



ZUR MÜHLE

RESTAURANT · SIEVERN

Cateringservice



„Cateringservice als Kulturstück“

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

6,50 €

Fisch

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

8,50 €

Fleisch

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

Baguettebrot / Butter

7,00 €

Käse

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

7,50 €

Canapés

Baguettebrotscheiben belegt mit

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

14,00 €

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

10,00 €

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, Zitronenschaum
Asiatische Geflügelbällchen im Mandelmantel mit süß saurer Sauce
Bruschetta
Zucchinirollchen, Feta, Rucola
Auberginenrollchen auf Pumpernickel, Knoblauchquark gefüllt
Briewürfel auf Pumpernickel, Weintrauben

12,50 €

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

Orangenschaum, karamalisierte Mandeln

17,50 €

Weitere Sorten auf Anfrage

Buffetauswahl warm und kalt

Buffet „I“

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

Hausgebeizter Spießbraten / Speckbohnen / Kartoffelgratin
Pfeffersauce

Käsewürfel / Weintrauben
Käsecreme / Mangomark

Partybrötchen / Butter

16,50 € pro Person

Buffet „II“

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

Krustenbraten / Krautsalat / Tzatziki / Bratkartoffeln

Weichkäseauswahl / Weintrauben
Rote Grütze / Vanillesauce

Partybrötchen / Kräuterbutter

17,50 € 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

24,50 € 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

24,50 €

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

28,50 € 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

22,50 €

Fragen Sie nach weiteren Buffets

Pfannengerichte

Hähnchencurrygeschnetzeltes / Erbsen / Wurzeln / Reis
8,50 € pro Person

Gyrospfanne / Krautsalat / Bratkartoffeln / Tzatziki
8,50 € pro Person

Schweinegeschnetzeltes / Speckbohnen / Bratkartoffeln
8,50 € pro Person

Bratengerichte

Rinder- und Schweinebraten / Leibziger Allerlei /Salzkartoffeln
Rahmsauce
14,50 € 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
15,50 € pro Person

Kurzgebratenes

Schweine- / Rindersteaks /Hähnchenbrust
Gemüse der Saison / Salzkartoffeln (Kroketten)
Rahmsauce / Kräutersauce
14,50 € pro Person

Hirschrücken- / Rehrücken.- / Wildschweinrückensteaks
Rosenkohl / Pfifferlinge (saisonal) Kartoffelknödel
Preiselbeersauce
21,50 € pro Person

Limandesfilet in Eihülle gebraten / Salatmix / Salzkartoffeln
Buttersauce
11,50 € 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

15,50 € 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

18,50 € 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

21,50 € pro Person

Barbecue

Hausmarinierte Spare Ribs / Pfefferrumpsteak / Schweinefiletspieße in
Knoblauch mariniert / Lammspieße / Speck- Hähnchenspieße

Hackspieße / Scampspieße 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

27,50 € 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
3,50 €

Kartoffelsuppe mit Partybrötchen
3,50 €

Chilli con carne mit Partybrötchen
4,00 €

Gulaschsuppe mit Partybrötchen
4,25 €

Gyrossuppe mit Partybrötchen
4,25 €

Kartotten- Ingwer- Chilicremesuppe mit Partybrötchen
4,00 €

Käse- Hack- Lauchsuppe mit Partybrötchen
4,00 €

Fragen Sie nach weiteren Suppenspezialitäten

Was süßes für danach

Desserts

Schokpudding
mit Vanillesauce
2,20 €

Vanillepudding
mit Erdbeersauce
2,20 €

Mousse au chocolate
mit Vanillesauce
2,50 €

Rote Grütze
mit Vanillesauce
2,20 €

Tiramisu
mit Himbeermark
2,50 €

Panacotta
mit Himbeersauce
2,20 €

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, Internet: www.muehle-sievern.de

Steuer-Nr. 49/144/12739