



DAMMMÜHLE

HOTEL-RESTAURANT



Unsere Winter-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 zu beziehen.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Vorspeisen.

DAS GEHT IMMER

Vorweg auf dem Tisch eingedeckt

herzhaftes Bauernbrot
und knuspriges Baguette
mit Schmalz, Rote Bete Hummus
und Butter

€ 5,50 p.P.

Kürbiscrèmesuppe

geröstete Kürbiskerne & steirisches Öl (*vegan*)

€ 7,70

optional mit gebratener Riesengarnele + € 3,50

Kartoffelcrèmesuppe

Croûtons & Schnittlauch

€ 7,70

Feldsalat

Apfeldressing mit Graubrotcroûtons & geröstetem Speck

€ 10,20

oder

Balsamicodressing mit karamellisierter Ziegenkäse

Granatapfel & Orangenfilets

€ 12,50

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

Röstzwiebelmayonnaise, Feldsalat, Parmesan und Kapernäpfel

€ 16,50



Vorspeisen Tischbuffet.

FAMILY STYLE I

Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Rote Bete Bulgur, Apfel & Meerrettich
mit Ziegenkäse gefüllte Datteln
im Pancettamantel
gebackener Chili-Hokkaido mit körnigem Frischkäse
Schmalz & Maronen-Hummus
ofenfrisches Baguette

€ 14,50

FAMILY STLYE II

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit
Röstzwiebelmayonnaise, gegrillten Pilzen & Parmesanhobel
Garnelenpfännchen mit Chili, Knoblauch und Kräutern
Feldsalat in Apfeldressing
mit karamellisiertem Ziegenkäse
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
St. Daniele Schinken mit Feige
Schmalz & Maronen-Hummus
ofenfrisches Baguette

€ 19,90



Vorspeisenbuffet.

UNSER FAVORIT

Kürbisquiche

St. Daniele Schinken mit Feige

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit Röstzwiebelmayonnaise, gegrillten Pilzen &

Parmesanhobel

Garnelenpfännchen mit Chili, Knoblauch und Kräutern

Rote Bete Bulgur mit Granny Smith & Meerrettich

Feldsalat mit Balsamicodressing, Granatapfel

& karamellisiertem Ziegenkäse

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

herzhaftes Bauernbrot & knuspriges Baguette

mit Schmalz und Maronen-Hummus

€ 20,90



Hauptgänge.

BUFFET I

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit Preiselbeeren
Sanft geschmorter Rinderscheffelbraten
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Rahmkraut
Blattsalate mit zweierlei Dressings
Kartoffelklöße & Kroketten
Kartoffel-Gemüsestampf
Champignonpfanne
mit Kräuter-Knoblauchdip (vegetarisch)

vorweihnachtliches Dessertbuffet

€ 34,00

BUFFET II

Knuspriger Gänsebraten mit Bratapfel
Schweinefilet im Ganzen gegart
mit Pilzrahmsoße & Preiselbeeren
Lachsfilet mit Zitronensoße
Blattsalate mit zweierlei Dressings
winterliches Gemüse & Rotkohl
Kartoffelklöße, Kroketten, Spätzle?
Gnocchi mit Kürbis, Feta, Babyspinat und gerösteten
Kürbiskernen (vegetarisch)

vorweihnachtliches Dessertbuffet

€ 44,00



Hauptgänge.

BUFFET III

Kassler mit Rahmkraut & Rösti

Sanft gegarte Entenkeule mit Pilzen,

Kürbis & Serviettenkloß

Lachsfilet mit Honig-Sojalack,

Sesam, Pak Choi & Süßkartoffelpüree

Champignonpfanne mit Kräuter-Knoblauchdip

(vegetarisch)

Blattsalate mit zweierlei Dressings

vorweihnachtliches Dessertbuffet



€ 35,50

UPGRADES.

VEGETARISCHES

Safran-Gemüsereis

mit wildem Brokkoli, Erbsen und Zuckerschoten

€ 3,00 p.P.

Käsespätzle in der gusseisernen Pfanne

mit Röstzwiebeln

€ 4,00 p.P.

BELIEBTE UPGRADES

Nudeln aus dem Parmesanlaib
mit Trüffelsoße

live am Buffet zubereitet

(ab 50 Personen möglich)

€ 8,00 p.P.

Riesenschokoladenbrunnen
mit dunkler oder heller Schokolade
dazu Marshmallows & Obst

(ab 50 Personen möglich)

€ 4,90 p.P.

Feuerschale

€ 150,00



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 und im Salon decken wir keine
Tischdecken ein
- Kerzenleuchter mit cremefarbenen Kerzen & weiße
Stoffservietten sind im Preis inklusive
- Der reservierte Raum steht Ihnen normalerweise
frühestens zwei Stunden vor Beginn Ihrer Feier -für
eventuelle Dekoration - zur Verfügung (nach
Absprache)

UPGRADES

- Runde Tische stellen wir auf Wunsch gegen Aufpreis zur
Verfügung (€ 10,00 pro Tisch; nur im Kuhstall möglich)
- Tischblumen ab € 25,00 pro Tisch
- weiße Stehtisch-Hussen € 10,00 pro Tisch
- weiße Stuhlhussen € 5,00 pro Stuhl (nur im Kuhstall
möglich)
- 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





Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Becker, Jens Scherer & Team



www.dammuehle.com



info@dammuehle.com



06421 93560



Dammühlenstraße 1
35041 Marburg



Kleingedrucktes.

- I Nehmen Sie keine Vorspeise, erhöht sich der Preis für das Hauptspeisen- und Dessertbuffet um € 6,00 pro Person.
- II Ab 70 Personen wird das Vorspeisen Tischbuffet als Buffet im Raum serviert.
- III Berechnungsgrundlage ist die letzte von Ihnen durchgegebene Personenanzahl bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- IV Unsere Buffets sind ab 30 Erwachsenen möglich.
- V Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet.
- VI Wenn Sie Kuchen selbst mitbringen (bitte nur in Absprache mit uns), berechnen wir eine Servicepauschale von € 25,00 pro Kuchen/Torte
- VII Die Buffetvorschläge sind vom 15. November bis Ende Dezember 2024 gültig
- VIII Änderungen vorbehalten
- IX Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.
- X Falls Sie Konfetti, Glitzerschnee oder Ähnliches verwenden, berechnen wir Reinigungskosten in Höhe von mind. € 150,00 pauschal. Dies gilt für den Innen-und Außenbereich
- XI Ein Feuerwerk oder das Steigenlassen von befeuerten Ballons ist aus Umweltschutzgründen nicht gestattet.
- XII Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen tagsüber für sechs Stunden 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.
- XII Ab 24:00Uhr Nachtzuschlag € 40,00 /Stunde & Kellner. Ab 3.00 Uhr zusätzlich zum Nachtzuschlag € 1.000,00 pauschal.

