



EUER EVENT IST UNSER ANLIEGEN!



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

**DAS ALLROUND BUFFET
(HOCHZEIT, GROSSE FEIERN)**

BESTEHT AUS:

2 VORSPEISEN

1 SALAT

3 HAUPTGÄNGEN MIT

3 BEILAGEN

2 DESSERTS



**DAS ALLROUND BUFFET
(TAUFE, KONFIRMATION,
KOMMUNION
BIS CA 30 PERS)**

BESTEHT AUS:

**1 VORSPEISE
1 SALAT**

**2 HAUPTGÄNGEN MIT
2 BEILAGEN**

1 DESSERT



DAS SCHNITZELBUFFET

BESTEHT AUS:

BLATTSALAT ODER GEMÜSE

SCHNITZEL/
VEGETARISCHE SCHNITZEL

2 SOSSEN NACH WAHL

POMMES
KROKETTEN





**BBQ
GRILLBUFFET MIT LIVE COOKING**

**UNSER GRILLBUFFET BESTEHT
AUS:**

**2 VORSPEISEN
1 SALAT**

**3 HAUPTGÄNGEN MIT
3 BEILAGEN**

2 DESSERTS

**UNSER HIGHLIGHT-
LIVE COOKING!**

**BIETET
EUREN GÄSTEN
DAS BESONDERE
ERLEBNIS
(SAISONAL)**





Darf es zur Begrüßung ein Glas Sekt sein?

**Sektempfang inkl. kleinem
Laugengebäck und O-Saft**

oder Flaschenweise, ohne Gebäck





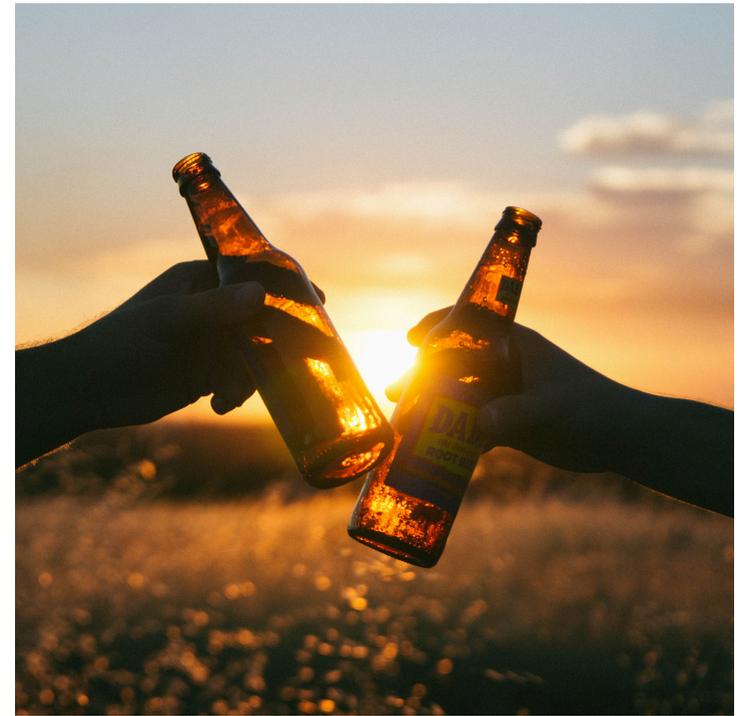
Kaffee pauschal
pro Person
inkl. Milch und Zucker

Oder pro Kanne 1,5 Liter

**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
mediteraner Nudelsalat
Antipasti von gegrilltem Gemüse
Melone mit Serranoschinken +0,50 € p.P
Hüttenberger Handkäs mit Musik
Shrimpscocktail
Kartoffelsalat

Salate:

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings
Verschiedene Rohkostsalate: Rotkraut, Tomaten, Mais,
Weißkraut, Gurke
Tomaten Mozzarella Salat
Bauernsalat mit Zwiebel, Feta, Gurke, Tomate
Mediterraner Nudelsalat
Grüner Salat
Feldsalat (Saison)
Wildkräutersalat
Taccosalat
Krautsalat mit Schmand

Dressing:

Schmand
Balsamico
Bärlauch-Vinaigrette

Suppen:

Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurst oder Lachs
Rinderkraftbrühe mit Flädle
Tomatensuppe mit Basilikum
Knoblauchcremesuppe
Saisonale Suppen: Spargelcreme, Steinpilzsuppe,
Kürbiscremesuppe, Maronencremesuppe

Vom Schwein:

Schweinebraten
Schweinefilet Züricher Art
Schnitzel „Wiener Art“
Kleine Lenden Cordon Bleus +2,90 € p.P
Schweinefilet im Speckmantel/
Walnusskruste/ Kräutermantel
Lendentopf

Vom Rind:

Roastbeef +2,90 € p.P
Rinderbraten in Portweinsauce
Rinderrouladen „Hausfrauen Art +2,90 € p.P:

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln
Spätzle
Kartoffelgratin
Reis
Kartoffelknödel / Semmelknödel
Risotto
Verschiedene Gemüsesorten / Grillgemüse
Pommes
Süßkartoffelpommes

Vom Geflügel:

Hähnchenbrust im Knuspermantel
Hähnchengeschnetzeltes „süß/sauer“ oder klassisch
Hähnchenbrust auf Bandnudeln und Basilikumpesto
Hähnchenbrust Tomate Mozzarella in Weißweinsauce
Hähnchenschenkel auf Ofengemüse
kleine Hähnchenschnitzel

Fisch: alle + 2,90 € p.P.

Lachsfilet auf Blattspinat
Seeteufel-Gemüse-Päckchen
Zanderfilet auf Risotto
Scampi Pfanne
Garnelenpfännchen

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

Mousse au Chocolat

Vanillemousse

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten

Mascaponecreme mit Fruchtsoße

Erdbeer-Keks-Dessert (Saison)

Hausgemachter Vanillepudding mit Obst

Eis

Weintrauben Cookie Quark

Bratapfelfirmisu

Mitternachts-Bufferet 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



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€



Für Ihre kleinen Gäste oder als Fingerfood:

Mini Burger:

60 Gramm feinstes Rindfleisch mit verschiedenen Toppings im Mini Burger Ban

Gläschen:

Sellerie-Milchshake mit Bacon
Käsecreme mit Schinken und Gurke
Duo von Gorgonzola und Bacon
Käsedip
Gemüseflans
Kartoffelertine 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 Brûlée
Milchreis mit Himbeeren und Spekulatius
Birnenkonfitüre mit Schokoladen-Sandgebäck
Erdbeeren in Mascarpone
karamellierte Bananen mit Palmitos und Creme fraiche
Panna Cotta mit roten Früchten
Irish-Coffee-Creme mit Schokoladentalern
Feine 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

Mini Muffins

Garnelenspieße

Hackbällchenspieße

verschiedene Canapés

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



Unsere Highlights:

Moderne oder rustikale Räumlichkeiten

mit eigenem Außenbereich

frisches Popcorn aus unserem Popcornwagen

Schokobrunnen

freie Trauungen möglich

Traubogen vorhanden

individuelle Raumgestaltung nach Absprache

Alles aus einer Hand

kalkulierbare Kosten durch die Paketauswahl

live cooking als besonderes Erlebnis für Eure Gäste

jedes Buffet ist individuell

keine Raummiete

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)

Hochzeitstorten

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

- Kein Problem, allerdings wird ab 3 Uhr das Personal separat berechnet.
- (18,-€ pro Std.. pro Bedienung)
- Tortengeld 3,50 € p.P. (Kuchen wird selbst mitgebracht)
- Endreinigung 199 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
01515-489 1931
oder per Email info@kunstmuehle-huettenberg.com
aufnehmen.

Homepage www.kunstmuehle-huettenberg.com
instagram [kunstmuehle_hb](https://www.instagram.com/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



Saal



