



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

Buffet Dammühle (ab 25 Personen)

Serviert: Frühjahr/Sommer
Tomatencremesuppe oder Spargelcremesuppe – je nach Angebot
Herbst/Winter
Kürbiscrémesuppe mit steirischem Öl und Kernen
Suppen optional mit gebratener Riesengarnele
Oder
Saisonaler Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Feige und Nüssen
Alle Vorspeisen mit ofenfrischem Baguette

Vom Buffet Geschmorte Mastochsenschulter mit Burgundersoße
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße
Kleine Schnitzel vom Landschwein
Zartes Hühnerfrikassee
Blattsalate mit Schmanddressing und Apfelvinaigrette
Dazu eine bunte Gemüseauswahl, Reis, Spätzle und Kroketten

Kleines Dessertbuffet
(Mousse, Crème brûlée, Fruchtgrütze und Eis mit den Zutaten der Saison)

Preis:	Buffet mit Suppe	€ 37,00 pro Person
	Buffet mit Suppe und Riesengarnele	€ 41,00 pro Person
	Buffet mit Vorspeisensalat	€ 40,00 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

Buffet Mühlenrad (ab 35 Personen)

Vorspeisen

Ofenfrisches Baguette

Rauchforellenfarce mit Schmand im Crêpesmantel

Orangengebeizter schottischer Lachs mit Gurken-Dill-Crème fraîche

Pfefferstremelchen und traditionell geräucherter Lachs
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Soße

Luftgetrocknete Salami und St. Daniele Schinken mit Feige und Cantaloupemelone

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit Kapernäpfeln und Parmesan

Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz mit Basilikum-Thunfischsoße

Karamellisierter Ziegenkäse

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Blattsalate der Saison

Hauptgerichte

Roastbeef vom argentinischen Angus mit gebackenen Zwiebeln,
Sc. Hollandaise und Kräuterbutter

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensoße

Schweinfilet im Ganzen gebraten mit Rahmchampignons

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsauce

dazu bunte Gemüseauswahl, Gnocchi, Kroketten und Kräuterkartoffeln

Vegetarisch: Gnocchi auf Blattspinat mit Gorgonzolasoße

Vegetarische Lasagne

Großes Dessertbuffet

(Moussevariation, Crème brûlée, Tiramisu, Fruchtgrütze, Eis oder Sorbet mit den Zutaten der Saison)

Preis: € 57,00 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

Mediterranes Buffet (ab 25 Personen)

Vorspeisen

Ofenfrisches Baguette und Dip

Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl

Mariniertes Gemüse

Vitello tonnato - Kalbstafelspitz, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten mit Basilikum-Thunfischsoße

Luftgetrockneter Schinken und Salami mit Feige und Cantaloupemelone

Carpaccio vom heimischen Jungbullen mit Parmesan und Kapern

Rucolasalat in Balsamicodressing und Blattsalate in Schmanddressing

Marinierter Pulpo

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet mit Safranreis, Garnelen und Chorizo

Geschmorte Lammhuft mit Thymiansoße

Gebratene Maispoulardenbrust

Kalbsrücken mit Gorgonzola-Spinat überbacken

dazu mediterranes Gemüse, Kräuterkartoffeln, Pasta mit Pesto

Vegetarisch: Gefülltes Gemüse & Gnocchi mit Tomatensugo und Spinat

Großes Dessertbuffet

(Moussevariation, Crème brûlée, Tiramisu, Fruchtgrütze, Eis oder Sorbet mit den Zutaten der Saison)

Preis: € 52,00 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

GRILLBUFFET „Standard“ (ab 25 Personen)

von April bis September und nach Wetterlage

Hessischer Kartoffelsalat mit Gurke, Speck und Schnittlauch

Bunter Nudelsalat

Griechischer Bauernsalat

Cole Slaw

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Dazu Auswahl an knusprigem Baguette und Brot

Vom Holzkohlegrill:

Marinierte Schweinenackensteaks

Rinds- und Schweinswürstchen

Hackbällchen vom Hühnchen mit pikanter Tomatensoße

Vegetarisch: Grillkäse und Champignons aus der Pfanne

Dazu Schnittlauchdip, Aioli, Barbecuesoße, Senfauswahl, Grillgemüse und gebackene Kartoffelwedges

Kleines Dessertbuffet

(Mousse, Crème brûlée, Fruchtgrütze und Eis mit den Zutaten der Saison)

Preis: € 37,00 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

GRILLBUFFET „Gourmet“ (ab 25 Personen)

von April bis September und nach Wetterlage

Hessischer Kartoffelsalat mit Gurke, Speck und Schnittlauch
Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl
Caesar´s Salad mit geröstetem Speck, Parmesan und Croûtons
Bunter Nudelsalat und Bauernsalat
Tomate mit Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
Rucolasalat und Blattsalat mit zweierlei Dressing
Hummus, Harissa – Schafskäsedip und Chimichurri
Dazu Auswahl an knusprigem Baguette und Brot

Von der Grillstation

Saftiger Spanferkelnack
US-Flanksteak aus dem Smoker
Rinds- und Schweinswüstchen
Hackbällchen vom Hühnchen mit pikanter Tomatensoße
Vegetarisch: Käse vom Grill und vegetarisch gefüllte Quesadillas (Vegan möglich)
Pikante Garnelenpfanne mit Chili, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl
Mediterranes Gemüse, Süsskartoffeln aus dem Ofen mit Gewürzcrème fraîche und würzige Wedges
Schnittlauchdip, Aioli, Barbecuedip und Senfauswahl

Großes Dessertbuffet

(Moussevariation, Crème brûlée, Tiramisu, Fruchtgrütze, Eis oder Sorbet mit den Zutaten der Saison)

Preis: € 48,00 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

Barbecue (ab 60 Personen)

von April bis September und nach Wetterlage

Vitello tonnato - Kalbstafelspitz, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten mit Basilikum-Thunfischsoße

Carpaccio vom heimischen Jungbullen mit Parmesan und Kapern

Caesar's Salat mit geröstetem Speck, Parmesan und Croûtons

Riesengarnelen mit Guacamole und gebeizter schottischer Lachs mit Gurken-Dill Crème fraîche, mariniertes Pulpo

St. Daniele Schinken mit Wasser-, Cantaloupemelone und Medjoul-Datteln

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum

Bunte Blattsalate und Rucolasalat

Dazu Auswahl an knusprigem Baguette und Brot

Von der Grillstation

Flanksteak vom argentinischen Angus aus dem Smoker

Hohe Rippe (Spare ribs) vom Iberico

Chorizo, Rind- und Schweinswurst

Hackbällchen vom Hühnchen mit pikanter Tomatensoße

Schottischer Flammlachs über offenem Feuer gegrillt

Gefülltes Gemüse und Schafskäse in der Folie

dazu Grillgemüse, Ofenkartoffeln und Kartoffelwedges

Schnittlauchdip, Aioli, Barbecuedip, Hummus, Harissa – Schafskäsedip und Chimichurri

Großes Dessertbuffet

(Moussevariation, Crème brûlée, Tiramisu, Fruchtgrütze, Eis oder Sorbet mit den Zutaten der Saison)

Preis: € 59,90 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

EXTRAS (ab 60 Personen)

Auf Wunsch können Sie ihr Buffet mit folgenden Spezialitäten aufwerten:

Frische Pasta im Parmesanlaib geschwenkt und frisch gehobeltem Trüffel

Aufpreis: € 8,00 pro Person und

Von der Front-Cooking Station

Rinderfilet und Short-rib à la minute vor den Gästen zubereitet
mit Portweinjus und Zweierlei Blumenkohl

Aufpreis: € 10,00 pro Person und

Riesen-Schokoladenbrunnen mit heller oder dunkler Schokolade

Obst, Beeren und Marshmallows

Aufpreis: je € 4,90 pro Person

Die Zubereitung wird für die Gesamtzahl Ihrer Gäste kalkuliert und berechnet.



DAMMÜHLE

H O T E L - R E S T A U R A N T

BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

Vorschläge zum Aperitif oder Empfang (Mindestmenge 20 Stück pro Sorte)

Crostini mit verschiedenen Pesto	€ 2,80 / Stück
Bruschetta mit Tomate und 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	€ 5,00 / Person
Pikante Currywurst mit Baguette	€ 5,00 / Person
Chili con Carne mit Baguette	€ 6,00 / Person

Die Portionen zum Mitternachtsimbiss sind keine vollwertige Mahlzeit und in Kombination mit einem Kuchenbuffet wird dieser auch nicht für die gesamte Gästezahl empfohlen.



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

Auszüge aus unserer Weinkarte 0,75 l

(Sofern nichts anderes vermerkt ist, sind die Weine trocken)

Weißwein

Pfalz	Riesling vom Löss	
	Weingut Hochdörffer	€ 25,00
	Bundschuh Grauburgunder	
	Emil Bauer, Landau-Nußdorf	€ 25,00
Rheingau	Riesling	
	Robert Weil	€ 31,00
Rheinhessen	Oppenheimer Riesling feinherb	€ 26,00
	Louis Guntrum, Nierstein	
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	€ 25,00

Weißherbst

Baden	Eichstetter Vulkanfelsen	
	Spätburgunder Weißherbst QbA	
	Badischer Winzerkeller Breisach	€ 25,00



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

Rotwein

Baden	Spätburgunder Rotwein Weingut Franz Keller	€ 25,00
Ahr	Marie Vallé, halbtrocken Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal	€ 25,50
Bordeaux	Château de Lavagnac Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug	€ 25,00
Rhône	Côtes-du-Rhône Domaines des Garrigues, Roquemaure	€ 25,00
Apulien	Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura	€ 27,00
Südtirol	Riff Merlot Cabernet Weingut Lageder	€ 25,00
Rioja	Marquès de Murrieta Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono	€ 33,00
La Mancha	Don Fadrique Tinto Reserva	€ 25,00

Aperitif

Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 24,00
Champagner brut (verschiedene Marken)	€ 55,00
Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl	€ 3,80
Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo's)	€ 2,50
Orangensaft pro Liter	€ 10,80

Cocktails

mit 4cl Alkohol, z.B. Lillet Wild Berry, Gin Tonic, Vodka Lemon, Whisky Cola ab € 9,00

Andere Getränke

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro Liter	€ 10,00
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l	€ 6,50
Softgetränke 0,2 bis 0,33 l	zwischen € 3,20 und € 4,00

Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet.



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

... was Sie noch wissen sollten und oft vergessen wird...

Raummiete/Personalkosten

Die pauschale **Raummiete** für unsere Räumlichkeiten beträgt

Wintergarten im Restaurant: auf Anfrage

Kuhstall: € 4.000,00

Kaminzimmer: € 2.500,00

Salon: € 1.500,00

Die Raummiete entfällt, sobald Sie einen gastronomischen Umsatz tätigen.

Wir stellen Ihnen unsere Räumlichkeiten tagsüber für sechs Stunden kostenfrei 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.

Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr: € 30,00 pro Stunde und Kellner.

Ab 3.00 Uhr in der Früh wird der Kehraus eingeläutet. Sollte die Feier danach noch andauern, berechnen wir zusätzlich zum Nachtzuschlag € 1.000,00 pauschal.

Trauungszeremonien sind auf unserer Teichwiese oder in unserer hauseigenen Kapelle möglich. Standesamtliche Trauungen fragen Sie bei Ihrem örtlichen Standesamt an. Die Stadt Marburg führt bei uns vor Ort keine Trauungen durch, da wir nicht gemeinnützig agieren.

Unsere Gebühren, inkl. Bestuhlung (ohne Dekoration):

Teichwiese: € 250,00 bis € 400,000 je nach Personenzahl

oder

Anmietung der Kapelle: € 750,00 pauschal



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

Buffets

...bieten wir ab der angegebenen Mindestpersonenzahl an. **Diese Zahl wird immer berechnet, unabhängig davon, wie viele Gäste tatsächlich anwesend sind.** Für eine kleinere Personenzahl empfehlen wir ein einheitliches Menü zu wählen. Dieses können Sie sich aus unserer à la carte Karte zusammenstellen oder aus den saisonalen Menüvorschlägen auf unserer Homepage.

Kinderpreise bei Buffets:	bis 6 Jahre	€ 7,00 pauschal
	6 – 12 Jahre	50 % des Preises

Kindermenüs nach Absprache und Wunsch.

Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die genannten Buffetpreise sind gültig bis zum Erscheinen der nächsten Version, mindestens aber bis 31. Dezember 2023.

Bestuhlung

In der Regel bestuhlen wir die Räume nach Ihrer gewünschten Tischordnung an Tischtafeln bzw. auch gern in L-Form oder Blöcken. Runde Tische stellen wir auf Wunsch gegen Aufpreis zur Verfügung (€ 10,00 pro Tisch; nur im Kuhstall möglich).

Im **Kuhstall** und im **Kaminzimmer** decken wir weiße Tischwäsche mit Stoffservietten bei jeder Feier ein. Wir verfügen über eine große Auswahl von Kerzenleuchtern und stellen diese mit cremefarbenen Kerzen ohne Aufpreis zur Verfügung. Sollten Sie diesbezüglich eigene Wünsche haben, obliegt Ihnen, dies in eigener Organisation auf eigene Kosten zu arrangieren.



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

Im **Restaurant** bzw. **Wintergarten** und im **Salon** spiegeln die massiven Holztische unsere Landhaus-Philosophie wider. Es gibt keine Tischdecken, aber weiße Stoffservietten und auch Kerzen sind selbstverständlich.

Gerne erstellen wir **Menükarten** mit einem hochwertigen und neutralen Dammühlen-Umschlag. Wir berechnen dafür € 2,50 pro Stück. – Eine unwiederbringliche Erinnerung (Mindestmenge 8 Stück). Alternativ vergrößern wir das Speisenangebot auf Poster-Größe und stellen es in einem Rahmen auf einer Staffelei neben das Buffet (DIN A 2 € 10,00).

Dekoration und musikalische Unterhaltung

Die Gestaltung von Menükarten oder der Dekoration nach eigenen Wünschen steht Ihnen selbstverständlich frei. Wir arbeiten eng mit der Gärtnerei Link in Neuhöfe zusammen (www.gaertnerei-link.de). Aber auch Sie selbst oder der Florist Ihres Vertrauens kann in Absprache mit uns die Dekoration Ihrer Feier gestalten. Bedenken Sie aber, dass der von Ihnen reservierte Raum normalerweise frühestens zwei Stunden vor Beginn Ihrer Feier zur Verfügung steht. Dies hängt von unserer Belegung ab, die oftmals nur kurzfristig vorhersehbar ist. Somit ist dieser Punkt in jedem Fall mit uns kurzfristig abzustimmen.

Für die musikalische Unterhaltung halten wir Empfehlungen bereit, die wir Ihnen auf Anfrage zur Verfügung stellen.

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



BUFFETVORSCHLÄGE 2023 & WEITERE INFORMATIONEN

Was Ihre Feier noch schöner macht:

Feuerschale im Innenhof oder auf der Terrasse € 150,00 / Stück, inkl. Holz für einen Abend

Stuhlhussen (weiß) € 5,00 / Stück

Stehtisch-Hussen (weiß) € 10,00 / Stück

Tischblumen je nach Wunsch und Tagespreis ab € 25,00 / Tisch

Falls Sie in den Räumen Konfetti, Glitzerschnee oder Ähnliches (z.B. Reis streuen) verwenden, berechnen wir Reinigungskosten in Höhe von min. € 150,00 pauschal. Dies gilt auch für den Außenbereich (Wiese oder Innenhof).

Unser Bestreben ist, jeden Geschmack zufrieden zu stellen. Wir hoffen, dies ist uns gelungen. Sollten Sie den ein oder anderen persönlichen Wunsch haben, sprechen Sie uns an! Wir sind für Ihre Wünsche offen.

Diese Preisliste wird von Zeit zu Zeit neugestaltet. Mit dem Neuerscheinen erlischt die Gültigkeit der Vorgängerversion. Bereits bestätigte Veranstaltung sind davon ausgenommen.

Letzte Änderung 24.01.2023