

Liebe Gäste,

schön, dass Sie die Brackstedter Mühle für Ihre Veranstaltung gewählt haben.

Natürlich gehört zu einer harmonischen Feier nicht nur ein schönes Umfeld, sondern auch gepflegte Getränke und Speisen.

Aus unserer Erfahrung und Ihren Wünschen haben wir ein vielfältiges Angebot zusammengestellt, das für jeden Gaumen die entsprechende Freude bereithält.

Die hier angegebenen Preise sind kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 7 Stunden. Jede weitere Stunde berechnen wir mit 250 €. Dies entfällt, wenn mindestens ein Gesamtumsatz von 130 € p. P. erreicht wird.

Begleiten Sie uns durch unser Programm und stellen Sie sich Ihr individuelles Menue zusammen.

Viel Spaß beim Wählen Ihres Menues.



*Brackstedter
Mühle*

„Mühlenbuffet“

Am Tisch serviert

Brackstedter Hochzeitssuppe

Warme Speisen

Roastbeef frisch aus dem Ofen ~ Burgunderjus

Schweinefilet am Stück ~ Senf-Kräuter-Kruste ~ Rahmsoße

Bunte Gemüseauswahl ~ Kartoffelkroketten

Kalte Speisen

„Vitello Tonnato“ ~ Kalbsfleisch mit Thunfisch

Variation von der Ente ~ Geräucherte Entenbrust ~ Pastete ~ Orangen-Chicorée-Salat

Quiche ~ Zwiebeln ~ Tomaten ~ Honig ~ Käse

Geschmortes heimisches Gemüse

Backpflaumen ~ Speck

Feine Auswahl von Landschinken

Matjes ~ Eier ~ Rote-Bete-Salat

Pyramide von Riesengarnelen ~ Knoblauchsoße

Variation vom Lachs ~ Verschiedene Dips

Tomaten ~ Mozzarella ~ Basilikum

Hirtenkäsesalat ~ Oliven

Bunte Blattsalate ~ Hausgemachtes Dressing

Auswahl italienischer, französischer und deutscher Käsespezialitäten

Brot ~ Baguette ~ Butter

Dessert

Rote Beerengrütze ~ Vanillesoße

Mousse au chocolat

pro Person € 64,40

Dieses Buffet servieren wir ab 35 Personen.

Brackstedter Mühle

„Schlemmerbuffet“

Am Tisch serviert

Wald- und Wiesenvariation à la Brackstedter Mühle
(z.B. Wildschinken ~ Mariniertes heimisches Gemüse
Heidschnuckensalami ~ Heublumenkäse ~ Rote-Bete-Dip)

Brackstedter Hochzeitssuppe

Speisen vom Buffet

Putenschnitzelchen ~ Parmaschinken ~ Salbei ~ Sahnesoße

Roastbeef ~ Burgunderjus

Zanderfilet ~ Rieslingsahne

Gefüllte Cannelloni ~ Körniger Frischkäse ~ Tomatensoße

Bunte Gemüseauswahl

Kartoffelkroketten ~ Rosmarinkartoffeln ~ Hausmacher Bandnudeln

Bunte Blattsalate ~ Hausgemachtes Dressing

Brot ~ Baguette ~ Butter

Dessertbuffet

„Süße Verführung“

Verschiedene Desserts nach Art des Hauses

pro Person € 67,00

Dieser Preis gilt bei einem Buffet ab 50 Personen,
bei einer geringeren Personenzahl kalkulieren wir gerne Ihren Preis.

„Müllers Schmaus“

Am Tisch serviert

Brackstedter Hochzeitssuppe

Warme Speisen

Ofenfrischer Krustenbraten ~ Schwarzbiersoße

Rinderschmorbraten ~ Burgunderjus

Rahmkraut ~ Kartoffeln

Kalte Speisen

Hausgemachtes Sauerfleisch

Geräucherte Putenbrust ~ Hagebuttensalsa

Hausgemachtes von der Eismeerforelle ~ Sahnemeerrettich

Tortilla à la Brackstedter Mühle

(Kartoffeln ~ Wurzelgemüse ~ Kräuter ~ Eigener Honig)

Bohnen-Brot-Salat

Tomatensalat

Gurkensalat ~ Dill

Hirtenkäsesalat ~ Oliven

Bunte Blattsalate ~ Hausgemachtes Dressing

Käse aus deutschen Landen

Brot ~ Baguette ~ Butter

Dessert

Rote Beerengrütze ~ Vanillesoße

Eispalette ~ Früchte

pro Person € 43,90

Dieses Buffet servieren wir ab 30 Personen.

Nichts dabei gewesen? Kein Problem!

Gestalten Sie Ihr **kalt-warmes** Wunschbuffet für Veranstaltungen
 ab 30 Personen (ohne Kinder) nach unserem Baukastensystem.

Suppen

**Bitte wählen Sie eine Suppe für alle Gäste,
 für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.**

Brackstedter Hochzeitssuppe		6,50 €	
Kraftbrühe vom Tafelspitz ~ Gemüse ~ Flädle ~ Backerbsen		7,50 €	
Saisonales Gemüserahmsüppchen	vegetarisch	6,50 €	
Tomatencremesuppe ~ Sahnehaube	vegetarisch	6,50 €	
Geeistes Gurken-Dill-Süppchen ~ Joghurt	vegetarisch	6,50 €	
Pilzrahmsuppe ~ Schwarzbrotcroûtons	vegetarisch	6,50 €	
Rahmsuppe von der Karotte ~ Vanille	vegetarisch	6,50 €	
Tomaten-Orangen-Essenz ~ Ricottaravioli	vegetarisch	7,00 €	
Rahmsuppe von grünem Curry ~ Schokolade	vegetarisch	7,00 €	
Kokos-Curry-Süppchen	vegan	7,50 €	
Hokkaido-Cremesüppchen ~ Paprika ~ Chili ~ Kokos ~ Öl ~ Kerne	vegan	7,50 €	

Warme Speisen

**Wir empfehlen max. 3 warme Speisen, die Sie aus Fleisch, Fisch & Vegetarisch
 beliebig kombinieren können. Bei einer Auswahl von nur einem Hauptgang
 verdoppelt sich der hier angegebene Preis.**

1. Fleisch:

Ofenfrischer Krustenbraten ~ Schwarzbiersoße	5,50 €	
Medaillons vom Schweinefilet ~ Pfeffersoße	6,00 €	
Hähnchenbrust auf der Haut gebraten ~ Pilzsahne	6,30 €	
Putenschnitzelchen ~ Parmaschinken ~ Salbei ~ Sahnesoße	6,50 €	
Schweinefilet am Stück ~ Senf-Kräuter-Kruste ~ Rahmsoße	6,50 €	
Rinderschmorbraten ~ Burgunderjus	6,50 €	
Hirschkalbsbraten ~ Eigene Soße	7,00 €	
Roastbeef frisch aus dem Ofen ~ Burgunderjus	7,50 €	
Lammkarree ~ Würzige Senfkruste	7,80 €	
Rosa gebratener Kalbsrücken	9,00 €	
Rinderfilet am Stück ~ Burgunderjus ~ Kräuterbutter	9,00 €	

2. Fisch:

Lachsfilet ~ Sahnesoße	7,00 €	
Eismeerforelle ~ Senfsoße	7,00 €	
Zanderfilet ~ Rieslingsahne	7,50 €	
Zanderfilet ~ Senfkruste ~ Rieslingsahne	7,80 €	
Medaillons vom Seeteufel ~ Safransoße	9,00 €	

3. Vegetarisch/Vegan:

Ravioli ~ Salbeibutter	6,00 €	
Gefüllte Cannelloni ~ Körniger Frischkäse ~ Tomatensoße	6,50 €	
Gefüllte Wraps ~ Schafskäse ~ Tomaten ~ Lauchzwiebeln	7,00 €	
Peperonata ~ Basilikum ~ Gebratene Polenta	7,00 €	
Risotto (z.B. mit Kürbis, Pilzen, Rote Bete o.ä.)	7,00 €	
Serviettenknödel ~ Pilze ~ Brackstedter Mühlenhonig ~ Kräuter ~ Rahm	7,50 €	
Curry von roten Linsen	vegan 6,00 €	
Gemüseaultaschen	vegan 6,00 €	
Geschmorter Topinambur ~ Sojasoße	vegan 7,50 €	

Beilagen

Bitte wählen möglichst max. 4-5 Beilagen.

Rotkohl		2,00 €	
Rahmkraut	vegetarisch	1,50 €	
Bunte Gemüseauswahl	vegetarisch	2,50 €	
Kräuterchampignons	vegan	2,00 €	
Blattspinat	vegan	2,50 €	
Ratatouille	vegan	2,50 €	

Pilze der Saison	vegan	auf Anfrage	
Spargel (Mai/Juni)	vegan	auf Anfrage	

Tomatenspaghetti	vegetarisch	1,50 €	
Schupfnudeln	vegetarisch	1,50 €	
Kartoffelkroketten	vegetarisch	1,50 €	
Hausmacher Bandnudeln ~ Sahnesoße	vegetarisch	2,00 €	
Handgeschabte Spätzle	vegetarisch	2,00 €	
Kartoffelgratin	vegetarisch	2,00 €	
Kartoffelklöße	vegetarisch	2,00 €	
Semmelknödel	vegetarisch	2,00 €	
Körniger Reis	vegan	1,00 €	
Salzkartoffeln oder Petersilienkartoffeln	vegan	1,00 €	
Rosmarinkartoffeln	vegan	2,00 €	

Kalte Platten, Käse & Salate

Wir empfehlen für ein abwechslungsreiches Buffet je nach Gästeanzahl ca. 10 – 15 Optionen.

1. Kalte Platten

Vegetarisch/Vegan

Paprika-Tomaten-Süppchen ~ Mozzarella	vegetarisch	1,80 €	
Quiche ~ Zwiebeln ~ Tomaten ~ Honig ~ Käse	vegetarisch	1,80 €	
Tortilla à la Brackstedter Mühle Kartoffeln ~ Wurzelgemüse ~ Kräuter ~ Eigener Honig	vegetarisch	1,80 €	
Gemüsecarpaccio ~ Kräuterpesto	vegetarisch	2,50 €	
Tomaten ~ Mozzarella ~ Basilikum	vegetarisch	2,50 €	
Geschmortes heimisches Gemüse	vegan	2,50 €	

Schwein

Gefüllte Schinkenröllchen ~ Sellerie ~ Äpfel ~ Walnüsse	1,80 €	
Hausgemachtes Sauerfleisch	1,80 €	
Backpflaumen ~ Speck	1,80 €	
Schweinemedallions ~ Linsen ~ Balsamicoessig	2,50 €	
Schweinefilet ~ Pfefferkruste	2,50 €	
Heideschinken ~ Honigmelone	2,50 €	
Feine Auswahl von Landschinken	3,00 €	

Geflügel

Maispoulardenbrust ~ Thymian ~ Knoblauch	2,50 €	
Variation von der Ente ~ Geräucherte Entenbrust Pastete ~ Orangen-Chicorée-Salat	2,50 €	
Geräucherte Putenbrust ~ Hagebuttensalsa	2,50 €	

Rind & Kalb

Roastbeef-Gemüse-Röllchen	2,50 €	
Tranchen vom Kalbsrücken ~ Getrocknete Tomaten ~ Basilikum ~ Nüsse	4,00 €	
Medallions vom Rind ~ Gorgonzola ~ Birnen ~ Honig	4,00 €	
„Vitello Tonnato“ ~ Kalbsfleisch mit Thunfisch	4,00 €	
Roastbeef ~ Remoulade	4,00 €	

Fisch

Forellenkaviar ~ Eier ~ Spinatschmand		1,80 €	
Frischer Matjessalat ~ Rote Bete ~ Äpfel ~ Zwiebeln ~ Schmand		2,50 €	
Lachspralinen		2,50 €	
Matjes ~ Eier ~ Rote-Bete-Salat		2,50 €	
Gebeizter Lachs ~ Senf-Dill-Soße		2,50 €	
Hausgemachtes von der Eismeerforelle ~ Sahnemeerrettich		2,50 €	
Cocktail von Meeresfrüchten ~ Artischocken		2,50 €	
Gebeizter Lachs ~ Fenchel ~ Olivenöl		2,50 €	
Variation vom Lachs ~ Verschiedene Dips		3,00 €	
Klassischer Krabbencocktail		4,00 €	
Pyramide von Riesengarnelen ~ Knoblauchsoße		4,00 €	

2. Käse

Käse aus deutschen Landen	vegetarisch	2,50 €	
Auswahl italienischer, französischer und deutscher Käsespezialitäten	vegetarisch	4,00 €	

3. Salate

Mediterraner Nudelsalat		1,00 €	
Thunfischsalat ~ Paprika ~ Oliven		1,80 €	
Krautsalat ~ Knoblauch ~ Schmand	vegetarisch	1,00 €	
Feinschmeckersalat ~ Lauch ~ Äpfel ~ Mais ~ Joghurtcreme	vegetarisch	1,00 €	
Gurkensalat ~ Dill	vegetarisch	1,00 €	
Selleriesalat ~ Äpfel ~ Nüsse	vegetarisch	1,00 €	
Hirtenkäsesalat ~ Oliven	vegetarisch	1,80 €	
Bohnen-Brot-Salat	vegan	1,00 €	
Tomatensalat	vegan	1,00 €	
Couscoussalat ~ Kräuter	vegan	1,00 €	
Lauchsalat ~ Rosinen ~ Weißer Balsamicoessig	vegan	1,00 €	
Bunte Blattsalate ~ Hausgemachtes Dressing	vegan	1,00 €	
Kartoffelsalat ~ Kräuter ~ Gurken ~ Vinaigrette	vegan	1,00 €	
Paprika-Mais-Salat	vegan	1,00 €	

Zu all unseren Buffets reichen wir Brot, Baguette & Butter.

Desserts

Bitte wählen Sie max. 2 Desserts oder das Dessertbuffet.

Dessertbuffet „Süße Verführung“	(verschiedene Desserts nach Art des Hauses)	10,00 €	
Rote Beerengrütze ~ Vanillesoße		3,00 €	
Eispalette ~ Früchte		3,00 €	
Mousse au chocolat		3,00 €	
Panna Cotta ~ Himbeermark		3,50 €	
Blaubeer-Grieß-Flammerie		3,50 €	
Hausgemachtes Honigparfait vom eigenen Honig		3,50 €	
Rosmarin-Crème-Brûlée ~ Zwetschgen		4,00 €	
Kokosreis ~ Früchte	vegan	3,00 €	
Frischer Obstsalat	vegan	3,50 €	
Schokoladenbrownie ~ Karamell-Toffee-Eis	vegan	4,50 €	

Snack zum Empfang oder zu Mitternacht:

Grissini ~ Salzgebäck		2,00 €	
Gemügesticks ~ Dip		3,50 €	
Kleines Laugengebäck ~ Butter ~ Frischkäse		3,50 €	
Gefülltes Ofenbaguette (Schinken, Käse, Kräuter etc.)		5,50 €	
Mühlen-Tortilla		6,50 €	
Sauerfleisch im Weckglas		7,50 €	
Currywurst ~ Brot		7,50 €	
Käsewürfel ~ Trauben ~ Oliven ~ Hagebuttensalsa		8,50 €	
Belegte Schnittchen	pro Stück	2,50 €	
Canapés	pro Stück	3,50 €	