



Unsere Konfirmations- & Kommunionmenüs

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Auswahl für Ihre Konfirmations- oder Kommunionfeier.

Diese Menüs sind buchbar von 20-29 Erwachsenen.



Servierte Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen
servieren wir
ofenfrisches Baguette

Spargelcrèmesuppe
mit Spargeleinlage & Croûtons
(nach Saisonverfügbarkeit)
€ 9,50 pro Person

oder

Tomatencrèmesuppe
mit Bärlauchöl
€ 8,20 pro Person

oder

Bunter Blattsalat mit Knusperstange vom Ziegenkäse
Balsamicodressing & Erdbeeren
€ 13,90 pro Person



Vorspeisen Tischbuffet

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

Bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeisenvariante



Hauptgänge (bitte entscheiden Sie sich für 3-4 Gerichte zur Wahl)

Tagliarini *(v)*

in Bärlauchrahm geschwenkt, getrocknete Tomaten,

Taggiasca Oliven und Parmesan

€ 21,50

Gebratenes Schweinefilet

Champignonrahmsoße, Kroketten und Salat in Apfeldressing

€ 27,90

Roastbeef, rosa am Stück gegart

Sc. Hollandaise, Speckbohnen und Kräuterkartoffeln

€ 36,90

Gebratene Maispouardenbrust

Portweinjus, Gemüse und Kartoffelpüree

€ 24,90

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat

€ 20,90

Portion deutscher Stangenspargel *(v)*

Sc. Hollandaise & kleine Kartoffeln in der Schale

€ Saisonpreis

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Gemüse und Kartoffelpüree

€ 31,90

Gnocchi *(v)*

Tomatensugo, sautierter Babyspinat, cremiger Burrata

und Salsa Verde

€ 24,90



Dessert

Rote Grütze
mit Vanilleeis & Sahne
€ 8,40 pro Person

oder

Dessert x3
z.B. Crème Brûlée, Mousse & Sorbet
€ 10,50 pro Person

oder

Pavlova & Erdbeere
Baiser mit Mascarpone-Vanillecrème, Crumble,
Erdbeeren, Erdbeersoße und Erdbeersorbet
€ 12,50 pro Person

oder

Schokoladenbrownie
Karamellsoße und Vanilleeis
€ 9,90 pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Dessertvariante





Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Becker, Jens Scherer & Team

 www.dammuehle.com  info@dammuehle.com

 06421 93560  Dammühlenstraße 1
35041 Marburg



Kleingedrucktes

- I Berechnungsgrundlage ist die letzte von Ihnen durchgegebene Personenanzahl 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- II Unsere Menüs sind für Gruppengrößen von 20 bis zu 29 Erwachsenen buchbar
- III Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet
- IV Wenn Sie Kuchen/ Torten selber mitbringen möchten (bitte nur in Absprache mit uns) berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von € 25,00 pro Kuchen/Torte
- V Die Menüvorschläge sind vom 01. April bis 30. Juni 2026 gültig
- VI Änderungen vorbehalten
- VII Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer
- 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

