



*Bankett & Private Dining*

WEIHNACHTSFEIER  
FIRMENFEIER  
SOMMERFEST  
TAUFE | EINSCHULUNG  
GEBURTSTAGSFEIER  
HOCHZEIT

*Bankett & Private Dining*

---

Egal zu welchem Anlass, seien Sie unser Gast und lassen sich, ab einer Gruppe von 8 bis 90 Personen, in unserem Bankett & Private Dining Bereich von uns verwöhnen!

**Haben Sie besondere Wünsche?  
Kein Problem, sprechen Sie uns an!**

Telefon: 040 / 22 86 49 48 | [bankett@pulvermuehle.eu](mailto:bankett@pulvermuehle.eu)

---

# Unser Basis Pulvermühlen-Menü

Unsere Menüs gelten ab **8 Personen**. Gültig bis 31.12.2018



## Vorspeisenvariation **PULVERMÜHLE**

z.B. Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella | Ziegenkäse mit Ahornhonig  
luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken  
8,50 €



## Gebratene Poulardenbrust mit **Dukkah gewürzt**

Wokgemüse | Portweinjus | Kräuterrisotto  
11,50 €



## Dessertvariation **Pulvermühle**

z.B. hausgemachtes Eis | Panna Cotta | Crème Brûlée | Tiramisu  
8,50 €



p.P. 28,50 €

### **Optional dazu buchbar:**

Kleines Süppchen in Cappuccino-Tasse serviert  
ab p.P. 3,50 €

Bitte beachten Sie, dass wir, sobald Sie sich für ein Gericht abweichend von unserem Basis-Menü entscheiden, für unsere Poulardenbrust den á la Carte Preis von 19,50 € berechnen!

#### Wichtige Informationen!

Bitte beachten Sie, dass Sie pro Veranstaltung nur aus **3 Hauptgängen** der unterschiedlichen Menüs wählen können.

Wir benötigen 14 Tage vor dem Tag der Veranstaltung eine verbindliche Auftragsbestätigung, ansonsten verfällt Ihre Reservierung.

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte verbindlich 5 Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.

Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

Von 24:00 Uhr - 2:00 Uhr fällt zusätzlich ein Nachtzuschlag von 150,00 €/h an.

Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 250,00 €/h.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 350,00 €/h.

# Unser Pulvermühlen-Menü

Unsere Menüs gelten ab **8 Personen**. Gültig bis 31.12.2018



## Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE

z.B. Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella | Ziegenkäse mit Ahornhonig  
luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken  
p.P. 8,50 €



## Gebratene Poulardenbrust mit Dukkah gewürzt

Wokgemüse | Portweinjus | Kräuterrisotto  
19,50 €



## Dessertvariation Pulvermühle

z.B. hausgemachtes Eis | Panna Cotta | Crème Brûlée | Tiramisu  
8,50 €



p.P. 36,50 €

### Wichtige Informationen!

Bitte beachten Sie, dass Sie pro Veranstaltung nur aus **3 Hauptgängen**  
der unterschiedlichen Menüs wählen können.

Wir benötigen 14 Tage vor dem Tag der Veranstaltung eine verbindliche Auftragsbestätigung,  
ansonsten verfällt Ihre Reservierung.

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte verbindlich 5 Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.

Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

Von 24:00 Uhr - 2:00 Uhr fällt zusätzlich ein Nachtzuschlag von 150,00 €/h an.

Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 250,00 €/h.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 350,00 €/h.

# Menüempfehlung

Unsere Menüs gelten ab **8 Personen**. Gültig bis 31.12.2018



## Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE

z.B. Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella | Ziegenkäse mit Ahornhonig  
luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken  
p.P. 8,50 €



## Ziegenkäseravioli

Kräutersahnesauce | Pinienkerne  
14,50 €



## Dessertvariation Pulvermühle

z.B. hausgemachtes Eis | Panna Cotta | Crème Brûlée | Tiramisu  
8,50 €



p.P. 31,50 €

### Wichtige Informationen!

Bitte beachten Sie, dass Sie pro Veranstaltung nur aus **3 Hauptgängen**  
der unterschiedlichen Menüs wählen können.

Wir benötigen 14 Tage vor dem Tag der Veranstaltung eine verbindliche Auftragsbestätigung,  
ansonsten verfällt Ihre Reservierung.

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte verbindlich 5 Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.

Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

Von 24:00 Uhr - 2:00 Uhr fällt zusätzlich ein Nachzuschlag von 150,00 €/h an.

Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachzuschlag von 250,00 €/h.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachzuschlag von 350,00 €/h.

# Menüempfehlung

Unsere Menüs gelten ab **8 Personen**. Gültig bis 31.12.2018



## Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE

z.B. Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella | Ziegenkäse mit Ahornhonig  
luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken  
p.P. 8,50 €



## Lachsfilet

Schwarzer Reis | rote Currysauce | grüne Spargelspitzen | Kirschtomaten  
23,50 €



## Dessertvariation Pulvermühle

z.B. hausgemachtes Eis | Panna Cotta | Crème Brûlée | Tiramisu  
8,50 €



p.P. 40,50 €

### Wichtige Informationen!

Bitte beachten Sie, dass Sie pro Veranstaltung nur aus **3 Hauptgängen**  
der unterschiedlichen Menüs wählen können.

Wir benötigen 14 Tage vor dem Tag der Veranstaltung eine verbindliche Auftragsbestätigung,  
ansonsten verfällt Ihre Reservierung.

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte verbindlich 5 Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.

Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

Von 24:00 Uhr - 2:00 Uhr fällt zusätzlich ein Nachzuschlag von 150,00 €/h an.

Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachzuschlag von 250,00 €/h.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachzuschlag von 350,00 €/h.

# Menüempfehlung

Unsere Menüs gelten ab **8 Personen**. Gültig bis 31.12.2018



## Vorspeisenvariation **PULVERMÜHLE**

z.B. Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella | Ziegenkäse mit Ahornhonig  
luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken  
p.P. 8,50 €



## Filetsteak medium gebraten

Rosmarinkartoffeln | Sauce Bernaise  
28,00 €



## Dessertvariation Pulvermühle

z.B. hausgemachtes Eis | Panna Cotta | Crème Brûlée | Tiramisu  
8,50 €



p.P. 45,00 €

### Wichtige Informationen!

Bitte beachten Sie, dass Sie pro Veranstaltung nur aus **3 Hauptgängen**  
der unterschiedlichen Menüs wählen können.

Wir benötigen 14 Tage vor dem Tag der Veranstaltung eine verbindliche Auftragsbestätigung,  
ansonsten verfällt Ihre Reservierung.

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte verbindlich 5 Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.

Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

Von 24:00 Uhr - 2:00 Uhr fällt zusätzlich ein Nachtzuschlag von 150,00 €/h an.

Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 250,00 €/h.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 350,00 €/h.

# Menüempfehlung zur Vorweihnachtszeit

Unsere Menüs gelten ab **8 Personen**. Gültig bis 31.12.2018



## **Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE**

z.B. Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella | Ziegenkäse mit Ahornhonig  
luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken  
p.P. 8,50 €



## **Portion Grünkohl**

Kochwurst | gegrilltes Kassler | Röstkartoffeln  
18,50 €



## **Dessertvariation Pulvermühle**

z.B. hausgemachtes Eis | Panna Cotta | Crème Brûlée | Tiramisu  
8,50 €



p.P. 35,50 €

### Wichtige Informationen!

Bitte beachten Sie, dass Sie pro Veranstaltung nur aus **3 Hauptgängen**  
der unterschiedlichen Menüs wählen können.

Wir benötigen 14 Tage vor dem Tag der Veranstaltung eine verbindliche Auftragsbestätigung,  
ansonsten verfällt Ihre Reservierung.

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte verbindlich 5 Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.

Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

Von 24:00 Uhr - 2:00 Uhr fällt zusätzlich ein Nachtzuschlag von 150,00 €/h an.

Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 250,00 €/h.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 350,00 €/h.

# Menüempfehlungen zur Weihnachtszeit

Unsere Menüs gelten ab **8 Personen**. Gültig bis 31.12.2018



## Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE

z.B. Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella | Ziegenkäse mit Ahornhonig  
luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken  
p.P. 8,50 €



## Wildragout

Preiselbeersauce | Creme Fraîche | hausgemachte Spätzle  
19,50 €



## Dessertvariation Pulvermühle

z.B. hausgemachtes Eis | Panna Cotta | Crème Brûlée | Tiramisu  
8,50 €



p.P. 36,50 €

### Wichtige Informationen!

Bitte beachten Sie, dass Sie pro Veranstaltung nur aus **3 Hauptgängen**  
der unterschiedlichen Menüs wählen können.

Wir benötigen 14 Tage vor dem Tag der Veranstaltung eine verbindliche Auftragsbestätigung,  
ansonsten verfällt Ihre Reservierung.

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte verbindlich 5 Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.

Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

Von 24:00 Uhr - 2:00 Uhr fällt zusätzlich ein Nachzuschlag von 150,00 €/h an.

Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachzuschlag von 250,00 €/h.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachzuschlag von 350,00 €/h.



# Menüempfehlungen zur Weihnachtszeit

Unsere Menüs gelten ab **8 Personen**. Gültig bis 31.12.2018



## Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE

z.B. Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella | Ziegenkäse mit Ahornhonig  
luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken  
p.P. 8,50 €



## Halbe gebratene Vierländer Ente – mit Honig glaciert –

Entensauce | Apfelrotkohl | Mandelplätzchen

24,50 €



## Dessertvariation Pulvermühle

z.B. hausgemachtes Eis | Panna Cotta | Crème Brûlée | Tiramisu  
8,50 €



p.P. 41,50 €

### Wichtige Informationen!

Bitte beachten Sie, dass Sie pro Veranstaltung nur aus **3 Hauptgängen**  
der unterschiedlichen Menüs wählen können.

Wir benötigen 14 Tage vor dem Tag der Veranstaltung eine verbindliche Auftragsbestätigung,  
ansonsten verfällt Ihre Reservierung.

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte verbindlich 5 Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.

Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

Von 24:00 Uhr - 2:00 Uhr fällt zusätzlich ein Nachtzuschlag von 150,00 €/h an.

Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 250,00 €/h.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 350,00 €/h.

# Pulvermühlen Leckereien

## KALT

Balsamicotomaten mit süß-saurem Broccoli im Parmesankörbchen  
3,50 €

Polentaplätzchen mit Schafskäsecreme & Johannisbeeren  
3,50 €

Crepinette vom Räucherlachs mit seinem Kaviar  
4,50 €

Matjestartar in der Minikartoffel auf Apfeldip  
4,50 €

---

## WARM

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit Croutons  
(Herbst bis Frühjahr)  
5,50 €

---

Gebratene Jacobsmuschel auf Gemüseragout und frittiertem Ruccola  
6,50 €

Garnele im Kartoffelmantel in Pflaumen-Apfelchutney  
6,50 €

Yokitorispieß mit süß saurer Chilisauce  
6,50 €

Krusteln vom Strauß im Wan-Tan-Igel mit Tomaten-Himbeerketchup  
6,50 €

---

Hirschrücklollie im Kräutermantel mit Preiselbeeren  
8,50 €

Rindermedaillons am Zitronengrasspieß mit Teryakisauce, Kapuzinerblüte  
8,50 €

Lammmedaillon mit Nusskruste am Stiehl mit Balsamico-Berglinsen  
8,50 €

Tranche von der Entenbrust auf Glasnudel-Wokgemüse  
8,50 €

---

Blauschimmelkäse in der Feige  
4,50 €

---

**Bitte akzeptieren Sie, dass wir Ihnen die PULVERMÜHLEN-Leckereien ab 24 Portionen pro Sorte anbieten können!**

Wichtige Informationen! Gültig bis 31.12.2018

Wir benötigen 14 Tage vor dem Tag der Veranstaltung eine verbindliche Auftragsbestätigung, ansonsten verfällt Ihre Reservierung. Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte verbindlich 5 Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.

Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

Von 24:00 Uhr - 2:00 Uhr fällt zusätzlich ein Nachtzuschlag von 150,00 €/h an.

Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 250,00 €/h.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 350,00 €/h.

040 / 22 86 49 48 | bankett@pulvermuehle.eu  
www.pulvermuehle.eu

# Unser Pulvermühlen Terrinen-Menü

Unsere Menüs gelten ab **8 Personen**. Gültig bis 31.12.2018

## **Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE**

z.B. Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella | Ziegenkäse mit Ahornhonig  
luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken  
p.P. **8,50 €**

...

## **Wählen Sie eines unserer Terrinengerichten:**

Je Terrine ab 8 Personen

Geschnetzeltes vom Truthahn mit Paprika & Champignons  
p.P. **14,50 €**

oder

Pikantes Rindercurry mit Ingwer in Kokosmilch  
p.P. **14,50 €**

oder

Buntes asiatisches Wokgemüse  
p.P. **14,50 €**

oder

Fischfilet süß/sauer  
p.P. **14,50 €**

Zu allen Terrinengerichten wird duftender Basmatireis serviert.

...

## **PULVERMÜHLE Dessertvariationen**

z.B. hausgemachtes Eis | Panna Cotta | Crème Brûlée | Tiramisu  
p.P. **8,50 €**

p.P. **31,50 €**

### **Wichtige Informationen!**

Wir benötigen 14 Tage vor dem Tag der Veranstaltung eine verbindliche Auftragsbestätigung, ansonsten verfällt Ihre Reservierung. Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte verbindlich 5 Werktage vor dem Veranstaltungstag mit.

Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

Von 24:00 Uhr - 2:00 Uhr fällt zusätzlich ein Nachtzuschlag von 150,00 €/h an.

Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 250,00 €/h.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 350,00 €/h.

# Getränkepauschale

Gültig bis 31.12.2018

## Passionssecco

Maracujasaft | Secco | frische Passionsfrucht  
mit & ohne Alkohol

...

## Selters Classic oder Selters still

...

## König Pilsener & Softgetränke

...

## Grauburgunder

QbA Markus Pfaffmann  
Intensive Aromen, die von feiner Mineralität begleitet werden.

...

## Cabernet Sauvignon

MAN Family Wines South Africa  
Herrliche Fruchtfülle und Struktur, feine Aromen von Johannisbeergelee

...

## Kaffee- & Teespezialitäten

...

## Longdrinks

Tanqueray Gin, Bulleit Bourbon, Pampero Rum, Smirnoff Vodka, Pulvermule

### Getränkepauschale exkl. Longdrinks ❖

**3h** Getränkepauschale 19,50 € p.P.

**4h** Getränkepauschale 24,50 € p.P.

**5h** Getränkepauschale 29,50 € p.P.

KINDER 3h 9,50 € p.K. je weitere h 5,00 €

### Getränkepauschale inkl. Longdrinks

**3h** Getränkepauschale 29,50 € p.P.

**4h** Getränkepauschale 34,50 € p.P.

**5h** Getränkepauschale 39,50 € p.P.

**Longdrinks:** Tanqueray Gin Tonic, Bulleit Bourbon Cola,  
Pampero Rum Cola, Smirnoff Vodka Energy, Pulvermule

## Nach Ablauf der vereinbarten Getränkepauschalenzzeit, werden die Getränke á la carte abgerechnet.

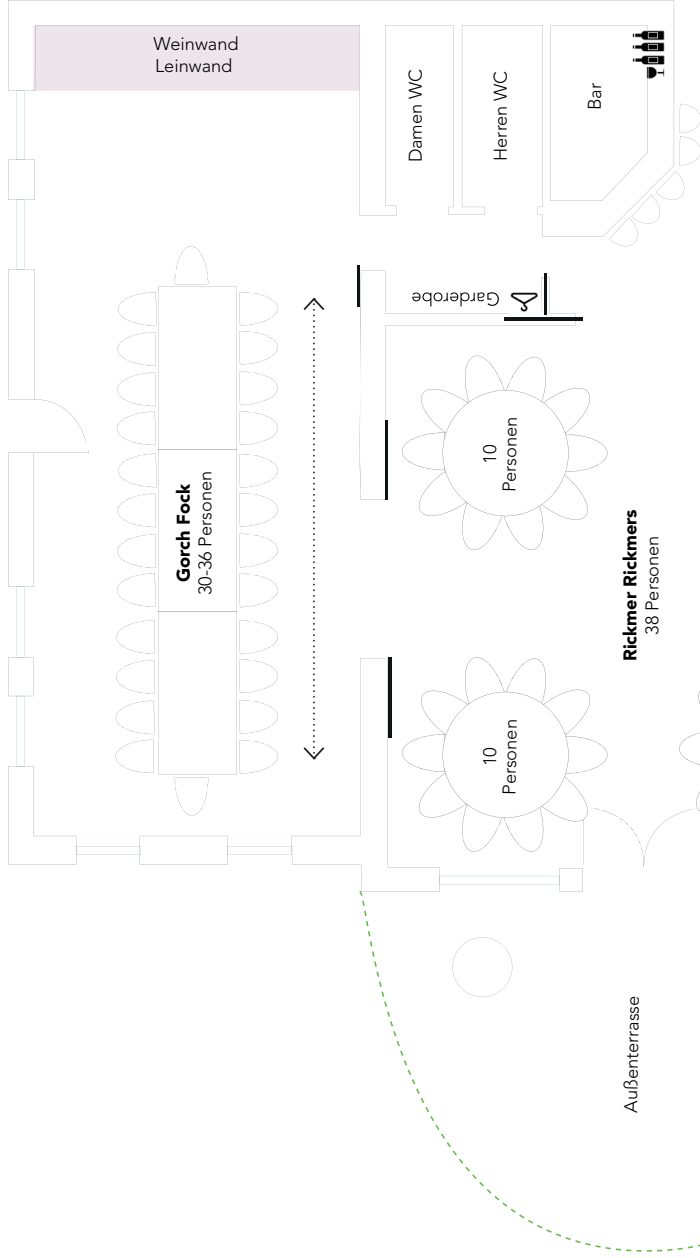
Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

Von 24:00 Uhr - 2:00 Uhr fällt zusätzlich ein Nachtzuschlag von 150,00 €/h an.

Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 250,00 €/h.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir zusätzlich einen Nachtzuschlag von 350,00 €/h.



Fiete	8	Personen
Cap San Diego	10	Personen
Rickmer Rickmers	38	Personen
Gorch Fock	26-30	Personen

