

BANKETTMAPPE



2020

SCHÖN DASS SIE BEI UNS
FEIERN MÖCHTEN

RESTAURANT MÜHLEN SCHEUER

Bahnhofstr. 3/1
73098 Rechberghausen
info@muehlen-scheuer.de

Inhalt:

> Aperitif	Seiten	3
> Finger Food	Seiten	4
> Speisen:		
> Vorspeisen	Seiten	5
> Suppen	Seiten	5
> Hauptgänge	Seiten	6
> Dessert	Seiten	7
> Getränke	Seiten	8
> Weine	Seiten	10
> Vertragsdaten	Seiten	12 - 14

Aperitif:

Flaschen:

Prosecco Hausmarke	Fl. 0,75 l.	25,00	€
Prosecco La Comtesse	Fl. 0,75 l.	28,00	€
Champanger Hausmarke	Fl. 0,75 l.	65,00	€
Kessler Sekt	Fl. 0,75 l.	25,00	€
Kessler Rosé	Fl. 0,75 l.	25,00	€
Kessler Sekt Hochgewächs	Fl. 0,75 l.	36,00	€
Kessler Rosé Hochgewächs	Fl. 0,75 l.	36,00	€

Alkoholfreie:

Secco Rouge	Fl. 0,75 l.	18,00	€
Franz. Limonade Pampelmuse	Fl. 0,75 l.	16,00	€
PriSecco Manufaktur Jörg Geiger	Fl. 0,75 l.	18,00	€
Orangensaft	Fl. 0,75 l.	5,00	€

Klassiker:

Aperol Spritz	0,25 l.	5,90	€
Hugo	0,25 l.	4,90	€
Ramazzotti Rosato Mio	0,25 l.	5,90	€
Kir Royal mit Champagner	0,1 l.	9,00	€
Campari Soda	0,25 l.	4,50	€
Campari Orange	0,25 l.	4,90	€
Negroni	0,25 l.	5,90	€
Wodka Lemon	0,25 l.	6,00	€

Finger Food:

Flammkuchen mit Speck	á	9,00	€
Flammkuchen mit Lachs & Spinat	á	9,00	€
Flammkuchen mit Lauchzwiebeln & Tomaten Veggi	á	8,90	€
Canapés verschieden belegt	á	2,80	€
Tomate Mozzarella Sticks Veggi	á	1,50	€
Honigmelone - Parmaschinken Sticks	á	1,80	€
Blätterteiggebäck verschieden	á	1,90	€
Laugen,- Mehrkornggebäck und Laugen-Käse Stangen klein	á	2,20	€

Finger Food im Weckglas

Alblinsensalat mit Forelle	á	3,50	€
Italienischer Brotsalat Veggi	á	2,90	€
Tomate- Mozzarella Veggi	á	3,00	€
Parmaschinken - Melone	á	3,40	€
Cous Cous Asia Styl Veggi	á	2,90	€
Cous Cous Asia mit Putenfleisch	á	3,50	€
Wurstsalat	á	3,50	€
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst	á	3,70	€
Schweizer Wurstsalat	á	3,70	€
Avocado Creme mit Brotchip Veggi	á	3,00	€
Lauwarmer Maultaschensalat	á	3,50	€
Glasnudelsalat Asia Styl Veggi	á	2,90	€
Resoninudeln mit Tomatensogu & Kapern Veggi	á	2,90	€

Vorspeisen:

	p.P.
Gemischter Blattsalat mit geräucherter Forelle	9,20 €
Alblinsensalat mit geräucherter Forelle	9,90 €
Gemischter Salat mit Dressing / Brot Veggi	4,90 €
Kleine Mühlen Maultaschen mit Kartoffelsalat	6,90 €
Rinder Carpaccio mit Rucolasalat	13,00 €
Mariniertes Roastbeef mit Wildkräutersalat	11,90 €
Beilagensalat mit Dressing / Brot Veggi	4,50 €
Flammkuchen (auf dem Tisch)	9,00 €
Torbe (Vesperbrett Anti Pasti für 4 Pers.)	15,00 €
Kleines Anti - Pasti Buffet als Vorspeise	13,00 € p.P.
Großes Anti - Pasti Buffet als Vorspeise	16,00 € p.P.
Anti - Pasti Teller mit Brot	9,90 €
Salat Buffet mit 5 erlei Salate Veggi	9,00 €
Tomate - Mozzarella mit Rucola Salat Veggi	8,50 €
Lauwarmer Maultaschensalat	8,90 €
Gebratene Garnelen mit Cous Cous	10,90 €
(Anti - Pasti = verschiedene kleine mediterrane Vorspeisen)	

Suppen:

Flädlesuppe	5,00 €
Maultaschensuppe	5,50 €
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl Veggi (Jahreszeit)	6,50 €
Sellerie - Schaum Suppe Veggi	6,00 €
Sellerie - Lauch Suppe Veggi	6,00 €
Kartoffel - Lauch Suppe Veggi	6,00 €
Hchzeitssuppe mit Grießklößchen, Maltasche & Flädle	6,90 €
Pilz - Crème Suppe Veggi (Jahreszeit)	6,50 €

<u>Hauptgänge:</u>	p.P.
Rinderschmorbraten mit Spätzle, Knödel & Gemüse, Jus	19,90 €
Rinderbäckle, geschmort, mit Spätzle und Soße	19,00 €
Rinderfilet am Stück gebr. mit Kartoffel-Sellerie Püree & Gemüse	28,90 €
Duo vom Rinderschmorbraten & Schweinelendchen mit Spätzle oder Bratkartoffeln & Gemüse , Jus	22,50 €
Entrê Côté Rinder Steak 250g mit Spätzle / Soße / Gemüse	26,90 €
Rinder Rostbraten mit Spätzle / Pommes / Soße	19,90 €
Sauerbraten mit Spätzle o. Knödel	18,90 €
Hausgemachter Rindergulasch mit Semmelknödel	13,90 €
Rindergulasch / Suppe mit Brot	10,90 €
Schweinelendchen mit Spätzle / Knödel	14,50 €
Schweinefilet mit Senfkruste, Spätzle / Pommes	14,50 €
Schweinelendchen im Speckmantel mit Spätzle	15,90 €
Schweinegeschnetztes nach Art des Hauses mit Reis	12,90 €
Schweineschnitzel mit Spätzle & Gemüse, Soße	12,90 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit Knödel und Krautsalat	14,90 €
Kleine Schweinshaxe mit Kartoffelknödel	14,80 €
BBQ - Buffet	28,00 €
(vers. Fleischsorten- Preis Variiert je nach Fleisch Auswahl)	
Kalbsrücken mit Senf - Kräuterkruste, Spätzle und Jus	19,50 €
Kalbsschnitzel Wiener Art mit Spätzle / Pommes	18,90 €
Schweinbäckle an Bratkartoffeln und Jus	15,90 €
Kalbsrahmbraten an Spätzle o. Bratkartoffeln und Gemüse	19,80 €
Allgäuer Käsespätzle aus der XXL Pfanne	11,90 €
Alaska Backfisch mit Remuladensoße & Salzkartoffeln	13,90 €
Dorade im Salzmantel mit Langkornreis / Gemüse	24,90 €
Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat	9,90 €

Knusper -Maultaschensalat mit Blattsalaten	9,90 €
Hausgemachte Maultaschen mit Blattsalat und Kartoffelsalat	12,90 €
Linsen & Spätzle dazu Paar Saitenwürstchen	11,90 €
Schwäbisches Vesperbuffet (ab 20 Personen)	22,00 €
Dreierlei Maultaschen / Buffet mit Salatbuffet	26,90 €

**..... gerne nehmen wir auch Ideen entgegen, sofern wir Sie umsetzen können.
Sprechen Sie uns doch einfach drauf an. Wir haben ein offenes Ohr.**

**Für Vegetarier & Veganer bereiten wir sehr gerne entsprechende Speisen zu!
Sollten Sie Allergiker als Gäste haben, bitten wir Sie uns
darüber zu informieren.**

<u>Dessert:</u>	p.P.
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	6,90 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße	6,00 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis & Soße	8,00 €
Dessertauswahl nach Gusto	6,00 €
Kaiserschmarre mit Apfelmousse	6,90 €
Apfelküchle mit Vanilleeis	6,20 €
Dessert im Weckglas (Panna Cotta, Tiramisu usw.)	6,90 €
„Heiße Liebe“ mit Vanilleeis (Heiße Himbeeren)	4,90 €
Port. Rosinen / Rum Eis mit Früchtespiegel	5,90 €
Früchtesorbet Auswahl mit Früchten der Saison	6,90 €

Brunch - Buffet (Speisen in Absprache) 28,00 €

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO		1,90 €
DOPPELTER ESPRESSO		3,20 €
ESPRESSO MACCHIATO		2,10 €
CAPPUCCINO		2,90 €
MILCHKAFFEE		2,90 €
LATTE MACCHIATO		3,10 €
CAFÉ CREMA		2,40 €
TASSE FILTERKAFFEE		2,00 €
TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)		2,00 €
JAGERTEE / 40% ALK. (BRENNEREI PRINZ, HÖRBRANZ)		3,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TEINACHER MEDIUM	0,7 l.	4,90 €
TEINACHER NATURELL	0,7 l.	4,90 €
TEINACHER MEDIUM/ NATURELL	0,2 l.	2,50 €
SPRITZER RHABARBER ³	0,33 l.	2,90 €
SPRITZER APFEL	0,33 l.	2,90 €
SPRITZER JOHANNISBEERE	0,33 l.	2,90 €
SÜßER SPRUDEL	0,2 l.	2,50 €
COCA COLA ^{3,10}	0,33 l.	2,90 €
FANTA ^{3,8}	0,33 l.	2,90 €
PAULANER SPEZI ^{3,8}	0,5 l.	3,70 €
EISTEE BURKHARDT PFIRSICH O. ZITRONE	0,33 l.	3,60 €
BITTER LEMON SCHWEPES ^{6,8,12}	0,2 l.	2,50 €

BIER

MECKATZER HEFEWEIZEN	0,5 l.	3,50 €
MECKATZER HEFEWEIZEN ALKOHLFREI	0,5 l.	3,50 €
MECKATZER HELLES	0,5 l.	3,50 €
KRISTALLWEIZEN	0,5 l.	3,50 €
MECKATZER WEISS-GOLD PILS	0,33 l.	2,70 €
MECKATZER WEISS-GOLD ALKOHLFREI	0,33 l.	2,70 €
AUGUSTINER EDELSTOFF	0,5 l.	3,50 €
MECKATZER RADLER SÜß	0,33 l.	2,70 €
ZWIEFALTER ENGELE	0,33 l.	2,90 €
KAISER BRAUEREI ROTBIER	0,33 l.	2,90 €

WEINSCHORLE

WEINSCHORLE WEISS MIT RIESLING	0,25 l.	3,50 €
WEINSCHORLE ROSÉ MIT TROLLINGER WEISSHERBST	0,25 l.	3,50 €
WEINSCHORLE ROT MIT TROLLINGER	0,25 l.	3,50 €
PROSECCO SCHORLE	0,25 l.	4,50 €

SCHAUMWEIN

PROSECCO HAUSMARKE	0,1 l.	3,50 €
WINZER SEKT	0,1 l.	4,90 €
KESSLER SEKT BLANC (HOCHGEWÄCHS)	0,1 l.	5,50 €
KESSLER SEKT ROSÉ (HOCHGEWÄCHS)	0,1 l.	5,50 €
CHAMPAGNER HAUSMARKE	0,1 l.	9,00 €

LONGDRINKS

APEROL SPRIZ ₃	0,25 l.	5,90 €
HUGO MIT HOLUNDERSIRUP	0,25 l.	4,90 €
CUBA LIBRE (HAVANA CLUB RUM)	0,33 l.	6,00 €
WHISKY COLA (FOUR ROSES BOURBEN)	0,33 l.	6,00 €
GIN TONIC (BOMBAY SAPPHIRE)	0,33 l.	6,00 €
WODKA LEMON (THREE SIXTY)	0,33 l.	6,00 €

SPIRITUOSEN

GRAPPA 40% Alk.	0,02 l.	3,50 €
PRINZ HIMBEERLA 34% Alk.	0,02 l.	4,00 €
PRINZ NUSSERLA 34% Alk.	0,02 l.	4,50 €
PRINZ MARILLE 34% Alk.	0,02 l.	4,00 €
RAMAZZOTTI	0,02 l.	3,00 €
AVERNA	0,02 l.	3,00 €
WHISKY	0,02 l.	6,00 €

WEINE (KÖNNEN SULFITE ENTHALTEN)

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER DEUTSCHLAND / PFALZ	0,25 l.	4,90 €
WEISSBURGUNDER DEUTSCHLAND / PFALZ	0,25 l.	4,90 €
LUGANA FRATI ITALIEN / VENETIEN	0,25 l.	4,90 €

ROSÉWEIN

TROLLINGER WEISSHERBST DEUTSCHLAND / KERNEN-STETTEN	0,25 l.	4,90 €
GRENACHE ROSÉ SÜDAFRIKA / SWARTLAND	0,25 l.	4,90 €

ROTWEIN

PRIMITIVO ITALIEN / PUGLIA	0,25 l.	4,90 €
TEMPRANILLIO SPANIEN	0,25 l.	4,90 €
PINOTAGE / CABERNET SAUVIGNON SÜDAFRIKA / SWARTLAND	0,25 l.	4,90 €

..... gerne bieten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung entsprechende Weine an.

- Dies werden wir gemeinsam inkl. Kleiner Verkostung aussuchen und auf Ihre Speisen abstimmen. So dass Sie ein perfekt abgestimmtes Menü haben.

- Sprechen Sie uns doch einfach an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

- Bei Catering Veranstaltungen benötigt es in der Regel einen Vor Ort Besichtigung und einer gesonderten Absprache.

Vertragsdaten für Veranstaltungen:

1. Die Dauer eines Aperitifs bei Hochzeiten, welche ab dem Zeitpunkt der Beendigung der Trauung beginnt, liegt bei maximal 1 1/2 Std. pro Hochzeitsgesellschaft. Änderungen etc. müssen über die Gemeinde erfolgen.
2. Bezahlung der Rechnung erfolgt per Überweisung, Rechnungen werden per Email zugestellt und haben ein Zahlungsziel von 8 Tagen. Danach erfolgt ein Mahnlauf.
3. Bestuhlung im DG ist auf max. 50 Stühle über die Gemeinde Rechberghausen fixiert. Eine Änderung etc. muss über die Gemeinde erfolgen und genehmigt werden.
4. Streugut wie Reis, Blumen etc. dürfen nur nach Absprache mit der Gemeinde oder dem Restaurant Team gestreut werden. Reinigungskosten einmalig 50,00 €, sollte es nicht beseitigt werden.
5. Auf dem Terrassen/ Gelände dürfen nur Getränke oder Speisen vom Restaurant verzehrt werden. Andere mitgebrachten Speisen/ Getränke werden nicht geduldet. Nach Voranmeldung im Restaurant dürfen gegen eine Gebühr von 100,00 € Speisen mitgebracht werden. Wenn ein Aperitif einer Hochzeit oder der Gleichen selbstständig und ohne jede weitere Info auf dem Gelände vollzogen wird, berechnen wir einmalig eine Nutzungsgebühr von 300,00 € & stellen es zur Anzeige.
6. **Raummieten werden nur bei einer geschlossenen Gesellschaft berechnet, folgende Preise werden erhoben:**

Raummiete Laden 250,00 €

Geschlossene Gesellschaften sind erst ab einer Personenanzahl von 70 Personen möglich.

- 6.1. Nachzuschläge pro Mitarbeiter/Std. bei Veranstaltungen sind wie folgt gestaffelt.... (berechnet zu jeder angefangenen Stunde)

ab 23:00 Uhr - 03:00 Uhr 60,00 €

(ab 03:00 Uhr - 05:00 Uhr 80,00 €)

(ab 05:00 Uhr - 06:00 Uhr 90,00 €)

- 6.2. Im Restaurant & auf dem Gelände Allgemein dürfen Veranstaltungen nur bis max. 3 Uhr stattfinden. Aufgrund von Guter Nachbarschaft wird dies so eingehalten. Daher bitten wir Sie höflich, es einzuhalten.

7. Stornogebühren für angefallene Kosten, Reservierungen jeglicher Art, fallen an, wenn eine Reservierung wie folgt storniert wird:

bis 7 Tage vor Veranstaltung	80 %
zwischen 1 Woche und 4 Wochen vor Veranstaltung	50 %
vor 4 Wochen	Kostenfrei

8. Die Preise der Getränke und Speisen werden Jährlich an die aktuellen Marktpreise angepasst. Es bedarf keiner Information, sollte es geändert werden.

9. Das Restaurant ist für den Bereich im DG der Mühle in keiner Weise verantwortlich. Nur in den Wintermonaten (Okt.-März)

11. Musik im Außenbereich der Mühle darf bis max. 23:00 Uhr gespielt werden, ab 23:00 Uhr bedarf es einer Genehmigung der Gemeinde. Musik im Gebäude darf bis max. 02:30 Uhr gespielt werden. Dies haben die Musiker/DJ einzuhalten.

12. Das Parken im Hofbereich der Mühle ist nur mit Absprache der Gemeinde Rechberghausen möglich. Dies bedarf einer Genehmigung.

13. Feuerwerk oder andere Pyrotechnik müssen genehmigt werden.

14. Die Personenanzahl, bei jeglicher Art von Feiern, müssen im Restaurant mindestens 1 Woche vor Veranstaltung angegeben werden und aktualisiert werden. Sollte dies nicht geschehen, wird von der angegebenen Personenanzahl ausgegangen und ggf. auch so berechnet.

15. Bei Veranstaltungen werden Weine und Schaumweine nach Flaschenverbrauch berechnet. Hier gelten die aktuellen Flaschenpreise. Änderungen unter Vorbehalt.

16. Nach Ende der Veranstaltung bitten wir den Veranstalter, die Rechnung zu prüfen & zu Unterschreiben. Dies dient zur Absicherung. Sollte der Gastgeber nicht die Prüfung & Unterschrift vollziehen, wird die Rechnung als „korrekt & geprüft,, abgelegt und zugesendet. Siehe 2.

17. Stundenlohn pro Mitarbeiter/ Std. 30,00 €, für Arbeiten, welche nicht im Zusammenhang mit dem Restaurant stehen. Bankettleiter werden mit einem Stundenlohn über 38,00 € berechnet.

Beispiel: Catering - Firmen betreuen ihr Speisenbuffet nicht, das Restaurant Team muss die Aufgabe übernehmen um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

18. Porzellan & Besteck-Pauschale 4,50 € p.P. für die Nutzung, wenn z.B. Catering -Firmen kein Porzellan oder Besteck mit anbieten bzw. dabei haben.
19. Küchennutzung durch Catering- Firmen wird mit 80,00 € (inkl. Strom/Wasser) berechnet
20. Für Fremdspeisen & Fremd- Serviceleistungen übernimmt das Restaurant keinerlei Haftung.
21. Kaffeegedeck Regelung: Kaffeegedeck inkl. Filterkaffee & Tee p.P. 7,00 €, ohne Heissgetränke p.P. 4,00 €. Zusätzlich stellen wir Kuchenteller/ Kuchengabeln und Servietten zur Verfügung.
22. Tischwäsche berechnen wir den Laufenden Meter mit 5,50 €, Servietten p.Stück 2,90 € für die Reinigung. Tischwäsche wird allerdings nur bei extra Buchung gestellt.
23. Das Restaurant Mühlen Scheuer ist von der Haftung ausgeschlossen, wenn durch nicht vorhersehbarer Schäden (Hochwasser, Unwetter, Hitze etc.) oder Krankheit (jeglicher Art) die Veranstaltung nicht ausgeführt werden kann.

Wir sind stets bemüht, für Mitarbeiter- Ersatz oder Ersatz- Location zu sorgen. Ggf. muss ein Ersatztermin, ohne Mehrkosten, gestellt.
24. Für Schäden im Bereich der Mühlen Scheuer (Innen & Aussen), welche Nachweislich durch Gäste verursacht werden, berechnen wir entsprechend den Neuwert bei Gegenständen. Bei Schäden am Gebäude wird ein Fachkundiger Mitarbeiter der Gemeinde hinzugezogen.
25. Bei Catering- Veranstaltungen wird Grundlegend berechnet:

Auf & Abbau 80,00 €

An & Abfahrt pro Km 1,90 € pro Fahrzeug

Mitarbeiter p.Std. 30,00 € über den gesamten Zeitraum der Veranstaltung Ab Start der Veranstaltung bis Ende. Kann entsprechend abgestimmt werden.
27. Für Geschäftspartner wie Floristen; Musiker, DJ etc. Übernehmen wir keinerlei Haftung. Diese müssen vom Veranstalter selbst organisiert werden.