



DAMMUHLE

HOTEL-RESTAURANT



Unsere Winter-Buffets

In unserer Küche steht die Liebe zur regionalen Küche und die Leidenschaft für besten Geschmack im Mittelpunkt.

Unsere Philosophie ist einfach!
Frische ist der Schlüssel zu großartigem Essen. Deshalb legen wir großen Wert darauf, nach Möglichkeit saisonale Zutaten aus unserer unmittelbaren Umgebung zu beziehen.

Unsere Buffets sind ab 30 Erwachsenen buchbar und gültig vom 11.11.2026 bis 31.12.2026.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Servierte Vorspeisen

DAS GEHT IMMER

Vorweg auf dem Tisch eingedeckt

Hessische Brotzeit

Bauernbrot und knuspriges Baguette

Handkäs'-Tatar, Kochkäse,
gepickeltes Gemüse,

Pfefferbeisser und Schnittlauchdip

€ 8,90 p.P.

Kürbiscrèmesuppe

geröstete Kürbiskerne & steirisches Öl (*vegan*)

€ 8,60

optional mit gebratener Riesengarnele + € 3,50

Kartoffelcrèmesuppe

Croûtons & Schnittlauch

€ 8,60

Feldsalat

Kartoffeldressing mit Graubrotcroûtons & geröstetem Speck

€ 10,90

oder

Balsamicodressing mit Knusperrolle vom Ziegenkäse

& geröstete Kerne

€ 13,90

Rindertatar mit Wachtelei,

dazu Feldsalat mit Kartoffeldressing

€ 16,90



Vorspeisen Tischbuffet

FAMILY STYLE I

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Bauernbrotcroûtons

Rote Bete Bulgur mit Meerrettich und Granny Smith

Garnelenpfännchen

mit Knochlauch, Kräuter & Chili

Kalbstatar mit Crème fraîche

Schmalz & Kürbisfrischkäse

ofenfrisches Baguette

€ 15,90

FAMILY STLYE II

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit

Kapernäpfel & Parmesanhobel

Kalbstatar mit Senfmayonnaise und Röstzwiebeln

Gebeizter Lachs mit rote Bete Bulgur,

Meerrettich und Granny Smith

Feldsalat in Kartoffeldressing

mit Bauenbrotcroûtons und Speck

Gebackener Ziegenkäse auf Brombeerchutney

Schmalz & Kürbisfrischkäse

ofenfrisches Baguette

€ 20,90

ab 60 Personen wird das Tischbuffet als Buffet angerichtet

Bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeisenvariante



Hauptgänge

BUFFET I

Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone

Hähnchenfrikadelle

mit Zwiebelsoße und Preiselbeerdip

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Dijonsenf-Soße & sautiertem Babyspinat

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Kartoffel-Möhrenstampf & Kroketten

Knuspriger Pfannenrösti mit Kürbis

und Schnittlauchdip (vegetarisch)

vorweihnachtliches Dessertbuffet

€ 34,50

BUFFET II

Knuspriger Entenbraten mit Orangensoße

Schweinefilet im Ganzen gegart

mit Kürbiskernkruste gratiniert

Gebratenes Filet vom Eismeersaibling mit Zitronensoße

Blattsalate mit zweierlei Dressings

buntes Wintergemüse & Rotkohl

Kartoffelklöße

Kroketten

Käsespätzle in der gusseisernen Pfanne

mit Röstzwiebeln (vegetarisch)

vorweihnachtliches Dessertbuffet

€ 43,00



Hauptgänge

BUFFET III

Kalbsrahmbraten
mit Ofenmöhre und Spätzle

Rosa gegarte Entenbrust
mit Gnocchi, Spitzkohl und Pflaume

Lachsfilet mit Kürbiskernkruste
sautierter Babyspinat und Romarinkartoffeln

Knuspriger Pfannenrösti mit Kürbis
und Schnittlauchdip (vegetarisch)

Blattsalate mit zweierlei Dressings

vorweihnachtliches Dessertbuffet

€ 36,90

UPGRADES

Gänsebraten
eigene Soße und Bratapfel
€ 9,90 p.P.

Käsespätzle in der gusseisernen Pfanne mit Röstzwiebeln
€ 4,00 p.P.

Knuspriger Pfannenrösti mit Kürbis
und Schnittlauchdip
€ 3,50 p.P.

Nudeln aus dem Parmesanlaib mit Trüffelsauce
live am Buffet zubereitet (ab 50 Personen möglich)
€ 8,00 p.P.

Feuerschale
€ 150,00



Wissenswertes.

ALLGEMEINES

- Kinderpreise bei Buffets: bis 2Jahre kostenfrei, bis 6 Jahre € 12,00 pauschal, 6 – 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 und im Salon decken wir keine Tischdecken ein
- Kerzenleuchter mit cremefarbenen Kerzen & weiße Stoffservietten sind im Preis inklusive
- Sollten Sie keine Vorspeise nehmen, erhöht sich der Preis für das Hauptspeisen- und Dessertbuffet um 30%

UPGRADES

- Tischblumen ab € 25,00 pro Tisch
- Adventsdeko mit Holzsternen ab € 10,00 pro Tisch
- Stehtisch mit weißen Hussen à € 10,00 pro Tisch
- Menükarten mit Dammühlen-Umschlag
€ 2,50 pro Stück (Mindestmenge 8 Stück)





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 bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- II Unsere Buffets sind ab 30 Erwachsenen möglich. Gruppen von 20-29 Personen können 3 Gerichte zur Wahl aus unserer kleinen Karte auswählen
- III Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet
- IV Wenn Sie Kuchen selbst mitbringen (bitte nur in Absprache mit uns), berechnen wir eine Servicepauschale von € 25,00 pro Kuchen/Torte
- V Die Buffetvorschläge sind ab 11. November bis Ende Dezember 2026 gültig
- VI Änderungen behalten wir uns vor
- 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
- IX Ein Feuerwerk oder das Steigenlassen von befeuerten Ballons ist aus Umweltschutzgründen nicht gestattet
- X Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen tagsüber für sechs Stunden 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.
- XI Ab 24:00Uhr Nachzuschlag € 40,00 /Stunde & Kellner. Ab 3.00 Uhr zusätzlich zum Nachzuschlag € 1.000,00 pauschal.

