

Menüauswahl 2018 ab 10 Personen

(nur auf Vorbestellung)

Gültig vom 01.01.2018 bis 16.11. 2018

Stand 12. Januar 2018 (bitte bei Bestellungen unbedingt angeben).

Die Preise sind nur für das Jahr 2018 gültig.

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs versuchen Sie sich bitte auf eine einheitliche Vorspeise/Suppe, zwei bis drei Hauptgänge und ein Dessert zu einigen.

Menü 1

Feines Kartoffelsüppchen
mit Lachsstreifen **(7,00 EUR)**

(der Hauptgang ist nur ab 10 Personen möglich)
Kross gebackener Schweinskrustenbraten,
mit Tannenhonig und Wacholder glaciert,
Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln
(18,50 EUR)

Große Kugel Vanilleeis mit
Erdbeermark und Sahnehaube **(8,50 EUR)**
34,00 EUR

Menü 2

Duett von Kartoffel- und Rote Bete-
Schaumsüppchen mit einem Tomatencrostini
(10,50 EUR)

Gebratenes Filet vom „Loup de mer“ (Wolfsbarsch)
auf Weißwein-Pesto-Schaum
mit geschmolzenen Tomaten
und gebräunten Rosmarin-Kartoffeln **(20,50 EUR)**

Ein eisiger, fruchtiger und cremiger
Triolog einer feinen Dessertüberraschung
(12,50 EUR)
43,50 EUR

Menü 3

(vegetarisch)

Feines Kartoffelsüppchen
mit Sahnehäubchen **(7,00 EUR)**

Antipasti- Lasagne (warm) mit gebratenen
Auberginenscheiben, Zucchini, Champignons,
Karottenblättern und Kirschtomate in pikanter
Tomatensalsa mit Mozzarella überbacken an
Kartoffel-Sellerie-Püree **(16,50 EUR)**

Bremer Rote Grütze
mit Vanilleeis **(6,50 EUR)**
30,00 EUR

Menü 4

Scheibe vom gebeizten Fjordlachs
mit Honig-Dill-Senftopping, kleiner Pellkartoffel
mit Sauerrahm, Gurkenjulienne und einem
Salatbouquet
(12,50 EUR)

Grillteller

kleine Steaks vom Rind, Schwein und
Hähnchen mit Kräuterbutter, Zwiebel-
champignons, Grilltomate und Bratkartoffeln an
einem Salatbouquet **(20,50 EUR)**

oder

Australisches Rumpsteak rosa gebraten (175 g)
auf Aubergine- und Zucchinischeibe, Dattel im
Speckmantel und Rosmarinkartoffeln **(20,50 EUR)**

Mousse au chocolat
an Erdbeerkompott und Minzblatt **(8,50 EUR)**
41,50 EUR

Menü 5

-nur in der Spargelzeit-

Feines Spargelcremesüppchen
mit grünem Spargel und Flußkrebisfleisch
(8,00 EUR)

Deutscher Stangenspargel mit Salzkartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
(17,50 EUR)

oder

Deutscher Stangenspargel mit in Vanillebutter
gebratenem Schweinelendchen,
Salzkartoffeln und Orangen-Hollandaise
(22,50 EUR)

In Orangenlikör marinierte Erdbeeren
mit Bourbon Vanilleeis, Mandelchip und
Sahnetupfer
(8,50 EUR)

34,00 EUR/39,00 EUR

Das Team der Kaffeemühle freut sich
auf Ihren Besuch.
Mit freundlichen Grüßen
Jörg Stenzel

Menü-/ Buffetkarten berechnen wir mit 3,00 EUR pro Stück oder mindestens 30,00 EUR.--

Die Tische werden mit Tischsets, weißer Serviette, Besteck und Gläsern eingedeckt.

Das zusätzliche Eindecken mit weißer Tischwäsche und Stoffserviette berechnen wir mit 2,50 EUR p.P..

Bezahlung: Bar und/oder per Überweisung. Das Essen im Voraus, die Getränke nach der Veranstaltung.

Wir akzeptieren keine Kreditkarten. Änderungen in Preis und Zusammenstellung behalten wir uns vor.