

*Hotel - Restaurant*

# *“Untere Mühle”*

*in Schwabmühlhausen*



*Bankette,*

*Feiern & Empfänge*

*Buffetvorschläge*

# **Liebe Gäste !**

Unsere Buffetvorschläge sind eine Reise durch verschiedene Länder und mit verschiedenen Mottos.

***Kleine Änderungen in den Buffetzusammenstellungen behalten wir uns vor!!***

Die jährlich wiederkehrenden Saisonspezialitäten können wir Ihnen hier nicht anbieten, aber zu den passenden Jahreszeiten gerne für Sie zubereiten.

Falls unsere Auswahl nicht Ihren Zuspruch finden sollte, sind wir gerne bereit auf spezielle Wünsche einzugehen.

Deshalb würden wir am liebsten mit Ihnen persönlich das Buffet besprechen.

Bitte vereinbaren Sie spätestens 14 Tage vor Ihrer Feier einen Besprechungstermin mit uns.

**Telefon 08248 / 1210**

***Bitte haben Sie Verständnis, dass bei allen Buffets eine Mindestpersonenzahl von 40 erwachsenen Gästen erforderlich ist!***

***Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!***  
Im Fall einer Mehrwertsteuererhöhung werden die Preise voraussichtlich um den entsprechenden prozentualen Betrag angehoben.

Wir achten, wenn möglich auf tier- und umweltgerechte Produktion.  
In unseren Speisen sind Spuren von Gluten enthalten.

Die Philosophie unserer Küche verbindet sorgfältiges Kochen mit einer Leichtigkeit im Komponieren der Speisen und in der Präsentation.

***Wir freuen uns auf Sie***



***Herbert und Heike  
Biechele  
mit dem Team  
der „Unteren Mühle“***



## Aperitif

### „Mühlencocktail“ alkoholfrei

verschiedene Säfte mit Mandelsirup 0,2 l 4,80

### Holder-Sekt

hausgemachter Holunderlikör aufgegossen mit Sekt 0,1l 5,40

### Pfirsichtraum

Pfirsichlikör aufgegossen mit Sekt 0,1l 5,40

### Kir Royal

Crème de Cassis aufgegossen mit Sekt 0,1l 5,40

**Kir Cocktail** Crème de Cassis und Himbeergeist  
mit trockenem Weißwein aufgegossen

0,2l 5,40

### Prosecco Valdo

0,1l 5,40

### Prosecco mit Campari

0,1l 5,40

### Sekt pur oder mit Orangensaft

0,1l 4,80

### Sandemann-Sherry

trocken, medium oder süß 5 cl 4,10

### Martini

trocken, medium, süß oder rosé 5 cl 4,10

### Portwein

rot oder weiß 5 cl 4,10

### Campari

mit Soda, Orange oder Eis 4 cl 4,30

## Kleine Snacks und Canapés zum Aperitif

### Canapés mit

verschiedenen Wurst- und Käsesorten Stück 2,20

**oder** mit Roastbeef, geräucherter Entenbrust, Lachs,  
Shrimpscocktail, geräuchertem Forellenfilet

Stück 2,20

### Mundgerechtes Blätterteiggebäck - warm serviert -

mit Lachs, Schinken oder Käse gefüllt Stück 2,20

# **Frühstücksbrunch**

## **Eine feine Sache für Spätaufsteher**

### **Starter**

Verschiedene Müslis und Cerealien, Marmeladen, Wurst, Käse,  
verschiedene Semmeln, Brot und Brezen

### **Warme Gerichte**

Rührei, Spiegelei, Omelette, Pfannkuchen, Wammerl,  
Weißwurst, Wienerle

### **Suppe**

Tagessuppe

### **Gemüse**

Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Romanesco, Paprika,  
Bohnen, Weißkraut, Spinat, Zucchini, Broccoli, Lauch, Kohlrabi, Mais

### **Beilagen**

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Reis, Nudeln, Petersilienkartoffeln,  
Buffet mit Salaten der Saison

### **Fleisch / Wurst**

Halssteaks, Schweinebauch,  
Hähnchenflügel, Putenbrust, Käseknacker, Bratwürstchen

### **Fisch**

Lachssteak, St. Peterfisch, Krebsfleisch

### **Dessert**

Joghurt, Obstsalat, Eispyramide

**Preis pro Person**  
**25,90**

# Italienisches Buffet

Genießen Sie die leichte, abwechslungsreiche Küche Italiens

## Vorspeisen

Carpaccio vom Roastbeef, Vitello Tonnato, gebratenes mariniertes Gemüse, Meeresfrüchtesalat, Mozzarella mit Basilikum, Salami, Schinken mit Melone  
Buffet mit Salaten der Saison

## Suppe

Minestrone

## Gemüse

Karotten, Blumenkohl, Romanesco, Erbsen, Bohnen, Paprika, Spinat, Zucchini, Broccoli, Lauch, Kohlrabi, Mais

## Beilagen

Spaghetti, Tortellini, Tagliatelle, Gnocchi, Maccaroni, Risotto, Reis

## Fleisch

Schweinefilet, Roastbeef, Kalbsrückenwürfel, Maishähnchen, Pute

## Fisch

Lachs, Venusmuscheln, Sepia, Baby-Garnelen, Heilbuttstreifen, Flußkrebse

## Saucen

Bolognese, Carbonara, Tomaten, Knoblauch

## Warme Gerichte

Pizza, Lasagne, Lammragout

## Dessert

Tiramisu, Panna Cotta, Obstsalat, Eispyramide, Mousse, Käseauswahl

pro Person

32,90

# Schwäbisches Buffet

Ein Ausflug durch die schwäbische Küche

## Vorspeisen

Rettich gesalzen, Carpaccio vom Preßsack, Griebenschmalz,  
Saure Zipfel, Kalter Braten, geräuchertes Forellenfilet,  
Käs mit Musik, Obatzter,  
Buffet mit Salaten der Saison

## Suppe

Weißkrautsuppe

## Gemüse

Blaukraut, Bayerisch Kraut, Sauerkraut, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Romanesco,  
Paprika, Bohnen, Weißkraut, Spinat, Zucchini, Broccoli, Lauch, Kohlrabi, Mais

## Beilagen

Kartoffelknödel, Semmelknödel  
Krautspatzen, Schupfnudeln, Spätzle

## Warme Gerichte

Krautkrapfen, Maultaschen, Kässpätzten, Schweinebraten mit Dunkelbiersauce,  
Schweinshaxen, Ente, Schweinefleisch süß-sauer,  
Rinderbraten, Spanferkel, Saure Nierchen

## Fleisch

Halssteak, Kalbsleber, Roastbeef

## Fisch

Forelle paniert, Felchenfilet, Flußkrebse

## Saucen

Entensauce, Dunkelbiersauce, Champignonsauce

## Dessert

Obstsalat, Apfelkühle, Eispyramide

Preis pro Person

25,90

# Schlemmerbuffet

...wir schlemmen kreuz und quer...

## Vorspeisen

Crevettencocktail, gebratene Entenbrust, Carpaccio vom Roastbeef,  
Meeresfrüchtesalat, hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce,  
hausgemachte Pasteten- und Terrinenauswahl,  
gebratener Reh- und Hirschrücken mit Sauce Cumberland,  
Roastbeef rosa gebraten,  
Buffet mit Salaten der Saison,  
Preiselbeeren, Senf, Meerrettich, Essiggemüse, Cornichons, Butter, Semmeln und Brot

## Suppe

nach Wunsch z.B.: Tomaten-, Lauch-, Curry- oder Kartoffelsuppe etc.

## Beilagen

Röstkartoffeln, hausgemachte Nudeln, Spaghetti, Gnocchi,  
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Reis

## Gemüse

Karotten, Blumenkohl, Romanesco, Erbsen, Bohnen, Weißkraut,  
Paprika, Spinat, Zucchini, Broccoli, Lauch, Kohlrabi, Mais

## Fleisch

Schweinefilet, Rinderfilet, Roastbeef, Kalbsrücken, Kalbsleber,  
Rehmedaillons, Rentierrücken, Lammkotelettes

## Fisch

Venusmuscheln, Lachswürfel, Sepia, Garnelen, Seezunge,  
St. Peterfischfilet, Thailändischer Süßwasserwels, Flußkrebse, Zander,  
Forelle

## Saucen

Sauce Cumberland, Sherrysauce, verschiedene Grillsaucen, Champignonrahm

## Dessert

hausgemachtes Mousse, Tiramisu, Mascarponecreme, Eispyramide,  
Obstsalat, Parfait, Käseauswahl

pro Person  
39,90

# Barbecue - Buffet

Ein rustikales Grillbuffet in lockerer Atmosphäre

## Vorspeisen

Nudelsalat mit Mayonnaise, Nudelsalat mit Essig und Öl,  
Kartoffelsalat, Reissalat, Wurstsalat,  
Gemüsesalat  
Buffet mit Salaten der Saison

## Gemüse

Karotten, Blumenkohl, Romanesco,  
Erbsen, Bohnen, Weißkraut, Spinat, Paprika,  
Zucchini, Broccoli, Lauch, Kohlrabi, Mais

## Beilagen

Wedges, Zuckermaiscolben, Kartoffelgratin  
Bratkartoffeln, Reis, drei Sorten Nudeln  
Ofenkartoffeln

## Fleisch / Wurst

Hochrippensteaks, Halssteaks, Spareribs, Schweinebauch,  
Hähnchenflügel, Putenbrust, Käseknacker, Bratwürstchen

## Fisch

Lachssteak, St. Peterfischfilet, Krebsfleisch

## Saucen

Teufelssauce, Kräutermayonnaise, Currycreme, Senf,  
Ketchup, Aglioli, Kräuterquark, Cocktailsauce

## Dessert

Obstsalat, Eispymide

Preis pro Person

25,90

# 1001&1

Eine Reise in den Orient

## Vorspeise

Marinierte Zwiebeln, Calamarisalat, Kirschtomaten mit Schafskäse gefüllt,  
gefüllte Weinblätter, marinierte Hähnchenbruststreifen mit Mango,  
Pepperoni in Essig und Öl, Piyaz - weißer Bohnensalat,  
Buffet mit Salaten der Saison

## Suppe

Edelfischsuppe

## Gemüse

Artischockenherzen, Zucchini, Zwiebeln, Weißkraut, Lauch, Kichererbsen,  
Pilze, Bambussprossen, Sojasprossen, Gurke, Tomate, Mais, Paprika

## Beilagen

Bulgur, Graupen, dreierlei Nudeln, rote Linsen,  
Kartoffelscheiben, Reis

## Fleisch

Lammspieße, Kalbsspieße, Roastbeef, Pute, Hähnchenbrust,  
Lammkotelette, Kalbsrücken, Leber, Ente

## Fisch

Seezungenfilet, Zanderfilet, Thailandischer Süßwasserwels, Baby-Garnelen

## Warme Gerichte

Hackfleischbällchen in Joghurt-Sauce, geschmorte Beinscheiben, Hähnchen in Dattelsauce,  
Dim Sum, Lammkeule in Rosmarin

## Saucen

Thailändische Currysauce, Rosmarinsauce, Kokossauce,  
Joghurtsauce mit Dill, Dattelsauce

## Dessert

Obstsalat, Orangen-Milch-Pudding, „Baklava“ - Nuss-Honig-Schnitten,  
gebackene Früchte mit Honig-Mandel-Sauce, eingelegte Feigen, „Keskül“ - Mandelpudding,  
„Türbanli Elma“ - Äpfel mit Turban, Libanesischer Gewürzkuchen, Eispyramide

Preis pro Person

29,90

# Fischbuffet

Köstlichkeiten aus Wasser und Weiher

## Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat, Zander-Lachs-Carpaccio, geräuchertes Forellenfilet,  
Lachstatar, Thunfisch-Bohnen-Salat, Shrimpscocktail, Räucherlachs, Dim Sum,  
Buffet mit Salaten der Saison

## Suppe

Edelfischsuppe

## Gemüse

Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Romanesco,  
Bohnen, Weißkraut, Spinat, Zucchini, Broccoli, Lauch, Kohlrabi, Mais, Paprika

## Beilagen

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Basmatireis, Curryreis,  
Kräuterreis, Nudeln, Petersilienkartoffeln

## Fisch

Seezungenfilet, Zanderfilet, Lachsfilet, Heilbuttsteaks, Sepia,  
Baby-Garnelen, St. Peterfischfilet, Lachsforellenfilet,  
Jakobsmuscheln, Schwertfischfilet, Rotbarsch,  
Flußkrebse, Venusmuscheln, Saibling, Surimi,  
Thailändischer Süßwasserwels

## Saucen

Hummerbuttersauce, Senfsauce, Weißweinsauce,  
Meerrettichsauce, Dill-Senf-Sauce, Butter

## Dessert

Tiramisu, Eispypamide, Mousse,  
Panna Cotta, Obstsalat

Preis pro Person

32,90

# Wildbuffet

Fleischspezialitäten rund um Feld, Wald und Wiese

## Vorspeisen

Waldorfsalat, geräucherte Entenbrust, marinierte Spaghetti, Rehrücken, Hirschrücken, verschiedene Pasteten und Terrinen, Pilzsalat, Geflügelsalat, Buffet mit Salaten der Saison

## Suppe

Wildconsommé

## Beilagen

Nudeln, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Gnocchi, Schupfnudeln

## Gemüse

Blaukraut, Rahmwirsing, Rosenkohl, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Romanesco, Bohnen, Paprika, Weißkraut, Spinat, Zucchini, Broccoli, Lauch, Kohlrabi, Mais

## Wild

Rehrücken, Hirschrücken, Rentier,  
Entenbrust, Lammkotelettes,  
Hasenrücken, Kängururücken, Wildschweinrücken, Perlhuhnbrust

## Warme Gerichte

Rehkeule in Bordeauxsauce, Lamm in Rosmarinsauce,  
Entenkeule, Hirschgulasch

## Saucen

Sauce Cumberland, Preiselbeersahne, Zimt-Birnen gefüllt mit Preiselbeersauce,  
Champignonsauce, Wildsauce,  
Mango-Konfit mit rosa Pfeffer

## Dessert

Rotweincreme, Obstsalat, Eispiramide, gebackene Früchte, Käseauswahl

Preis pro Person

37,90

*Hotel - Restaurant*

*“Untere Mühle”*

*Untere Mühle 1*

*86853 Schwabmühlhausen*

*Telefon: 08248/ 1210*

*Telefax: 08248/ 7279*

*Internet: [www.unteremuehle.de](http://www.unteremuehle.de)*

*E-Mail: [info@unteremuehle.de](mailto:info@unteremuehle.de)*

