



# ZUR MÜHLE

RESTAURANT · SIEVERN

Cateringservice



## Zur Mühle Cateringservice auf einen Blick

Cateringservice bedeutet für Zur Mühle mehr als ein „Außer-Haus-Essens- Service“. Sie als unser Kunde stehen im Zentrum unserer Bemühungen. Sie sollen durch uns entlastet werden, um sich auf das konzentrieren zu können, was der Anlass Ihrer Feierlichkeit ist. Wir sind erfolgreich, wenn wir Ihnen eine Bühne schaffen, die Sie als strahlenden Gastgeber präsentiert und die Sie nutzen können, ohne sich um das Drumherum kümmern zu müssen.

### Ganzheitliche Konzeption

Umfassende Beratung und Planung im Vorfeld, perfekte Ablauforganisation, transparente Kostenaufstellung.

### Speisen

Erlesenes Fingerfood, Buffet- und Menüvariationen. Frische, schonende Lebensmittel-Verarbeitung zur Erhaltung der natürlichen Aromen und Vitamine, keine Geschmacksverstärker.



### Equipment

Hochwertiges Geschirr, Gläser und Besteck. Moderne Catering Küchentechnik. Mobiliar für jeden Anlass.

### Individuelle Veranstaltungsorte

Exklusive Räumlichkeiten welche wir für Sie ausfindig machen oder vom einfachen bis zum ViP Zelt.

### Entertainment & Dekoration

DJs, Bands, Künstler, Präsentationstechnik, Beschallung oder Visualisierung. Einladungen, Tischkarten, Menükarten, Blumen und dekorative Raumin szenierung.

Vorspeisenplatten ab 4 Personen

Anti Pasti von Zucchini mit Chilli / geschmorte Auberginen / Paprika in Knoblauch  
Pharmaschinken mit Melone / Tomate / Buratta (Büffelmozzarella)  
Kartoffelbrötchen / Pestosauce

8,50 €

Fisch

Rauchlachs, Sahnemeerrettich / Räucheraal, Preiselbeersahne / Krabben, Thousand Islanddip  
Forellenfilets / Matjessalat  
Pumpnickel / Mehrkornbrot / Butter

19,50 €

Fleisch

Roastbeef, Remouladensauce / Serranoschinken, Melone / Salami  
Geräucherte Entenbrust / Cumberlandsauce

Baguettebrot / Butter

12,00 €

Käse

Goudawürfel / St Albray / Chaumes / Brie Ecke / Harzerrolle  
Kleiner Limburger / Weintrauben / Salzgebäck  
Pumpnickel / Baguettebrot / Butter

8,50 €

Canapés

Baguettebrotscheiben belegt mit

Rauchlachs, Sahnemeerrettich / Räucheraal, Preiselbeersahne / Schweinefilet mit Zitronenschaum  
Brie, Frischkäse / geräucherte Entenbrust, Cumberlandsahne  
Serranoschinken, Pesto / Roastbeef, Remouladensauce  
Weitere Sorten auf Anfrage  
Wir empfehlen 7 Stück pro Person

16,00 €

Fragen Sie nach weiteren Sorten

## Fingerfood

12 Stück a Person

Tomaten- Mozarellaspieß, Basilikum  
Minifrikadellen, Chilli- Barbecuedip  
Käsewürfel, Weintrauben  
Salamiwürfel, Frischkäse  
Champignonköpfe, Paprikakäse gefüllt  
Halbe Eier  
Backpflaumen, Speckmantel  
Schinken- Melonenspieß  
Mit Gorgonzola überbackene halbe Kartoffeln  
Kleine Schnitzel  
Blätterteigschnecke, Kräuterfrischkäse  
Fruchtspieß

15,00 €

Pfannkuchenröllchen, Shrimps gefüllt  
Thunfischwraps  
Tomaten- Mozarellaspieß, Pesto  
Empanada (Teigtasche mit Champignons und Hackfleisch)  
Pinchos Muronoas (pikante Schweinefleischröllchen), Pfefferbarbecuesauce  
Mini Kartoffeln, Creme Fraiche  
Lachs- Garnelenspieße, Zitronenschaum  
Asiatische Geflügelbällchen im Mandelmantel mit süß saurer Sauce  
Bruschetta  
Zucchinirollchen, Feta, Rucola  
Auberginenröllchen auf Pumpernickel, Knoblauchquark gefüllt  
Briewürfel auf Pumpernickel, Weintrauben

17,50 €

In Minigläsern serviert 10 Stück a Person

Garnelen auf Mozzarella- Basilikumschaum, Knoblauchdip  
Gulaschsuppe  
Entenbrustspieße auf Zwiebellauch, Cumberlandsauce  
Lammfiletspitzen an grünen Bohnen  
Lachstatar auf Eisbergsalat  
Frittierte Jacobsmuscheln am Spieß, provenzalischen roten Bohnen  
Krabbencocktail  
Mariniertes Rinderfilet auf Paprika, Mais, Barbecuedip  
Teriaki Hähnchenspieße, Mais, Chilisauce  
Orangenschaum, karamalisierte Mandeln

29,50 €

Weitere Sorten auf Anfrage

Buffetauswahl warm und kalt

Buffet „I“

Räucherlachs, Sahnemeeretch  
Kleine Frikadellen, Barbecuesauce  
Kleine Schnitzel, Frischkäse, Früchten  
Schinken, Melone  
Bunter Mixsalat, Joghurt- Zitronendressing

Hausgebeizter Spießbraten / Speckbohnen / Kartoffelgratin  
Pfeffersauce

Käsewürfel / Weintrauben  
Käsecreme / Mangomark

Partybrötchen / Butter

26,50 € pro Person

Buffet „II“

Graved Lachs, Gravedsauce  
Forellenfilets, Preiselbeersahne  
Kleine Frikadellen, Barbecuesauce  
Schweinemedallions, Paprikaquarkcreme  
Roastbeef, Mix Pickles, Remouladensauce  
Bunter Mixsalat, Joghurt- Zitronendressing

Krustenbraten / Krautsalat / Tzatziki / Bratkartoffeln

Weichkäseauswahl / Weintrauben  
Rote Grütze / Vanillesauce

Partybrötchen / Kräuterbutter

26,50 € pro Person

### Buffet „III“

Graved Lachs, Gravedsauce  
Räucheraal, Preiselbeersahne  
Black Tiger Shrimps, Knoblauchdip  
Schweinemedallions, Kräuterfrischkäse  
Serranoschinken, Melone  
halbe gefüllte Eier

Tomatensalat / Mais- Rotebohnsalat

Schweine- / Rindersteaks / Hähnchenbrustfilet  
Zwiebelchampignons  
Sahnekartoffeln / Pfeffersauce

Weichkäseauswahl / Weintrauben  
Vanillecreme / Himbeersauce

Partybrötchen und Butter

39,50 € pro Person

### Buffet „IV“ für Fischliebhaber

Raucherlachs, Sahnemeerrettich  
Schillerlocken / Stremellachspralinen, Pestoschaum  
Krabben, Cocktaildip  
Rauchaal, Preiselbeersahne  
Graved Lachs, Gravedsauce

Meeresfruchtsalat

gedünstete Limandesröllchen, Basilikumsauce  
geschmorte Kaiserschoten, Reis  
gebratenes Steinbeißerfilet / Chillipaprika, Sahne  
Bandnudeln

Weichkäseauswahl/ Salzgebäck  
Mousse au chocolate / Vanillesauce

Partybrötchen / Kräuterbutter

39,50 €

## Italienische Buffets

### Italienisch „I exclusive“

#### Anti Pasti von

Paprikastreifen / Zucchini- Chili / Champignons  
Tomate- Mozzarella / Pharmaschinken, Melone  
Auberginen / Salami  
Rindercarpaccio / Parmesan / Rucola- Feta  
Pesto / Paprikaquarkdip

Saltimboca / Speckbohnen / Kartoffelgnocchis / Rahmsauce  
mit Oregano, Knoblauch, Balsamico gebratene Hähnchenbrust  
geschmorten Zucchini / Bandnudeln  
Auf der Haut gebratenes Loup de Marfilet / Basilikumsauce  
geschmorte Kirschtomaten

Italienische Käseauswahl / Weintrauben  
Tiramisu  
Kartoffelbrötchen / Butter

42,50 € pro Person

### Italienisch „II“

#### Anti Pasti

Paprikastreifen / Champignons / Auberginen  
Zucchini / Schinken, Melone / Salami  
Tomaten- Mozzarella  
Pesto

Schweinemedallions mit Kräutern überbacken  
Brockolie / Bandnudeln  
Mariniertes Lachsfilet / Kaiserschoten  
Reis

Weichkäseauswahl / Salzgebäck  
Panna Cotta / Himbbermark

Partybrötchen / Butter

38,50 €

Fragen Sie nach weiteren Buffets

### Pfannengerichte

Hähnchencurrygeschnetzeltes / Erbsen / Wurzeln / Reis  
13,50 € pro Person

Gyrospfanne / Krautsalat / Bratkartoffeln / Tzatziki  
13,50 € pro Person

Schweinegeschnetzeltes / Speckbohnen / Bratkartoffeln  
17,50 € pro Person

### Bratengerichte

Rinder- und Schweinebraten / Leibziger Allerlei /Salzkartoffeln  
Rahmsauce  
23,50 € pro Person

Hausgebeizter Spießbraten / Krautsalat / Bratkartoffeln  
Pfeffersauce  
16,50 € pro Person

Krustenbraten / Krautsalat / Bratkartoffeln / Tzatziki  
16,50 € pro Person

rosa gebratenes Roastbeef / Zwiebelchampignons / Sahnekartoffeln / Pfeffersauce  
38,50 € pro Person

### Kurzgebratenes

Schweine- / Rindersteaks /Hähnchenbrust  
Gemüse der Saison / Salzkartoffeln (Kroketten)  
Rahmsauce / Kräutersauce  
36,50 € pro Person

Hirschrücken- / Rehrücken.- / Wildschweinrückensteaks  
Rosenkohl / Pfifferlinge (saisonal) Kartoffelknödel  
Preiselbeersauce  
42,50 € pro Person

Limandesfilet in Eihülle gebraten / Salatmix / Salzkartoffeln  
Buttersauce  
23,50 € pro Person

Weitere Braten und Pfannengerichte bieten wir Ihnen gerne an



## Unsere Grillaktion

Wir kommen zu Ihnen nach Hause oder in die Firma und grillen bei Ihnen vor Ort für Sie und Ihre Gäste. Der Preis für unseren Griller beträgt 37,50 € jede angefangene Stunde.

Personenmindestzahl sind 20 Personen.

Bei weniger als 40 Personen fällt eine Grillendreinigung von 50€ an

### Grillen „rustikal“

Bratwurst / Schweinenackensteaks mit Gyros mariniert  
Putensteaks in Curry  
verschiedene Grillsaucen  
Krautsalat / Baguettebrot / Kräuterbutter  
18,50 € pro Person

### Gartenparty

Bratwurst / Schweinenackensteaks mit Knoblauch und Gyros mariniert  
Pfefferhüftsteaks / Putensteaks in Curry  
verschiedene Grillsaucen  
Krautsalat / Blattsalate mit Thousand Islanddressing  
Stangenbrot / Kräuterbutter  
22,50 € pro Person

### Schlemmergrillen

Bratwurst / Schweinerückensteaks mit Knoblauch und Gyros mariniert  
Pfefferrumpsteaks / Putensteaks in Curry / Kräuterlammlachs  
Garnelen in Knoblauch aus der Pfanne  
Rosmarienkartoffeln  
verschiedene Grillsaucen  
Anti Pastiauswahl  
Schinken mit Melone, Tomate- Mozzarella, Zucchini, Oliven, Paprika,  
Champignons  
Gemischter Salat, Nudelsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat  
Baguettebrot, Butter und Kräuterbutter  
30,50 € pro Person

### Barbecue

Hausmarinierte Spare Rips / Pfefferrumpsteak / Schweinefilet in  
Knoblauch mariniert / Lammlachs in Kräutern / Hähnchenbrust im Speckmantel  
Hackbällchen mit Mozzarella gefüllt / Scampis mit Basilikum und Knoblauch mariniert  
Thunfisch und Heilbuttmedaillons aus der Pfanne  
Verschiedene Grillsaucen  
Rosmarienkartoffeln/ gegrilltes Gemüse (Paprika/Champignons, Aubergine, Zwiebelringe, Zucchini  
Maiskolben) Feta in Alufolie gebacken  
Kartoffelbrötchen / Kräuterbutter  
38,50 € pro Person  
Salatauswahl gegen Aufpreis von 3,00 €

Unsere Grillaktionen beinhalten 19% MwSt

## Spanferkel

Wir marinieren unsere Spanferkel bei uns im Haus und liefern frisch an Sie aus  
Unser Koch tranchiert Sie Ihnen gerne vor Ort auf / Std 37,50 €

Spanferkel / Krautsalat / Tzatziki /Baguetterbrot  
19,50 € pro Person

Spanferkel mit Sauerkraut / Sahnekartoffeln / Tzatziki / Pfeffersauce  
Baguettebrot  
23,50 € pro Person

Unsere Spanferkelpreise beinhalten 7% Mwst

## Suppen und Eintöpfe

Alle Suppen und Eintöpfe werden 600 ml weise abgerechnet

Hochzeitsuppe mit Partybrötchen  
8,00 €

Kartoffelsuppe mit Partybrötchen  
6,50 €

Chilli con carne mit Partybrötchen  
8,00 €

Gulaschsuppe mit Partybrötchen  
8,25 €

Gyrossuppe mit Partybrötchen  
8,25 €

Kartotten- Ingwer- Chilicremesuppe mit Partybrötchen  
6,50 €

Käse- Hack- Lauchsuppe mit Partybrötchen  
8,00 €

Fragen Sie nach weiteren Suppenspezialitäten

## Was süßes für danach

### Desserts

Schokpudding  
mit Vanillesauce  
3,50 €

Vanillepudding  
mit Erdbeersauce  
3,50 €

Mousse au chocolate  
mit Vanillesauce  
4,50 €

Rote Grütze  
mit Vanillesauce  
4,20 €

Tiramisu  
mit Himbeermark  
4,50 €

Panacotta  
mit Himbeersauce  
4,20 €

### Weitere Dessertkreationen auf Anfrage

Alle Gerichte in der Mappe beinhalten 7% Mwst (außer Grillen),  
sollten Sie eine erweiterbare Dienstleistung in Anspruch nehmen ändert  
sich der Mwst Satz von 7% auf 19%

Wir liefern im Radius von 20 Km gratis aus  
von 20 –40 Km berechnen wir 40 €,  
ab 40 Km berechnen wir pro Km 0,60 €

Bei Lieferungen unter 20 Personen berechnen wir pauschal 35€  
Gerne können Sie sich bei uns auch Geschirr und Gläser leihen.  
Das Geschirr muss vorgereinigt am Folgetag zurück gebracht werden.  
Bei nicht gereinigtem Geschirr berechnen wir 50,00 €

Zur Mühle  
Restaurant Sievern  
Fichtenweg 8, 27607 Geestland  
Tel.: 04743/92910  
Inhaber: Andreas Tolle  
E-Mail: [info@muehle-sievern.de](mailto:info@muehle-sievern.de), Internet: [www.zur-muehle.de](http://www.zur-muehle.de)  
Steuer-Nr. 49/144/12739