



**DAMMMÜHLE**

---

HOTEL-RESTAURANT



---

# Unsere Buffets.

In unserer Küche steht die Liebe zur regionalen Küche und die Leidenschaft für besten Geschmack im Mittelpunkt.

Unsere Philosophie ist einfach. Frische ist der Schlüssel zu großartigem Essen. Deshalb legen wir großen Wert darauf, nach Möglichkeit saisonale Zutaten aus unserer unmittelbaren Umgebung und beste Produkte aus der ganzen Welt zu beziehen.

# FINGERFOOD ZUM APERITIF

---

## SALZIG

Crostini mit verschiedenen Pesto

€ 2,80 / Stück

Bruschetta mit Tomate & Knoblauch

€ 2,80 / Stück

Tomate-Mozzarella-Spieße

€ 2,80 / Stück

Riesengarnele mit Aioli im Glas

€ 4,80 / Stück

Chips und Nüsse

€ 3,00 / Portion

## SÜSS

Cake Pops

€ 2,70 / Stück

Nussecken

€ 2,00 / Stück

Macarons

€ 2,50 / Stück

Himbeer-Schokoladenbrownie

€ 2,00 / Stück

Karotten-Walnussmuffin mit Frischkäsetopping

€ 2,50 / Stück

Mindestmenge 20 Stk. pro Sorte



# VORSPEISEN

---

## SERVIERTE VORSPEISE

Kartoffel-Bärlauchcrèmesuppe  
mit Croûtons

*Suppe saisonal wechselnd*

€ 8,60 p.P.

oder

Bunter Blattsalat  
in Balsamicodressing  
mit gebackenem Schafskäse

€ 11,00 p.P.

dazu servieren wir ofenfrisches  
Baguette

## VORSPEISENTISCHBUFFET

### “FAMILY STYLE”

*alle Vorspeisen in die Mitte des Tisches eingesetzt*

*max. für 80 Personen*

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet  
mit Parmesanhobel

Garnelenpfännchen

mit Chili, Knoblauch und Kräutern

Gebackener Ziegenkäse

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Hummus

Tzatziki

Ofenfrisches Baguette

€ 16,90 p.P.



# VORSPEISEN

---

## VORSPEISENBUFFET

Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum & Olivenöl

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit Kapernäpfeln und Parmesan

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

mit Basilikum-Thunfischsoße

Antipasti & Tabouleh

Marinierter Schafskäse & gemischte Oliven

Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten

Tzatziki, Hummus & Thunfisch-Kaperndip

Ofenfrisches Baguette

€ 20,90

## UPGRADES VORSPEISENBUFFET

St. Daniele Schinken

am Buffet von der Berkel Maschine geschnitten

mit Melone und Medjoul Datteln

€ 3,50 p.P.

Gebeizter schottischer Lachs

mit Gurken-Dill Crème fraîche

Pfefferstremelchen mit Honig-Senfsoße

€ 4,50 p.P.



Bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeisenvariante (nicht für Grillbuffets)

# BUFFET DAMMÜHLE

ab 25 Personen

---

## HAUPTGANG

Sanft geschmorte Rinderbacke mit eigener Soße

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße

Kleine panierte Schnitzel vom Landschwein

Champignonpfanne

*wahlweise mit Kräuter-Knoblauchdip (v) oder Hummus (vegan)*

Bunte Gemüseauswahl

Spätzle

Kroketten

Blattsalat mit Schmanddressing

\*\*\*

Kleines Dessertbuffet

(Crème Brûlée, Mousse, Rote Grütze & Vanilleeis)

€ 35,00 p.P.



# BUFFET MITTELMEER

ab 30 Personen

---

## HAUPTGANG

Safranreis mit Hähnchen, Garnelen und Chorizo

aus der gusseisernen Pfanne

Piccata Milanese vom Kalbsrücken mit Tomatensugo

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronenkruste

Karree vom Ibérico Schwein

Ratatouille

Kräuterkartoffeln

Gnocchi

Sardische Pasta mit Kapern, Liebstöckel, Brösel & Parmesan (v)

Bunte Blattsalate

\*\*\*

Großes Dessertbuffet

(Crème Brûlée, Mousse, Tiramisu, Brownie, Rote Grütze & Panna Cotta)

*auf Wunsch Brownie und Panna cotta auch vegan möglich*

€ 43,00 p.P.



# BUFFET MÜHLRAD

ab 35 Personen

---

## HAUPTGANG

Am Stück gegartes Bürgermeisterstück vom U.S Beef  
mit gebackenen Zwiebeln, Sauce Bernaise & Kräuterbutter

Gebratene Maispouardenbrust

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Rahmchampignons

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße

Bunte Gemüseauswahl

Kroketten

Kartoffelgratin

Falafel auf Kartoffel-Zucchini ragout (vegan)

Blattsalat mit Schmanddressing

\*\*\*

Großes Dessertbuffet

(Crème Brûlée, Mousseauswahl, Brownie, Rote Grütze & Panna Cotta)

*auf Wunsch Brownie und Panna cotta auch vegan möglich*

€ 49,00 p.P.





# UPGRADES

---

Käsespätzle aus der gusseisernen Pfanne

mit Röstzwiebeln (v)

€ 4,00 p.P.

Champignonpfanne

mit Kräuter-Knoblauchdip (v)

*vegan möglich mit Hummus*

€ 3,90 p.P.

Gebackene Linsen-Falafel

auf Kartoffel-Zucchini-ragout (vegan)

€ 4,90 p.P.

FRISCHE NUDELN AUS DEM  
PARMESANLAIB

mit Trüffelsoße oder frisch gehobeltem

Sommertrüffel

-nach Saisonverfügbarkeit-

(ab 50 Personen möglich)

€ 8,00 p.P.



# GRILLBUFFET RUSTIKAL

ab 25 Personen

---

## VOM HOLZKOHLEGRILL

Kartoffelsalat  
mit Sauerrahm, Gurke und Frühlingslauch  
Bunter Nudelsalat mit Tomatenpesto  
Griechischer Bauernsalat  
Tomate Mozzarella mit Basilikum & Olivenöl  
Blattsalat mit zweierlei Dressings  
Ofenfrisches Baguette

Marinierte Schweinenackensteaks  
Rinds- und Schweinswürstchen  
Hähnchenspieß  
Champignonpfanne  
Gebackene Kartoffelwedges  
Barbequesoße  
Tzatziki  
Senfauswahl  
\*\*\*  
Panna Cotta  
Karotten-Walnusschnitte mit Frischkäsetopping  
Schokoladenmousse

€ 44,00 p.P.



# GRILLBUFFET DELUXE

ab 35 Personen

## VON DER GRILLSTATION

Kartoffelsalat

mit Sauerrahm, Gurke und Frühlingslauch

Antipasti

Bunter Nudelsalat mit Tomatenpesto

Bauernsalat

Tomate, Mozzarella mit Basilikum & Olivenöl

Caesar's Salat

mit geröstetem Speck, Parmesan und Croûtons

Rucolasalat in Balsamicodressing

Blattsalat mit Schmanddressing

Hummus

Thunfisch-Kaperndip

ofenfrisches Baguette

Spare Ribs vom Ibérico

Flanksteak vom argentinischen Angus

Rinds- und Schweinswürstchen

Quesadillas mit "Chili con Pollo"

Pikante Garnelenpfanne mit Chili, Kräutern & Knoblauch

Geschmorte Bundmöhren & Blumenkohl

Marinierter Schafskäse in der Folie gebacken

Chili-Cheese Potatoes aus dem Ofen

Kartoffelwedges

Tzatziki, Barbequedip & Senfauswahl

\*\*\*

Großes Dessertbuffet

(Crème Brûlée, Mousseauswahl, Brownie, Rote Grütze & Panna Cotta)

*auf Wunsch Brownie und Panna cotta auch vegan möglich*

€ 59,50 p.P



# PREMIUM BARBEQUE

ab 60 Personen

## VON DER GRILLSTATION

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz  
mit Basilikum-Thunfischsoße  
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet,  
Parmesan & Kapernäpfel  
Gebratene Riesengarnelen auf Bulgursalat  
Gebeizter schottischer Lachs mit Gurken-Dill Crème fraîche  
Tomate, Büffelmozzarella mit Basilikum & Olivenöl  
Antipasti  
Caesar's Salat  
mit geröstetem Speck, Parmesan und Croûtons  
Rucolasalat in Balsamicodressing  
Blattsalat mit Schmanddressing  
Hummus  
Thunfisch-Kaperndip  
Ofenfrisches Baguette

Spare ribs vom Ibérico  
Flanksteak vom argentinischen Angus  
Sanft gegartes Beef Brisket aus dem Big Green Egg  
Gegrillte Salsiccia und Rindswurst  
Quesadillas mit "Chili con Pollo"  
Schottischer Flammlachs über der Feuerschale gegrillt  
Geröstete Bundmöhren und Maiskolben  
Falafel mit Tomatensalsa (vegan)  
Marinierter Schafskäse in der Folie gebacken  
Süßkartoffeln und Chili-Cheese Potatoes aus dem Ofen  
Tzatziki, Barbequedip & Senfauswahl

\*\*\*

Ganz großes Dessertbuffet  
(Pavlova mit Beeren, Crème Brûlée, Mousseauswahl, Brownie,  
Rote Grütze & Panna Cotta)

*auf Wunsch Brownie und Panna cotta auch vegan möglich*

€ 75,00 p.P.



# SOMMERFEST

ab 60 Personen

---

Marinierte Schweinenackensteaks

Rinds- und Schweinswürstchen

Brötchen

Pommes frites

Blattsalat mit Schmanddressing

Ketchup

Mayonnaise

Senfauswahl

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanilleschmand im Glas

€ 55,00 p.P.

inklusive Wasser, Hauswein (Rot- & Weißwein), Bier,

Softgetränke, Sekt und Kaffee

Buchbar von Montag bis Donnerstags 17.00 - 23.00 Uhr

zzgl. € 500 Raummiete



# UPGRADES GRILLBUFFETS

---

## SPARERIBS VOM IBÈRICO

mit Barbequedip, Aioli & Baguette

€ 7,50 p.P.

## FRISCHE NUDELN AUS DEM PARMESANLAIB

mit Trüffelsoße oder frisch gehobeltem  
Sommertrüffel  
-nach Saisonverfügbarkeit-

(ab 50 Personen möglich)

€ 8,00 p.P.

## BIG GREEN EGG

Sanft gegartes Beef Brisket  
im Big Green Egg zubereitet

(ab 40 Personen möglich)

€ 7,00 p.P.

## FLAMMLACHS

live über der Feuerschale gegrillt

€ 7,50 p.P.



# SÜßES & Co.

---

## DESSERT SPECIAL

Riesenschokoladenbrunnen  
mit dunkler oder heller Schokolade  
dazu Marshmallows & Obst  
(ab 50 Personen möglich)  
€ 4,90 p.P.

## TORTEN, KUCHEN & Co.

Entdecken Sie unsere Auswahl an  
verschiedensten Kuchen und Torten  
sowie Hochzeits- & Tauforten aus  
unserer Backstube

## CANDYBAR

*Darf auf keiner Party fehlen!*

Auswahl von  
Süßigkeiten & salzigen Snacks  
€ 3,50 p.P.

Auswahl von  
Leckereien aus unserer Hausbäckerei  
z.B. Cupcakes, Cookies, Nussecken,  
Zitronenkuchen, Brownie und frische  
Erdbeeren in Schokolade getunkt  
*Auswahl variiert je nach  
Veranstaltungsgröße und Saison*  
€ 6,90 p.P.



# MITTERNACHTSIMBISS

---

Rustikale Wurst- und/oder Käseauswahl  
mit Baguette und Butter  
€ 6,50 / Portion

Pikante Currywurst mit Baguette  
€ 5,00 / Portion

Chili con Carne mit Baguette  
€ 7,00 / Portion





# Wissenswertes

---

## ALLGEMEINES

- Kinderpreise bei Buffets: bis 6 Jahre € 12,00 pauschal, 6 – 12 Jahre 50 % des Preises
- Kindermenüs nach Absprache und Wunsch
- Im Kuhstall und im Kaminzimmer decken wir weiße Tischwäsche bei jeder Feier ein.
- Im Restaurant/ Wintergarten und im Salon spiegeln die massiven Holztische unsere Landhaus-Philosophie wider. Es gibt keine Tischdecken
- Kerzenleuchter mit cremefarbenen Kerzen & weiße Stoffservietten stellen wir ohne Aufpreis zur Verfügung
- Der reservierte Raum steht Ihnen frühestens zwei Stunden vor Beginn Ihrer Feier -für eventuelle Dekoration - zur Verfügung (nach Absprache)

## UPGRADES

- Runde Tische stellen wir auf Wunsch gegen eine Umbaupauschale in Höhe von € 350,00 zur Verfügung. (nur im Kuhstall möglich)
- Tischblumen ab 25,00 pro Tisch
- Weiße Stehtisch-Hussen 10,00 pro Tisch
- Weiße Stuhlhussen 5,00 pro Stuhl (Stuhlhussen sind nur im Kuhstall möglich)
- Feuerschale €150,00/Stück (inkl. Holz für einen Abend)
- Menükarten mit Dammühlen- Umschlag € 2,50 pro Stück (Mindestmenge 8 Stück)
- Menükarte auf Poster-Größe DIN A2 mit Rahmen & Staffelei neben das Buffet € 10,00



# Kleingedrucktes

---

- I Berechnungsgrundlage ist die letzte von Ihnen durchgegebene Personenanzahl bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- II Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.
- III Die Buffetvorschläge sind ab 15. Januar 2025 bis 15. November 2025 gültig.  
Die Grillbuffets sind ab 15. April 2025 bis 1. Oktober 2025 buchbar
- IV Sollten Sie bei den Buffets keine Vorspeise wählen, erhöht sich der Buffetpreis automatisch um 20%
- V Änderungen behalten wir uns vor
- VI Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet
- VII Wenn Sie Kuchen selber mitbringen möchten (bitte nur in Absprache mit uns) berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von € 25,00 pro Kuchen/Torte
- VIII Ein Feuerwerk oder das Steigenlassen von befeuerten Ballons ist aus Umweltschutzgründen nicht gestattet
- IV Falls Sie Konfetti, Glitzerschnee oder Ähnliches verwenden, berechnen wir Reinigungskosten in Höhe von mind. € 150,00 pauschal.  
Dies gilt für den Innen-und Außenbereich
- V Bei Tagesveranstaltungen stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten bis 16:00 zur Verfügung. Danach berechnen wir für jeden anwesenden Service-Mitarbeiter € 40,00 pro Stunde. Gleiches gilt, falls Sie die vereinbarte Anfangszeit Ihrer Feier nicht einhalten können.  
Ab 24:00Uhr Nachtzuschlag € 40,00 /Stunde & Kellner (inkl. Aufräumzeit) Ab 3.00 Uhr zusätzlich zum Nachtzuschlag € 1.000,00 pauschal.
- VI Die pauschale Raummiete für unsere Räumlichkeiten beträgt: Kuhstall: € 4.000,00 /Kaminzimmer: € 2.500,00 / Salon: € 1.500,00  
Die Raummiete entfällt, sobald Sie einen gastronomischen Umsatz tätigen





# Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Becker, Jens Scherer & Team

---



[www.dammuehle.com](http://www.dammuehle.com)



[info@dammuehle.com](mailto:info@dammuehle.com)



06421 93560



Dammühlenstraße 1  
35041 Marburg

