



Bankett & Private Dining WEIHNACHTSFEIER *Bankett & Private Dining*
FIRMENFEIER
SOMMERFEST
TAUFE | EINSCHULUNG
GEBURTSTAGSFEIER
HOCHZEIT

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

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.

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 Getränkepauschalenzeit, werden die Getränke á la carte abgerechnet.

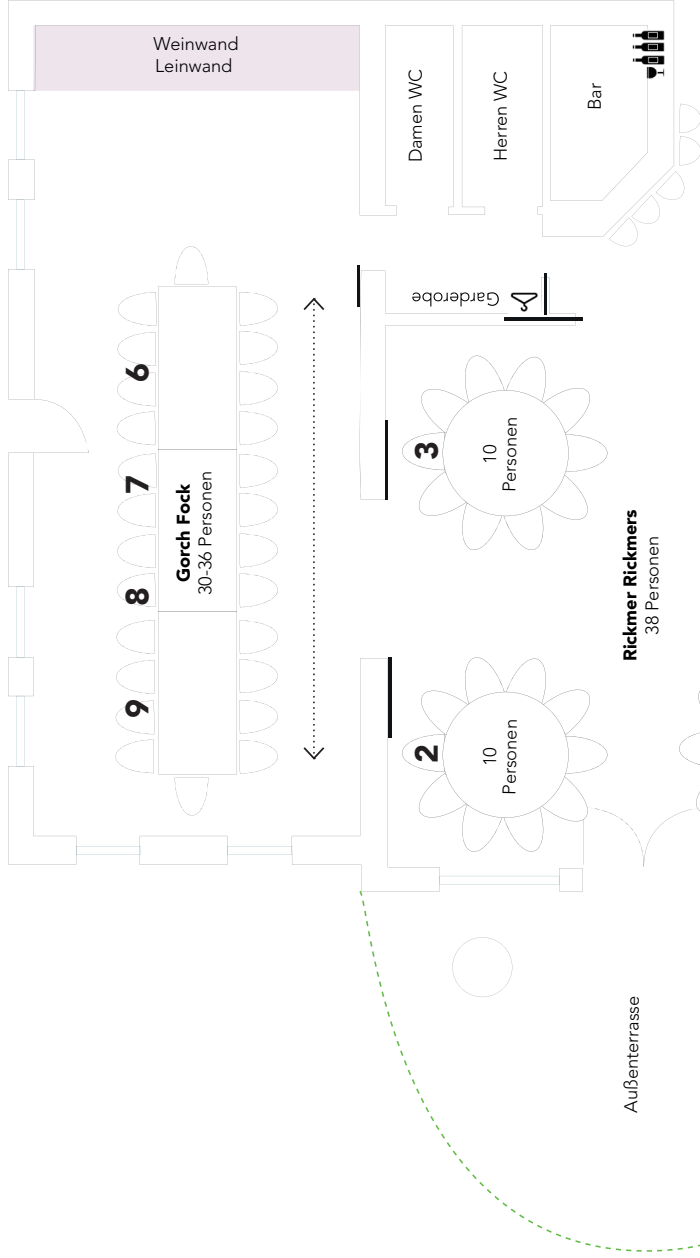
Wir berechnen eine Servicepauschale pro Gast von 4,00 €.

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

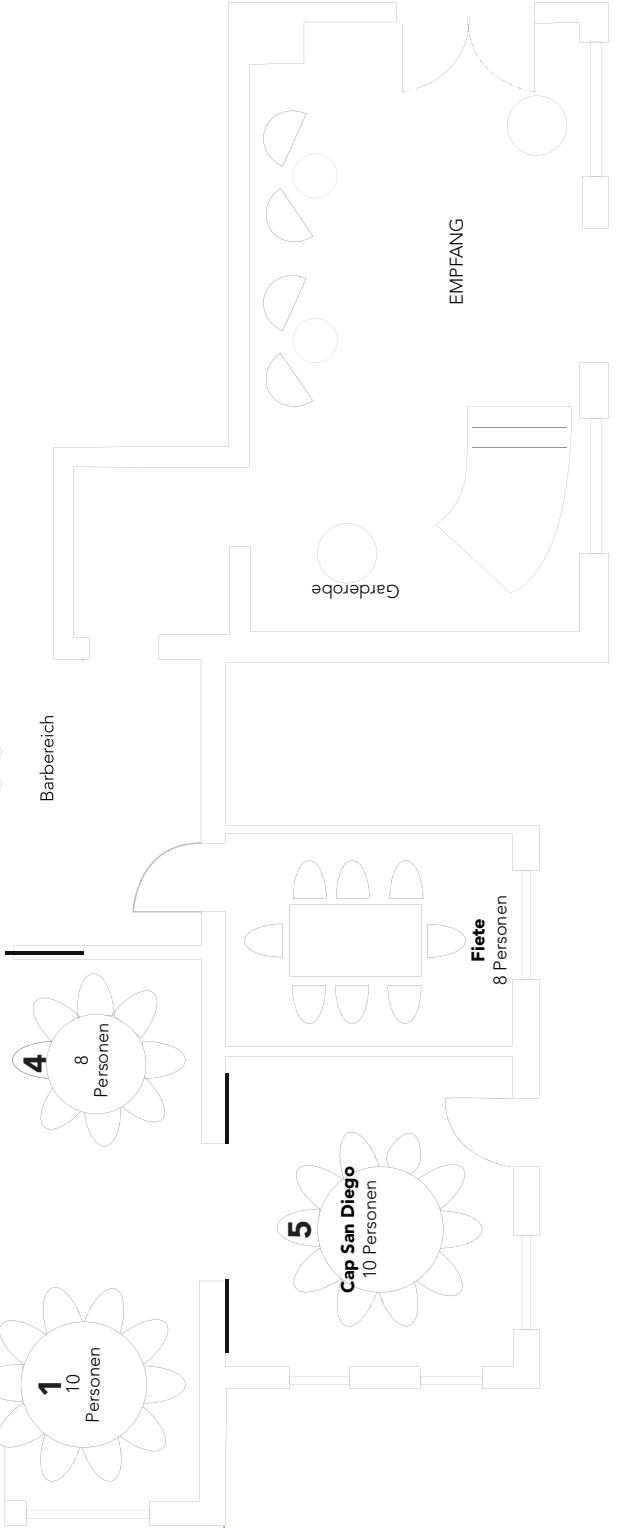
Unser Bankettbereich schließt regulär um 2:00 Uhr.

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



RESTAURANTBEREICH

