

Feste, Feiern und Gruppenangebote

Feiern Sie Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Betriebsfest, Geschäftsabschluss, Wiedersehen, Weihnachten oder sonstige Anlässe, die Ihnen immer in schöner Erinnerung bleiben sollen. Ob luxuriös oder gediegen, festlich oder salopp, große Gesellschaft oder im kleinem Rahmen, bei uns ist jedermann herzlich Willkommen! Vom Sektempfang bis zur Verabschiedung Ihrer Gäste verwöhnt Sie unser Team sehr gerne!

- * Die **Menüvorschläge**, die Sie jederzeit bei uns anfordern können , sind " Vorschläge " im wahrsten Sinne des Wortes. Sollten Sie eine andere Zusammenstellung wünschen oder Anregungen zu Erweiterung haben, erfüllen wir diese Wünsche natürlich gerne.*
- * **A la carte** (Essen nach der Karte) ist bei kleineren Veranstaltungen natürlich auch möglich, ab 20 Pers. können wir Ihnen natürlich auch eine kleine Karte mit einem reichhaltigen Angebot nach Ihren Wünschen erstellen.*
- * Die **Tische** können nach individuellen Bedürfnissen gestellt werden, sofern es die Räumlichkeiten zulassen.*
- * **Blumendekoration** können wir Ihnen jederzeit, Ihren Wünschen entsprechend, bestellen und besorgen. Natürlich können Sie auch zu Ihrer bevorzugten Gärtnerei, oder Ihre eigene Dekoration bei uns vorbeibringen.*
- * **Tischwäsche**, ob im festlichem Weiß, im rustikalem Altrose oder mal anders in Flieder passend zu jedem Anlass.*
- * **Servietten** in einer großen Farbpalette festlich gefaltet machen jeden Tisch zum Augenschmaus.*
- * **Menükarten** mit Ihrem Festmenü dürfen natürlich nicht auf der Festtafel fehlen, wir erstellen Ihnen unsere hauseigenen Menükarten für Ihren Anlass natürlich ohne Aufpreis.*

Für den Stehempfang

Canapees

*von hellen und dunklen Stangenbrotten, fein belegt mit ausgesuchten
Delikatessen, sehr aufwendig garniert.*

Hier einige Beispiele aus unserer großen Auswahl

Kalbsfilet mit Gurkenfächern und Gemüseperlen.

Pfeffersalami mit roten Linsen.

Fleisch nach Bündner Art und Zwergtomaten.

Brandteigswänchen, gefüllt mit Frischkäse und Williamsbirne.

Lachstatar und geschnittene Röschen aus Teltower Rübchen.

Hummerterrine mit Eigelbcreme und Lachskaviar.

Tête-de-Moine-Käse-Taler mit Pumpernickel.

Blätterteigpastetchen mit Garnelen und Preiselbeersahne.

Paprika-Brunnenkresse-Terrine mit Radieschensprossen.

Weitere Sorten auf Wunsch.

Gabelbissen

werden auf einer Gabel oder einem Löffel angerichtet, dazu reichen wir frisches Brot

z.B.: Honigmelone mit Bündner Fleisch,

Fleischröllchen vom Heißrauch mit Zwergtomaten

Geräucherte Poulardenbrust mit frischen Früchten

Garnelencocktail mit Limonencreme

Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen (nach Saison)

Graved-Lachs, dazu mit Waldhonig gewürzte Senfdillsoße

Räucherlachs mit Apfelsalat

Weitere Sorten auf Wunsch

Warme Kuchen

sind kleine, mundgerecht geschnittene, pikante Kuchenstückchen und werden auf der

Serviette von der

Hand in den Mund gegessen

z.B.: Zwiebelkuchen

Tomatenkuchen mit Basilikum

Kräuterkuchen mit Sauerrahm

Quiche Lorraine

Gemüsekuchen „Royal“

Für Ihren Stehempfang

Belegte Baguette

*sind knusprig gebackene Baguette, durchgeschnitten,
in der Größe eines halben Brötchens,
reichlich belegt mit feinen Köstlichkeiten,
schön, aber nicht so aufwendig garniert wie Canapes.*

z.B.: belegt mit: Graved-Lachs

Räucherlachs

Roastbeef

Räucheraal

*Briekäse mit Roquefortcreme und frischen Früchten
geräucherte Truthahnspezialitäten mit Basilikumquark*

Forellenfilet mit Meerrettichsahne

Schwarzwälder Schinken

saftiger Hinterschinken

Vesper- und Bierbrote

*frisch gebackenes Bauernbrot, reichlich belegt und rustikal garniert
belegt mit verschiedenen Schinkensorten*

Fleischzubereitungen

Käse

Fisch

Weitere Sorten auf Wunsch

Käseigel

*verschiedene Käsesorten, in mundgerechte Würfel geschnitten, aufgespießt und garniert
mit frischen Früchten und Sauergemüse*

Restaurant Säckermühle

Kalt-warme Büffets

Vorschlag 1

Kalter Teil

*Cocktail von Meeresfrüchten
Graved-Lachs mit Senfdillsoße
Lachsterrine*

Rosa gebratenes Roastbeef, umlegt mit gefüllten Steinpilzen

Kaiserfleisch mit Sauergemüse

Schwarzwälder Schinken mit Melonenspalten

gefüllte Eier, fein garniert

Brotauswahl und Butter

warmer Teil

Truthahnbrust nach Art des Hauses, helle Rahmsoße

Broccoligemüse, Basilikumnudeln

Käse

Hartkäsespäne, Brietorte, Goudaecken, mit frischen Früchten umlegt

€ 28,00 je Person

Vorschlag 2: Schwäbisches Büffet

Kalter Teil

Schinkenspezialitäten mit Melone

hausgerauchte Gänsebrust

geräucherte Poulardenbrust

Jungschweinrücken mit Champignons

Salat von Rotweinschalotten

Schwarzwurstsalat mit Apfel- und Zwiebelstreifen

Tomaten und Gurken, gefüllt mit Feinkostsalat

Brotauswahl und Butter

warmer Teil

Zweierlei Maultaschen (Fleisch- und Lachsmaultaschen)

auf geschmolzenen Tomaten mit Sahneseife

Schwäbischer Rinderbraten mit hausgemachten Spätzle

verschiedene Blattsalate mit Kräuterjoghurtdressing

Dessertteil

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Tiramisu

Rote Grütze mit Vanilleeis

Mousse au Chocolat

€ 26,00 je Person

Restaurant Säckermühle

Kalt-warme Büffets

Vorschlag 3

Kalter Teil

In Basilikum gebeizter Norwegerlachs
Geräuchertes Forellenfilet mit Cranberrys
Lachstatar, pikant gewürzt
Verschiedene Schinkenspezialitäten mit Melone
Hausgepökelte Rinderlende mit gestoßenem Pfeffer
Entenbruststreifen aus der Honigmarinade
Tomaten und Gurken, gefüllt mit Feinkostsalaten
Brotauswahl und Butter

warmer Teil

Glasierte Lammschulter in Rosmarinjus auf Kartoffelsommergemüse
Geschnetzeltes von Geflügelbrustspitzen mit Pistazienreis
Blattsalate mit Kräuterjoghurtdressing

Dessertteil

Mousse au Chocolat von weißer und dunkler Schokolade
Obstsalat von frischen Früchten mit Kirschwasser mariniert
Joghurtcreme mit Himbeermark

€ 33,00 je Person

Restaurant Säckermühle

Das Erlebnisbuffet

Dieses Buffet enthält drei komplette Buffets, bestehend aus Vorspeisenbuffet, Warmem Buffet und Dessertbuffet

Vorspeisen

*Geräucherter Norwegerlachs, dazu Apfelsalat, gewürzt mit Zimt und Mandeln
(eine Spezialität unseres Hauses)*

*Hausgebeizter Norwegerlachs, dazu Senfdillsoße, gewürzt mit Waldhonig
Lachsfilet im Briocheteig*

Terrine von Sevias, Räucheraal und Lachs

Filets von geräucherten Schwarzwälder Forellen

Räuchermakrelen mit Koriander und Pfeffer

Riesengarnelen auf Gemüsestreifen

Gefüllte Avocados mit Grönlandgarnelen

Luftgetrockneter Schinken Bündner Art

Mariniertes Rinderfilet in gestoßenem Kräuterpfeffer

Roulade vom Flädle mit Sahnearce und Mais

Gräucherte Poularde (Geflügelschinken)

Mit altem Balsamicoessig mariniertes Wildhasenfilet und gefüllte Aprikosenhälften

Zart schmelzendes Parfait mit Mais und Kidneybohnen

Kaiserfleisch und süß-saure Pepperonis

Schinken vom Lammhäxle und mit Tomatengelee gefüllte Zucchini

Steinchampignons, gefüllt mit Basilikumquark

Warmes Buffet

Jungschweinrücken, gefüllt mit Blattspinat

Truthahnbrust, in Kräutern pochiert

Geschmorte Lammkeule

Roastbeef, rosa gebraten

Basilikumnudeln

Serviettenknödel

verschiedene Gemüse der Saison

Rahmsoße mit verschiedenen Pilzen

Dessertbuffet

Verschiedene Eissorten

Fruchtfilets von Mangos, Papayas und Melonen

Exotischer Fruchtsalat von frischen Früchten

Mousse au Chocolat von weißer und schwarzer Schokolade

Heiße Sauerkirschen

Waldbeerenschaum

Fruchtsoßen

Feingebäck

€ 59,00 je Person

Kalte Büffets

Spezialitätenbüffet

Geräucherter Lachs mit Limonensternen(ab 30Personen)
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Dillspitzen
Lachstatar, herzhaft gewürzt
Filierte Räucherforellen
Garnelencocktail
Riesengarnelen
Räucheraal
Makrelenfilets mit Koriander und Pfeffer
Luftgetrockneter Schinken Bündner Art
Gepökeltes Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer
Gefüllte Poulardenkeule „Straßburger Art“
Schinken von ganzer Poularde vom Heißrauch
Mexikanisches Schinkenparfait mit Mais und Kidneybohnen, mild gewürzt
Kaiserfleisch
Rosa gebratenes Roastbeef
Jungschweinrücken, gefüllt mit Blattspinat
Geräucherte Gänsebrust
Gefüllte Eier
Mit Feinkostsalaten gefüllte Tomaten und Gurken
Senf-Dill-Soße, Meerrettichsahne, Preiselbeersahne, Kräuterschaumsoße
Große Käseauswahl mit exotischen Früchten
Obstsalat von frischen Früchten, mariniert mit reifem Kirschwasser
Mousse au Chocolat
Parfait von weißer Schokolade
Waldbeerenschaum
Brotauswahl und Butter
Weitere Spezialitäten je nach Saison

Kalte Platten

Feinschmeckerplatten

Luftgetrockneter Schinken Bündner Art mit Honigmelone

Prager Schinken

Gefüllte geräucherte Gänsekeule

Eine Spezialität vom Lachs

Mexikanische Schinkenterrine mit Mais und Kidneybohnen, mild gewürzt

Pfeffersalami

Jungschweinrücken ,gefüllt mit Katharinenpflaumen

Gurken, gefüllt mit Gemüsesalat

Tomaten, gefüllt mit Fleischsalat

Gefüllte Eier

Paprikaschiffchen, gefüllt mit Frischkäse

Kleine Käseauswahl mit frischen Früchten

Meerrettichsahne, Senfdillsoße, Kräuterschaumsoße

Brotauswahl und Butter

Weitere Spezialitäten je nach Saison

Auf Wunsch mit Dessertauswahl

Feinschmeckerplatten extra

ab 5 Personen

Geräuchertes Forellenfilet

Makrelenfilet mit Pfeffer und Koriander

Räucheraal

Graved-Lachs

Räucherlachs

Lachs im Blätterteig

Geräucherte Gänsebrust

Rosa gebratenes Roastbeef

Kalbszünge mit Spargel (Mitte April bis Mitte Juni)

Schinkenterrine mit Pilzen und Kräutern

Medaillons vom Schwein

Brüsseler Leberterrine

Geflügelsalat in der Ananas

Gefüllte Eier, Tomaten und Gurken

Zucchini-scheiben, gefüllt mit Tomatengelee

Mittlere Käseauswahl mit frischen exotischen Früchten

Meerrettichsahne, Preiselbeersahne, Senf-Dill-Soße, Kräuterschaumsoße

Brotauswahl und Butter

Weitere Spezialitäten je nach Saison

Auf Wunsch mit einer Dessertauswahl

Restaurant Häckermühle

Büffetvorschläge

Ihr Fest in den Räumlichkeiten Ihrer Wahl.

Partyservice mit Anlieferung

Wir übernehmen die Tätigkeiten, für die Ihnen die Zeit fehlt.

Personalservice

Warme Essen in speziellen Warmhaltebehältern zum Selbstabholen.

Kühlanhänger zu vermieten

Tischwäsche; Servietten in einer großen Farbpalette

Teller- und Gläserervice

*Tischwäsche und Geschirr
nehmen wir in ungereinigtem Zustand zurück.*

Restaurant Häckermühle

*Thomas Leybold
Brückenstraße 9
71384 Weinstadt-
Großheppach
Tel.: 07151 - 600506
Fax: 07151 - 64721
www.haeckermuehle.com*

