



# ZUR MÜHLE

RESTAURANT · SIEVERN

Cateringservice



## Zur Mühle Cateringservice auf einen Blick

Cateringservice bedeutet für Zur Mühle mehr als ein „Außer-Haus-Essens- Service“. Sie als unser Kunde stehen im Zentrum unserer Bemühungen. Sie sollen durch uns entlastet werden, um sich auf das konzentrieren zu können, was der Anlass Ihrer Feierlichkeit ist. Wir sind erfolgreich, wenn wir Ihnen eine Bühne schaffen, die Sie als strahlenden Gastgeber präsentiert und die Sie nutzen können, ohne sich um das Drumherum kümmern zu müssen.

### Ganzheitliche Konzeption

Umfassende Beratung und Planung im Vorfeld, perfekte Ablauforganisation, transparente Kostenaufstellung.

### Speisen

Erlesenes Fingerfood, Buffet- und Menüvariationen. Frische, schonende Lebensmittel-Verarbeitung zur Erhaltung der natürlichen Aromen und Vitamine, keine Geschmacksverstärker.



### Equipment

Hochwertiges Geschirr, Gläser und Besteck. Moderne Catering Küchentechnik. Mobiliar für jeden Anlass.

### Individuelle Veranstaltungsorte

Exklusive Räumlichkeiten welche wir für Sie ausfindig machen oder vom einfachen bis zum ViP Zelt.

### Entertainment & Dekoration

DJs, Bands, Künstler, Präsentationstechnik, Beschallung oder Visualisierung. Einladungen, Tischkarten, Menükarten, Blumen und dekorative Raumin szenierung.

Vorspeisenplatten ab 4 Personen

Anti Pasti von Zucchini mit Chilli / geschmorte Auberginen / Paprika in Knoblauch  
Pharmaschinken mit Melone / Tomate / Buratta (Büffelmozzarella)  
Kartoffelbrötchen / Pestosauce

7,50 €

Fisch

Rauchlachs, Sahnemeerrettich / Räucheraal, Preiselbeersahne / Krabben, Thousand Islanddip  
Forellenfilets / Matjessalat  
Pumpnickel / Mehrkornbrot / Butter

10,50 €

Fleisch

Roastbeef, Remouladensauce / Serranoschinken, Melone / Salami  
Geräucherte Entenbrust / Cumberlandsauce

Baguettebrot / Butter

8,00 €

Käse

Goudawürfel / St Albray / Chaumes / Brie Ecke / Harzerrolle  
Kleiner Limburger / Weintrauben / Salzgebäck  
Pumpnickel / Baguettebrot / Butter

8,50 €

Canapés

Baguettebrotsscheiben belegt mit

Rauchlachs, Sahnemeerrettich / Räucheraal, Preiselbeersahne / Schweinefilet mit Zitronenschäum  
Brie, Frischkäse / geräucherte Entenbrust, Cumberlandsahne  
Serranoschinken, Pesto / Roastbeef, Remouladensauce  
Weitere Sorten auf Anfrage  
Wir empfehlen 7 Stück pro Person

15,00 €

Fragen Sie nach weiteren Sorten

## Fingerfood

12 Stück a Person

Tomaten- Mozzarella-Spieß, Basilikum  
Minifrikadellen, Chilli- Barbecuedip  
Käsewürfel, Weintrauben  
Salamiwürfel, Frischkäse  
Champignonköpfe, Paprikakäse gefüllt  
Halbe Eier  
Backpflaumen, Speckmantel  
Schinken- Melonenspieß  
Mit Gorgonzola überbackene halbe Kartoffeln  
Kleine Schnitzel  
Blätterteigschnecke, Kräuterfrischkäse  
Fruchtspieß

12,00 €

Pfannkuchenröllchen, Shrimps gefüllt  
Thunfischwraps  
Tomaten- Mozzarella-Spieß, Pesto  
Empanada (Teigtasche mit Champignons und Hackfleisch)  
Pinchos Muronoas (pikante Schweinefleischröllchen), Pfefferbarbecuesauce  
Mini Kartoffeln, Creme Fraiche  
Lachs- Garnelenspieße, Zitronenschäum  
Asiatische Geflügelbällchen im Mandelmantel mit süß saurer Sauce  
Bruschetta  
Zucchinirollchen, Feta, Rucola  
Auberginenrollchen auf Pumpernickel, Knoblauchquark gefüllt  
Briewürfel auf Pumpernickel, Weintrauben

14,50 €

In Minigläsern serviert 10 Stück a Person

Garnelen auf Mozzarella- Basilikumschaum, Knoblauchdip  
Gulaschsuppe  
Entenbrustspieße auf Zwiebellauch, Cumberlandsauce  
Lammfiletspitzen an grünen Bohnen  
Lachstatar auf Eisbergsalat  
Frittierte Jacobsmuscheln am Spieß, provenzalischen roten Bohnen  
Krabbencocktail  
Mariniertes Rinderfilet auf Paprika, Mais, Barbecuedip  
Teriaki Hähnchenspieße, Mais, Chilisauce

Orangenschäum, karamalisierte Mandeln

25,50 €

Weitere Sorten auf Anfrage

Buffetauswahl warm und kalt

Buffet „I“

Räucherlachs, Sahnemeeretiich  
Kleine Frikadellen, Barbecuesauce  
Kleine Schnitzel, Frischkäse, Früchten  
Schinken, Melone  
Bunter Mixsalat, Joghurt- Zitronendressing

Hausgebeizter Spießbraten / Speckbohnen / Kartoffelgratin  
Pfeffersauce

Käsewürfel / Weintrauben  
Käsecreme / Mangomark

Partybrötchen / Butter

18,50 € pro Person

Buffet „II“

Graved Lachs, Gravedsauce  
Forellenfilets, Preiselbeersahne  
Kleine Frikadellen, Barbecuesauce  
Schweinemedallions, Paprikaquarkcreme  
Roastbeef, Mix Picles, Remouladensauce  
Bunter Mixsalat, Joghurt- Zitronendressing

Krustenbraten / Krautsalat / Tzatziki / Bratkartoffeln

Weichkäseauswahl / Weintrauben  
Rote Grütze / Vanillesauce

Partybrötchen / Kräuterbutter

19,50 € pro Person

### Buffet „III“

Graved Lachs, Gravedsauce  
Räucheraal, Preiselbeersahne  
Black Tiger Shrimps, Knoblauchdip  
Schweinemedallions, Kräuterfrischkäse  
Serranoschinken, Melone  
halbe gefüllte Eier

Tomatensalat / Mais- Rotebohnsalat

Schweine- / Rindersteaks / Hähnchenbrustfilet  
Zwiebelchampignons  
Sahnekartoffeln / Pfeffersauce

Weichkäseauswahl / Weintrauben  
Vanillecreme / Himbeersauce

Partybrötchen und Butter

28,50 € pro Person

### Buffet „IV“ für Fischliebhaber

Raucherlachs, Sahnemeerrettich  
Schillerlocken / Stremellachspralinen, Pestoschaum  
Krabben, Cocktaildip  
Rauchaal, Preiselbeersahne  
Graved Lachs, Gravedsauce

Meeresfruchtsalat

gedünstete Limandesröllchen, Basilikumsauce  
geschmorte Kaiserschoten, Reis  
gebratenes Steinbeißerfilet / Chillipaprika, Sahne  
Bandnudeln

Weichkäseauswahl/ Salzgebäck  
Mousse au chocolate / Vanillesauce

Partybrötchen / Kräuterbutter

28,50 €

## Italienische Buffets

### Italienisch „I exclusive“

#### Anti Pasti von

Paprikastreifen / Zucchini- Chili / Champignons  
Tomate- Mozzarella / Pharmaschinken, Melone  
Auberginen / Salami  
Rindercarpaccio / Parmesan / Rucola- Feta  
Pesto / Paprikaquarkdip

Saltimboca / Speckbohnen / Kartoffelgnocchis / Rahmsauce  
mit Oregano, Knoblauch, Balsamico gebratene Hähnchenbrust  
geschmorten Zucchini / Bandnudeln  
Auf der Haut gebratenes Loup de Marfilet / Basilikumsauce  
geschmorte Kirschtomaten

Italienische Käseauswahl / Weintrauben

Tiramisu

Kartoffelbrötchen / Butter

32,50 € pro Person

### Italienisch „II“

#### Anti Pasti

Paprikastreifen / Champignons / Auberginen  
Zucchini / Schinken, Melone / Salami  
Tomaten- Mozzarella  
Pesto

Schweinemedallions mit Kräutern überbacken

Brockolie / Bandnudeln

Mariniertes Lachsfilet / Kaiserschoten

Reis

Weichkäseauswahl / Salzgebäck

Panna Cotta / Himbbermark

Partybrötchen / Butter

23,50 €

Fragen Sie nach weiteren Buffets

### Pfannengerichte

Hähnchencurrygeschnetzeltes / Erbsen / Wurzeln / Reis  
9,50 € pro Person

Gyrospfanne / Krautsalat / Bratkartoffeln / Tzatziki  
9,50 € pro Person

Schweinegeschnetzeltes / Speckbohnen / Bratkartoffeln  
9,50 € pro Person

### Bratengerichte

Rinder- und Schweinebraten / Leibziger Allerlei /Salzkartoffeln  
Rahmsauce  
19,50 € pro Person

Hausgebeizter Speißbraten / Krautsalat / Bratkartoffeln  
Pfeffersauce  
9,50 € pro Person

Krustenbraten / Krautsalat / Bratkartoffeln / Tzatziki  
9,50 € pro Person

rosa gebratenes Roastbeef / Zwiebelchampignons / Sahnekartoffeln / Pfeffersauce  
21,50 € pro Person

### Kurzgebratenes

Schweine- / Rindersteaks /Hähnchenbrust  
Gemüse der Saison / Salzkartoffeln (Kroketten)  
Rahmsauce / Kräutersauce  
22,50 € pro Person

Hirschrücken- / Rehrücken.- / Wildschweinrückensteaks  
Rosenkohl / Pfifferlinge (saisonal) Kartoffelknödel  
Preiselbeersauce  
25,50 € pro Person

Limandesfilet in Eihülle gebraten / Salatmix / Salzkartoffeln  
Buttersauce  
18,50 € pro Person

Weitere Braten und Pfannengerichte bieten wir Ihnen gerne an



### Unsere Grillaktion

Wir kommen zu Ihnen nach Hause oder in die Firma und grillen bei Ihnen vor Ort für Sie und Ihre Gäste. Unser Griller ist eineinhalb Stunden im Preis mit einkalkuliert.

Jede weitere angefangene Stunde 28,50 €

### Grillen „rustikal“

Bratwurst / Schweinenackensteaks mit Gyros mariniert

Putensteaks in Curry

verschiedene Grillsaucen

Krautsalat / Baguettebrot / Kräuterbutter

20,50 € pro Person

### Gartenparty

Bratwurst / Schweinenackensteaks mit Knoblauch und Gyros mariniert

Pfefferhüftsteaks / Putensteaks in Curry / Gemüsespieße / Folienkartoffeln

verschiedene Grillsaucen

Krautsalat / Blattsalate mit Thousand Islanddressing

Stangenbrot / Kräuterbutter

23,50 € pro Person

### Schlemmergrillen

Bratwurst / Schweinerückensteaks mit Knoblauch und Gyros mariniert

Pfefferrindersteaks / Putensteaks in Curry / Lammspieße

Garnelen- Lachsspieße

Folienkartoffeln, Champignonspieße

Verschiedene Grillsaucen

Tomatensalat, Gurkensalat, Paprikassalat Krautsalat

Baguettebrot, Butter und Kräuterbutter

29,50 € pro Person

### Barbecue

Hausmarinierte Spare Ribs / Pfefferrumpsteak / Schweinefiletspieße in

Knoblauch mariniert / Lammspieße / Speck- Hähnchenspieße

Hackspieße / Scampispieße mit Basilikum und Knoblauch mariniert

Doradenspieße / Thunfisch- Seeteufelspieße

Verschiedene Grillsaucen

Mini Folienkartoffeln / gegrilltes Gemüse (Paprika/Champignons, Aubergine, Zwiebelringe, Zucchini  
Maiskolben) Feta in Alufolie gebacken

Kartoffelbrötchen / Kräuterbutter

38,50 € pro Person

Unsere Grillaktionen beinhalten 19% Mwst

## Spanferkel

Wir marinieren unsere Spanferkel bei uns im Haus und liefern frisch an Sie aus  
Unser Koch tranchiert Sie Ihnen gerne vor Ort auf / Std 28,50 €

Spanferkel / Krautsalat / Tzatziki /Baguetterbrot  
11,50 € pro Person

Spanferkel mit Sauerkraut / Sahnekartoffeln / Tzatziki / Pfeffersauce  
Baguettebrot  
15,50 € pro Person

Unsere Spanferkelpreise beinhalten 7% Mwst

## Suppen und Eintöpfe

Alle Suppen und Eintöpfe werden 500 ml weise abgerechnet

Hochzeitsuppe mit Partybrötchen  
4,50 €

Kartoffelsuppe mit Partybrötchen  
4,50 €

Chilli con carne mit Partybrötchen  
5,00 €

Gulaschsuppe mit Partybrötchen  
5,25 €

Gyrossuppe mit Partybrötchen  
5,25 €

Kartotten- Ingwer- Chilicremesuppe mit Partybrötchen  
5,00 €

Käse- Hack- Lauchsuppe mit Partybrötchen  
5,00 €

Fragen Sie nach weiteren Suppenspezialitäten

## Was süßes für danach

### Desserts

Schokpudding  
mit Vanillesauce  
3,20 €

Vanillepudding  
mit Erdbeersauce  
3,20 €

Mousse au chocolate  
mit Vanillesauce  
3,50 €

Rote Grütze  
mit Vanillesauce  
3,20 €

Tiramisu  
mit Himbeermark  
3,50 €

Panacotta  
mit Himbeersauce  
3,20 €

### Weitere Dessertkreationen auf Anfrage

Alle Gerichte in der Mappe beinhalten 7% Mwst (außer Grillen),  
sollten Sie eine erweiterere Dienstleistung in Anspruch nehmen ändert  
sich der Mwst Satz von 7% auf 19%

Wir liefern im Radius von 20 Km gratis aus  
von 20 –40 Km berechnen wir 20 €,  
ab 40 Km berechnen wir pro Km 0,40 €

### Zur Mühle

Restaurant Sievern  
Fichtenweg 8, 27607 Geestland  
Tel.: 04743/92910

Inhaber: Andreas Tolle

E-Mail: [info@muehle-sievern.de](mailto:info@muehle-sievern.de), Internet: [www.muehle-sievern.de](http://www.muehle-sievern.de)

Steuer-Nr. 49/144/12739