



WASSERMÜ
Heiligenthal

**Ihre Bankettmappe
2026**



**Hotel &
Restaurant, Mühlensaal, Wintergarten,
Terrasse, Standesamt & Kapelle.**

AKZENT
-HOTELS-

Wassermühle Heiligenthal Zackariat OHG
Tel.: 04135 82250
mail@wassermuehle-heiligenthal.de

AKZENT
-HOTELS-

Heiligenthal 41,70

Heiligenthaler Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Knackige Salatplatte mit „French Dressing“

Saftiger Schweinebraten mit
feiner Rahmsoße, großer Gemüseauswahl, frischen Champignons,
Heidekartoffeln und knusprigen Kroketten

Cremige Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen
und geschlagener Sahne bunt garniert

Westergellersen 43,20

Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“
mit viel Einlage

Saftiger Schweine- und würziger Rinderbraten mit feiner
Rahmsoße, frischen Champignons, großer Gemüseauswahl,
gebutterten Heidekartoffeln und Herzoginkartoffeln

Cremige Vanilleeisbombe mit Feuerzauber und heißen Kirschen

Kirchgellersen 41,90

Pikante Kürbiscremesuppe aus
regionalem Anbau (saisonal)

Zarte Schweinelendchen im Ganzen gebraten an
feuriger Pfefferrahmsoße, mit frischen Champignons,
großer Gemüseauswahl und Gratin- Kartoffeln

Erfrischender Obstsalat mit Vanilleeisbombe und
Feuerzauber

Reppenstedt 43,90

Hausgemachte Avocado- Creme mit (und ohne) Tiefseekrabben
und Sahnehäubchen

Schweinelendchen Wellington im Blätterteigmantel auf dem Teller serviert,
mit Sauce Hollandaise, feiner Rahmsoße, Grilltomaten,
frischen Champignons, Speckbohnenröllchen,
knusprigen Krokette und Heidekartoffeln

Luftige Karamellcreme mit Sahnetupfer und
frischen Früchten in der großen Schale

Dachtmissen 58,10

Knusprig gebratene Entenbrust auf Orangensoße,
mit Waldorfsalat und Fleuron

Leichtes Karotten- Ingwersüppchen mit
Sahnehäubchen

Saftiger Krustenbraten am Tisch tranchiert, mit feiner Rahmsoße,
frischen Champignons, großer Gemüseauswahl, knusprigen Krokette
und gebutterten Heidekartoffeln

„Heiligenthaler Mühlenpudding“ mit heißen Kirschen und
frischem Obst bunt garniert

Vegetarisches-Menü 48,20

Caprese- Salat mit Avocado, Büffelmozzarella, Tomaten und Balsamico
Ciabatta und Butter

Rote Linsen- Kokossuppe mit Chili und Gemüsefond

Gebackene Sellerieschnitzel mit mediterranes Ofengemüse, Falafeln, Kartoffel- Spalten und
Röstinchen.

Frischer Obstsalat, hausgemacht, mit feiner Honig- Vanillecreme

Frühlingsmenü 50,00

Eisbergsalat mit Mandarinenfilets und Limonen- Dressing

Pikante Kraftbrühe mit jungen Lauchzwiebeln, Gemüseeinlage, Nudeln
und frisch gehackten, jungen Kräutern

Zarter Osterlammbraten mit feiner Rahmsoße,
Grilltomate, Speckbohnenröllchen auf der Gemüseplatte,
Gratin- und Herzoginkartoffeln

Edle Welfenspeise mit Sahnetupfer und
frischen Früchten bunt garniert (auf dem Teller serviert)

Sommermenü 58,10

Heiligenthaler Katenrauchschinken mit erfrischenden Honigmelonenschiffchen
und ofenfrischem Baguette

Hausgemachte fruchtige Kirschkaltschale mit Gries- Nocken

Zarte Putenbrust mit feiner Calvados- Rahmsoße,
frischen Champignons, großer Gemüseauswahl, knackigen Salaten,
gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten

Cremige Vanilleeisbombe mit frischen Erdbeeren (/ Blaubeeren)
und Schlagsahne
(evtl. Jahreszeitzuschlag)

Herbstmenü 58,20

Knackiges Salatbouquet mit Lachsklößchen, feiner Dill- Senfsoße
und ofenfrischem Baguette

Cremesuppe von frischen Champignons mit
Sahnehäubchen

Pikanter Hirschkalbsbraten an Wacholderrahm mit
gefüllter Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, großer Gemüseauswahl,
Apfelrotkohl, gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten

Preiselbeer- Eis aus eigener Herstellung auf Birnen- Mark bunt garnier

Wintermenü 49,80

ab 20 Gäste

Klare Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen, Klößchen
und pikanten, hausgemachten Chesterstangen

Frisch aus dem Ofen: Gänsebraten am Tisch tranchiert, mit Apfel- Rosinenfüllung,
feiner Rahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, gebutterten
Heidekartoffeln, Kartoffelklößen und Kroketten

Hausgemachtes Zimteis mit unseren aromatisierten, heißen Backpflaumen als Soße

Glühwein-Empfang (mit und ohne Alkohol), auf unserer Terrasse mit Feuerkorb
und gefülltes Gebäck oder / und Schmalzbrote + **15 €** p. P.

Großes Adventsmenü 84,20

Dazu buchbar:

Glühwein-Empfang (mit und ohne Alkohol), auf unserer Terrasse mit Feuerkorb
und gefülltes Gebäck oder / und Schmalzbrote + **15 €** p. P.

Halber Hummer „Thermidor“ überbacken in edlem
Hummerrahm mit knusprigem Baguette

Komposition von verschiedenen Blattsalaten in Himbeeressig mariniert, mit frisch
gebratenen Streifen vom Wildfilet, ofenfrischem Meterbrot und Butter

Zartester Rehrücken „Baden-Baden“ im Ganzen, an feiner Rahmsoße, Speck- Pfifferlingen,
feiner Gemüseauswahl, Semmelknödeln und Heidekartoffeln

Heilighenthaler Bratapfel mit Marzipan- Preiselbeerfüllung auf
einem Bourbon- Vanillesoßenspiegel

Müllermeisters Festmenü 65,90

Heilighenthaler "Hanseatenteller" mit geräucherten Spezialitäten
Von Heilbutt, Lachs und Forelle, dazu Büsumer Krabben, Meterbrot und Butter

Zartes Rinderfilet im Ganzen gebraten, mit Sauce Hollandaise,
feiner Rahmsoße, großer Gemüseauswahl, Schupfnudeln und Kroketten

Cremiges Heidehonigeis mit feinherber Schokoladensoße
und frischen Früchten bunt garniert

Heidjer Menü 68,10

Kleines Stremellachs- Filet mit Sauerrahm, Salatbouquet und gebackenen Röstinchen

Niedersächsische Hochzeitssuppe "Royal" mit viel Einlage

Edler Heidschnuckenbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, feiner Wacholderrahmsoße, großer Gemüseauswahl, knackiger Salatplatte, gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten

Rote Grütze nach Müllerart mit Vanillesoße und geschlagener Sahne

Heilighenthaler Gala- Menü 84,50

Italienischer Vorspeisenteller mit mariniertem Gemüse, Parmaschinken mit Melone, Tomate- Mozzarella und ofenfrischem Ciabatta

Hausgemachte Hummerrahmsuppe mit echtem Cognac verfeinert, mit Sahnetupfer in der Tasse serviert

Belebendes „Champagner“- Sorbet mit frischer Minze

Zartes Kalbsfilet im Ganzen gebraten, mit feinsten Morchel- Rahmsoße, gebuttertem Romanesco- Gemüse, Spargel, Vichy- Karotten, gefüllten Grilltomaten, Pariser- und Gratinkartoffeln

Cremiges Pralineneis aus eigener Patisserie mit frischen Früchten bunt garniert

Ein edles Käsearrangement zum Ausklang!

Standard- Beilagen:

Gebutterte Heidekartoffeln aus Heilighenthal, knusprige Kroketten, Pommes Frites, Herzoginkartoffeln, Röstinchen, Risotto, Reis, hausgemachte Spätzle und Nudeln.

Wildreis, Safranreis, Kartoffelpüree / Stampf, Klöße & Knödel aus eigener Herstellung
Gratin- Kartoffeln und unsere Bratkartoffeln + 0,70. Saucen und Gemüse sind inklusive.
Bohnen im Speckmantel 0,40.

Sollten Sie bezüglich der Beilagen oder der Zusammensetzung der Menüs eigene Vorstellungen und Wünsche haben, gehen wir natürlich gerne auf Ihre Anregungen ein.

Denken Sie bitte auch an die Allergiker und Vegetarier unter Ihren Gästen.

B Ü F E T T S 2026

Ab mindestens 20 Gäste

Vorspeisen- oder Dessert- Büfett « Á la bon heur » ab 9,90 €

Stellen Sie sich Ihre Wunschgerichte aus unserem reichhaltigen Sortiment zusammen.
Gerne helfen wir bei der Zusammenstellung.

Alle Büfetts lassen sich selbstverständlich nach Ihren Wünschen ändern.

Das Starter- Büfett

37,90

Zarte Braten von Rind und Schwein mit feiner Rahmsoße,
Putenbrust, großer Gemüseauswahl und knackig, frischen Salaten.

Heilighenthaler Bratkartoffeln, italienische Rosmarinspalten und
reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Butter.

Roastbeef, Schinken mit Melone, Tomate- Mozzarella und
gefüllte Eier, dazu geräucherte Spezialitäten von Lachs und der Forelle.

Rote Grütze nach Müllerart, süße Cremespeise mit frischem Obst bunt garniert
und unser großes Heilighenthaler Käsebrett.

Ab mindestens 25 Gäste

Das große Heilighenthaler Büfett

49,50

Spezialitäten vom geräucherten Heilbutt, Lachs
und der Bachforelle mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren.

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade,
Sauerfleisch, Spargelröllchen, gefüllten Wraps,
garnierten Filet- Medaillons und gefüllten Eiern bunt garniert.

Knackige Salate mit verschiedenen Dressings, Tomate mit Mozzarella
und erfrischender Melonenplatte
sowie herzhaftes Rührei mit Büsumer- Krabben und Lachsfilets aus dem Ofen.

Variation von Lamm-, Rinder-, Schweine- und Puten- Braten am Büfett tranchiert, frische Champignons in Rahm, Heiligenthaler Bratkartoffeln, Röstinchen, Gratin-Kartoffeln und eine große Gemüsepfanne.

Auswahl von verschiedenen Desserts wie Mousse au Chocolat, Heiligenthaler Rote Grütze und verschiedenen feinen Cremespeisen.

Großes Käsebrett bunt garniert, verschiedene Brot- & Brötchensorten, Butter.

Unser mediterranes Büfett

49,50

Gebratene, marinierte Gemüse von Paprika, Auberginen, Champignons, Artischockenherzen und Zucchini.

Edler Parmaschinken mit erfrischender Melone und Bruschetta, geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern sowie Vitello- Tonnato, Kalbsbraten in dünnen Scheiben mit edler Thunfischsoße.

Zarzuela, iberische Fischpfanne, mit edler Käsecreme gefüllte Gemüse in kalt gepresstem Olivenöl, Tomaten- Mozzarella und Basilikum, gebratene Lachssteaks mit Balsamico mariniert, Capaccio vom Rind, Lachs und Zander sowie edle Scampi mit Aioli.

Dorade in der Salzkruste gebacken, rosa gebratene Hochrippe an feiner Kräuterjus, saftige Lammkeule mit Rosmarin, und zartes Saltim-Bocca vom Truthahn Safran- Risotto, Hirtenkäse in der Thymiankruste, Römische Nocken und gebackene Rosmarinspalten.

Große bunte mediterrane Gemüseauswahl und knackige Salate mit hausgemachten Dressings.

Frischer Obstsalat, hausgemachte Caramel- Creme sowie Tiramisu aus eigener Herstellung und Panna Cotta Italiana, und große Käseauswahl mit Brot und Butter.

Unser Vegetarisches- Büfett

45,90

Großes Salatbüfett mit zwei hausgemachten Dressings, Avocados an Kräuter- Limonen- Dressing.

Anti - Pasti mit gebratenem, mariniertem Gemüse von Paprika, Auberginen, Champignon, Artischockenherzen, Karotten und Zucchini
Tomate Mozzarella, Cappaccio von Rote Beete, Kohlrabi, gewürzt mit Koriander und Nüssen. Gefüllte Wraps, vegane Brotaufstriche.

Kamut Spirelli mit Brunnenkresse und Mandelmus. Gebratene Falafel und Linsenfrikadellen, gebratener Hirtenkäse im Thymianmantel und hausgemachte Pilzbürger.

Gemüsecurry mit Reis, große Gemüsepfanne aus dem Dampf, vegetarische Bratkartoffeln, Röstinchen und Rosmarinspalten.

Quinoa Pilzpfanne und gebratene Tofu Variationen mit hausgemachten Soßen.
Großes Käsebrett mit vielerlei Brotsorten bunt garniert,

Reichhaltige Brotauswahl mit knusprigem Meterbrot und Ciabatta Brot.
Hausgemachte Cremespeisen, Mousse au Chocolat, Rote Grütze mit Vanillesoße und frischer Obstsalat.

Müllermeisters Galabüfett!

66,90

Fischspezialitäten vom geräucherten Heilbutt, verschiedene Sorten vom norwegischen Lachs, Büsumer Krabben mit Cocktailsauce sowie Hummer am Büfett für Sie tranchiert, mit feiner Limonen- Creme.

Cappaccio vom Rind, Lachs und Zander sowie gebratene Riesengarnelen mit Aioli, Roastbeef an Sauce Remoulade.
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings, bunt garnierter Salat von Meeresfrüchten.

Edler Rehrücken, Brust vom jungen Puter und zarte Rinderfilets im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise, feiner Rahmsoße, Champignons á la Creme, große Gemüseauswahl, Gratin- und Herzogin- Kartoffeln.

Hausgemachte Cremespeisen, Mousse au Chocolat, Vanilleeisbombe mit heißer Soße und frischer Obstsalat. Großes Käsebrett bunt garniert mit Brotkorb und Butter.

Weitere Büfettvorschläge:

Matjestafel: (ab 10 Gästen)

Unser Matjesbüffet bietet Matjes mit Hausfrauensoße, Cherry-, 27,90
Rotwein-, Allrauch- oder Dillmatjes, Matjessalate, dazu Brot, Salz-
Kartoffeln, grüne Bohnen, Speckstippe, und natürlich unsere Heiligenthaler
Bratkartoffeln und ein knackiges Salatbüfett mit zweierlei Dressings.

Grünkohltafel im Winter: (ab 10 Gästen)

Heiligenthaler Grünkohl mit Bregenwurst und saftigem Kasseler 24,90
(auf Wunsch auch mit Schweinebacke oder Bauchfleisch),

Glühwein-Empfang (mit und ohne Alkohol), auf unserer Terrasse mit Feuerkorb
und gefülltes Gebäck oder / und Schmalzbrote + 15 € p. P

„Finger-Foods“ zum Empfang: (pro Stück) mundgerechte Leckereien kalt und warm serviert.
3,90

PREISLISTE FÜR MENÜS!

ab 10 Personen pro Gericht.

Vorspeisen / Salate:

Heiligenthaler Salatplatte mit verschiedenen Salaten	5,50
Kleiner Salatteller mit knackigen Salaten und French Dressing	6,90
Knackiger Eisbergsalat mit Mandarinenfilets, gehacktem Schnittlauch und einem Limonen- Sahnedressing	6,50
Frischer Feldsalat mit feinem Balsamico- Dressing, Croûtons, Speckwürfeln und ofenfrischem Stangenbrot ab Herbst	8,90
Komposition von verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachtem Himbeerdressing mariniert, dazu gebratene Streifen von der Putenbrust <u>oder</u> vom Wildfilet, ofenfrisches Meterbrot und Butter	10,90
Knackiger Rucola- Salat mit frischem, Parmesan und gerösteten Pinienkernen	9,90
Variation von italienischen Vorspeisen mit mariniertem Gemüse, Parmaschinken mit Melone, Tomate- Mozzarella, Knoblauchgarnelen und ofenfrischem Bruschetta	12,50
Caprese- Salat mit Avocado, Büffelmozzarella, Tomaten und Balsamico	11,90
Geräucherte Forellenfilet oder hausgebeizter / geräucherter Lachs	10,90
Edle Büsumer Krabben an einem Salatbouquet mit feiner CocktailsöÙe und knusprig gebackenem Meterbrot	14,90
Heiligenthaler "Hanseatenteller" mit geräucherten Spezialitäten von Heilbutt, Lachs und Forelle, dazu Büsumer Krabben, knuspriges Meterbrot und Butter	15,90

Herzhafter Katenrauchschinken mit erfrischender Melone, Brot und Butter	9,90
Erfrischende Melonenkugelchen in Portwein mariniert mit Scheiben von geräucherter Gänsebrust und ofenfrischem Meterbrot	15,50
Knusprig gebratene Entenbrust / Gänsebrust auf Orangensoße mit Waldorfsalat und Fleuron	17,90

Gerne können Sie auch Ihre Lieblingsvorspeisen auf einem Teller zusammenstellen!

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte:

Warmes „Stremel- Lachsfilet“ mit Kartoffelrösti, Sauerrahm und Salatbouquet	13,90
Gebratene Riesengarnelen (z.B. Black Tiger) mit bunten Blattsalaten garniert, Cocktailsoße und ofenfrischem Meterbrot	17,90
Kleines Salatbouquet mit hausgemachten Lachsklößchen, Dill- Senfsoße und Baguette	13,90
Halber Hummer „Thermidor“ gratiniert, dazu knuspriges Ciabatta- Brot und Salatbouquet	19,90
Zarte, warme Tranchen von der Poularden- Brust auf Curry- oder Cocktailcreme, knusprigem Blätterteig- Fleuron und Waldorfsalat	10,90

Zwischen Fischhauptgang und einem Fleischgericht empfehlen wir erfrischende Sorbets wie Champagner-, Rhabarber-, Erdbeer- oder Limonen Sorbet +4,90

Suppen: (Alle Suppen bieten wir mit Baguette an)

Niedersächsische Hochzeitssuppe "Royal" mit viel Einlage, mit Rinderbouillon	7,90
Schwäbische Flädle mit Rinderbouillon, Klößchen und frischen Kräutern	7,90
Hausgemachte Geflügelkraftbrühe mit viel Einlage	7,40
Klare Tomatenkraftbrühe aus eigener Herstellung mit Tomatenwürfeln – VEGI	7,90
Klare Wildkraftbrühe, natürlich hausgemacht, mit Pfifferlingen und Klößchen	7,90
Rinderkraftbrühe mit Lauchzwiebeln, Gemüse, bunten Spirelli und frischen Kräutern	7,50
Feine Spargelcremesuppe aus heimischem Spargel – VEGI	7,40
Champignon-, Lauch-, Kresse-, Tomaten- Cremesuppe – auch VEGI möglich	7,40
Italienische Tomatensuppe – VEGI	7,40
Leichte Karotten- Ingwersuppe – VEGI	7,40
Minestrone, hausgemachte italienische Gemüsesuppe – VEGI	7,40

Feine Broccoli- Cremesuppe mit Sahnehäubchen – VEGI	7,40
Hausgemachte Kürbis- Cremesuppe (nach Jahreszeit) – VEGI	7,40
mit Büsumer Krabben (nach Jahreszeit)	8,40
Hausgemachte Avocado-Cremesuppe mit Limonen- Spritzer – VEGI	8,40
Feine hausgemachte Krebsrahmsuppe oder Büsumer Krabbensuppe mit Sahnehäubchen – natürlich hausgemacht!	9,90
Edle Hummercreme mit echtem Cognac verfeinert aus eigener Herstellung	9,90

Kalte Suppen für heiße Tage:

Erfrischende Kirschkaltschale mit hausgemachten Grießnocken	7,90
Hausgemachte Avocado- Gurkenkaltschale mit Sauerrahm	7,90
Gazpacho mit mediterranen Kräutern und geröstetem Baguette VEG!	7,90

Suppen und andere Köstlichkeiten zur Mitternacht:

Hausgemachte Gulaschsuppe mit viel Einlage	9,50
Pikante Kartoffelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs	9,50
Soljanka, pikante, süß- saure Spezialitäten- Suppe mit viel Einlage	9,50

Ihr Mitternachtssnack:

Chili con Carne , scharfer mexikanischer Bohneneintopf mit viel Rindfleisch	9,90
Hot Dogs am Abend mit dreierlei Soßen, Gewürzgurken und Röstzwiebeln, von uns am „Büfett“ zelebriert	8,50
Currywurst mit hausgemachter, feuriger Soße, Pommes und Baguette	8,90

Bayrische Brotzeit mit Weißwürsten, süßem Senf, Leberkäs, Schinken, Wurst, Radi, Kraut- und bayrischem Kartoffelsalat, Schmalz, Roggenbrot und bayrischen Brezel 19,50
Diese Speisen werden pro Teller abgerechnet! Mindestumsatz jeweils 10 Portionen!

Hausgemachte Suppen für Außer- Haus- Veranstaltungen je Liter:

Erbsen-, Linsensuppe oder Bohneneintopf deftig auch Veggi möglich!	15,50
Gulaschsuppe oder Soljanka	15,50
Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“ mit viel Einlage	15,50

Hauptspeisen:

Alle Hauptspeisenpreise sind inkl. Fleisch, Soße, Gemüse, Kartoffeln und Kroketten.

Gerichte vom Schwein:

Edler Stangenspargel mit Schinken, Schweineschnitzel, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und gebutterten Heidekartoffeln vom Schindlerhof	29,90
Saftiger Schweinebraten oder Kräuterbraten der Provence mit frischen Pilzen	20,90
Saftiger Burgunderbraten mit frischen Champignons	20,90
Knuspriger Rippenbraten, hausgemacht, mit Apfel- Rosinenfüllung	21,50
Flambierter Krustenbraten im Ganzen gebraten, am Tisch tranchiert	22,90
Zartes Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise oder feinem Pfefferrahm	24,90
Saftiges Schweinefilet „Wellington“	26,90
Spanferkelessen mit Rahmsauce, Salatbüfett, Bratkartoffeln und Meterbrot	24,50
Rinder- und Schweinebraten gemischt	27,40

Gerichte vom Rind & Kalb

Rinderbraten aus der Oberschale geschnitten	28,40
Gefüllter Rinderbraten mit einer pikanten Pilzfüllung	28,40
Tafelspitz mit Meerrettichrahm	28,40
Hochrippe frisch aus dem Ofen, im Ganzen gebraten, (stark marmoriert)	29,90
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise und Rahmsauce	39,90
Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel mit Sauce Hollandaise	39,90
Edler Kalbsbraten mit feiner Rahmsoße	27,50
Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit frischen Grilltomaten	33,90
Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Choron	36,90
Zartes Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit edler Morchel- Rahmsoße	39,90

Wildgerichte:

Hirschkalbskeule mit feiner Wildrahmsoße	27,50
Hirschgulasch in Rotweinsoße mit feinen Waldpilzen	25,50
Ganzer Hirschrücken mit Pfifferlingen bunt garniert	37,50
Hirschsteaks mit Pfifferlingen und Sauce Ihrer Wahl	37,90

Rehbraten mit Preiselbeer- Rahm	31,90
Rehrücken "Baden-Baden" im Ganzen gebraten	42,90
Wildschweinbraten im Ganzen gebraten aus der Keule	28,90
Wildschweinrücken im Ganzen gebraten mit Pfifferlingen	37,90

Geflügelgerichte:

Zarter Putenbraten an feiner Rahmsauce	24,90
Putenbraten an einer feinen Apfel- Calvados- Soße	25,90
Gefüllte Putenbrust mit Blattspinat- Käsefüllung	25,90
Knusprige Hafermastgans mit Apfel- Rosinenfüllung ab 20 Gäste	32,50
Knusprige Flugente mit Apfel- Rosinenfüllung	26,90
Enten- oder Gänsebrüste an feiner Orangenrahm- Soße	29,90

Lamm und Heidschnucken Gerichte:

Pikanter Heidschnucken- Braten nach „Heidjer Art“	32,90
Edler Heidschnucken- Rücken	38,90
Saftiger Heidschnucken- Rollbraten aus der Schulter	29,90
(Oster-) Lamnbraten aus der Keule geschnitten	25,90
Lammsattel mit einer Kräuterkruste	35,90

Vegetarische / Vegane Gerichte: (Gerne erweitern wir mit Ihren Wünschen)

Falafel mit Tomaten- Ragout	19,90
Bunte Pilzpfanne mit Zwiebeln und Paprika	19,90
Sauerkrautplätzchen	19,90
Sellerieschnitzel in Eihülle und paniert	19,90
Mediterranes Ofengemüse mit Kartoffeln.	19,90
Schwäbische Käsespätzle mit kleiner Gemüseeinlage.	19,90

Desserts:**Vegane Desserts + 1,00 p.P.**

Cremige Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren, Brombeeren, Waldbeeren oder heißer Schokoladensoße	7,90
Ab zwei Soßen	+0,50
"Omelette Surprise", cremige Vanilleeisbombe mit Feuerzauber auf Biskuitboden, mit Baiser- Masse überbacken, dazu heiße Kirschen	8,90
Cremige Vanilleeisbombe mit flambierten Rumkirschen	7,90
Cremige Vanilleeisbombe mit frischem Obstsalat	8,90
Cremige Vanilleeisbombe mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne, (evtl. Preisaufschlag nach Jahreszeit)	8,90

Hausgemachte Eisspezialitäten:

Erfrischendes Orangeneis auf Sauerrahmssoße	9,40
Pralinen- Eis mit frischem Obst garniert oder Grand Marnier- Eis	9,40
Heidehonig- Eis mit Schokoladensoße bunt garniert	9,40
Zimt- Eis mit Pflaumensoße oder Preiselbeer- Eis auf Birnen- Mark	9,40
Steinpilz- Eis auf Waldfrüchteragout	9,90
➤ Zwischen den Gängen ein erfrischendes Sorbet im Glas serviert	4,90

Cremespeisen und feine Dessertträume:

Desserts, auf Tellern angerichtet, berechnen wir mit + 1,50 € pro Gast

Hausgemachte Zitronencreme	7,90	8,90
Bayrisch Creme, ein luftiges Vanilledessert	7,90	9,40
Weincreme mit gehackten Mandeln	7,90	8,90
Mousse au Chocolat, weiß, braun oder zartbitter	7,90	9,40
Karamellcreme mit Sahnetupfer	7,90	8,90
Leichtes Grieß- Flammeri mit frischen Früchten	7,90	9,40
Heilighenthaler Rote Grütze mit Vanillesoße, ein Klassiker (Nur in Schalen)		7,90
Erfrischender Obstsalat (Nur in Schalen oder Sektschale)		9,50
Welfenspeise, die niedersächsische Spezialität (Wein- und Vanillecreme geschichtet)		8,90
Käsevariation als Menüabschluss auf der Tafel		9,40
Frischer Obstsalat, hausgemacht, mit feiner Honig- Vanillecreme		9,40

Warme Desserts, Tellergerichte:

Mühlenpudding, die Spezialität des Hauses, mit heißen Kirschen	9,90
Gebackene Apfel- Beignets mit feiner Vanillesoße	9,90
Frischer Bratapfel mit feiner Preiselbeer- Füllung an Vanillesoße	10,50
Kaiserschmarrn mit Vanilleschaum	9,50
Salz- oder Teegebäck nach dem Essen, Preis auf Anfrage und Wunsch!	Ab 0,50

Kaffee- und Kuchentafel:

Apfel- und Käsetorte (mit Sahne) sind ständig vorrätig, pro Stück	4,70
Ganze gedeckte Apfel- oder Käsetorte mit Sahne	49,90
Torten auf Vorbestellung in reicher Auswahl möglich. Ganze Sahnetorte ab	51,90
Hausgebackener Butter- oder Streuselkuchen, pro Gastronormblech	51,90
Blechkuchen wie: Mohn-, Apfel-, Pflaumen- oder Eierlikörkuchen	54,90
Kaffee satt, 1 Stück Apfel- oder Käsetorte und unser ofenfrischer Butterkuchen	12,90
Kaffee satt, 1 Stück Sahnetorte und unser ofenfrischer Butterkuchen	13,90
Mitgebrachte Torten und Torten berechnen wir pro Gedeck mit	3,90

Zur Trauerfeier

Belegte Brote und Brötchen mit Wurstspezialitäten, Käse, Schinken, Lachs, geräucherter Forelle und Heiligenthaler Butterkuchen,	20,90
In der kalten Jahreszeit empfehlen wir unsere Hochzeitssuppe zum Aufwärmen	+7,90
Thermoskanne mit Kaffee / Tee	11,90
Flasche Mineralwasser 0,7 L.	7,50

Sollten Sie bezüglich der Beilagen oder der Zusammensetzung der Menüs eigene Wünsche haben, gehen wir natürlich gerne auf Ihre Anregungen ein. Auch Speisen für Allergiker, Vegetarier, Veganer oder Diabetiker können, bei vorheriger Absprache, problemlos berücksichtigt werden.

Getränkepauschale 69,00 € (= 6,90 pro Stunde und Gast)

Die Getränkepauschale umfasst einen Zeitraum von maximal 10 Stunden, z.B. von 16:00 – 2:00 Uhr morgens. Erst ab 2:00 Uhr wird zusätzlich der Nachtzuschlag in Rechnung gestellt. Bei allen anderen Veranstaltungen wird, ab 1:00 Uhr, ein Nachtzuschlag von 175,00 €, **pro angebrochene Stunde**, berechnet.

In der Pauschale sind enthalten:

- Sekt, Prosecco und alle Weine
- Alle Spirituosen und Longdrinks (Scotch, Bacardi, Gin, Havanna Club, Wodka etc.) unseres Hauses (keine Cocktails!)
- Kaffee / Tee, Espresso, Latte etc.
- Alle alkoholfreien Getränke
- Pilsener vom Fass, Weizen- und andere vorrätige Flaschenbiere

Sollte es bei den Spirituosen vereinzelt zu Engpässen kommen, so ist dies **kein** Reklamationsgrund. Daher bitten wir, bei der Menüabsprache, um Mitteilung über eventuelle Vorlieben der Gäste.

Zusätzliche Kosten!

Raummiete für **Empfänge** auf unserer Terrasse am Mühlensee oder im Wintergarten:

	Ohne Gastronomie + Getränke	+ Snacks	+ Menü / Büfett	
Halbe Terrasse	200,00€	150,00 €	100,00 €	50,00 €
Ganze Terrasse	500,00 €	250,00 €	200,00 €	100,00 €

Raummiete „Nur“ Getränke + Snacks + Menü / Büfett

Kl. Wintergarten	100,00€	50,00 €	0,00 €
Gr. Wintergarten	125,00 €	75,00 €	0,00 €
Ganzer Wintergarten	175,00€	100,00 €	0,00 €
Mühlensaal bis 35 Gäste	250,00 €	200,00 €	100,00 €
Mühlensaal über 35 Gäste	500,00 €	300,00 €	0,00 €

Jede Veranstaltung, die mit Musik ausgerichtet oder untermalt wird, wie z. B. durch Musiker, DJs, Verwandte, CD- Player etc., wird mit einer GEMA- Gebühr von 0,50 € pro Person berechnet. Ausnahme, der / die Gastgeber kennen, ohne Ausnahme, alle Gäste persönlich.

- Hochzeitstorten oder Kuchenbüfettts, die Sie selbst herstellen oder bei Ihrer Bäckerei bestellen, berechnen wir mit 3,90 € pro Person, inklusive Teller, Bestecke, Servietten und Service.
- Stuhl- Houssen werden auf Wunsch für 6,90 € pro Stuhl eingedeckt. Auf der Terrasse berechnen wir 9,90 €, da wir alle Stühle austauschen müssen.
- Wir berechnen, bei Bedarf, für unsere Plattteller einen Zuschlag von 3,30 € pro Gedeck.
- Standard- Menükarten werden in unserem Hause für 2,50 € pro Stück gedruckt. Mindestabnahme fünf Karten.
- Blumenschmuck wird bei unserer Hausgärtnerei, Blumenhof Müller, für 29,90 € pro Blumengesteck gefertigt. Hauseigener Blumen- und Kerzenschmuck 1,90 € pro Gast. Selbstverständlich können Sie auch gerne eigene Kreationen und Gestecke kostenfrei mitbringen oder anliefern lassen.

Allgemeine Hinweise:

Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn in seltenen Fällen die Lage oder das Jahr in der Weinkarte nicht mit den Daten auf dem Weinetikett übereinstimmt.

Im Bankettbereich ist dies allerdings kein Grund für eine Reklamation, da wir keinen Einfluss auf die Liefermöglichkeiten unserer Winzer bzw. Lieferanten haben.

Korkgeld:

Wir berechnen, sollten Sie Ihre Weine mitbringen oder anliefern lassen, 24,50 € pro 0,75L. Flasche und 29,90 € pro Literflasche. Diese Preise gelten ebenfalls für Sektflaschen.

Es werden keine Wein- und Spirituosen- Flaschen auf die Tische gestellt oder im Ganzen serviert! - Jugendschutzgesetz -

Kinderrabatte:

Kinder im Kinderstuhl speisen kostenfrei. Kinder bis 10 Jahre werden mit 50 % vom Menüpreis in Rechnung gestellt.

Kein Einpackservice:

Leider dürfen wir bei Veranstaltungen keine Speisen mitgeben, da diese nach einer Veranstaltung grundsätzlich als kontaminiert gelten und damit nicht den Hygieneanforderungen entsprechen. - Ausnahme: Wenn die Gäste die Reste der Speisen persönlich, unter Hinzuziehung von eigenem Verpackungsmaterial, einpackt und damit selber die „Hygienegarantie“ übernimmt.

Anzahlung / Rechnung

Als Anzahlung für unseren Mühlensaal berechnen wir mindestens 500,00 €. Diese Summe muss drei Monate vor der Veranstaltung auf unser Konto eingegangen sein. Sollte es zum Verzug kommen, ist die Wassermühle Heiligenthal berechtigt den Termin, auch ohne Kontaktaufnahme, wieder an andere Interessenten zu vergeben!

Sparkasse Lüneburg IBAN: DE81 2405 0110 0000 0023 29

Die Endrechnung (abzüglich der Anzahlung) bitten wir bis spätestens 14 Tage nach Erhalt zu bezahlen oder ebenfalls auf das oben genannte Konto zu überweisen.

Bei Stornierung einer Feier mit ausgefülltem Vertrag berechnen wir wie folgt:

Netto Speisenpreis multipliziert mit der Anzahl der angekündigten Gäste.

-	60 Tage (2 Monate)	25 %
-	30 Tage (1 Monat)	50 %
-	7 Tage (1Woche)	75 %
-	No show	90 %

Alle Preise in dieser Liste sind ohne GEWÄHR! Die Preise bei der Menüabsprache / Raummiete sind ausschlaggebend für die Endabrechnung.

Schon heute dürfen wir Ihnen viel Vergnügen bei den Vorbereitungen zu Ihrer großen Feier wünschen und stehen Ihnen selbstverständlich gerne auch persönlich mit Rat & Tat zur Seite.

Ihre Familie Zackariat und Mitarbeiter.

Für Fragen & Notizen: