

Menüauswahl 2020 ab 10 Personen

(nur auf Vorbestellung)

Gültig vom 15.01.2020 bis 14.11.2020

Stand Januar 2020 (bitte bei Bestellungen unbedingt angeben).

Die Preise sind nur für das Jahr 2020 gültig.

Preisänderungen behalten wir uns vor.

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs suchen Sie sich bitte eine einheitliche Vorspeise/Suppe, zwei bis drei Hauptgänge und ein Dessert aus.

Menü 1 (nur ab 10 Personen)

Tatar vom gebeizten Lachs
auf Rote Bete Carpaccio mit Blattsalat, Nüssen
und Orangen-Creme fraiche **(13,50 EUR)**

Scheibe vom geschmorten Rinderbraten
in Holunderjus mit buntem Pfannengemüse
und Rosmarinkartoffeln

(18,50 EUR)

Feinblättriger Apfelstrudel mit einer Kugel
Vanille-Eiscreme und Vanillesauce **(7,50 EUR)**
39,50 EUR

Menü 2

Duett von Kartoffel- und Rote Bete-
Schaumsüppchen mit einem Tomatencrostini
(9,50 EUR)

Gebratenes Filet vom „Loup de mer“ (Wolfsbarsch)
auf Weißwein-Pesto-Schaum mit Gemüse-
Streifen und gebräunten Rosmarin-Kartoffeln

(24,50 EUR)

Bremer Rote Grütze
mit Vanilleeis **(7,50 EUR)**
41,50 EUR

Menü 3

(vegetarisch)

Feines Tomatensüppchen
(7,50 EUR)

Gefüllte Süßkartoffel mit frischen
Champignons, Tomatenwürfel,
Frühlingszwiebeln und roten Linsen
in Balsamico-Chili-Agavensirup-Sauce
(16,00 EUR)

Dessertvariation
mit Orangen-Panna Cotta, Waldfruchtsorbet
auf Joghurtspiegel und einer Kugel Vanille Eis
mit Beerengrütze **(13,50 EUR)**
37,00 EUR

Menü 4

Feines Kartoffelsüppchen
mit Lachsstreifen **(7,50 EUR)**

Medaillons vom Schweinefilet
unter einer Zitronen-Mozzarellakruste
auf Ratatouille-Gemüse, Speckdattel,
glacierten Tomaten und Rosmarinkartoffeln
(19,50 EUR)

oder

Australisches Rumpsteak
rosa gebraten (200 g),
mit Kräuter-Zwiebel-Haube überbacken
auf Ratatouille- Gemüse, glacierten Tomaten
und Rosmarinkartoffeln
(24,50 EUR)

Orangen-Panna Cotta
mit Fruchtmarmelade **(9,50 EUR)**
36,50 EUR // 41,50 EUR

Menü 5

-nur in der Spargelzeit-

(ca. ab April/Mai bis ca. 24.06.2020 zum Johannistag - je nach Wetterlage)

Feines Spargelcremesüppchen
mit grünem Spargel
(7,50 EUR)

Deutscher Stangenspargel mit Salzkartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
(18,50 EUR)

oder

Deutscher Stangenspargel mit in Vanillebutter
gebratenem Schweinelendchen,
Salzkartoffeln und Orangen-Hollandaise
(25,50 EUR)

Zwei Kugeln Bourbon Vanille-Eiscreme und
eine Kugel Waldfruchtsorbet mit frischen
Erdbeeren
(9,50 EUR)
35,50 EUR // 42,50 EUR

Das Team der Kaffeemühle
freut sich auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüßen
Jörg Stenzel

Menü-/ Buffetkarten berechnen wir mit 3,00 EUR pro Stück oder mindestens 30,00 EUR.

Die Tische werden mit Tischsets, weißer Serviette, Besteck und Gläsern eingedeckt.

Das zusätzliche Eindecken mit weißer Tischwäsche und Stoffserviette berechnen wir mit 2,50 EUR p.P.

Bezahlung: Bar und/oder per Überweisung. Das Essen im Voraus, die Getränke nach der Veranstaltung. Wir akzeptieren keine Kreditkarten.

Änderungen in Preis und Zusammenstellung behalten wir uns vor. Bitte fragen Sie nach den jeweils aktuellen Preise.