









EUER EVENT IST UNSER ANLIEGEN!











WIR MÖCHTEN EURE FEIER ZU ETWAS
BESONDEREM MACHEN UND DAS SO PLANBAR
WIE MÖGLICH.

DAS ALLROUND BUFFET

BESTEHT AUS:

1 VORSPEISE 1 SALAT

3 HAUPTGÄNGEN MIT 3 BEILAGEN

2 DESSERTS



















BBQ
GRILLBUFFET MIT LIVE COOKING

UNSER GRILLBUFFET BESTEHT AUS:

1 VORSPEISE

1 SALAT

3 HAUPTGÄNGEN MIT

3 BEILAGEN

2 DESSERTS

AM ENDE FINDET IHR DEN BAUKASTEN UNSER HIGHLIGHT-

BIETET BIETET GÄSTEN EUREN GÄSTEN ENDERE DAS BESONDERE ERLEBNIS ERLEBNIS









Darf es zur Begrüßung ein Glas Sekt sein?

Sektempfang inkl. kleinem Laugengebäck und O-Saft

oder Flaschenweise, ohne Gebäck







Alles planbar? Damit es zu keinen Überraschungen kommt. Mischgetränkepauschale für 4 Std.

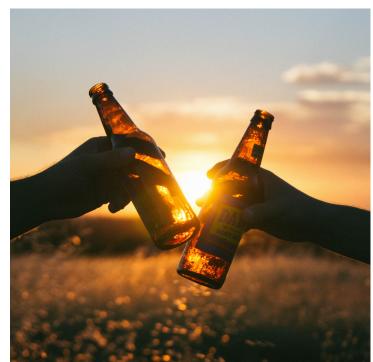




Unser Shuttleservice bringt Euch sicher nach Hause. Preis abhängig von den gebuchten Leistungen.









Getränkepauschale

Begrenzt auf 5 Std. Ausgenommen sind Mischgetränke



Buffetbaukasten

Unsere Vorspeisen im Gläschen:

Tomate Mozzarella

mediterraner Nudelsalat

Antipasti von gegrilltem Gemüse

Melone mit Serranoschinken

Hüttenberger Handkäs mit Musik

Shrimps Cocktail (+1,- € p.P.)

Kartoffelsalat

Vitello Tonnato (+1,-€ p.P.)

Salate:

Bunte Blattsalate mit Dressing

Verschiedene Rohkostsalate: Karotte, Gurke, Mais

Tomaten Mozzarella Salat

Bauernsalat mit Zwiebel, Feta, Gurke, Tomate, Oliven

Mediterraner Nudelsalat

Feldsalat (Saison)

Wildkräutersalat

Dressing:

Schmand

Balsamico

Bärlauch-Vinaigrette

Suppen:

Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurst

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Tomatensuppe mit Basilikumschaum

Knoblauchcremesuppe

Saisonale Suppen: Spargelcreme, Steinpilzsuppe,

Kürbiscremesuppe, Maronencremesuppe

Vom Schwein:

Schweinebraten mit Dunkelbiersoße

Schweinefilet Züricher Art

Schnitzel "Wiener Art"

Kleine Lenden Cordon Bleus

Schweinefilet im Speckmantel/

Walnusskruste/ Kräutermantel

Lendentopf

Vom Geflügel:

Hähnchenbrust im Knuspermantel

Hähnchengeschnetzeltes "süß/sauer" oder klassiisch

Hähnchenbrust auf Bandnudeln und Basilikumpesto

Hähnchenbrust Tomate Mozzarella in Weißweinsoße

Hähnchenschenkel auf Ofengemüse

kleine Hähnchenschnitzel

Vom Rind:

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Rinderbraten in Portweinsoße (sauer)

Rinderrouladen "Hausfrauen Art

Fisch:

Lachsfilet auf Blattspinat (+2,90 € p.P.)

Seeteufel-Gemüse-Päckchen (+2,90 € p.P)

Zanderfilet auf Risotto (+2,90 € p.P.)

Scampi Pfanne (+2,90 € p.P.)

Garnelenpfännchen (+2,90 € p.P.)

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln

Spätzle

Kartoffelgratin

Reis

Kartoffelknödel / Semmelknödel

Risotto

Verschiedene Gemüsesorten / Gemüse der Saison

Für Vegetarier:

Waldpilzragout mit Spinatknödeln

Gebackener Weißkäse auf Salatbett

Gemüselasagne

Kartoffel Blumenkohl Auflauf

Wildkräutersalat mit Bärlauchvinaigrette und karamellisiertem

Ziegenkäse

Dessert im Gläschen:

Obstsalat

Panna Cotta

hausgemachtes Mousse au Chocolat

Vanillemousse

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten

Mascaponecreme mit Fruchtsoße

Erdbeer-Keks-Dessert (Saison)

Hausgemachter Vanillepudding mit Obst

Eis

Weintrauben Cookie Quark

Bratapfeltirmisu

Mitternachts-Buffet p.P. pro Platte 7,90 €

Käseplatte mit Feigensenf/Birnensenf (je nach Saison) und Trauben

Hausmacher Wurst Platte

Fischplatte mit ganzem Lachs (plus 2,90 € p.P.)

Fischplatte (plus 2,-p.P.)

Gulaschsuppe

Chilli con Carne

Zu allen Platten servieren wir Ihnen frisches Brot, Baguette und Butter





Grillbuffet Baukasten

Vorspeisen (Salate alle im Gläschen)

Gemischter Lollo-Salat mit Balsamico-Vinaigrette und kandierten Sonnenblumenkernen

Rucola-Salat mit Mango-Walnuss-Parmesan

Babyspinat-Salat mit Erdbeeren und Ziegenfrischkäse

Pizzateigbällchen mit dreierlei Dip- Aioli, Parmesancreme, Olivenöl

Hauptspeisen

American Barbecue Freestyle Burger von der Feuerplatte

160g feinstes Rinderpattie auf frisch gebackenen Burgerbrötchen. Wahlweise mit Käse, Salat, Tomate, geschmorten oder frischen Zwiebeln und. BBQ-Soße sowie eine selbstgmachte Burger Soße stehen zur Auswahl bereit. Wunschtoppings nach Absprache möglich,

Pulled Pork Burger

schonend gegartes Schweinefleisch aus dem Smoker (18-20std traditionell gesmoked) serviert im frisch gebackenen Burgerbrötchen. Wahlweise mit Krautsalat amerikanischer Art, Röstzwiebeln und eingelegten Gurken. BBQ-Soßen mit verschiedenen Geschmacksrichtungen stehen zur Auswahl bereit.

Chicken Drum Sticks

Hähnchen Unterkeulen in einer eigenen Trockenmarinade, schonend gegart im Smoker serviert mit verschiedenen Soßen

Beef Brisket

schonend gegarte Rinderbrust aus dem Smoker in einer eigenen Würzmischung. Serviert in feinen Tranchen mit verschiedenen Soßen

Pulled Chicken Honolulu Burger

schonend gegartes Hähnchenfleisch aus dem Smoker mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und Ananas dazu eine Mango-Sweet-Chillie Soße im leckeren Burger Brötchen

Bacon Bomb Texas Style

würziges Rinderhackfleisch im Bacon Netzt gefüllt mit Mais und Bohnen sowie Käse

BBQ Hotwings

Hähnchen Flügel gewürzt mit einem leckeren, pikanten Gewürzmischung

Moinkballs

Rinderhackbällchen ummantelt mit Bacon. Wahlweise gefüllt mit Gouda oder Mozzarella

Hotdog Station

Schweinewürstchen im Hotdog Brötchen wahlweise mit Röstzwiebeln, eingelegten Gurken, Senf, Ketchup und/oder Mayo

Hauptgerichte Exclusive Grillgerichte (+2,50 € pro Person)

Roastbeef aus dem Smoker

Roastbeef schonend im Smoker gegart. In feinen Tranchen serviert.

Schweinefilet im Bacon Mantel

schonend gegart aus dem Smoker, wahlweise mit Kräuterfüllung.

Surf´n´ Turf Spieße

Garnelen –Rindfleisch Spieße eingelegt in einem Mango-Aprikosen Chutney, gegrillt auf der Feuerplatte

Wir grillen Euch auch was ihr mitbringt. Einfache Steaks, Würstchen usw. Auch die Salate und Beilagen dürft ihr mitbringen. Berechnet wird eine pauschale pro Person von 19 Euro für das Spülen, den Service, Auf-und Abbau.

klassisch gegrilltes Schweinekotelett mit Cranberry-Relish

Schweinekotelett von der Feuerplatte nach Art des Hauses

Riesengarnelen von der Feuerplatte (+2,90 € zusätzlich pro Person)

eingelegte Riesengarnelen von der Feuerplatte

Flanksteak-Lollies

Flanksteak Spieße mit Rucola, Zwiebeln und Cheddar





Beilagen:

Folienkartoffeln mit sour cream

Süßkartoffelpommes

Pommes

Grillgemüse

gegrillte Champignons

Kartoffelgratin

Zuccini-und Auberginen Taler mit Aioli

Mac and Cheese mit Röstzwiebeln

Balsamico Pilze

Krautsalat mit Schmand angemacht

Taccosalat-Schichtsalat mit Eisbergsalat, Paprika, Mais, Bohnen, gewürztes und gebratenes

Hackfleisch, Käse, Salsa und Nachos

Für Ihre kleinen Gäste oder als Fingerfood:

Corn Dogs:

Schweinewürstchen im Maisteigmantel wahlweise mit Senf, Ketchup oder Mayo

Mini Burger:

60 Gramm feinstes Rindfleisch mit verschiedenen Toppings im Mini Burger Ban

Flying Buffet

9 Gänge im Gläschen oder auf Spießchen die individuell besprochen werden nach Wünschen und Saison außerdem werden sie "fliegend" serviert Preis pro Person 31,90€







Gläschen:

Sellerie-Milchshake mit Bacon

Käsecreme mit Schinken und Gurke

Duo von Gorgonzola und Bacon

Käsedip

Gemüseflans

Kartoffelterine mit Münsterkäse

Tempuragemüse

Farfalle mit feinem Gemüse

Italienisches Glas (Tomate/Mozzarella/Oliven)

Zucchinikaviar mit Parmesancreme

Penne mit Thunfisch nach sizilianischer Art

Sandgebäck mit Zitrone-Ingwer-Creme

Sommer-Crumble mit Äpfeln und Waldbeeren

Tiramisu

Creme Brülee

Milchreis mit Himbeeren und Spekulatius

Birnenkonfitüre mitt Schokoladen-Sandgebäck

Erdbeeren in Masarpone

karamellisierte Bananen mit Palmitos und Creme fraiche

Panna Cotta mit roten Früchten

Irish-Coffee-Creme mit Schokoladentalern

Feiine Schokoladenn-Charlotte

Pfirsich in Grünteegelee

Honigananas mit Mascaponecreme

Fingerfood:

Gern stellen wir Ihnen eine Auswahl an kleinen Köstlichkeiten zusammen. Ob für Seminare, Tagungen oder einfach zur Begrüßung. Fingerfood kommt immer gut an.

3 zur Auswahl für 9,90€ pro Person

Mini Muffins
Garnelenspieße
hackbällchenspieße
verschiedene Canapes
Gemüsesticks mit Dip
Käse-Trauben Spieße
Tomate-Mozzarella Spieße
Blätterteigtaschen mit Spinat Füllung

Mini Schnitzel Obstspieße

belegte Brötchen

-Wurst

-Käse

-Mett

-Hausmacher Wurst

Chicken Crossies mit Dip



Kurzfassung unserer Angebote

Getränke Paket kann ein Upgrade mit Mischgetränken enthalten Getränke Pakete nach Stunden

Sektempfangspaket

Kaffeepaket

Mitternachtspaket

Live Cooking Paket

Fingerfood

Flying Buffet

Buffetbaukasten

Shuttle Service

Stuhlhussen und Tische vor Ort

diverses Mobiliar

Servicepartner der Kunstmühle:

Deko Paket (beinhaltet Kerzen, Servietten, Deko)

Professionelle Deko (Inspirit, Kontakt wird gern hergestellt)

Juwelier Otto Parr Gießen

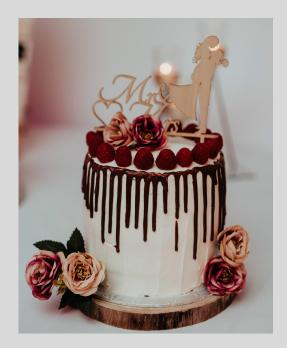
DJ und Licht (Kontakt wird gern hergestellt)

"enjoy" (für sämtliche Feiern buchbar, Kontakt wird hergestellt)

Hochzeitstorten

Sperrstunde ab 3 Uhr, sie möchten länger bei uns feiern?

- Kein Problem, allerdings wird ab 3 Uhr das Personal separat berechnet.
- (15,-€ pro Std.. pro Bedienung)
- Tortengeld 2,90 € p.P. (Kuchen wird selbst mitgebracht)
- Endreinigung 149 Euro





Wir bedanken uns für Euer Interesse und hoffen es war etwas für Euch dabei.

Kontakt könnt ihr jederzeit persönlich, unter 06403-77 565 43 oder per Email info@kunstmuehle-huettenberg.com aufnehmen.

Homepage www.kunstmuehle-huettenberg.com instagram kunstmuehle_hb

Gern unterbreiten wir Euch ein individuell auf Eure Wünsche abgestimmtes Angebot. Für alle anderen Fragen stehen wir ebenfalls gern zur Verfügung.









Alte Kegelbahn































