

Bankettkarte 2023



WASSERMÜ
Heiligenthal

AKZEN
-HOTEL

Wassermühle Heiligenthal
Zackariat OHG
Hauptstraße 10 / 21394 Heiligenthal
Tel.: 04135 82250

mail@wassermuehle-heiligenthal.de
www.wassermuehle-heiligenthal.de

LÜNEBURGER
HEIDE



Stadt! Land! Spaß!

MENÜS 2023

Heilighenthal

Heilighenthaler Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Knackige Salatplatte mit „French Dressing“

Saftiger Schweinebraten mit
feiner Rahmsoße, großer Gemüseauswahl, frischen Champignons,
Heidekartoffeln und knusprigen Kroketten

Cremige Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen
und geschlagener Sahne bunt garniert

Westergellersen

Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“
mit viel Einlage

Saftiger Schweine- und würziger Rinderbraten mit feiner
Rahmsoße, frischen Champignons, großer Gemüseauswahl,
gebutterten Heidekartoffeln und Herzoginkartoffeln

Cremige Vanilleeisbombe mit Feuerzauber und heißen Kirschen

Kirchgellersen

Pikante Kürbiscremesuppe aus
regionalem Anbau (saisonal)

Zarte Schweinelendchen im Ganzen gebraten an
feuriger Pfefferrahmsoße, mit frischen Champignons,
großer Gemüseauswahl und Gratin- Kartoffeln

Erfrischender Obstsalat mit Vanilleeisbombe und
Feuerzauber

Reppenstedt

Hausgemachte Avocado- Creme mit (und ohne) Tiefseekrabben
und Sahnehäubchen

Schweinelendchen Wellington im Blätterteigmantel auf dem Teller serviert,
mit Sauce Hollandaise, feiner Rahmsoße, Grilltomaten,
frischen Champignons, Speckbohnenröllchen,
knusprigen Krokette und Heidekartoffeln

Luftige Karamellcreme mit Sahnetupfer und
frischen Früchten auf Tellern garniert

Dachtmissen

Knusprig gebratene Entenbrust auf Orangensauce,
mit Waldorfsalat und Fleuron

Leichtes Karotten- Ingwersüppchen mit
Sahnehäubchen

Saftiger Krustenbraten am Tisch tranchiert, mit feiner Rahmsoße,
frischen Champignons, großer Gemüseauswahl, knusprigen Krokette
und gebutterten Heidekartoffeln

„Heilighenthaler Mühlenpudding“ mit heißen Kirschen und
frischem Obst bunt garniert

Frühlingsmenü

Eisbergsalat mit Mandarinenfilets und Limonen- Dressing

Pikante Kraftbrühe mit jungen Lauchzwiebeln, Gemüseeinlage, Nudeln
und frisch gehackten, jungen Kräutern

Zarter Osterlammbraten mit feiner Rahmsoße,
Grilltomate, Speckbohnenröllchen auf der Gemüseplatte,
Gratin- und Herzoginkartoffeln

Edle Welfenspeise mit Sahnetupfer und
frischen Früchten bunt garniert (auf dem Teller serviert)

Sommermenü

Heilighenthaler Katenrauchschinken mit erfrischenden Honigmelonenschiffchen
und ofenfrischem Baguette

Hausgemachte fruchtige Kirschkaltschale mit
Gries- Nocken

Zarte Putenbrust mit feiner Calvados- Rahmsoße,
frischen Champignons, großer Gemüseauswahl, knackigen Salaten,
gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten

Cremige Vanilleeisbombe mit frischen Erdbeeren (/ Blaubeeren)
und Schlagsahne
(evtl. Jahreszeitzuschlag)

Herbstmenü

Knackiges Salatbouquet mit Lachsklößchen, feiner Dill- Senfsoße
und ofenfrischem Baguette

Cremesuppe von frischen Champignons mit
Sahnehäubchen

Pikanter Hirschkalbsbraten an Wacholderrahm mit
gefüllter Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, großer Gemüseauswahl,
Apfelrotkohl, gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten

Preiselbeer- Eis aus eigener Herstellung auf Birnen- Mark bunt garniert

Wintermenü ab 20 Gäste!

Klare Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen, Klößchen
und pikanten, hausgemachten Chesterstangen

Frisch aus dem Ofen: Gänsebraten am Tisch tranchiert, mit Apfel- Rosinenfüllung,
feiner Rahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, gebutterten
Heidekartoffeln, Kartoffelklößen und Kroketten

Hausgemachtes Zimteis mit unseren aromatisierten, heißen Backpflaumen als Soße

Großes Adventsmenü

Halber Hummer „Thermidor“ überbacken in edlem
Hummerrahm mit knusprigem Baguette

Komposition von verschiedenen Blattsalaten in Himbeeressig mariniert, mit frisch
gebratenen Streifen vom Wildfilet, ofenfrischem Meterbrot und Butter

Pikanter Wildschweinrücken an feiner Rahmsoße, Speck- Pfifferlingen, großer
Gemüseauswahl, Semmelknödeln und Heidekartoffeln

Heiligenthaler Bratapfel mit Marzipan- Preiselbeerfüllung auf
einem Bourbon- Vanillesoßenspiegel

Müllermeister's Festmenü

Heiligenthaler "Hanseatenteller" mit geräucherten Spezialitäten
von Aal, Lachs und Forelle, dazu Büsumer Krabben, Meterbrot und Butter

Hausgemachte Tomatenkraftbrühe mit Tomaten- Concassée

Zartes Rinderfilet im Ganzen gebraten, mit Sauce Hollandaise,
feiner Rahmsoße, großer Gemüseauswahl,
Heidekartoffeln und Kroketten

Cremiges Heidehonigeis mit feinherber Schokoladensoße
und frischen Früchten bunt garniert

Heidjer Menü

Herzhaft geräucherter Aal mit saftigem Kräuterrührei
und hausgemachten Kartoffelchips

Niedersächsische Hochzeitssuppe "Royal" mit viel Einlage

Edler Heidschnuckenbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, feiner
Wacholderrahmsauce, großer Gemüseauswahl, knackiger Salatplatte,
gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten

Rote Grütze nach Müllerart mit Vanillesoße und geschlagener Sahne

Heilighenthaler Gala- Menü

Italienischer Vorspeisenteller mit mariniertem Gemüse, Parmaschinken mit Melone, Tomate- Mozzarella und ofenfrischem Ciabatta

Hausgemachte Hummerrahmsuppe mit echtem Cognac verfeinert, mit Sahnetupfer in der Tasse serviert

Belebendes „Champagner“- Sorbet mit frischer Minze

Zartes Kalbsfilet im Ganzen gebraten, mit feinsten Morchel- Rahmsoße, gebuttertem Romanesco- Gemüse, Spargel, Vichy- Karotten, gefüllten Grilltomaten, Pariser- und Gratinkartoffeln

Cremiges Pralineneis aus eigener Patisserie mit frischen Früchten bunt garniert

Ein edles Käsearrangement zum Ausklang!

B Ü F E T T S 2023

Ab mindestens 20 Gästen

Vorspeisen- oder Dessert- Büfett « Á la bon heur » ab 9,90 €

Stellen Sie sich Ihre Wunschgerichte aus unserem reichhaltigen Sortiment zusammen. Gerne helfen wir bei der Zusammenstellung.

Ab mindestens 20 Gästen

Das Starter- Büfett

29,90

Zarte Braten von Rind und Schwein mit feiner Rahmsoße, Putenbrust, großer Gemüseauswahl und knackig, frischen Salaten

Heilighenthaler Bratkartoffeln, italienische Rosmarinspalten und reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Roastbeef, Schinken mit Melone, Tomate- Mozzarella und gefüllte Eier, dazu geräucherte Spezialitäten von Lachs und der Forelle

Rote Grütze nach Müllerart, süße Cremespeise mit frischem Obst bunt garniert und unser großes Heilighenthaler Käsebrett

Ab mindestens 25 Gästen

Das große Heiligenthaler Büfett

42,50

Spezialitäten vom geräucherten Aal, Lachs
und der Bachforelle mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade,
Sauerfleisch, Spargelröllchen, gefüllten Wraps,
garnierten Filet- Medaillons und gefüllten Eiern bunt garniert

Knackige Salate mit verschiedenen Dressings, Tomate mit Mozzarella
und erfrischender Melonenplatte
sowie herzhaftes Rührei mit Büsumer- Krabben und Lachsfilets aus dem Ofen

Variation von Lamm-, Rinder-, Schweine- und Puten- Braten am Büfett tranchiert,
frische Champignons in Rahm, Heiligenthaler Bratkartoffeln, Röstinchen, Gratin-
Kartoffeln und eine große Gemüsepfanne

Auswahl von verschiedenen Desserts wie Mousse au
Chocolat, Heiligenthaler Rote Grütze und verschiedenen
feinen Cremespeisen

Großes Käsebrett bunt garniert, verschiedene Brot- & Brötchensorten, Butter

Unser mediterranes Büfett

42,50

Gebratene, marinierte Gemüse von Paprika, Auberginen,
Champignons, Artischockenherzen und Zucchini

Edler Parmaschinken mit erfrischender Melone und
Bruschetta, geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern
sowie Vitello- Tonnato, Kalbsbraten in dünnen Scheiben mit edler Thunfischsoße

Würzig marinierte Muscheln in der Schale, Garnelen im Kartoffelmantel,
dazu mit edler Käsecreme gefüllte Gemüse in kalt gepresstem Olivenöl

Tomaten- Mozzarella und Basilikum,
gebratene Lachssteaks mit Balsamico mariniert, Dorade in der Salzkruste gebacken
sowie Capaccio vom Rind, Lachs und Zander sowie edle Scampi mit Aioli

Safran- Risotto, Hirtenkäse in der Thymiankruste, Römische Nocken und gebackene Rosmarinspalten

Rosa gebratene Hochrippe an feiner Kräuterjus, saftige Lammkeule mit Rosmarin, und zartes Saltim-Bocca vom Truthahn

Große bunte mediterrane Gemüseauswahl und knackige Salate

Frischer Obstsalat, hausgemachte Caramel- Creme sowie Tiramisu aus eigener Herstellung und Panna Cotta Italiana, und große Käseauswahl mit Brot und Butter

Müllermeister´s Galabüfett!

55,50

Fischspezialitäten vom frischen Rauch- Aal, Heilbutt, verschiedene Sorten vom norwegischen Lachs, Büsumer Krabben mit Cocktailsauce sowie Hummer am Büfett für Sie tranchiert, mit feiner Limonen- Creme, gebratene Riesengarnelen

Cappaccio vom Rind, Lachs und Zander sowie gebratene Riesengarnelen mit Aioli, Roastbeef an Sauce Remoulade.

Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings, bunt garnierter Salat von Meeresfrüchten

Junger Puter und zarte Rinderfilets im Ganzen gebraten mit feiner Rahmsoße, Rehrücken, Gratin- Kartoffeln, Champignons á la Creme, große Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Hausgemachte Cremespeisen, Mousse au Chocolat, Vanilleeisbombe mit heißer Soße und frischer Obstsalat

Großes Käsebrett mit edlen Käsesorten bunt garniert, großer Brotkorb mit vielen frischen Brotsorten, knuspriges Meterbrot und Laugengebäck

und vieles mehr – auch nach Ihren Wünschen!

Weitere Büfettvorschläge:

Matjestafel: (ab 10 Gästen)

Unser Matjesbüffet bietet Matjes mit Hausfrauensoße, Cherry-, Rotwein-, Allrauch- oder Dillmatjes, Matjessalate, dazu Brot, Pellkartoffeln, grüne Bohnen, Speckstippe und natürlich unsere Heiligenthaler Bratkartoffeln 20,90

Gutshofvesper: (ab 10 Gästen)

Deftige Wurstspezialitäten mit Schinken und Sauerfleisch, Heiligenthaler Bratkartoffeln mit hausgemachter Grützwurst sowie Gewürzgurke, Brot und Butter 18,90

Heiligenthaler Spanferkel: (ab 20 Gästen)

Ein knusprig gebackenes Spanferkel wird vor Ihnen zerlegt und verteilt, dazu reichen wir verschiedene Salate und ofenfrisches Meterbrot. 24,00
Spanferkelessen dito 27,90
mit Heiligenthaler Bratkartoffeln und Rahmsoße

Grünkohltafel im Winter: (ab 10 Gästen)

Heiligenthaler Grünkohl mit Bregenwurst und saftigem Kasseler (auf Wunsch auch mit Backe oder Bauch), dazu Heiligenthaler Bratkartoffeln und Heidekartoffeln 19,90

„Finger-Foods“ zum Empfang: (pro Stück)

mundgerechte Leckereien kalt und warm serviert 3,70

Salz- oder Teegebäck nach dem Essen, die ganze Nacht! Preis auf Anfrage und Wunsch!
ab 0,50

PREISLISTE FÜR MENÜS!

ab 10 Personen pro Gericht.

Vorspeisen / Salate:

Heiligenthaler Salatplatte mit verschiedenen Salaten 4,70

Kleiner Salatteller mit knackigen Salaten und French Dressing 4,90

Knackiger Eisbergsalat mit Mandarinenfilets, gehacktem Schnittlauch und einem Limonen- Sahnedressing 5,20

Frischer Feldsalat mit feinem Balsamico- Dressing, Croûtons, Speckwürfeln und ofenfrischem Stangenbrot (ab Herbst) 7,50

Komposition von verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachtem Himbeerdressing mariniert, dazu gebratene Streifen von der Putenbrust oder vom Wildfilet, ofenfrisches Meterbrot und Butter 8,90

Kleines Salatbouquet mit hausgemachten Lachsklößchen, Dill- Senfsoße und Baguette	9,90
Knackiger Rucola- Salat mit frischem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	8,60
Variation von italienischen Vorspeisen mit mariniertem Gemüse, Parmaschinken mit Melone, Tomate- Mozzarella, Knoblauchgarnelen und ofenfrischem Bruschetta	9,90
Caprese- Salat mit Avocado, echtem Büffelmozzarella, Tomaten und Balsamico	9,90
Heimisches Bachforellenfilet oder hausgebeizter / geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	8,60
Edle Büsumer Krabben an einem Salatbouquet mit feiner Cocktailsoße und knusprig gebackenem Meterbrot	12,90
Heiligenthaler "Hanseatenteller" mit geräucherten Spezialitäten von Aal, Lachs und Forelle, dazu Büsumer Krabben, knuspriges Meterbrot und Butter	13,50
Herzhafter Katenrauchschenken mit erfrischender Melone, Brot und Butter	8,90
Erfrischende Melonenkügelchen in Portwein mariniert mit Scheiben von geräucherter Gänsebrust und ofenfrischem Meterbrot	14,40
Knusprig gebratene Entenbrust / Gänsebrust auf Orangensoße mit Waldorfsalat und Fleuron	14,90

Gerne können Sie auch Ihre Lieblingsvorspeisen auf einem Teller zusammenstellen!

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte:

Warmes „Stremel- Lachsfilet“ mit Kartoffelrösti, Sauerrahm und Salatbouquet	9,90
Gebratene Riesengarnelen (Black Tiger) mit bunten Blattsalaten garniert, Cocktailsoße und ofenfrischem Meterbrot	13,50
Halber Hummer „Thermidor“ gratiniert, dazu knuspriges Ciabatta- Brot und Salatbouquet	16,90
Zarte, warme Tranchen von der Poularden- Brust auf Currycreme, knusprigem Blätterteig- Fleuron und Waldorfsalat	9,40

**Zwischen Fischhauptgang und einem Fleischgericht empfehlen wir
erfrischende Sorbets wie Champagner-, Rhabarber-, Erdbeer- oder Limonen Sorbet
+4,50**

Suppen: (Alle Suppen bieten wir mit Baguette an)

Niedersächsische Hochzeitssuppe "Royal" mit viel Einlage	6,90
Schwäbische Flädle mit Rinderbouillon, Klößchen und frischen Kräutern	6,90
Hausgemachte Geflügelkraftbrühe mit viel Einlage	6,90

Klare Tomatenkraftbrühe aus eigener Herstellung mit Tomatenwürfeln – VEGI	7,50
Klare Wildkraftbrühe, natürlich hausgemacht, mit Pfifferlingen und Klößchen	7,50
Rinderkraftbrühe mit Lauchzwiebeln, Gemüse, bunten Spirelli und frischen Kräutern	6,90
Feine Spargelcremesuppe aus heimischem Spargel – VEGI	6,90
Champignon-, Lauch-, Kresse-, Tomaten- Cremesuppe – auch VEGI möglich	6,50
Italienische Tomatensuppe – VEGI	6,50
Leichte Karotten- Ingwersuppe – VEGI	6,90
Minestrone, hausgemachte italienische Gemüsesuppe – VEGI	6,90
Feine Broccoli- Cremesuppe mit Sahnehäubchen – VEGI	6,50
Hausgemachte Kürbis- Cremesuppe (nach Jahreszeit) – VEGI	6,50
mit Büsumer Krabben (nach Jahreszeit)	7,90
Hausgemachte Avocado-Cremesuppe mit Limonen- Spritzer – VEGI	7,40
Feine hausgemachte Krebsrahmsuppe oder Büsumer Krabbensuppe mit Sahnehäubchen – natürlich hausgemacht!	7,90
Edle Hummercreme mit echtem Cognac verfeinert aus eigener Herstellung	8,40

Kalte Suppen für heiße Tage:

Erfrischende Kirschkaltschale mit hausgemachten Grießnocken	6,50
Hausgemachte Avocado- Gurkenaltschale mit Sauerrahm	6,70
Gazpacho mit mediterranen Kräutern und geröstetem Baguette	6,90

Suppen und andere Köstlichkeiten zur Mitternacht:

Hausgemachte Gulaschsuppe mit viel Einlage	6,90
Pikante Kartoffelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs	6,90
Soljanka, pikante, süß- saure Spezialitäten- Suppe mit viel Einlage	6,90
Chili con Carne , scharfer mexikanischer Bohneneintopf mit Rindfleisch	8,50
Hot Dogs am Abend mit dreierlei Soßen, Gewürzgurken und Röstzwiebeln, von uns am „Büfett“ zelebriert	6,90
Currywurst mit hausgemachter, feuriger Soße, Pommes und Baguette	6,90
Bayrische Brotzeit mit Weißwürsten, süßem Senf, Leberkäs, Schinken, Wurst, Radi, Kraut- und bayrischem Kartoffelsalat, Schmalz, Roggenbrot und bayrischen Brezel	11,90

Diese Speisen werden pro Teller abgerechnet! Mindestumsatz jeweils 10 Portionen!

Hausgemachte Suppen für Außer- Haus- Veranstaltungen je Liter:

Erbsen-, Linsensuppe oder Bohneneintopf	14,00
Gulaschsuppe oder Soljanka	14,00
Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“ mit viel Einlage	14,00

Hauptspeisen:

Alle Hauptspeisenpreise sind inkl. Fleisch, Soße, Gemüse, Kartoffeln und Kroketten.

Gerichte vom Schwein:

Edler Stangenspargel mit Schinken, Schweineschnitzel, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und gebutterten Heidekartoffeln vom Schindlerhof	25,90
Saftiger Schweinebraten oder Kräuterbraten mit frischen Champignons	18,90
Saftiger Burgunderbraten mit frischen Champignons	18,90
Knuspriger Rippenbraten, hausgemacht, mit Apfel- Rosinenfüllung	18,90
Flambierter Krustenbraten im Ganzen gebraten, am Tisch tranchiert	19,90
Zartes Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise oder feinem Pfefferrahm	19,90
Saftiges Schweinefilet „Wellington“	24,90
Rinder- und Schweinebraten gemischt	22,90

Gerichte vom Rind & Kalb

Rinderbraten aus der Oberschale geschnitten	22,90
Gefüllter Rinderbraten mit einer pikanten Pilzfüllung	22,90
Hochrippe frisch aus dem Ofen, im Ganzen gebraten	24,90
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise und Rahmsauce	29,90
Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel mit Sauce Hollandaise	31,90
Edler Kalbsbraten mit feiner Rahmsoße	24,50
Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit frischen Grilltomaten	29,90
Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Choron	32,90
Zartes Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit edler Morchel- Rahmsoße	34,90

Wildgerichte:

Hirschkalbskeule mit feiner Wildrahmsoße	22,90
Hirschgulasch in Rotweinsauce mit feinen Waldpilzen	22,90
Ganzer Hirschrücken mit Pfifferlingen bunt garniert	29,90
Rehrbraten mit Preiselbeer- Rahm	25,90
Rehrücken "Baden-Baden" im Ganzen gebraten	35,90
Wildschweinbraten im Ganzen gebraten aus der Keule	24,90
Wildschweintrücken im Ganzen gebraten mit Pfifferlingen	29,90

Geflügelgerichte:

Zarter Putenbraten an feiner Rahmsauce	21,50
Putenbraten an einer feinen Apfel- Calvados- Soße	21,90
Gefüllte Putenbrust mit Blattspinat- Käsefüllung	21,90
Knusprige Hafermastgans mit Apfel- Rosinenfüllung ab 20 Gäste	26,50
Knusprige Flugente mit Apfel- Rosinenfüllung	23,50
Enten- oder Gänsebrüste an feiner Orangenrahm- Soße	27,90

Lamm und Heidschnucken Gerichte:

Pikanter Heidschnucken- Braten nach „Heidjer Art“	26,90
Edler Heidschnucken- Rücken	34,90
Saftiger Heidschnucken- Rollbraten aus der Schulter	25,90
(Oster-) Lammschinken aus der Keule geschnitten	23,90
Lammsattel mit einer Kräuterkruste	29,90
Pikanter Heidschnucken- Braten nach „Heidjer Art“	

Vegetarische / Vegane Gerichte:

Falafel mit Tomaten- Ragout	
Bunte Pilzpfanne mit Zwiebeln und Paprika	
Sauerkrautplätzchen	
Sellerieschnitzel in Eihülle und paniert	
Nudelaufläufe etc.	

Desserts:

Cremige Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren, Brombeeren, Waldbeeren oder heißer Schokoladensoße	6,50
Ab zwei Soßen	+0,40
"Omelette Surprise", cremige Vanilleeisbombe mit Feuerzauber auf Biskuitboden, mit Baiser- Masse überbacken, dazu heiße Kirschen	6,90
Cremige Vanilleeisbombe mit flambierten Rumkirschen	6,90
Cremige Vanilleeisbombe mit frischem Obstsalat	7,50
Cremige Vanilleeisbombe mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne, (evtl. Preisaufschlag nach Jahreszeit)	7,40

Hausgemachte Eisspezialitäten:

Erfrischendes Orangen- Eis	7,90
Grand Marnier- Eis	7,90
Heidehonig- Eis mit Schokoladensoße bunt garniert	7,90
Zimt- Eis mit Pflaumensoße	7,90
Preiselbeer- Eis auf Birnen- Mark	7,90
Steinpilz- Eis auf Waldfrüchteragout	7,90
Pralinen- Eis mit frischem Obst garniert	8,50

Cremespeisen und feine Dessertträume:

Desserts, auf Tellern angerichtet, berechnen wir mit + 1,00 € pro Gast

Hausgemachte Zitronencreme	6,90	7,90
Bayrisch Creme, ein luftiges Vanilledessert	6,90	7,90
Weincreme mit gehackten Mandeln	6,90	7,90
Mousse au Chocolat, weiß, braun oder dunkel	6,90	7,90
Karamellcreme mit Sahnetupfer	6,90	7,90
Leichtes Grieß- Flammeri mit frischen Früchten	6,90	7,90
Heiligenthaler Rote Grütze mit Vanillesoße, ein Klassiker (Nur in Schalen)		6,40
Erfrischender Obstsalat (Nur in Schalen)		7,90
Welfenspeise, die niedersächsische Spezialität (Wein- und Vanillecreme geschichtet)	8,40	
Feine Käsevariation als Menüabschluss auf der Tafel		7,40

Warme Desserts, Tellergerichte:

Mühlenpudding, die Spezialität des Hauses, mit heißen Kirschen	7,90
Gebackene Apfel- Beignets mit feiner Vanillesoße	7,90
Frischer Bratapfel mit feiner Preiselbeer- Füllung an Vanillesoße	8,90
Kaiserschmarrn mit Vanilleschaum	7,50

Sollten Sie bezüglich der Beilagen oder der Zusammensetzung der Menüs eigene Wünsche haben, gehen wir natürlich gerne auf Ihre Anregungen ein. Auch Speisen für Allergiker, Vegetarier, Veganer oder Diabetiker können, bei vorheriger Absprache, problemlos berücksichtigt werden.

Kaffee- und Kuchentafel:

Apfel- und Käsetorte (mit Sahne) sind ständig vorrätig, pro Stück	4,90
Ganze gedeckte Apfel- oder Käsetorte mit Sahne	49,50
Torten auf Vorbestellung in reicher Auswahl möglich. Ganze Sahnetorte ab	52,90
Hausgebackener Butter- oder Streuselkuchen, pro Gastronormblech	46,90
Blechkuchen wie: Mohn-, Apfel-, Pflaumen- oder Eierlikörkuchen	49,50
Kaffee satt, 1 Stück Apfel- oder Käsetorte und unser ofenfrischer Butterkuchen	10,90
Kaffee satt, 1 Stück Sahnetorte und unser ofenfrischer Butterkuchen	12,50

Zur Trauerfeier

Belegte Brote und Brötchen mit Wurstspezialitäten, Käse, Schinken, Lachs, geräucherter Forelle und Heiligenthaler Butterkuchen,	17,90
In der kalten Jahreszeit empfehlen wir unsere Hochzeitssuppe zum Aufwärmen	+6,90
Thermoskanne mit Kaffee / Tee	10,90
Flasche Mineralwasser 0,7 L.	6,90

Getränkepauschale 59,50 € (= 5,95 pro Stunde)

In der Pauschale sind enthalten:

- Sekt, Prosecco und alle Weine
- Alle Spirituosen und Longdrinks (Scotch, Bacardi, Gin, Havanna Club, Wodka etc.) unseres Hauses (keine Cocktails!)
- Kaffee / Tee, Espresso, Latte etc.
- Alle alkoholfreien Getränke
- Pilsener vom Fass, Weizen- und andere vorrätige Flaschenbiere

Sollte es bei den Spirituosen vereinzelt zu Engpässen kommen, so ist dies **kein** Reklamationsgrund. Hierbei bitten wir um Mitteilung über eventuelle Vorlieben im Gästekreis.

Die Getränkepauschale umfasst einen Zeitraum von maximal 10 Stunden, z.B. von 16:00 – 2:00 Uhr morgens.

Bei allen Veranstaltungen wird, ab 1:00 Uhr, ein Nachtzuschlag von 150,00 €, **pro Stunde**, berechnet.

Zusätzliche Kosten!

Raummiete für Empfänge auf unserer Terrasse am Mühlensee oder im Wintergarten:

	Ohne Gastronomie	+ Getränke	+ Snacks	+ Menü / Büfett
Halbe Terrasse	200,00€	150,00 €	100,00 €	50,00 €
Ganze Terrasse	500,00 €	250,00 €	200,00 €	100,00 €
Raummiete	„Nur“ Getränke	+ Snacks	+ Menü / Büfett	
Kl. Wintergarten	100,00€	50,00 €	0,00 €	
Gr. Wintergarten	125,00 €	75,00 €	0,00 €	
Ganzer Wintergarten	150,00€	100,00 €	0,00 €	
Mühlensaal bis 35 Gäste	250,00 €	200,00 €	100,00 €	
Mühlensaal über 35 Gäste	500,00 €	300,00 €	0,00 €	

Jede Veranstaltung, die mit Musik ausgerichtet oder untermalt wird, wie z. B. durch Musiker, DJs, Verwandte, CD- Player etc., wird mit einer GEMA- Gebühr von 0,50 € pro Person berechnet. Ausnahme, der / die Gastgeber kennen, ohne Ausnahme, alle Gäste persönlich.

Hochzeitstorten oder Kuchenbüfets, die Sie selbst herstellen oder bei Ihrer Bäckerei bestellen, berechnen wir mit 2,90 € pro Person, inklusive Teller, Bestecke, Servietten und Service.

Stuhl- Houssen werden auf Wunsch für 5,50 € pro Stuhl eingedeckt. Auf der Terrasse berechnen wir 7,50 €, da wir alle Stühle austauschen müssen.

Wir berechnen, bei Bedarf, für unsere Platzteller einen Zuschlag von 3,00 € pro Gedeck.

Standard- Menükarten werden in unserem Hause für 2,00 € pro Stück gedruckt. Mindestabnahme fünf Karten.

Blumenschmuck wird bei unserer Hausgärtnerei, Blumenhof Müller, für 22,50 € pro Blumengesteck gefertigt.

Hauseigener Blumen- und Kerzenschmuck 1,20 € pro Gast. Selbstverständlich können Sie auch gerne eigene Kreationen und Gestecke kostenfrei mitbringen oder anliefern lassen. Näheres sprechen wir gerne mit Ihnen ab.

Allgemeine Hinweise:

Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn in seltenen Fällen die Lage oder das Jahr in der Weinkarte nicht mit den Daten auf dem Weinetikett übereinstimmt.

Im Bankettbereich ist dies allerdings kein Grund für eine Reklamation, da wir keinen Einfluss auf die Liefermöglichkeiten unserer Winzer bzw. Lieferanten haben.

Korkgeld:

Wir berechnen, sollten Sie Ihre Weine mitbringen oder anliefern lassen, 17,50 € pro 0,75L. Flasche und 22,90 € pro Literflasche. Diese Preise gelten ebenfalls für Sektf Flaschen.

Nachtzuschläge:

Veranstaltungen nach 1:00 Uhr früh werden, je angebrochene Stunde, mit **150,00 €** **Nachtzuschlag** belegt.

Kinderrabatte:

Kinder im Kinderstuhl speisen kostenfrei. Kinder bis 10 Jahre werden mit 50 % vom Menüpreis in Rechnung gestellt.

Kein Einpackservice:

Leider dürfen wir bei Veranstaltungen keine Speisen mitgeben, da diese nach einer Veranstaltung grundsätzlich als kontaminiert gelten und damit nicht den Hygieneanforderungen entsprechen.

Ausnahme: Wenn die Gäste die Reste der Speisen persönlich, unter Hinzuziehung von eigenem Verpackungsmaterial, einpacken und damit selber die „Hygienegarantie“ übernehmen.

Anzahlung / Rechnung

Als Anzahlung für unseren Mühlensaal berechnen wir mindestens 500,00 €. Diese Summe muss drei Monate vor der Veranstaltung auf unser Konto eingegangen sein. Sollte es zum Verzug kommen, ist die Wassermühle Heiligenthal berechtigt den Termin, auch ohne Kontaktaufnahme, wieder an andere Interessenten zu vergeben!

Sparkasse Lüneburg IBAN: DE81 2405 0110 0000 0023 29

Die Endrechnung (abzüglich der Anzahlung) bitten wir bis spätestens 14 Tage nach Erhalt zu bezahlen oder ebenfalls auf das oben genannte Konto zu überweisen.

Bei Stornierung einer Feier mit ausgefülltem Vertrag berechnen wir wie folgt: Netto Speisenpreis multipliziert mit der Anzahl der angekündigten Gäste.

-	60 Tage (2 Monate)	25 %
-	30 Tage (1 Monat)	50 %
-	14 Tage (1Woche)	75 %
-	No show	90 %

Alle Preise in dieser Liste sind ohne GEWÄHR! Die Preise bei der Menüabsprache / Raummiete sind ausschlaggebend für die Endabrechnung.

Schon heute dürfen wir Ihnen viel Vergnügen bei den Vorbereitungen zu Ihrer großen Feier wünschen und stehen Ihnen selbstverständlich gerne auch persönlich mit Rat & Tat zur Seite.

Ihre Familie Zackariat und Mitarbeiter.