



DAMMUHLE

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!

Vorspeisen.

DAS GEHT IMMER

Vorweg auf dem Tisch eingedeckt

herzhaftes Bauernbrot
und knuspriges Baguette
mit Schmalz, Rote Bete Hummus
und Frischkäsedip

€ 5,00 p.P.

Kürbiscrèmesuppe (vegan)
geröstete Kürbiskerne & steirisches Öl

€ 6,90

Crèmesuppe von Winterwurzelgemüse & Croûtons

€ 6,90

Feldsalat

Apfeldressing mit Graubrotcroûtons & geröstetem Speck
oder

Balsamicodressing mit Granatapfel & Orangenfilets

€ 9,00

Kürbis Crème Brûlée, Ziegenkäse und Schwarzbrotcrumble

€ 11,50



Vorspeisen Tischbuffet.

FAMILY STYLE I

Tomate mit Mozzarella
saisonales Grillgemüse

Kürbis-Frischkäse-Dip & Rote Bete Hummus
mit ofenfrischen Baguette
gemischte Oliven
mit Ziegenkäse gefüllte Datteln
im Pancettamantel

€ 13,50

FAMILY STLYE II

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit
Kapernäpfeln & Parmesanhobel

Garnelenpfännchen
Kürbis-Frischkäse-Dip & Rote Bete Hummus
mit ofenfrischem Baguette
Feldsalat in Apfeldressing
mit karamellisiertem Ziegenkäse
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
St. Daniele Schinken mit Feige

€ 17,50



Vorspeisenbuffet.

UNSER FAVORIT

Pikante Garnelenpfanne

Gebackener Chili-Hokkaido mit körnigem Frischkäse

St. Daniele Schinken mit Feigen & Melone

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit Chipotle Mayonnaise

Rote Bete Bulgur mit Granny Smith & Meerrettich

Feldsalat mit Balsamicodressing, Granatapfel

& karamellisiertem Ziegenkäse

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Herzhaftes Bauernbrot & knuspriges Baguette

mit Schmalz,

Rote Bete Hummus & Frischkäsedip

€ 18,50



Hauptgänge.

BUFFET I

Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren

Sanft geschmorte Rinderbacke

Lachsfilet mit Zitronensoße

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Bandnudeln & Kroketten

Kartoffel-Gemüsestampf

Champignonpfanne mit Kräuter-Knoblauchdip

(vegetarisch)

vorweihnachtliches Dessertbuffet

€ 28,50

BUFFET II

Knuspriger Gänsebraten mit Bratapfel

Schweinefilet im Ganzen gegart

mit Pilzrahmsoße & Preiselbeeren

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Dijon-Senfsoße

Blattsalate mit zweierlei Dressings

winterliches Gemüse & Rotkohl

Kartoffelklöße, Kroketten & Bandnudeln

Quiche (vegetarisch)

vorweihnachtliches Dessertbuffet

€ 38,00



Hauptgänge.

BUFFET III

Kassler mit Rahmkraut & Rösti
Sanft gegarte Entenkeule mit Pilzen,
Kürbis & Serviettenkloß

Lachsfilet mit Honig-Sojalack,
Sesam, Pak Choi & Süßkartoffelpüree
Champignonpfanne mit Kräuter- Knoblauchdip
(vegetarisch)

Blattsalate mit zweierlei Dressings

vorweihnachtliches Dessertbuffet

€ 29,90

BELIEBTE UPGRADES

Nudeln aus dem Parmesanlaib
mit Trüffelsauce
€ 7,00 p.P.

Gnocchi mit Walnüssen,
Gorgonzola, Birne & Preiselbeeren
€ 3,00 p.P.

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



Hauptgänge.

WINTERGRILLEN

(ab 50 Personen)

Gänseschmalz & Dips

mit lauwarmem Bauernbrot

Wildgrillwurst und Schweinswürstchen

mit Brötchen und Kartoffelsalat

Preiselbeeren-Aoili & Senf

Zwiebelkuchen (vegetarisch)

Quesadillas mit Kürbis und Bergkäse gefüllt (vegetarisch)

Pulled Pork Burger im Laugenbrötchen

mit winterlichem Cole Slaw & Rauchmayonnaise

Dessert x3 in Gläschen

€ 33,50

UPGRADES WINTERGRILLEN

Feuerschale im Innenhof inkl. Holz

€ 150,00

Flammlachs live auf dem Feuer

gegart

€ 5,00 p.P.

Gulaschsuppe aus dem Kessel

€ 3,50 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

€ 5,00 / Portion

Pikante Currywurst mit Baguette

€ 5,00 / Portion

Chili con Carne mit Baguette

€ 6,00 / 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

€ 4,20

Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo's)

€ 2,50

Orangensaft pro Liter

€ 10,80

Glühwein Glas 0,2l

€ 4,50

Punsch Glas 0,2

€ 4,50

GETRÄNKEPAUSCHALE

Glühwein und Punsch

2h € 9,50

Gerolsteiner Sprudel oder Naturell

Softgetränke

Bier

Rotwein & Weißwein

3h € 38,00

4h € 45,00



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



Getränke.

BIER, SOFTS & CO.

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

COCKTAILS

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

ab € 9,00



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

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

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen
tagsüber für sechs Stunden 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 € 30,00 /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



info@dammuehle.com



06421 93560



Dammühlenstraße 1
35041 Marburg



Kleingedrucktes.

- I Sollten Sie keine Vorspeisen wünschen, erhöht sich der Preise für das Hauptspeisen- und Dessertbuffet um € 4,50 pro Person.
- II Ab 70 Personen wird das Vorspeisen Tischbuffet als Buffet im Raum serviert.
- III Berechnungsgrundlage ist die letzte von Ihnen durchgegebene Personenanzahl 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- IV Unsere Buffets sind ab 25 Erwachsenen möglich.
- V Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet.
- VI Wenn Sie Kuchen/ Torten selber mitbringen möchten (bitte nur in Absprachen mit uns) berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von € 25,00 pro Kuchen/Torte
- VII Die Buffetvorschläge sind vom 15. November bis Ende Dezember 2023 gültig
- VIII Änderungen vorbehalten
- IX Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

