



Veranstaltungen

Restaurant Alte Mühle Bergstedt

Alte Mühle 34

22395 Hamburg

Telefon: 604 91 71

E-Mail: event@alte-muehle-hamburg.de

www.alte-muehle-hamburg.de

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Konfirmation, Taufe, Tagung oder Firmenfeier - wir haben den richtigen Raum für Ihre Veranstaltung.

Feiern Sie mit 25-60 Personen direkt am Wasser in unserer **Mühlenskate und genießen Sie den Blick vom Balkon auf den Mühlenteich.**

Der ehemalige, liebevoll renovierte Pferdestall, das **Haus am See, ist mit seinen zwei Etagen für Veranstaltungen mit 35-120 Personen bestens geeignet.**

Ob Sie nur die untere Etage oder zusätzlich die Empore nutzen bleibt Ihnen selbst überlassen.

Für größere Feierlichkeiten mit 60-180 Personen empfehlen wir Ihnen unsere **Mühlendiele. Genießen Sie im Sommer den Aperitif in dem dazugehörigen Garten und in der kalten Jahreszeit den Blick auf den Alsterlauf.**

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen mehrere Buffet-Varianten und Getränkepauschalen vor.

Selbstverständlich können Sie sich auch ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Wir stehen Ihnen gerne bei allen Aspekten Ihrer Veranstaltung beratend zur Seite.

Das „Hamburger“ Buffet

€ 38,50 pro Person

Vorspeisen

**Geräucherte Forellen mit Sahnemeerrettich
Shrimps mit Paprika in Zitronen-Knoblauch-Schmand**

Tomatenspießchen mit Mozzarella und frischem Basilikum

Melonenspalten mit Katenschinken

Pikanter italienischer Teufelssalat mit Rindfleisch

Schafskäse mit Kräutern und Oliven mariniert

Frischer Karotten-Ananas-Salat mit Zitrone

Tomatensalat mit roter Zwiebel und Olivenöl

Gurkensalat mit frischem Dill

Spitzkohlsalat mit Apfel

Suppe

Herzhafte Kartoffelrahmsuppe mit frischem Thymian

Hauptgerichte

**Hausgewürzter Schweinekrustenbraten vom Holzbrett
mit Bratensauce mit Dijon Senf**

Hähnchenbrustfilet auf der Haut gebraten mit provencalischer Sauce

Kleine Backkartoffeln aus dem Ofen mit oder ohne Knoblauch

Prinzessbohnen mit Zwiebeln und Speck

Gebuttertes Erbsen-Wurzel-Gemüse

Dessert

Hausgemachte Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Große gemischte Käseplatte mit Weintrauben

Zu allen Buffets reichen wir hausgemachtes Brot und Butter

Buffet „Italian Style“

€ 39,50 pro Person

Vorspeisen

Vitello Tonnato von der Putenbrust
Mozzarellaspieße mit Cherrytomaten und frischem Basilikum
Schafskäse mit Kräutern und Oliven mariniert

Frischer Karotten-Apfelsalat
Tomatensalat mit roter Zwiebel und Olivenöl
Würzig angemachter Gurkensalat mit Dill

Suppe

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto

Hauptgerichte

Sous-vide gegarte Lammkeule, rosa,
in Rotweinsauce mit eingelegten Tomaten und Knoblauch

Kleine Putensteaks auf Tomatensugo

Kartoffelgratin
Kleine gebackene Kartoffeln mit Rosmarin

Potpourri von saisonalem italienischem Gemüse
mit Parmesan überbacken

Prinzessbohnen mit Cherrytomaten und Knoblauch

Dessert

Tiramisu

Große gemischte Käseplatte mit Weintrauben

Zu allen Buffets reichen wir hausgemachtes Brot und Butter

„Vegetarisches“ Buffet

€ 39,50 pro Person

Vorspeisen

Hausgemachte saisonale Antipasti

**Mozzarellaspieße mit Cherrytomaten und frischem Basilikum
Schafskäse mit Kräutern und Oliven**

**Frischer Karotten-Ananas-Salat mit Zitrone
Tomatensalat mit roter Zwiebel und Olivenöl
Würzig angemachter Gurkensalat mit Dill
Spitzkohlsalat mit Apfel**

Suppe

Minestrone

Hauptgerichte

Spinatlasagne mit Tomatensugo

Italienisches Pfannengemüse

Risotto

Backkartoffeln mit Kräuterquark

Dessert

Vanillecreme mit Kirschröster

Große gemischte Käseplatte mit Weintrauben

Zu allen Buffets reichen wir hausgemachtes Brot und Butter

„Barbecue“ Buffet

€ 45,50 pro Person

Vorspeisen

Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Shrimps mit Paprika in Zitronen-Knoblauch-Schmand

Mozzarellaspieße mit Cherrytomaten und frischem Basilikum

Frischer Karotten-Apfel-Salat mit Zitrone
Tomatensalat mit roter Zwiebel und Olivenöl
Würzig angemachter Gurkensalat mit frischem Dill
Italienischer Kartoffelsalat (vegetarisch)
Nudelsalat
Cole Slaw

Vom Grill

Churrasco (Minutensteak vom Rind)
Hähnchenbrust
Thüringer Wurst
Schinkenwurst
Garnelen

Saucen

Barbecuesauce - Salsa Verde - Scharfe Currysauce
Kräuterbutter - Senf - Ketchup

Beilagen

Kleine Backkartoffeln aus dem Ofen mit Sour Creme

Dessert

Erdbeerquarkspeise

Gemischte Käseplatte mit Weintrauben

Zu allen Buffets reichen wir hausgemachtes Brot und Butter

Das „Barbecue“ Buffet bieten wir im Haus am See und in der Mühlenkate an.

„Bayerisches“ Buffet

€ 46,50 pro Person

Vorspeisen

**Gemischte saisonale Antipasti
Melone mit Serranoschinken
Obazda mit roten Zwiebeln**

**Tomatensalat mit roter Zwiebel und Olivenöl
Würzig angemachter Gurkensalat mit Dill
Bohnensalat**

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Hauptgerichte

**Schweinefilet mit Schwarzbiersauce
Hähnchenbrustfilet auf der Haut gebraten mit Majoranjus
Hausgemachte Fleischpflanzerl vom Kalb mit süßem und scharfen Senf**

Zanderfilet auf Champagner-Rahm mit Zitrone und Dill

**Kartoffelgratin
Warmer Speck-Kartoffel-Salat mit Ruccola**

**Bayrisch Kraut vom Spitzkohl
Gebuttertes Wurzelgemüse mit Kräutern
Butterbohnen**

Dessert

Vanillecreme mit Himbeermark

Gemischtes Käsebrett von Alpenkäse mit Weintrauben

Zu diesem Buffet reichen wir hausgemachtes Brot, Brezeln und Butter

„Ratsherren“ Buffet

€ 48,00 pro Person

Vorspeisen

**Hausgemachte saisonale Antipasti
Mozzarellaspieße mit Cherrytomaten und frischem Basilikum**

**Gemischte Platte von Räucherfischen
mit Honig-Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich**

**Frischer Karotten-Apfelsalat
Tomatensalat mit roter Zwiebel und Olivenöl
Gurkensalat mit frischem Dill**

Suppe

Rahmkartoffelsüppchen mit Räucherlachsstreifen und frischem Dill

Hauptgerichte

**Sous-vide gegartes Roastbeef, rosa, mit Remouladensauce
Mariniertes Schweinefilet im Stück gebraten mit Pfeffersauce**

Lachsfilet auf Champagner-Salbei-Sauce

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Bunte Gemüseauswahl der Saison

Desserts

**Mousse au Chocolat
Hausgemachte Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce**

Kleine gemischte Käseplatte mit Weintrauben

Zu allen Buffets reichen wir hausgemachtes Brot und Butter

„Schlemmerbuffet“

€ 67,50 pro Person

Vorspeisen

Hausgebeizter Kräuterlachs
Räucherlachs
Geräuchertes Forellenfilet
dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce

Hausgemachte saisonale Antipasti

Melonenspalten mit italienischem Schinken
Vitello Tonnato von der Putenbrust
Mozzarellaspieße mit Cherrytomaten und frischem Basilikum
Überbackene Pfannkuchen mit Spinat-Ricotta-Füllung

Suppe

Hummerrahmsuppe mit Krabben

Hauptgerichte

Sous-vide gegartes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise und Kräuterbutter
Barberie Entenbrust mit Orangen-Cognac-Jus

Zanderfilet gebraten auf Dijon-Senf-Rahmsauce

Gebackene Kartoffeln aus dem Ofen mit Thymian

Risotto

Frisches Gemüse der Saison

Desserts

Tiramisu

Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster

Französische Käseplatte mit Weichkäse und Weintrauben

Zu allen Buffets reichen wir hausgemachtes Brot und Butter

Fingerfood

Warm

Kleine Kalbfleischbällchen	€ 3,—
Hackbällchen kreolisch scharf	€ 3,—
Kleine Kalbsschnitzel mit Sauce Remoulade	€ 4,—
Saté-Spieß mit Erdnusssauce	€ 3,50
Hähnchenbrust mit Mandarinen-Orangen- oder Curry-Dip	€ 3,50
Ziegenkäse im Speckmantel	€ 3,—
Backpflaumen im Speckmantel	€ 3,—
Datteln im Speckmantel	€ 3,—
Spieß von gegrilltem Gemüse	€ 2,50
Kanarische Runzelkartoffeln mit Aioli oder Kräuterquark	€ 2,—
„Black Tiger“ Krabben im Bierteig mit „Sweet Chili-Sauce“	€ 4,50
Scampi-Spieß mit Knoblauch-Dip	€ 4,50

Kleine „Dim Sum“ Teigtaschen oder -Röllchen mit Soja-, Erdnuss- und Chili-Dip (auch vegetarisch)	€ 2,50
Kleine Frühlingsrollen mit Gemüse- oder Fleischfüllung und süßer Chili-Sauce	€ 2,50

Kalt

Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Gurke und Remoulade	€ 3,50
Putenbrust-Röllchen gefüllt mit Ananas, dazu Sojasauce	€ 3,—
Putenbrust-Röllchen „al Tonno“ mit Thunfischfüllung	€ 3,—
Lachstatar mit Staudensellerie und Limette	€ 3,—
Pfannkuchen-Röllchen gefüllt mit Rinderhack und Rucola	€ 3,—
Pfannkuchen-Röllchen gefüllt mit Räucherlachs und Ricotta	€ 3,—
Pfannkuchen-Röllchen mit Spinat-Ricotta-Füllung	€ 3,—
Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten und Basilikum-Pesto	€ 2,50
Champignons gefüllt mit Ziegenkäse (warm oder kalt)	€ 2,50

Preisangabe pro Stück inklusive Dip.
Mindestabnahme 25 Stück pro Artikel.

Getränkepauschale Nr. I

€ 39,50 pro Person

Prosecco

Weißwein, Rosé und Rotwein

Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weißbier
Bitburger Pils alkoholfrei, Benediktiner Weißbier alkoholfrei

Grappa, Helbing, Ramazotti, Sambuca

alle nichtalkoholischen Getränke

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee

Getränkepauschale Nr. II

€ 52,00 pro Person

Prosecco

Weißwein, Rosé und Rotwein

Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weißbier
Bitburger Pils alkoholfrei, Benediktiner Weißbier alkoholfrei

Grappa, Helbing, Ramazotti, Sambuca

Gin Tonic, Wodka Lemon, Whiskey Cola, Cola Rum

alle nichtalkoholischen Getränke

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee

**Unsere Getränkepauschalen gelten für acht Stunden.
Sollten danach noch Getränke konsumiert werden, so werden diese nach
Verbrauch zu den Restaurantpreisen abgerechnet.**

Bei Änderungen der Buffets können sich auch entsprechende Preisveränderungen ergeben.

Bitte informieren Sie uns über die genaue Personenanzahl für das bestellte Essen acht Tage vor Ihrer Feier.

14 Tage vor der Veranstaltung bitten wir um eine Anzahlung von 50 % des Gesamtbetrages; diese kann Bar oder per Überweisung erfolgen.

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und Stoffservietten sowie weißen Kerzen eingedeckt. Blumendekoration erfolgt nach Vereinbarung.

Kinder bis zu 4 Jahren essen bei uns kostenlos, für Kinder zwischen 5 und 11 Jahren berechnen wir 50 % des Preises. Alle Gäste ab 12 Jahren zahlen den vollen Preis.

Generell werden folgende Raummieten für die einzelnen Häuser festgelegt:

Mühlendiele	€ 1.000,—
Haus am See	€ 800,—
Mühlengkate	€ 500,—

Bitte beachten Sie auch die einzelnen Mindestumsätze.

Mühlendiele	€ 2.500,—
Haus am See	€ 2.000,—
Mühlengkate	€ 1.200,—

Ab 22:00 Uhr gilt, dass Türen und Fenster geschlossen bleiben und man sich im Aussenbereich der Nachtruhe anpassen muss.

Getränke werden nach Verbrauch zu den Restaurantpreisen oder im Rahmen einer unserer Getränkepauschalen abgerechnet.

Unsere Preise sind inkl. MwSt. und Service (ohne Trinkgeld).

Alle Preise sind gültig ab 01.01.2017. Änderungen vorbehalten.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, diese finden Sie auf unserer Homepage www.alte-muehle-hamburg.de.