



Unsere klassischen 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

SERVIERTE VORSPEISEN

Saisonale Suppe
€ 8,60 pro Person

oder

Bunter Blattsalat
in Balsamicodressing
mit gebackener Knusperrolle vom Ziegenkäse & Erdbeeren
€ 13,90 pro Person

oder

Cremiger Burrata
Brombeerchutney & Rucola
€ 14,50 pro Person

oder

Tataki vom Rinderrücken
Avocado-Mangosalat & Sojamayonnaise
€ 18,50 pro Person

oder

Gebeizter Lachs
Frankfurter Grüne Soße Dip,
Kresse und confierte Tomate
€ 16,50 pro Person

Zu allen Vorspeisen
servieren wir
ofenfrisches Baguette



VORSPEISEN 'FAMILY STLYE'

*alle Vorspeisen in die Mitte des Tisches eingesetzt
max. für 60 Personen*

bunter Blattsalat in Apfeldressing mit gerösteten Nüssen

Vitello Tonnato

rosa gegartes Kalbfleisch mit Basilikum-Thunfischsoße

Garnelenpfännchen

mit Knoblauch, Kräuter & Chili

Tomate Mozzarella

gemischte Oliven

zweierlei Dip

ofenfrisches Baguette

€ 15,90 pro Person



VORSPEISENBUFFET

Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum & Olivenöl

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit mediterraner Mayonnaise und Rucola

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

mit Basilikum-Thunfischsoße

Pulposalat mit Gurke, Koriander & roter Zwiebel

Antipasti

Marinierter Schafskäse & gemischte Oliven

Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten

zweierlei Dip

aufgeschlagene Butter

ofenfrisches Baguette

€ 20,90 pro Person

UPGRADES VORSPEISENBUFFET

St. Daniele Schinken

am Buffet von der Berkel Maschine geschnitten

mit Melone und Medjoul Datteln

€ 3,50 pro Person

Gebeizter schottischer Lachs

mit Gurken-Dill Crème fraîche

€ 4,00 pro Person

Tataki vom Yellowfin Thunfisch

Wakame & Wasabimayonnaise

€ 4,00 pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeisenvariante



BUFFET DAMMÜHLE

ab 25 Personen

HAUPTGANG

Sanft geschmorte Rinderbacke mit eigener Soße

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße

Kleine panierte Schnitzel vom Landschwein

Gnocchipfanne mit Tomatensugo,

sautiertem Babyspinat und Straciatella *(v)*

Bunte Gemüseauswahl

Spätzle

Kroketten

Blattsalat mit Schmanddressing

Kleines Dessertbuffet

(Crème Brûlée, Rote Grütze & Vanilleeis)

€ 35,00 pro Person



BUFFET MITTELMEER

ab 30 Personen

HAUPTGANG

Safranreis mit Hähnchen, Garnelen und Chorizo

aus der gusseisernen Pfanne

Kalbsrücken mit Parmesan-Kräuterkruste gratiniert

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronensoße

Lammhüfte mit Thymianjus

Gnocchipfanne mit Tomate, Spinat und grünem Spargel *(v)*

Ratatouille

Kräuterkartoffeln

Fregola Sarde

Rucolasalat in Balsamicodressing

Großes Dessertbuffet

(Crème Brûlée, Mousse, Tiramisu, Brownie, Rote Grütze & Panna Cotta)

auf Wunsch Brownie und Panna cotta auch vegan möglich

€ 45,00 pro Person



BUFFET MÜHLRAD

ab 35 Personen

HAUPTGANG

Am Stück gegarter Rinderrücken

mit gebackenen Zwiebeln, Sauce Bernaise & Kräuterbutter

Gebratene Maispouardenbrust

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Rahmchampignons

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße

Gnocchipfanne mit Tomatensugo,

sautiertem Babyspinat und Straciatella (v)

Bunte Gemüseauswahl

Kräuterkartoffeln

Kartoffelgratin

Blattsalat mit Schmanddressing

Großes Dessertbuffet

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

auf Wunsch Brownie und Panna cotta auch vegan möglich

€ 49,00 pro Person



UPGRADES

FRISCHE NUDELN AUS DEM PARMESANLAIB

mit Trüffelsoße oder frisch gehobeltem
Sommertrüffel
-nach Saisonverfügbarkeit-

(ab 50 Personen möglich)
€ 7,90 pro Person

Fregola Sarde

mit grünem Spargel *(v)*
€ 4,00 pro Person

Champignonpfanne

mit Kräuter-Knoblauchdip *(v)*
vegan möglich mit Hummus
€ 3,90 pro Person

Geröstetes Ofengemüse
mit grünen Linsen-Falafel und Hummus

(vegan)

€ 4,50 pro Person

LIVE VON DER FRONT COOKING STATION

Rosa gebratenes Lammkarrée oder
Rinderfilet
Bohnenbündchen, Schmorzwiebel und
Kartoffelmousseline

(ab 50 Personen möglich)
€ 10,90 pro Person



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 Buffetvorschläge sind ab 15. Januar 2026 bis 15. November 2026 gültig. Saisonale oder lieferbedingte Änderungen behalten wir uns vor.
- IV Bitte wählen Sie eine einheitliche Vorspeise. Sollten Sie keine Vorspeise wählen, erhöht sich der Buffetpreis um 20%.
- V Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet
- VI Wenn Sie Kuchen selber mitbringen möchten (bitte nur in Absprache mit uns) berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von € 25,00 pro Kuchen/Torte
- VII Ein Feuerwerk oder das Steigenlassen von befeuerten Ballons ist aus Umweltschutzgründen nicht gestattet
- VIII Falls Sie Konfetti, Glitzerschnee oder Ähnliches verwenden, berechnen wir Reinigungskosten in Höhe von mind. € 150,00 pauschal.
Dies gilt für den Innen-und Außenbereich
- IV 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.
- V 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

