



Buffet Zur Historischen Mühle

Vorspeisen

Blattsalate mit Mühlendressing und Kernen *Gb, I, K*
Hähnchenbrustsalat mit Trauben *D, F, I*
Champignons mit Lorbeer *I*
Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen *F*
Schinken vom Havelländer Schwein
Potsdamer Kartoffelsalat mit Gurke *I*
Rauchlachs mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf- Sauce *C, F, K*

Mühlenbrot und Butter *A, F*

Hauptgänge

Filet vom Schwein *Aa, F, I*
mit Champignon-Weißweinsauce und Grillkartoffeln

Buntes Marktgemüse mit Rapsöl aus der Mühle (Vegan)
Sprossen und Kräutern *I*

Lachsfilet in Weißwein-Dill-Sause *Aa, C, F, I*
mit geschmortem Gurkengemüse

Pasta mit saisonalem Gemüse (Vegan) *Aa, Gh, I*
getrockneten Tomaten, Mandeln und Safran-Orangen-Creme

Dessert

Sahnepudding mit Sauerkirschen *F, I*
Süßer Grieß mit Apfel- Kompott *F*
Frischer Obstsalat

49,00 € pro Person



Italienisches Buffet

Vorspeisen

Antipasti von Champignon, Paprika und Aubergine
Gegrillte Zucchini
Tomate-Mozzarella *F*
Caesar-Salat mit Brotwürfel und Parmesan *C, D, F, K*
Vitello Tonnato und Kapern *C, D, F, K*
Parmaschinken mit Honigmelone

Mühlenbrot und Butter *A, F*

Hauptgänge

Maispoulardenbrust mit Peperonata *Aa, P, I*
und Rosmarinkartoffeln

Pasta mit Garnelen und Meeresfrüchten *Aa, B, F, K*
Oliven, getrocknete Tomate, Knoblauch und Kräutern

Vegetarisch

Gebackene Aubergine *F*
mit Tomatensauce und Mozzarella

Saisonales Pfannengemüse *I*
mit Olivenöl, Kräutern, Pinienkernen und Zitrone

Dessert

Espresso- Creme mit Amarettini (*im Gläschen*) *A, F, D, Gh*
„Torta al cioccolato“ Italienischer Schokoladen- Kuchen *A, F, D*
Italienische Käseauswahl mit Feige, Trauben und Nüssen *F, Gb, Gh, Gf*
Frisch geschnittenes Obst

53,00 € pro Person



Festtags-Buffer

Vorspeisen

Gebeizter Lachs und Räucherfisch *C, K, I*
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce
Rosa Kalbsrücken und Forellencreme, Frisé *C, D, F, I*
Parmaschinken mit Honigmelone
Champignons mit Lorbeer *I*
Blattsalate, marinierte Tomate, Gurke und Karotte *D, E, F, I*
mit hausgemachtem Mühlendressing

Mühlenbrot und Butter *A, D*

Hauptgerichte

Rinderfilet *Aa, F, I, P*
mit Champignon- Weißweinsauce und gebackene Kartoffeln

Brust von der Brandenburger Maispoularde
mit Ananas- Mango- Chutney und Radicchio

Havelzander und Garnelen *B, C, F, I*
mit Peperonata und buntem Reis

Vegetarisch

Pasta mit geschmorten Kirschtomaten *Aa, F, I*
Rucola, Mozzarella, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

Auswahl an frischen saisonalen Gemüsen *I*
mit Petersilie, Zitrone und Olivenöl

Dessert

Weich und Schnittkäse mit Trauben und Tessiner Feigensenf *F, K, Gb*
Mousse von heller und dunkler Schokolade *A, D, F*
Frische geschnittene Früchte
Rübli-Kuchen *A, D, F*

65,00 € pro Person



Zusatzstoffe/Allergene

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff,

(3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacks-verstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Süßungsmittel, (7) enthält eine Phenylalaninquelle, (8) mit Nitrit-Pökelsalz, (9) mit Nitrat, (10) mit Stabilisator,

(11) geschwefelt, (12) geschwärzt, (13) gewachst,

(14) koffeinhaltig, (15) Chinin haltig

(A) glutenhaltige Getreide, Aa Weizen, Ab Hafer,

Ac Roggen, Ad Gerste, Ae Dinkel, Af Kamut,

(B) Krebstiere, (C) Fisch, (D) Eier, (E) Soja, (F) Milch / Laktose, (G) Schalenfrüchte, Ga Haselnüsse,

Gb Walnüsse, Gc Pecannüsse, Gd Paranüsse,

Ge Macadamia-/Queensland-Nüsse, Gf Kaschunüsse, Gg Pistazien, Gh Mandeln (H) Erdnüsse, (I)

Sellerie, (K) Senf, (L) Sesam, (M) Weichtiere, (O) Lupinen,

(P) Schwefeldioxid und Sulphit