der Kehraus eingeläutet. Sollte die Feier danach noch andauern, berechnen wir € 300,-- pauschal.

Trauungszeremonien sind auf unserer Teichwiese oder in unserer hauseigenen Kapelle möglich. Standesamtliche Trauungen fragen Sie bei Ihrem örtlichen Standesamt an. Die Stadt Marburg führt bei uns vor Ort keine Trauungen durch, da wir nicht gemeinnützig agieren. Für eine kirchliche Trauung steht Ihnen das Pfarramt Einhausen zur Verfügung. Kontakt nehmen Sie bitte über <http://www.kirchspiel-einhausen.de/Kontakt.html> auf.

Unsere Gebühren, inkl. Bestuhlung (ohne Dekoration):

Teichwiese: € 250,-- bis € 400,-- je nach Personenzahl

oder

Anmietung der Kapelle: € 750,-- pauschal



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

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 zusammenstellen oder unsere Küchenchefin kreiert unter saisonalen Gesichtspunkten nach Ihren Wünschen und Budget individuell; selbstverständlich auch immer für mehr als 24 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.

Die genannten Buffetpreise sind gültig bis zum Erscheinen der nächsten Version, mindestens aber bis 31. März 2021.

Bestuhlung

In der Regel bestuhlen wir die Räume nach Ihrer gewünschten Tischordnung an Tischtafeln bzw. auch gern in L-Form oder Blöcken. Runde Tische stellen wir auf Wunsch gegen Aufpreis zur Verfügung (€ 10,-- pro Tisch).

Im **Kuhstall** und im **Kaminzimmer** decken wir weiße Tischwäsche mit Stoffservietten bei jeder Feier ein. Wir verfügen über eine große Auswahl von Kerzenleuchtern und stellen diese mit cremefarbenen Kerzen ohne Aufpreis zur Verfügung. Sollten Sie diesbezüglich eigene Wünsche haben, obliegt Ihnen dies, in eigener Organisation auf eigene Kosten zu arrangieren.

Im **Restaurant** bzw. **Wintergarten** und im **Salon** spiegeln die massiven Holztische unsere Landhaus-Philosophie wider. Es gibt keine Tischdecken, aber weiße Stoffservietten und auch Kerzen sind selbstverständlich.



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

Gerne erstellen wir **Menükarten** mit einem hochwertigen und neutralen 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 (DIN A 2 € 10,--).

Kuchen

Sollten Sie eigenen Kuchen mitbringen oder diesen von fremden Konditoreien liefern lassen, 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.

Alternativ bäckt unsere Backstube aber auch den Kuchen nach Ihren Wünschen selbst. Wir berechnen – je nach Aufwand – zwischen € 40,-- und € 50,-- pro Kuchen. Unser Angebot ist reichhaltig. Fragen Sie uns einfach danach.

Dekoration und musikalische Unterhaltung

Die Gestaltung von Menükarten oder der Dekoration nach eigenen Wünschen steht Ihnen selbstverständlich frei. 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 Beginn Ihrer Feier zur Verfügung steht. Dies hängt von unserer Belegung ab, die oftmals nur kurzfristig vorhersehbar ist. Somit ist dieser Punkt in jedem Fall mit uns kurzfristig abzustimmen.



BUFFETVORSCHLÄGE 2020 & WEITERE INFORMATIONEN

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

Ein **Feuerwerk** oder das Steigenlassen 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

Stehtisch-Hussen (weiß) € 10,-- / Stück

Tischblumen je nach Wunsch und Tagespreis ab € 20,-- / Tisch

Falls Sie in den Räumen Konfetti, Glitzerschnee oder Ähnliches (z.B. Reis streuen) verwenden, berechnen wir Reinigungskosten in Höhe von min. € 150,-- pauschal. Dies gilt auch für den Außenbereich (Wiese oder Innenhof).

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.

Diese Preisliste wird von Zeit zu Zeit neugestaltet. Mit dem Neuerscheinen erlischt die Gültigkeit der Vorgängerversion. Bereits bestätigte Veranstaltung sind davon ausgenommen.

Letzte Änderung 14.02.2020