



**DAMMMÜHLE**

---

HOTEL-RESTAURANT



---

# Unsere 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.

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

# BUFFET DAMMÜHLE

ab 25 Personen

## HAUPTGANG

geschmorte Mastochsenschulter mit Burgundersoße  
auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße

kleine panierte Schnitzel vom Landschwein  
Champignonpfanne mit Kräuter-Knoblauchdip  
Blattsalate mit Schmand- und Apfeldressing

bunte Gemüseauswahl, Kartoffelstampf,  
Spätzle und Kroketten

\*\*\*

kleines Dessertbuffet  
(Crème Brûlée, Mousse, Rote Grütze & Vanilleeis)

mit Suppe € 39,90

mit Suppe & Riesengarnele € 44,00

mit Vorspeisensalat € 45,00

## SERVIERTE VORSPEISE

Suppe nach Saisonangebot  
optional mit gebratener Riesengarnele

oder

bunter Blattsalat  
mit karamellisiertem Ziegenkäse,

Feige und Nüssen

dazu ofenfrisches Baguette



# BUFFET MITTELMEER

ab 25 Personen

---

## VORSPEISEN

Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum & Olivenöl

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit Kapernäpfeln und Parmesan

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

mit Basilikum-Thunfischsoße

gegrilltes Gemüse & Tabouleh

marinierter Schafskäse & gemischte Oliven

Fenchelsalami mit Medjoul-Datteln & Feige

Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten

Blattsalat mit Schmanddressing

Tzatziki, Hummus & Thunfisch-Kaperndip

ofenfrisches Baguette

## HAUPTGANG

Safranreis mit Hähnchen, Garnelen und Chorizo

aus der gusseisernen Pfanne

geschmorte Lammhuft mit Thymiansoße

auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

rosa gegarter Kalbsrücken mit provencialischer Kruste

mediterranes Gemüse, Kräuterkartoffeln, Pasta mit Pesto

Gnocchi mit Gorgonzola & sautiertem Babyspinat

\*\*\*

großes Dessertbuffet

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

€ 57,50



# BUFFET MÜHLRAD

ab 35 Personen

---

## VORSPEISEN

gebeizter schottischer Lachs  
mit Gurken-Dill Crème fraîche

Pfefferstremelchen & traditionell geräucherter Lachs

mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsoße

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit Kapernäpfeln & Parmesan

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit Basilikum-

Thunfischsoße

Rucolasalat in Balsamicodressing

mit karamellisiertem Ziegenkäse und Kirschtomaten

Blattsalat mit Schmanddressing

ofenfrisches Baguette

## HAUPTGANG

am Stück gegartes Roastbeef vom argentinischen Angus  
mit gebackenen Zwiebeln, Sauce Hollandaise & Kräuterbutter

gebratene Maispoullardenbrust

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Rahmchampignons

auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße

bunte Gemüseauswahl, Gnocchi,

Kroketten und Kräuterkartoffeln

vegetarische Quiche

\*\*\*

großes Dessertbuffet

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

€ 62,00



# GRILLBUFFET RUSTIKAL

ab 25 Personen

---

## VOM HOLZKOHLEGRILL

hessischer Kartoffelsalat  
mit Gurke, Speck & Schnittlauch  
bunter Nudelsalat  
griechischer Bauernsalat  
Tomate Mozzarella mit Basilikum & Olivenöl  
Krautsalat  
Blattsalat mit zweierlei Dressings  
ofenfrisches Baguette

marinierte Schweinenackensteaks  
Rinds- und Schweinswürstchen  
Hackbällchen vom Hühnchen in pikanter Tomatensoße  
Champignonpfanne  
gebackene Kartoffelwedges  
Schnittlauchdip, Aioli, Barbequesoße,  
Tzatziki & Senfauswahl

\*\*\*

Crème Brûlée, rote Grütze und Vanilleeis

€ 39,50



# GRILLBUFFET DELUXE

ab 25 Personen

---

## VON DER GRILLSTATION

hessischer Kartoffelsalat  
mit Gurke, Speck & Schnittlauch  
gegrilltes Gemüse  
bunter Nudelsalat & Bauernsalat  
Tomate Mozzarella mit Basilikum & Olivenöl  
Caesar's Salat mit geröstetem Speck,  
Parmesan und Croûtons  
Rucolasalat in Balsamicodressing  
Blattsalat mit Schmanddressing  
Hummus, Harissa-Schafskäsedip & Tzatziki  
ofenfrisches Baguette

saftiger Spanferkelnack  
rosa gegartes Bürgermeisterstück vom U.S Rind aus dem Smoker  
Rinds- und Schweinswürstchen  
Hackbällchen vom Hühnchen in pikanter Tomatensoße  
pikante Garnelenpfanne mit Chili, Kräutern & Knoblauch  
vegetarisch gefüllte Quesadillas (vegan möglich)  
Süßkartoffeln aus der Ofen auf Grillgemüse  
und gebackene Kartoffelwedges  
Schnittlauchdip, Aioli, Barbequedip & Senfauswahl

\*\*\*

großes Dessertbuffet

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

€ 54,50



# PREMIUM BARBEQUE

ab 60 Personen

## VON DER GRILLSTATION

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

mit Basilikum-Thunfischsoße

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet,

Parmesan & Kapernäpfel

gebratene Riesengarnelen auf Couscoussalat mit Mango

gebeizter schottischer Lachs mit Gurken-Dill Crème fraîche

Tomate mit Büffelmozzarella mit Basilikum & Olivenöl

Fenchelsalami mit Melone, Medjoul Datteln & Feige

Caesar's Salat mit geröstetem Speck, Parmesan und Croûtons

Rucolasalat in Balsamicodressing

Blattsalat mit Schmanddressing

Hummus und Schafskäse-Harissadip

ofenfrisches Baguette

Spare ribs vom Ibérico

rosa gegartes Bürgermeisterstück vom U.S Rind aus dem Smoker

gegrillte Merguez von Lamm & Rind

Hackbällchen vom Hühnchen in pikanter Tomatensoße

schottischer Flammlachs über der Feuerschale gegrillt

vegetarisch gefüllte Quesadillas (vegan möglich)

Grillgemüse, Süßkartoffeln aus dem Ofen und gebackene Kartoffelwedges

Tzatziki, Aioli, Barbequedip & Senfauswahl

\*\*\*

großes Dessertbuffet

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

€ 67,00





# UPGRADES

---

## Gnocchi

mit Gorgonzola & sautiertem Babyspinat

€ 3,90 p.P.

## Champignonpfanne

mit Kräuter-Knoblauchdip

*vegan möglich mit Hummus*

€ 3,90 p.P.

frische Nudeln aus dem Parmesanlaib

mit Sommertrüffel

(ab 50 Personen möglich)

€ 8,00 p.P.

## Spareribs vom Ibérico

mit Barbequedip, Aioli & Baguette

€ 7,00 p.P.

## FRONT- COOKING STATION

rosa gebratenes Rinderfilet à la minute

vor den Gästen zubereitet

mit Portweinjus und zweierlei vom

Blumenkohl

(ab 50 Personen möglich)

€ 13,50 p.P.

## FLAMMLACHS

live auf dem Feuer gegart

(nur für Grillbuffets buchbar)

€ 5,50 p.P.



# UPGRADES

---

## DESSERTSPECIAL

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

## TORTEN, KUCHEN & Co.

Entdecken Sie unsere Auswahl an  
verschiedensten Kuchen und Torten,  
sowie Hochzeit- & Tauf torten aus  
unserer Backstube

## CANDYBAR

*Darf auf keiner Party fehlen*

Auswahl von  
Süßigkeiten & salzigen Snacks  
€ 3,50 p.P.

Auswahl von  
Süßigkeiten & salzigen Snacks  
Leckereien aus unserer Hausbäckerei  
z.B. Cupcakes, Cookies, Nussecken,  
Zitronenkuchen, Brownie und frische  
Erdbeeren in Schokolade getunkt  
(Auswahl variiert je nach  
Veranstaltungsgröße)  
€ 6,90 p.P.



# Snacks.

---

## FINGERFOOD

Crostini mit verschiedenen Pesto

€ 2,80 / Stück

Bruschetta mit Tomate & Knoblauch

€ 2,80 / Stück

Tomate-Mozzarella-Spieße

€ 2,80 / Stück

Riesengarnele mit Aioli im Glas

€ 4,80 / Stück

Chips und Nüsse

€ 3,00 / Portion

## MITTERNACHTSIMBISS

Rustikale Wurst- und/oder Käseauswahl

mit Brot und Butter

€ 6,50 / Portion

Pikante Currywurst mit Baguette

€ 5,00 / Portion

Chili con Carne mit Baguette

€ 7,00 / Portion

(Mindestmenge 20 Stück pro Sorte)



# Getränke.

---

## APERITIF

Geldermann Sekt Carte Blanche

€ 24,00

Champagner brut (verschiedene Marken)

ab € 75,00

Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl

€ 5,00

Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo's)

€ 2,50

Orangensaft pro Liter

€ 10,80

## BIER, SOFTS & CO.

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro

Liter € 11,00

Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l

€ 6,90

Softgetränke 0,2 bis 0,33 l

zwischen

€ 3,20 und € 4,00

Cocktails

mit 4cl Alkohol

z.B. Lillet Wild Berry, Gin Tonic,

Vodka Lemon, Whisky Cola

ab € 9,00



# Getränke.

---

## WEISSWEIN

### Pfalz

Riesling vom Löss

Weingut Hochdörffer € 27,00

Bundschuh Grauburgunder

Emil Bauer, Landau-Nußdorf € 27,00

### Rheingau

Riesling

Robert Weil € 31,00

### Rheinhessen

Oppenheimer Riesling feinherb

Louis Guntrum, Nierstein € 27,00

### Mosel

Weißburguner

Dr. Loosen, Bernkastel € 27,00

### Loire

Pouilly Fume Les Loges

Pierre marchand & Fils, Pouilly-sur-Loire € 34,00

### Südtirol

Riff Pinot Grigio

Weingut Lageder € 27,00

## WEISSHERBST

### Baden

Eichstetter Vulkanfelsen

Spätburgunder Weißherbst QbA

Badischer Winzerkeller Breisach

€ 27,00



# Getränke.

---

## ROTWEIN

### Baden

Spätburgunder Rotwein

Weingut Franz Keller € 27,00

### Ahr

Marie Vallé, halbtrocken

Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal € 27,00

### Bordeaux

Château de Lavagnac

Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug € 27,00

### Rhône

Côtes-du-Rhône

Domaines des Garrigues, Roquemaure € 27,00

### Apulien

Mandus

Primitivo di Manduria, Pietra Pura € 27,00

### Südtirol

Riff Merlot Cabernet

Weingut Lageder € 27,00

### Rioja

Marquès de Murrieta

Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono € 35,00

### La Mancha

Don Fadrique

Tinto Reserva € 27,00



# Wissenswertes.

---

## ALLGEMEINES

- Kinderpreise bei Buffets: bis 6 Jahre € 10,00 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/ Wintergarten und im Salon spiegeln die massiven Holztische unsere Landhaus-Philosophie wider. Es gibt keine Tischdecken
- Kerzenleuchter mit cremefarbenen Kerzen & weiße Stoffservietten stellen wir ohne Aufpreis zur Verfügung
- Der reservierte Raum steht Ihnen normalerweise frühestens zwei Stunden vor Beginn Ihrer Feier zur Verfügung
- Unsere Grillbuffets gelten von April-September

## UPGRADES

- Runde Tische stellen wir auf Wunsch gegen Aufpreis zur Verfügung (€ 10,00 pro Tisch; 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



# Wissenswertes.

---

## RAUM-/ PERSONALKOSTEN

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.

Restaurant/Wintergarten: auf Anfrage

## PERSONALKOSTEN

Bei Tagesveranstaltungen stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten bis  
16:00 zur Verfügung.

Danach berechnen wir für jeden  
anwesenden Service-Mitarbeiter € 38,00 pro Stunde.

Gleiches gilt, falls Sie die vereinbarte Anfangszeit  
Ihrer Feier nicht einhalten können.

Ab 24:00Uhr Nachtzuschlag € 40,00 /Stunde & Kellner

Ab 3.00 Uhr zusätzlich zum Nachtzuschlag € 1.000,00 pauschal.





# Wissenswertes.

---

## ACHTUNG!

Falls Sie Konfetti, Glitzerschnee  
oder Ähnliches verwenden,  
berechnen wir Reinigungskosten  
in Höhe von mind. € 150,00 pauschal.  
Dies gilt für den Innen-und Außenbereich

Ein Feuerwerk oder das Steigenlassen  
von befeuerten Ballons ist aus Umweltschutzgründen  
und aus Rücksicht auf die Nachbarschaft  
nicht gestattet.





# Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Becker, Jens Scherer & Team

---



[www.dammuehle.com](http://www.dammuehle.com)



[info@dammuehle.com](mailto: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 Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet.
- III 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
- IV Die Buffetvorschläge sind vom 15. Januar 2024 gültig
- V Änderungen vorbehalten
- VI Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

