



Unsere Grill-Buffets



FINGERFOOD ZUM APERITIF

SALZIG

Crostini mit verschiedenen Pesto

€ 2,80 / Stück

Bruschetta mit Tomate & Knoblauch (vegan)

€ 2,80 / Stück

Tomate-Mozzarella-Spieß

€ 2,80 / Stück

Linsen-Falafel auf Hummus (vegan)

€ 3,50 / Stück

Dattel mit Ziegenkäse im Speckmantel

€ 3,50 / Stück

Kleines Tartelette

mit Tomatenpesto & St. Daniele Schinken

€ 3,90 / Stück

Wrap

mit Frischkäse, Kochschinken, Käse, Trocketomate und Salat

€ 3,90 / Stück

Rindertatar im Hörnchen

€ 4,20 / Stück

Riesengarnele mit Aioli im Glas

€ 4,80 / Stück

Räucherlachs mit Kräuterdip auf knusprig gebackenem Kartoffeltaler

€ 4,80 / Stück

SÜSS

Cake Pops

€ 2,50 / Stück

Nussecken

€ 2,00 / Stück

Macarons

€ 2,70 / Stück

Cupcakes

€ 2,50 / Stück

Schokoladenbrownies (*vegan*)

€ 2,00 / Stück

Erdbeeren in Schokolade getunkt (vegan)

€ 2,00 / Stück

Tartelettes mit frischem Obst & Beeren

€ 4,00 / Stück

Mindestmenge 20 Stk. pro Sorte



GRILLBUFFET RUSTIKAL

ab 25 Personen

VOM HOLZKOHLEGRILL

Kartoffelsalat

mit Sauerrahm, Gurke und Frühlingslauch

Mediterraner Nudelsalat

mit Trockentomate, Rucola, Oliven & Kirschtomaten

Griechischer Bauernsalat

Tomate, Mozzarella mit Basilikum & Olivenöl

Blattsalat mit zweierlei Dressings

Ofenfrisches Baguette

Marinierte Schweinenackensteaks

Rinds- und Schweinswürstchen

Hähnchenspieße aus der Keule

Marinierter Schafskäse in der Folie gebacken *(v)*

Gebackene Kartoffelwedges *(v)*

Barbequesoße

Kräuterdip

Aioli

Senfauswahl

Kleines Dessertbuffet

(Crème Brûlée, Rote Grütze & Vanilleeis)

€ 44,00 pro Person



GRILLBUFFET DELUXE

ab 35 Personen

VON DER GRILLSTATION

Kartoffelsalat

mit Sauerrahm, Gurke und Frühlingslauch

Antipasti

Mediterraner Nudelsalat

mit Trockentomate, Rucola, Oliven & Kirschtomaten

Bauernsalat

Tomate, Mozzarella mit Basilikum & Olivenöl

Caesar's Salat

mit geröstetem Speck, Parmesan und Croûtons

Rucolasalat in Balsamicodressing

Blattsalat mit Schmanddressing

Hummus

Thunfisch-Kaperndip

Ofenfrisches Baguette

Spare Ribs vom Ibérico

Flanksteak vom argentinischen Angus

Merguez, Rinds-, Geflügel- und Schweinswürstchen

Quesadillas mit "Chili sin carne" (*vegan*)

Pikante Garnelenpfanne mit Chili, Kräutern & Knoblauch

Geröstetes Ofengemüse (*v*)

Marinierter Schafskäse in der Folie gebacken (*v*)

Kartoffelwedges

Kräuterbaguette

Aioli, Tomatensalsa, Barbequedip & Senfauswahl

Dessertbuffet

(Crème Brûlée, Mousseauswahl, Brownie, Rote Grütze & Panna Cotta)

auf Wunsch Brownie und Panna cotta auch vegan möglich

€ 59,50 pro Person



PREMIUM BARBEQUE

ab 60 Personen

VON DER GRILLSTATION

Spare ribs vom Ibérico

Flanksteak vom argentinischen Angus

Sanft gegartes Beef Brisket aus dem Big Green Egg

Gegrillte Salsiccia und Rinds- und Geflügelwurst

Quesadillas mit "Chili sin carne" (*vegan*)

Schottischer Flammhachs über der Feuerschale gegrillt

Geröstetes Ofengemüse und Maiskolben (*v*)

Marinierter Schafskäse in der Folie gebacken (*v*)

Kartoffelwedges

Kräuterbaguette

Aioli, Kräuterdip, Barbequedip & Senfauswahl

Großes Dessertbuffet

(Pavlova mit Beeren, Crème Brûlée, Mousseauswahl, Brownie,

Rote Grütze & Panna Cotta)

auf Wunsch Brownie und Panna cotta auch vegan möglich

€ 75,00 pro Person

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

mit Basilikum-Thunfischsoße

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet,

mediterrane Mayonnaise, Rucola & Parmesan

Garnelen-Pulposalat & Thunfischtataki

Gebeizter schottischer Lachs mit Gurken-Dill Crème fraîche

Gegrillter Pfirsich mit Burrata und Rucola

Antipasti

Caesar's Salat

mit geröstetem Speck, Parmesan und Croûtons

Rucolasalat in Balsamicodressing

Blattsalat mit Schmanddressing

Hummus

Thunfisch-Kaperndip

Ofenfrisches Baguette



SOMMERFEST

ab 60 Personen

Marinierte Schweinenackensteaks

Rinds- und Schweinswürstchen

Brötchen

Pommes frites

Blattsalat mit Schmanddressing

Ketchup

Mayonnaise

Senfauswahl

Rote Grütze mit Vanilleschmand im Glas

€ 55,00 pro Person

inklusive Wasser, Hauswein (Rot- & Weißwein), Bier,

Softgetränke, Sekt und Kaffee

Buchbar von Montag bis Donnerstags 17.00 - 23.00 Uhr

zzgl. € 500 Raummiete



UPGRADES

SPARERIBS VOM IBÈRICO

mit Barbequedip, Aioli & Baguette

€ 7,50 pro Person

FRISCHE NUDELN AUS DEM PARMESANLAIB

mit Trüffelsoße oder frisch gehobeltem
Sommertrüffel
-nach Saisonverfügbarkeit-

(ab 50 Personen möglich)

€ 7,90 p.P.

BIG GREEN EGG

Sanft gegartes Beef Brisket
im Big Green Egg zubereitet

(ab 40 Personen möglich)

€ 7,00 p.P.

FLAMMLACHS

live über der Feuerschale gegrillt

€ 7,50 p.P.



SÜßES & Co.

DESSERT SPECIALS

Riesenschokoladenbrunnen
mit dunkler oder heller Schokolade
dazu Marshmallows & Obst
(ab 50 Personen möglich)
€ 4,90 pro Person

Zuckerwatte
-live zubereitet-
(ab 50 Personen möglich)
€ 2,90 pro Person

TORTEN, KUCHEN & Co.

Unsere Hausbäckerei bietet eine
Vielzahl hausgemachter Kuchen
und Torten an.
Außerdem backen wir besondere
Torten, für jeden Anlass. Fragen
Sie uns danach!

CANDYBAR

Darf auf keiner Party fehlen!

Auswahl von
Süßigkeiten & salzigen Snacks
€ 3,50 pro Person

Auswahl von
Leckereien aus unserer Hausbäckerei
z.B. Cupcakes, Cookies, Nussecken,
Zitronenkuchen, Brownie und
frische Erdbeeren in Schokolade
getunkt

*Auswahl variiert je nach
Veranstaltungsgröße und Saison*
€ 6,90 pro Person



MITTERNACHTSIMBISS

Rustikale Wurst- und/oder Käseauswahl
mit Baguette und Butter
€ 6,50 / Portion

Pikante Currywurst mit Baguette
€ 5,00 / Portion

Chili con Carne mit Baguette
€ 7,00 / Portion



Wissenswertes

ALLGEMEINES

- Kinderpreise bei Buffets: bis 6 Jahre € 12,00 pauschal, 7 – 12 Jahre 50 % des Preises
- Kindermenüs nach Absprache und Wunsch
- Im Kuhstall und im Kaminzimmer decken wir weiße Tischwäsche bei jeder Feier ein.
- Im Restaurant/ Wintergarten und im Salon spiegeln die massiven Holztische unsere Landhaus-Philosophie wider. Es gibt keine Tischdecken
- Kerzenleuchter mit cremefarbenen Kerzen & weiße Stoffservietten sind im Preis enthalten.
- Der reservierte Raum steht Ihnen frühestens zwei Stunden vor Beginn Ihrer Feier für eventuelle Dekoration zur Verfügung (nach Absprache)

UPGRADES

- Runde Tische stellen wir auf Wunsch gegen eine Umbaupauschale in Höhe von € 350,00 zur Verfügung. (nur im Kuhstall möglich)
- Tischblumen ab € 25,00 pro Tisch
- Weiße Stehtisch-Hussen € 10,00 pro Tisch
- Weiße Stuhlhussen € 5,00 pro Stuhl (Stuhlhussen sind nur im Kuhstall möglich)
- Feuerschale €150,00/Stück (inkl. Holz für einen Abend)
- Menükarten mit Dammühlen- Umschlag € 2,50 pro Stück (Mindestmenge 8 Stück)
- Menükarte auf Poster-Größe DIN A2 mit Rahmen & Staffelei neben das Buffet € 10,00



Kleingedrucktes

- I Berechnungsgrundlage ist die letzte von Ihnen durchgegebene Personenanzahl bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- II Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
- III Die Grillbuffets sind ab 15. April 2026 bis 1. Oktober 2026 buchbar. Saisonale oder lieferbedingte Änderungen behalten wir uns vor.
- IV Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet
- V Wenn Sie Kuchen selber mitbringen möchten (bitte nur in Absprache mit uns) berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von € 25,00 pro Kuchen/Torte
- VI Ein Feuerwerk oder das Steigenlassen von befeuerten Ballons ist aus Umweltschutzgründen nicht gestattet
- VII Falls Sie Konfetti, Glitzerschnee oder Ähnliches verwenden, berechnen wir Reinigungskosten in Höhe von mind. € 150,00 pauschal.
Dies gilt für den Innen-und Außenbereich
- VIII Bei Tagesveranstaltungen stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten bis 16:00 zur Verfügung. Danach berechnen wir für jeden anwesenden Service-Mitarbeiter € 40,00 pro Stunde. Gleiches gilt, falls Sie die vereinbarte Anfangszeit Ihrer Feier nicht einhalten können.
Ab 24:00Uhr Nachtzuschlag € 40,00 /Stunde & Kellner (inkl. Aufräumzeit) Ab 3.00 Uhr zusätzlich zum Nachtzuschlag € 1.000,00 pauschal.
- IV Die pauschale Raummiete für unsere Räumlichkeiten beträgt: Kuhstall: € 4.000,00 /Kaminzimmer: € 2.500,00 / Salon: € 1.500,00
Die Raummiete entfällt, sobald Sie einen gastronomischen Umsatz tätigen / Mindestumsatz bei einer Feier im Hauptrestaurant: € 11.000,00





Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Becker, Jens Scherer & Team

 www.dammuehle.com  info@dammuehle.com

 06421 93560  Dammühlenstraße 1
35041 Marburg

