



WASSERMÜHLE Heiligenthal

Ihre Feier in

2024



**Hotel &
Restaurant Mühlensaal, Wintergarten,
Terrasse, Standesamt & Kapelle.**

**AKZENT
-HOTELS-**

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

**AKZENT
-HOTELS-**

mail@wassermuehle-heiligenthal.de

Kirchgellersen 37,90

Pikante Kürbiscremesuppe aus
regionalem Anbau (saisonal)

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

Erfrischender Obstsalat mit Vanilleeisbombe und
Feuerzauber

Reppenstedt 41,20

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

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

Luftige Karamellcreme mit Sahnetupfer und
frischen Früchten

Dachtmissen 52,60

Knusprig gebratene Entenbrust auf Orangensoupe,
mit Waldorfsalat und Fleuron

Leichtes Karotten- Ingwersüppchen mit
Sahnehäubchen

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

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

Frühlingsmenü 46,20

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 Sahnepuffer und
frischen Früchten bunt garniert (auf dem Teller serviert)

Sommermenü 48,70

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 53,60

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 45,90

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 Krokette

Hausgemachtes Zimteis mit unseren aromatisierten, heißen Backpflaumen als Soße

Großes Adventsmenü 75,10

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

Zartester Rehrücken „Baden-Baden“ im Ganzen, an feiner Rahmsoße, Speck- Pfifferlingen,
feiner Gemüseauswahl, Semmelknödeln und Heidekartoffeln

Heilighenthaler Bratapfel mit Marzipan- Preiselbeerfüllung auf
einem Bourbon- Vanillesoßenspiegel

Müllermeisters Festmenü 65,60

Heilighenthaler "Hanseatenteller" mit geräucherten Spezialitäten
Von Heilbutt, 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 Krokette

Cremiges Heidehonigeis mit feinherber Schokoladensoße
und frischen Früchten bunt garniert

Heidjer Menü 55,20

Kleines Stremellachs- Filet mit Sauerrahm, Salatbouquet und gebackenen Röstinchen

Niedersächsische Hochzeitssuppe "Royal" mit viel Einlage

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

Rote Grütze nach Müllerart mit Vanillesoße und geschlagener Sahne

Heiligenthaler Gala- Menü 79,90

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!

Standard- Beilagen:

Gebutterte Heidekartoffeln aus Heiligenthal, knusprige Kroketten, Pommes Frites, Herzoginkartoffeln, Röstinchen, Risotto, Reis, hausgemachte Spätzle und Nudeln.

Wildreis, Safranreis, Kartoffelpüree Klöße & Knödel aus eigener Herstellung
Gratin- Kartoffeln und unsere Bratkartoffeln + 0,50.

Saucen und Gemüse sind inklusive.

Sollten Sie bezüglich der Beilagen oder der Zusammensetzung der Menüs eigene

Vorstellungen und Wünsche haben, gehen wir natürlich gerne auf Ihre Anregungen ein.

Denken Sie bitte auch an die Allergiker und Vegetarier unter Ihren Gästen.

B Ü F E T T S 2024

Ab mindestens 20 Gästen

Vorspeisen- oder Dessert- Büfett « Á la bon heur » ab 8,90 €

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

Alle Büfetts lassen sich selbstverständlich nach Ihren Wünschen ändern.

Das Starter- Büfett

32,90

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 Heilighenthaler Büfett

45,50

Spezialitäten vom geräucherten Heilbutt, 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

45,50

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,
mit edler Käsecreme gefüllte Gemüse in kalt gepresstem Olivenöl,
Tomaten- Mozzarella und Basilikum, gebratene Lachssteaks mit Balsamico mariniert,
Capaccio vom Rind, Lachs und Zander sowie edle Scampi mit Aioli.

Dorade in der Salzkruste gebacken, rosa gebratene Hochrippe an feiner Kräuterjus,
saftige Lammkeule mit Rosmarin, und zartes Saltim-Bocca vom Truthahn Safran- Risotto,
Hirtenkäse in der Thymiankruste, Römische Nocken und gebackene Rosmarinspalten.

Große bunte mediterrane Gemüseauswahl und knackige Salate mit
hausgemachten Dressings.

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

Unser Vegi- Büfett

42,90

Großes Salatbüfett mit zwei hausgemachten Dressings, Avocados an Kräuter- Limonen- Dressing.

Anti - Pasti mit gebratenem, mariniertem Gemüse von Paprika, Auberginen, Champignon, Artischockenherzen, Karotten und Zucchini
Tomate Mozzarella, Cappaccio von Rote Beete, Kohlrabi, gewürzt mit Koriander und Nüssen.

Gefüllte Dinkel- Wraps, vegane Brotaufstriche und Gemüsesülze mit Remoulade, Kamut Spirelli mit Brunnenkresse und Mandelmus.

Großes Käsebrett mit edlen Käsesorten bunt garniert,
Reichhaltige Brotauswahl mit knusprigem Meterbrot und Ciabatta Brot.

Gebratene Falafel und Linsenfrikadellen, gebratener Hirtenkäse im Thymianmantel und hausgemachte Pilzbürger.

Gemüsecurry mit Reis, große Gemüsepfanne aus dem Dampf, vegetarische Bratkartoffeln, Röstinchen und Rosmarinspalten.

Quinoa Pilzpfanne und Tofu Variationen mit hausgemachten Soßen.

Hausgemachte Cremespeisen, Mousse au Chocolat, Rote Grütze mit Vanillesoße und frischer Obstsalat.

Müllermeisters Galabüfett!

59,50

Fischspezialitäten vom geräucherten Heilbutt, verschiedene Sorten vom norwegischen Lachs, Büsumer Krabben mit Cocktailsauce sowie Hummer am Büfett für Sie tranchiert, mit feiner Limonen- Creme.

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.

Edler Rehrücken, Brust vom jungen Puter und zarte Rinderfilets im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise, feiner Rahmsoße, Champignons á la Creme, große Gemüseauswahl, Gratin- und Herzogin- Kartoffeln.

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-, 24,90
Rotwein-, Allrauch- oder Dillmatjes, Matjessalate, dazu Brot, Salz-
Pellkartoffeln, grüne Bohnen, Speckstippe und natürlich unsere
Heilighenthaler Bratkartoffeln und ein knackiges Salatbüfett.

Gutshofvesper: (ab 10 Gästen)

Deftige Wurstspezialitäten mit Schinken und Sauerfleisch, 19,90
Heilighenthaler Bratkartoffeln mit hausgemachter Grützwurst sowie
Gewürzgurke, Brot und Butter.

Grünkohltafel im Winter: (ab 10 Gästen)

Heilighenthaler Grünkohl mit Bregenwurst und saftigem Kasseler 19,90
(auf Wunsch auch mit Schweinebacke oder Bauchfleisch),
dazu Heilighenthaler Bratkartoffeln und gebutterte Heidekartoffeln

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

mundgerechte Leckereien kalt und warm serviert. 3,90

PREISLISTE FÜR MENÜS!

ab 10 Personen pro Gericht.

Vorspeisen / Salate:

Heilighenthaler Salatplatte mit verschiedenen Salaten 4,90

Kleiner Salatteller mit knackigen Salaten und French Dressing 5,90

Knackiger Eisbergsalat mit Mandarinenfilets, gehacktem Schnittlauch
und einem Limonen- Sahnedressing 5,50

Frischer Feldsalat mit feinem Balsamico- Dressing, Croûtons, Speckwürfeln und ofenfrischem Stangenbrot (ab Herbst)	7,90
Komposition von verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachtem Himbeerdressing mariniert, dazu gebratene Streifen von der Putenbrust <u>oder</u> vom Wildfilet, ofenfrisches Meterbrot und Butter	8,90
Knackiger Rucola- Salat mit frischem, Parmesan und gerösteten Pinienkernen	9,50
Variation von italienischen Vorspeisen mit mariniertem Gemüse, Parmaschinken mit Melone, Tomate- Mozzarella, Knoblauchgarnelen und ofenfrischem Bruschetta	11,90
Caprese- Salat mit Avocado, Büffelmozzarella, Tomaten und Balsamico	9,90
Heimisches Bachforellenfilet oder hausgebeizter / geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	9,50
Edle Büsumer Krabben an einem Salatbouquet mit feiner Cocktailsöße und knusprig gebackenem Meterbrot	12,90
Heiligenthaler "Hanseatenteller" mit geräucherten Spezialitäten von Heilbutt, Lachs und Forelle, dazu Büsumer Krabben, knuspriges Meterbrot und Butter	14,90
Herzhafter Katenrauchschinken mit erfrischender Melone, Brot und Butter	8,90
Erfrischende Melonenkügelchen in Portwein mariniert mit Scheiben von geräucherter Gänsebrust und ofenfrischem Meterbrot	15,50
Knusprig gebratene Entenbrust / Gänsebrust auf Orangensoße mit Waldorfsalat und Fleuron	15,90

Gerne können Sie auch Ihre Lieblingsvorspeisen auf einem Teller zusammenstellen!

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte:

Warmes „Stremel- Lachsfilet“ mit Kartoffelrösti, Sauerrahm und Salatbouquet	10,90
Gebratene Riesengarnelen (Black Tiger) mit bunten Blattsalaten garniert, Cocktailsöße und ofenfrischem Meterbrot	14,90
Kleines Salatbouquet mit hausgemachten Lachsklößchen, Dill- Senfsoße und Baguette	11,90
Halber Hummer „Thermidor“ gratiniert, dazu knuspriges Ciabatta- Brot und Salatbouquet	17,90
Zarte, warme Tranchen von der Poularden- Brust auf Currycreme, knusprigem Blätterteig- Fleuron und Waldorfsalat	9,90

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

+4,90

Suppen: (Alle Suppen bieten wir mit Baguette an)

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

Kalte Suppen für heiße Tage:

Erfrischende Kirschkaltschale mit hausgemachten Grießnocken	7,50
Hausgemachte Avocado- Gurkenaltschale mit Sauerrahm	7,70
Gazpacho mit mediterranen Kräutern und geröstetem Baguette VEGI!	7,50

Suppen und andere Köstlichkeiten zur Mitternacht:

Hausgemachte Gulaschsuppe mit viel Einlage	7,90
Pikante Kartoffelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs	7,90
Soljanka, pikante, süß- saure Spezialitäten- Suppe mit viel Einlage	7,90
Chili con Carne , scharfer mexikanischer Bohneneintopf mit viel Rindfleisch	8,90
Hot Dogs am Abend mit dreierlei Soßen, Gewürzgurken und Röstzwiebeln,	7,50

Currywurst mit hausgemachter, feuriger Soße, Pommes und Baguette 7,50

Bayrische Brotzeit mit Weißwürsten, süßem Senf, Leberkäs, Schinken, Wurst, Radi, Kraut- und bayrischem Kartoffelsalat, Schmalz, Roggenbrot und bayrischen Brezel 12,50

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

Hausgemachte Suppen für Außer- Haus- Veranstaltungen je Liter:

Erbsen-, Linsensuppe oder Bohneneintopf 15,00

Gulaschsuppe oder Soljanka 15,00

Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“ mit viel Einlage 15,00

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 27,90

Saftiger Schweinebraten oder Kräuterbraten der Provence mit frischen Pilzen 19,90

Saftiger Burgunderbraten mit frischen Champignons 19,90

Knuspriger Rippenbraten, hausgemacht, mit Apfel- Rosinenfüllung 20,50

Flambierter Krustenbraten im Ganzen gebraten, am Tisch tranchiert 20,90

Zartes Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise oder feinem Pfefferrahm 22,50

Saftiges Schweinefilet „Wellington“ 25,90

Spanferkelessen mit Rahmsauce, Salatbüfett, Bratkartoffeln und Meterbrot 22,50

Rinder- und Schweinebraten gemischt 25,90

Gerichte vom Rind & Kalb

Rinderbraten aus der Oberschale geschnitten 25,90

Gefüllter Rinderbraten mit einer pikanten Pilzfüllung 27,50

Hochrippe frisch aus dem Ofen, im Ganzen gebraten 28,50

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise und Rahmsauce 33,90

Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel mit Sauce Hollandaise 35,90

Edler Kalbsbraten mit feiner Rahmsoße	27,50
Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit frischen Grilltomaten	32,90
Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Choron	35,90
Zartes Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit edler Morchel- Rahmsoße	38,90

Wildgerichte:

Hirschkalbskeule mit feiner Wildrahmsoße	25,90
Hirschgulasch in Rotweinsauce mit feinen Waldpilzen	25,50
Ganzer Hirschrücken mit Pfifferlingen bunt garniert	32,90
Hirschsteaks mit Pfifferlingen und Sauce Ihrer Wahl	36,90
Rehbraten mit Preiselbeer- Rahm	29,90
Rehrücken "Baden-Baden" im Ganzen gebraten	38,90
Wildschweinbraten im Ganzen gebraten aus der Keule	27,90
Wildschweinerücken im Ganzen gebraten mit Pfifferlingen	34,90

Geflügelgerichte:

Zarter Putenbraten an feiner Rahmsauce	23,50
Putenbraten an einer feinen Apfel- Calvados- Soße	23,90
Gefüllte Putenbrust mit Blattspinat- Käsefüllung	24,50
Knusprige Hafermastgans mit Apfel- Rosinenfüllung ab 20 Gäste	29,50
Knusprige Flugente mit Apfel- Rosinenfüllung	25,50
Enten- oder Gänsebrüste an feiner Orangenrahm- Soße	29,90

Lamm und Heidschnucken Gerichte:

Pikanter Heidschnucken- Braten nach „Heidjer Art“	29,90
Edler Heidschnucken- Rücken	39,90
Saftiger Heidschnucken- Rollbraten aus der Schulter	27,90
(Oster-) Lammsbraten aus der Keule geschnitten	25,90
Lammsattel mit einer Kräuterkruste	33,90

Vegetarische / Vegane Gerichte:

Falafel mit Tomaten- Ragout	
Bunte Pilzpfanne mit Zwiebeln und Paprika	

Sauerkrautplätzchen

Sellerieschnitzel in Eihülle und paniert

Mediterranes Ofengemüse mit Kartoffeln.

Würzige Spätzle Gemüsepfanne mit Lauch, Zucchini, Karotte

Desserts:

Vegane Desserts + 1,00 p.P.

Cremige Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren, Brombeeren, Waldbeeren oder heißer Schokoladensoße	7,50
Ab zwei Soßen	+0,50
"Omelette Surprise", cremige Vanilleeisbombe mit Feuerzauber auf Biskuitboden, mit Baiser- Masse überbacken, dazu heiße Kirschen	7,50
Cremige Vanilleeisbombe mit flambierten Rumkirschen	7,50
Cremige Vanilleeisbombe mit frischem Obstsalat	8,50
Cremige Vanilleeisbombe mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne, (evtl. Preisaufschlag nach Jahreszeit)	8,40

Hausgemachte Eisspezialitäten:

Erfrischendes Orangeneis auf Sauerrahmssoße	8,90
Pralinen- Eis mit frischem Obst garniert oder Grand Marnier- Eis	8,90
Heidehonig- Eis mit Schokoladensoße bunt garniert	8,90
Zimt- Eis mit Pflaumensoße oder Preiselbeer- Eis auf Birnen- Mark	8,90
Steinpilz- Eis auf Waldfrüchteragout	9,50
➤ Zwischen den Gängen ein erfrischendes Sorbet im Glas serviert	4,90

Cremespeisen und feine Dessertträume:

Desserts, auf Tellern angerichtet, berechnen wir mit + 1,50 € pro Gast

Hausgemachte Zitronencreme	7,40	8,90
Bayrisch Creme, ein luftiges Vanilledessert	7,40	8,90
Weincreme mit gehackten Mandeln	7,40	8,90
Mousse au Chocolat, weiß, braun oder zartbitter	7,40	8,90
Karamellcreme mit Sahnetupfer	7,40	8,90
Leichtes Grieß- Flammeri mit frischen Früchten	7,40	8,90
Heilighenthaler Rote Grütze mit Vanillesoße, ein Klassiker (Nur in Schalen)		6,90

Erfrischender Obstsalat (Nur in Schalen)	8,90
Welfenspeise, die niedersächsische Spezialität (Wein- und Vanillecreme geschichtet)	8,90
Feine Käsevariation als Menüabschluss auf der Tafel	8,40

Warme Desserts, Tellergerichte:

Mühlenpudding, die Spezialität des Hauses, mit heißen Kirschen	8,90
Gebackene Apfel- Beignets mit feiner Vanillesoße	8,90
Frischer Bratapfel mit feiner Preiselbeer- Füllung an Vanillesoße	8,90
Kaiserschmarrn mit Vanilleschaum	8,50
Salz- oder Teegebäck nach dem Essen, Preis auf Anfrage und Wunsch!	Ab 0,50

Kaffee- und Kuchentafel:

Apfel- und Käsetorte (mit Sahne) sind ständig vorrätig, pro Stück	4,20
Ganze gedeckte Apfel- oder Käsetorte mit Sahne	44,50
Torten auf Vorbestellung in reicher Auswahl möglich. Ganze Sahnetorte ab	48,90
Hausgebackener Butter- oder Streuselkuchen, pro Gastronormblech	46,90
Blechkuchen wie: Mohn-, Apfel-, Pflaumen- oder Eierlikörkuchen	48,90
Kaffee satt, 1 Stück Apfel- oder Käsetorte und unser ofenfrischer Butterkuchen	11,90
Kaffee satt, 1 Stück Sahnetorte und unser ofenfrischer Butterkuchen	12,50
Mitgebrachte Torten und Torten berechnen wir pro Gedeck mit	3,20

Zur Trauerfeier

Belegte Brote und Brötchen mit Wurstspezialitäten, Käse, Schinken, Lachs, geräucherter Forelle und Heiligenthaler Butterkuchen,	18,90
In der kalten Jahreszeit empfehlen wir unsere Hochzeitssuppe zum Aufwärmen	+7,50
Thermoskanne mit Kaffee / Tee	11,90
Flasche Mineralwasser 0,7 L.	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.

Getränkepauschale 69,90 € (= 6,35 pro Stunde und Gast, alle Getränke)

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. Daher bitten wir, bei der Menüabsprache, um Mitteilung über eventuelle Vorlieben der Gäste.

Die Getränkepauschale umfasst einen Zeitraum von maximal 11 Stunden, z.B. von 16:00 – 3:00 Uhr morgens.

Bei allen Veranstaltungen wird, ab 1:00 Uhr, ein Nachtzuschlag von 150,00 €, **pro angebrochene 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 Kuchenbüfett, die Sie selbst herstellen oder bei Ihrer Bäckerei bestellen, berechnen wir mit 3,20 € pro Person, inklusive Teller, Bestecke, Servietten und Service.
- Stuhl- Housen werden auf Wunsch für 5,00 € pro Stuhl eingedeckt. Auf der Terrasse berechnen wir 8,00 €, 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 2,50 € pro Stück gedruckt. Mindestabnahme fünf Karten.

- Blumenschmuck wird bei unserer Hausgärtnerei, Blumenhof Müller, für 26,50 € pro Blumengesteck gefertigt. Hauseigener Blumen- und Kerzenschmuck 1,50 € pro Gast. Selbstverständlich können Sie auch gerne eigene Kreationen und Gestecke kostenfrei mitbringen oder anliefern lassen.

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, 19,50 € pro 0,75L. Flasche und 25,50 € pro Literflasche. Diese Preise gelten ebenfalls für Sektflaschen.

Es werden keine Flaschen mit alkoholhaltigen Getränken auf die Tische gestellt oder im Ganzen serviert!

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 %
-	7 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.

Für Notizen!