



Herzlich Willkommen im Braugasthaus Mühlengrund.

Unser Haus ist neben unserem Restaurantbetrieb insbesondere auch auf das Ausrichten von Veranstaltungen spezialisiert. Sie möchten Ihren Geburtstag, eine Taufe oder Ihre Hochzeit in einem besonderen Ambiente feiern? Da ist unser Haus genau die richtige Adresse für Sie.

Wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten einen Überblick zu unseren Angeboten präsentieren zu dürfen.

Gern beraten wir Sie noch ausführlicher in einem persönlichen Gespräch und gehen auf Ihre individuellen Wünsche und Fragen ein, damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Aufgrund der aktuellen Lage, bieten wir keine Buffets an, sondern servieren alles am Tisch

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Mühlengrund-Team

Wienhausen, 01.01.2021

VEGETARIA

Warmes:

Grünkernauflauf mit Gemüse und Käse überbacken

Sahniger Kartoffelauflauf

Reispfanne mit Curry

Kaltes:

Große Salatplatte mit Biosprossen und Hausdressing

Blanchierter Blumenkohl mit Schmant - Knobi - sauce

Mariniertes Gemüse (Zucchini, Champignons)

Sour Creme

Internationale Käsesorten

Verschiedene Brotsorten. Brötchen, Butter

Hausgemachte Zitronencreme

Waldbeersauce

pro Person 24.90 €

BRAUMEISTER

Warmes:

- Saftiger Krustenbraten mit Dunkelbiersauce
 - Krautnudeln
- Kartoffelspalten aus dem Backofen

Kaltes:

- Frische Salate der Saison
mit Sonnenblumenkernen und Hausdressing
- Platte mit hausgeschlachteten Wurstspezialitäten
 - Sülze mit Frischkräuterremoulade
 - Bierradi
 - Sonnenblumen - Bierbrot
- Vollkorn -Bier - Stangen, Butter, Griebenschmalz, Eingelegter Harzer Roller

Dessert:

- Eistorte mit Malzlikörsauce

pro Person 28.50 €

KLASSIK

Warmes:

Hähnchenfilets auf Champignonrahm

Frisches Lachsfilet auf Gemüsebett

Sahniger Kartoffelauflauf mit Blattspinat und Käse überbacken

Kaltes:

Große Fischplatte mit Lachs, Forelle, Makrele, Scampis

Zarte Schweinefiletmedaillons mit Cernes und frischen Früchten
ausgarniert

Frische Salate mit Hausdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Mozzarellakäse und Tonntenscheiben mit Olivenöl und frischem
Basilikum

Avocadospalten mit Senfrahmsauce und krossern Speck

Verschiedene Brotsorten und Brötchen, Butter

Internationale Käsesorten

Dessert:

Schneewittchenspeise, geschichtet mit Himbeeren, Baiser...

pro Person 29.90 €

ALPENLAND

Warmes :

- * Tiroler G'röstl
- * Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- * Leberkäse mit süßem Senf
- * Spätzle
- * Dunkelbier-Pilzrahmsauce

Kaltes:

- * Österreichischer Kartoffelsalat
- * Schweizer Wurstsalat
- * Zarte Blattsalate mit knusprigem Speck
- * "Obazda"
- * Heißgeräucherter Speck in Frühlingszwiebel-Marinade
- * Brotkorb mit Brez'n
- * Butter, Schmalz

Dessert:

- * Bayerisch' Cremen mit Holundersauce

pro Person 32,50 €

SOMMERLICH

Kaltes:

Antipasti
Gratinierter Ziegenkäse / Ruccola
Bunter Tomatensalat / Büffelmozzarella
Brotkorb / 3er Dips

Warmes:

Gegrillte Hähnchenbrust / Ratatouille
BBQ Rippchen / Rosmarinkartoffeln
Zander / Beluga Linsen Gemüse / Weißweinsauce

Dessert:

Panna Cotta / Erdbeeren
Mango Sorbet / Blaubeeren

pro Person 32.50 €

BAVARIA

Kaltes:

Frische Salate der Saison / Hausdressing
Obazda / Radi & Brezn
Schlachte-platte / Bierbaguette

Warmes:

Rostbratwürstchen / Sauerkraut
Schweinebraten aus dem Ofen
Landhaus-Schnitzel und Kräuterkartoffeln
Weißwurst mit süßem Senf

Dessert:

Rote Grütze
Knusper Beeren Trifle

pro Person 34.00 €

ITALIA

Warmes:

- Kleine Schnitzel auf Gorgonzolasauce
- Filet von Butterfisch mit Ruccolapesto
 - Bandnudeln in Oliven-Knobi-Öl
 - Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
- Spaghetti mit frischen Feigen und Parmaschinken in Safransauce

Kaltes:

- Italienischer Mozzarella mit Tomate
- "Antipastiplatte", eingelegtes Gemüse (Auberginen, Paprika,...)
 - "Carpaccio vom Rinderfilet
 - Parmaschinken mit Honigmelone
 - Italienische Käsesorten mit Früchten
- Zarte Scheiben vom Schweinefilet mit Thunfischsauce, Kapern und Zitronenfilets
 - Brotkorb

Dessert:

- Tiramisu
- Mascaponecreme mit frischem Obstsalat

pro Person 35,90 €

VIVA ESPAÑA

Warmes :

Hähnchenfilets in Knoblauchrahmsauce

Fischfilet mit Serranoschinken in Tomaten-Sahne-Sauce

Spanische Kartoffeln aus dem Ofen

Tortilla

Würfel von geröstetem Knoblauchbrot mit Serranoschinken

Kaltes:

Datteln im Speckmantel

Mettbällchen in Knoblauchsauce

Carpaccio vom Thunfisch mit Petersilienpesto

Salat vom Pulpo mit Paprika und Seegras

Frische Salate

Spanischer Kartoffelsalat

Käseplatte

Dessert:

Crema Catalan

pro Person 36,50 €

HOCHZEIT

Warmes:

„Wienhäuser Hochzeitssuppe“

Hochzeitsbraten nach Art des Hauses

Hähnchenfilets mit Ruccola, Kirschtontaten und Limettensauce

Nudeln „Farfalle“

Frisches Gemüse vom Wochenmarkt

Hochzeitskartoffeln in Petersilienbutter

Kaltes:

Italienischer Mozzarella mit Tomatenscheiben und Pesto

Melonenschiffchen mit Schinken

Frische Salate mit Hausdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Reichhaltige Fischplatte

Internationale Käsesorten mit Früchten aus garniert

Brotkorb, Butter

Dessert:

Rote Grütze & Vanillesauce

pro Person 38.50 €

CELLER LAND

Warmes:

"Schäferschmaus", deftiger Auflauf aus Lammfleisch, Wirsing und Kartoffeln, mit Schafskäse überbacken

Zander im Speckmantel"- zartes Filet vom Zander in Speck gewickelt auf Tomaten-Sahne-Sauce

Knusprige Rippchen mit Heidehonig gebacken

Rosmarinkartoffeln

Kaltes:

Räucheraal und Forelle mit Sahnemeerrettich

Hechtterrine an grüner Kräutersauce

Bauernsalat mit Schafskäse

Ausgewählte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing

Käsespezialitäten mit Früchten garniert

Lammcarpaccio mit Lauchzwiebelmarinade

Dessert:

Wienhäuser Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit gerösteten Mandeln

pro Person 39,90 €

SPECIAL KARTE FÜR GRUPPEN

Celler Rohe Roulade / frischer Salat / Bratkartoffeln
dazu geröstetes Bierbaguette & Butter

(Ab 8 Personen)

pro Person 25,00 €

Mühlengrund Brauhaus Tapas

*Mühlengrund-Klassiker „von allem etwas“ in verschiedenen Tonschalen

(ab 10 Personen)

pro Person 29,00 €

FINGERFOOD

Knabbermix auf den Tischen

pro Person 1,50 €

Fingerfood „Rustikal“

- o Minipizzen à la Mühlengrund
- o Minifrikadellen
- o belegte Brote / Canapés

pro Person 6,50 €

Fingerfood „Vegi“

- o Gemüsesticks und Dip
- o Tomate-Mozzarella
- o Miniwraps

pro Person 5,50€

Fingerfood „VIP“

- o Tempura Garnelen
- o saisonales Süppchen
- o Datteln im Speckmantel

pro Person 8,50 €

PAUSCHALE FÜR KAFFEE & KUCHEN

Kaffeepauschale "Klein"

Heißgetränke	Kaffee & Tee
Kaltgetränke	Wasser & Säfte
Kuchen	2 Sorten Blechkuchen

pro Person 14,90 €

Kaffeepauschale "Groß"

Heißgetränke	Kaffee & Tee + Kaffeespezialitäten
Kaltgetränke	Wasser, Säfte, Softdrinks
Kuchen	2 Sorten Blechkuchen nach Absprache
zusätzlich	belegte halbe Brötchen

pro Person 19,90 €

*alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet

TAGUNGSPAUSCHALEN

Tagungspauschale "Klein"

Zur Begrüßung	Kaffee, Tee, Mineralwasser
Zur Pause	belegte halbe Brötchen
Zum Mittagessen	Zweigangmenü nach Wahl unseres Küchenchefs
Zur Pause	frischer Trockenkuchen

pro Person 32,90 €

(ab 8 Teilnehmern)

* Getränke zum Mittagessen werden separat berechnet

Tagungspauschale "Mittel"

Zur Begrüßung	Orangen-und Apfelsaft, süße Kleinigkeiten
Zur Pause	belegte Sandwiches oder Brötchen
Zum Mittagessen	Zweigangmenü oder Lunch-Büffet
Zur Pause	frischer Trockenkuchen und frisches Obst

pro Person 37,90 €

(ab 10 Teilnehmern)

* Getränke zum Mittagessen werden separat berechnet

Tagungspauschale „Groß“

Zur Begrüßung für alle Teilnehmer sind unbegrenzt Apfel-, Orangen- und Rhabarbersaft, Studentenfutter und süße Kleinigkeiten verfügbar

Zur Pause belegte Sandwiches und Brötchen, Croissants

Zum Mittagessen Dreigangmenü oder Lunch-Büffet

Zur Pause frischer Trockenkuchen, frisches Obst

pro Person 42,90 €

(ab 10 Teilnehmern)

* Getränke zum Mittagessen werden separat berechnet

Mittagessen im Menü oder Lunch-Buffer?

Aufgrund der aktuellen Situation bitten wir um Verständnis, dass wir aktuell kein Buffet anbieten können.

Zwei- oder Dreigangmenü :

Unser Küchenchef bereitet täglich frisch unsere Mühlengrund-Klassiker für Sie vor. In der Regel starten wir mit einer Suppe vorweg, zum Hauptgang zaubern wir einen Mix aus unserer aktuellen Karte und zum Abschluss gibt´s eine süße Überraschung.

Ein Tag vor Beginn der Tagung geben wir Ihnen das Menü bekannt. Natürlich können wir auch individuell für Sie ein Angebot erstellen nach Ihren Wünschen.

*Bein der Wahl Zweigangmenü entscheiden Sie, ob Sie lieber eine Vor- oder Nachspeise wünschen.

**Unsere Tagungspreise sind netto Preise.

Alternativ können auch Gruppen mit weniger als acht Personen unsere Räumlichkeiten mieten, mit Selbstverpflegung und durch Bezahlung einer Raummiete.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Begrüßung

- Empfang mit Sekt

Essen

- 1 Weiß-Wein & 1 Rot-Wein (Auswahl durch den Mühlengrund)
- „Wienhäuser Naturtyp“: Hell und Dunkel
- alkoholfreie Getränke (Softdrinks, Säfte, Wasser)

Getränkepauschale „Klein“ pro Person 35,90 €

Begrüßung

- Empfang mit Prosecco oder Sekt und Orangensaft

Essen

- Montepulciano und Chardonnay Weingut Mezzadro aus Italien
- „Wienhäuser Naturtyp“: Hell und Dunkel
- alkoholfreie Getränke (Softdrinks, Säfte, Wasser)
- Filterkaffee satt

Party

- 2 ausgewählte Spirituosen für Longdrinks
- 3 ausgewählte Schnäpse

Getränkepauschale „Mittel“ pro Person 43,90 €

Begrüßung

- Empfang mit Lillet Wildberry, Aperol Spritz und Hugo oder mit Champagner (Moët)

Essen

- Spätburgunder, Scheurebe Weingut Ziegler aus der Pfalz
- auf Wunsch auch Rosewein vom Weingut von Buhl aus der Pfalz
- „Wienhäuser Naturtyp“: Hell und Dunkel
- alkoholfreie Getränke (Softdrinks, Säfte, Wasser)
- Kaffeespezialitäten und Filterkaffee

Party

- 4 ausgewählte Spirituosen für Longdrinks
- 5 ausgewählte Schnäpse

Getränkepauschale „VIP“ pro Person 61,90 €