



## Liebes Brautpaar

**vielen Dank für Ihr Interesse am Restaurant „Zur Mühle“ als möglichen Ort für Ihre Hochzeitsfeier. Eine Hochzeit zu planen ist ein ausgesprochen zeitaufwändiges, aber lohnendes Bestreben und wir wären mehr als erfreut Sie bei allen Feinheiten und Details zu unterstützen. Um dieses Tag für Sie und ihre Gäste zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen, stellen wir Ihnen unsere Einrichtungen und notwendigen Service zur Verfügung.**

**In dieser Hochzeitsmappe finden Sie detaillierte Informationen über all die Leistungen, die Ihnen unser Haus für das anstehende Ereignis bietet.**

Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot zusagt und würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste im Rahmen Ihrer Hochzeitsfeier in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

und Mitarbeiter



RESTAURANT \* HOTEL \* „ZUR MÜHLE“ - Fichtenweg 8 \* 27607 Sievern  
Telefon 04743/9291-0 \* Fax 929110  
[www.muehle-sievern.de](http://www.muehle-sievern.de) / [tolle@muehle-sievern.de](mailto:tolle@muehle-sievern.de)

## **Tische**

Runde Tische für 8, 9 oder 10 Personen  
Brauttisch als Tafel für bis zu 12 Personen

## **Menüs**

Unten angeführt finden Sie unsere Menüvorschläge. Diese können natürlich ganz nach Ihren Wünschen geändert werden. Mit Ihrer Auswahl und unserer langjährigen Erfahrung werden wir ein persönliches Menü für Ihren besonderen Anlass kreieren. Es ist möglich, Veränderungen an den vorgeschlagenen Menüs vorzunehmen, bitte beachten Sie jedoch, dass einige Gerichte, sofern diese geändert werden, eine Preisänderung für das gesamte Menü bedeuten.

## **Unsere Geschenke für Braut und Bräutigam**

Bei Hochzeiten mit mehr als 60 Erwachsenen sind folgende Leistungen inkludiert

- Menükarten für die Tische
- Servietten, Kerzen, Tischband (Standard)
- Eine Übernachtung in unserem Hotel (inklusive Frühstück)
- Tischplan

## **Musik und Tanz**

Gerne organisieren wir Ihnen die musikalische Unterhaltung während der Zeremonie und dem Abendessen

- Live Band: Preis auf Anfrage
- Dj. 450 Euro für 6 Stunden, jede zusätzliche Stunde wird mit 75 Euro berechnet

## **Beleuchtung**

Gerne bieten wir Ihnen auch die passende Ambientebeleuchtung in verschiedenen Ausführungen an.

## **Besonderheiten**

welche wir gerne für Sie organisieren

- Hochzeitstanz – Crash -kurs
- Rolls Royce, Limousine oder Kutsche
- Photograph
- Tischdekoration inkl. Blumenarrangements

## **Kapazitäten**

Unser Saal im Haus verfügt über eine Kapazität von bis zu 140 Personen.

Gerne richten wir Ihre Feier auch in anderen Locationen aus.

## **Preise**

Alle Preise in diesem Angebot sind in Euro und inklusive, der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer, in Höhe von 19% sowie den Bedingung.

## **Zahlungen**

- Eine Kautionszahlung von 300 Euro ist erforderlich um das gewünschte Datum zu reservieren. Diese Anzahlung muss bei Unterzeichnung des Vertrages zwischen Restaurant und Kunden geleistet werden.
- Die zweite Anzahlung von 50% des ausstehenden Gesamtbetrages muss 1 Monat vor dem Veranstaltungsdatum geleistet werden.
- Die dritte Zahlung, der verbleibende Betrag, wird nach der Veranstaltung geleistet.

## **Bestätigung**

Wenn Sie Ihren Hochzeitstag vorreservieren möchten, halten wir das Datum 15 Tage lang für Sie frei. Sollten wir nach 15 Tagen keine Rückmeldungen mehr erhalten, wird die Vorreservierung gelöscht und der Termin für andere Veranstaltungen freigegeben.

## Unser Klassiker

# Hochzeitsmenü I

## Empfang

Sekt | Orangensaft

## Menü

### Hochzeitssuppe

Fleischklößchen | Eierstich | Muschelnudeln  
Gemüsebrunoise

\*\*\*

Rinderbraten | Schweinebraten | Hähnchenbrust  
Bratensauce | Pfefferrahmsauce  
saisonaler Gemüseplatte | Hollandaise  
gebratene Champignons  
Petersilienkartoffeln | Krokette  
Salatteller

\*\*\*

Vanilleparfait | Fruchtmarkspiegel  
frische Früchte

### Mitternachtsbuffet

Kartoffelcremesuppe | Speckwürfel

geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich | Forellenfilets, Preiselbeersahne

Black Tiger Gambas , Knoblauchdip

Parmaschinken , Melone

halbe gefüllte Eier verschieden aus garniert | kleine Partyfrikadellen, Barbecuesauce

Schweinefilet im ganzen gebraten , Mix Picles

Kirschtomaten-Fetasalat, Pesto | Rucola-Pinienkernsalat

Rote Grütze, Vanillesauce

Schokoladencreme

Käsebrett, Weintrauben, Salzgebäck

Kartoffelbrötchen

Kaffee

\*\*\*\*\*

## Getränke

Weißwein | Weißherbst | Rotwein | Korn | Weinbrand,

Trendgetränke | alkoholfreie Getränke,

Fassbier (Beck`s oder Haake Beck) | Kaffee | Cappuccino | Espresso

58,50 € pro Person

inkl.: Bacardi | Wodka | Whiskey | Havana | Captain Morgan | Sambuca

68,50 € pro Person

# Hochzeitsmenü II

## Empfang

Sekt | Orangensaft

## Menü

### Hochzeitsuppe

Fleischklößchen | Eierstich | Muschelnudeln  
Gemüsebrunoise

\*\*\*

Rinderrouladen | Schweinesteaks | Hähnchenbrust  
Rouladensauce | Pfefferrahmsauce  
saisonaler Gemüseplatte | Hollandaise  
gebratene Champignons  
Petersilienkartoffeln | Kroketten  
Salatteller

\*\*\*

zweierlei Schokoladenparfait | Fruchtmarkspiegel  
frische Früchte

### Mitternachtsbuffet

Champignoncremesuppe | Pinienkerne

geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich | Forellenfilets, Preiselbeersahne  
Black Tiger Gambas , Knoblauchdip  
Parmaschinken , Melone

halbe gefüllte Eier verschieden aus garniert | kleine Partyfrikadellen, Barbecuesauce  
Roastbeef im ganzen gebraten , Mix Picles

Kirschtomaten-Fetasalat, Pesto | Rucola-Walnußsalat

Rote Grütze, Vanillesauce  
Schokoladencreme

Käsebrett, Weintrauben, Salzgebäck  
Kartoffelbrötchen  
Kaffee

\*\*\*\*\*

### Getränke

Weißwein | Weißherbst | Rotwein | Korn | Weinbrand  
Trendgetränke | alkoholfreie Getränke  
Fassbier (Beck`s oder Haake Beck) | Kaffee | Cappuccino | Espresso

65,50 € pro Person

inkl.: Bacardi | Wodka | Whiskey | Havana | Captain Morgen | Sambuca

75,50 € pro Person

# Hochzeitsmenü III

## Empfang

Millennium Cocktail

## Menü

### Hochzeitsuppe

Fleischklößchen | Eierstich | Muschelnudeln  
Gemüsebrunoise

\*\*\*

Salatteller

\*\*\*

Rindermedaillons | Schweinemedallions | Hähnchenbrust  
Pfeffersauce | Champignonrahmsauce  
saisonale Gemüseplatte | Hollandaise  
Petersilienkartoffeln und Kroketten

\*\*\*

weiße und braune Mousse au chocolat  
Fruchtmarkspiegel | Waldbeeren

### Mitternachtsbuffet

Lauchcremesuppe | Croutons

geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich | Forellenfilets, Preiselbeersahne  
Black Tiger Gambas , Knoblauchdip  
Parmaschinken , Melone

halbe gefüllte Eier verschieden aus garniert | kleine Partyfrikadellen, Barbecuesauce  
Roastbeef im ganzen gebraten , Mix Picles

Kirschtomaten-Fetasalat, Pesto | Ruola-Walnußsalat

Rote Grütze, Vanillesauce  
Schokoladencreme

Käsebrett, Weintrauben, Salzgebäck  
Kartoffelbrötchen  
Kaffee

\*\*\*\*\*

### Getränke

Weißwein | Weißherbst | Rotwein | Korn | Weinbrand  
Trendgetränke | alkoholfreie Getränke  
Fassbier (Beck`s oder Haake Beck) | Kaffee | Cappuccino | Espresso

68,50 € pro Person

inkl.: Bacardi | Wodka | Whiskey | Havana | Captain Morgen | Sambuca

78,50 € pro Person

# Hochzeitsmenü IV

## Fingerfood Empfang

### Millennium Cocktail

Kirschtomaten | Mozzarella | Basilikumspieße  
Schweinefiletröllchenspieße | pikant  
Hackbällchen | Wiskeybarbecue

### Menü

#### milde Mullygatawny

(indonesische Geflügelcremesuppe)

\*\*\*

#### Vorspeisenteller

Lachsrollchen mediterran | gefüllte Paprika | marinierte Zucchini  
Pharmaschinken | Kartoffelbrötchen | Pesto | Paprikaquarkdip

\*\*\*

Kalbsröllchen „Saltimbocca“ | Kräuterrumpsteaks | Perlhuhnbrust, Speckmantel  
Rahmsauce | Pfeffersauce  
Speckbohnenbündchen | Zwiebelchampignons | Kaiserschoten | geschmorte Möhren  
Miniofenkartoffeln | Bandnudeln

\*\*\*

#### Dessertvariation

Fruchtmarkspiegel | Waldbeeren

### Mitternachtsbuffet

Tomatencremesuppe | Croutons

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan  
Antipasti von  
eingelegten Paprika, Auberginen, Champignons  
Melone mit Parmaschinken, toskanisch gebeizter Lachs  
Meeresfrüchtesalat, Tomatensalat mit Mozzarella und Feta, Burata,  
geräucherter Heilbutt mit Senf-Dillsauce

### Dessert

Tiramisu, frische Früchte mit Orangensabayon  
Italienische Käseauswahl  
Pane Olivia, Kartoffelbaguette, Pain Filou und Butter

\*\*\*\*\*

### Getränke

Weißwein | Weißherbst | Rotwein | Korn | Weinbrand  
Trendgetränke | alkoholfreie Getränke  
Fassbier (Beck`s oder Haake Beck) | Kaffee | Cappuccino | Espresso  
Bacardi | Wodka | Whiskey | Havana | Captain Morgen | Sambuca

90,00 € pro Person



# Hochzeitsbuffet „traditionell“

## Empfang

Sekt | Orangensaft

## Hochzeitsuppe

(in Terrinen serviert)

Fleischklößchen | Eierstich | Muschelnudeln  
Gemüsebrunoise

## kalt

Räucheraal, Preiselbeersahne | Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
ganzer gedünsteter Lachs, Dillmayonaise | Krabben, Cocktaildip

Schwarzwälder Schinken, Melone  
gefüllte halbe Eier, Remouladensauce,  
Schweinefilet im Ganzen gebraten, Mix Picles  
kleine Schnitzel | kleine Frikadellen

Gurkensalat | Tomatensalat | Blattsalatmix | Karottenstreifen | Paprika  
Tousand Islanddressing | Essig- Öldressing

## warm

Limandesfilet in Eihülle gebraten | frischen Champignons | Salzkartoffeln  
Buttersauce  
Krustenbraten | Bratkartoffeln | Sahnekartoffeln,  
Pfefferrahmsauce  
Gemüseauswahl | Hollandaise  
Putenbrustgeschnetzeltes | Bandnudeln

## Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce  
Vanillecreme | Obstsalat  
Käseauswahl vom Brett | Weintrauben  
unsere hausgebackenen Kartoffelbrötchen

## Mitternachtsbuffet

Kartoffelcremesuppe

Räucherfischvariation | Graved Lachs, Gravedsauce  
Schinken mit Melone | Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt  
Chicken Nuggets, Knoblauch- und Cocktaildip | Roastbeef, Remouladensauce  
frische Saisonsalate-Porreesahnesalat  
hausgemachter Kartoffelsalat | Nudelsalat

Schokoladencreme mit Vanillesauce  
Käsebrett | Weintrauben | Salzgebäck

Weißwein | Weißherbst | Rotwein | Korn | Weinbrand  
Trendgetränke | alkoholfreie Getränke  
Fassbier (Beck`s oder Haake Beck) | Kaffee | Cappuccino | Espresso

65,50 € pro Person

inkl.: Bacardi, Wodka, Whiskey, Sambuca, Havana

75,50 € pro Person

## **italienisches Buffet**

Minestrone

\*\*\*

### **kalt**

Melonensalat, Parmaschinken  
Antipasti ( Bohnen, marinierte Artischockenherzen  
Parmaschinken Auberginen )  
eingelegte Weißweinhähnchen  
eingelegte Paprika  
marinierte Hummerkrabbenschwänze

### **warm**

Saltimbocca alla Romana ( Kalbsröllchen gefüllt mit Schinken, Salbei )  
geschmorten Basilikumcocktailtomaten | Gnocci und Knoblauchsoße,  
Marinierter gebratener Lachs | Broccoli | Weißweinsauce  
Bandnudeln

Bärlauch Fougasse | Pain Filou | Focaccia Pomodoro | Butter

Käsebrett| Früchten

### **Dessert**

Tiramisu  
Espresso- Zabaione | Vanilleeis  
Feigen al forno

35,50 €

Wünschen Sie ein anderes Internationales Buffet, lassen Sie es  
sich vom Haus zusammenstellen

## **italienisches Buffet „Toskana“**

Avocado - Parmesansuppe

\*\*\*

### **kalt**

Carpaccio vom Rind | Rucolasalat | Parmesan  
Antipasti von  
eingelegten Paprika | Auberginen | Champignons  
Melone, Parmaschinken | toskanisch gebeizter Lachs  
Meeresfrüchtesalat | Tomatensalat, Mozzarella, Feta, Burata,  
geräucherter Heilbutt, Senf-Dillsauce

### **warm**

Marinierte Schwertfisch | Heilbuttmedaillons | Rosmarinsauce  
Safran Risotto  
Lammrücken | Paprika-Tomatengemüse,  
Knoblauchsauce | Kartoffelgratin  
Hähnchenbrust | Bandnudeln | Zucchini | Muschelsauce

### **Dessert**

Tiramisu | frische Früchte | Orangensabayon  
Italienische Käseauswahl  
Pane Olivia | Kartoffelbaguette | Pain Filou | Butter

42,50 €

## **internationales Buffet**

aus der Karibik

Avocadocremesuppe

\*\*\*

### **kalt**

Hummerkrabben, Knoblauch | Salat von Meeresfrüchten  
Rouladen von Edelfisch | Melonen-Shrimps Cocktail  
pochierte Lachmedaillons, Krebsbutter garniert

Kalbsrücken | pikante Feigensauce | gefüllte Filetmedaillons,  
Wildschweinschinken | Poularden Brust, Mango, Papaya, Karambola, Pitahaya  
geräucherte Truthahnbrust

### **warm**

Locrio de Camarones (Krabben – Reisgericht)  
Gebratene Seeteufelscheiben | Palmenherzengemüse  
Basmatireis | Chablissauce  
Aperitas de mais con Queso (Maistörtchen mit Käse)  
Spieße von Pute | Ananas | Chili Bohnen | Curry-Ingwersoße  
Wildreis  
Schweinebraten | Limetten-Ingwerkruste | Bambus-Paprikagemüse  
Karibische Kartoffeln | Limetten-Ingwersoße  
Marinierte Paprika | Salat von Hähnchenbruststreifen, Kokosmilch  
Spiralnudeln in Joghurtsauce, frische Minze,  
Truthahnsalat mit Ananas, Melonenschiffchen

unser selbstgemachtes Brot | Butter | Kräuterbutter  
Käsebrett

### **Dessert**

Passionsfruchtcreme | Kokoscreme, Mangospalten,  
exotischer Obstsalat | Maracujacreme

38,50 € pro Pers.

## **Fragen Sie nach unseren jahreszeitlichen Angeboten**

Grünkohl - Ostern - Spargel - Wild -Weihnachten

Wünschen Sie sich etwas Besonderes für Ihre Hochzeit oder Feier, fragen Sie nach unserem Schokoladenbrunnen oder unserer Cocktailbar

- Schokoladenbrunnen inkl. Schokolade, Fruchtspieße und Personal Preis auf Anfrage

- unsere eigene Cocktailbar Preis auf Anfrage

- hausgemachte Hochzeitstorten je Stockwerk 90,00 €

- Erdbeerherz Preis je nach Größe

alle Tortenpreise inklusive Kaffee und mit Feuerwerk serviert

zusätzlich zu unseren Angeboten können sie buchen

- Eisbombe mit Feuerwerk serviert 3,50 € pro Pers.

- Krabben 2,50 € pro Pers.

- haben Sie andere Wünsche fragen Sie bitte nach

## **Getränkepauschale**

In allen unseren Getränkepauschalen sind enthalten, welche Sie zu jedem Buffet oder Menü dazu buchen können  
Sekt, Weißwein, Roséwein, Rotwein, Fassbier (Becks), Weizenbier, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino, Korn, Modegetränke, Weinbrand (Chantré),

25,00 € pro Pers.

\*\*\*\*

inkl. Bacardi, Wodka, Whiskey (Jim Beam / Ballantine´s) , Sambuca, Havana, Captain Morgen

35,00 € pro Pers.

## **Unsere hausgemachten Brote, Baguettes und Brötchen:**

Scharfer Grieche (Peperoni, Chilli, Feta)

Pane Olivia (Oliven)

, Bärlauch Fougasse (Bärlauch)

Pain Filou,

Focaccia Pomodoro (Tomaten)

Kartoffelbaguette