

Menüauswahl 2019 ab 10 Personen

(nur auf Vorbestellung)

Gültig vom 01.01.2019 bis 14.11. 2019

Stand 16. Januar 2019 (bitte bei Bestellungen unbedingt angeben).

Die Preise sind nur für das Jahr 2019 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)

Feinblättriger Apfelstrudel mit einer Kugel
Vanille-Eiscreme und Vanillesauce

(7,50 EUR)

33,00 EUR

Menü 2

Duett von Kartoffel- und Rote Bete-
Schaumsüppchen mit einem Tomatencrostini
(9,50 EUR)

Gebratenes Filet vom „Loup de mer“ (Wolfsbarsch)
auf Weißwein-Pesto-Schaum mit
Gemüwestreifen und gebräunten
Rosmarin-Kartoffeln

(22,50 EUR)

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

44,50 EUR

Menü 3

(vegetarisch)

Feines Tomatensüppchen
mit Sahnehaube **(7,50 EUR)**

Gefüllte Süßkartoffel mit frischen
Champignons, Tomatenwürfel,
Frühlingszwiebeln und roten Linsen in
Balsamico-Chili-Honigsauce **(15,00 EUR)**

Ein eisiger, fruchtiger und cremiger
Triolog einer feinen Dessertüberraschung

(12,50 EUR)

35,00 EUR

Menü 4

Scheibe vom gebeizten Fjordlachs
mit Honig-Dill-Senfotopping, gebackenem
Süßkartoffelschiffchen mit Sauerrahm,
Gurkenjulienne und einem Salatbouquet
(12,50 EUR)

Grillteller

kleine Steaks vom Rind, Schwein und
Hähnchen mit Kräuterbutter, geschmelzten
Tomaten- Zwiebel- Champignons und
Bratkartoffeln an einem Salatbouquet

(22,50 EUR)

oder

Australisches Rumpsteak rosa gebraten (175 g)
auf Aubergine- und Zucchini-scheibe,
geschmelzten Tomatenwürfeln, Dattel im
Speckmantel und Rosmarinkartoffeln **(22,50 EUR)**

Mousse au chocolat
an Beerenkompott und Minzblatt **(9,50 EUR)**
44,50 EUR

Menü 5

-nur in der Spargelzeit-

(ca. ab April/Mai bis ca. 24.06.2019 zum Johannistag- je nach Wetterlage)

Feines Spargelcremesüppchen
mit grünem Spargel

(7,50 EUR)

Deutscher Stangenspargel mit Salzkartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
(16,50 EUR)

oder

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

Zwei Kugeln Bourbon Vanille-Eiscreme und
eine Kugel Walnusseis an Zwetschgenkompott
(7,50 EUR)

31,50 EUR/37,50 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.