



Horster Mühle

1888

Informationsmappe für
Veranstaltungen im Kuhstall



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, an einer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten.

Auf den kommenden Seiten möchten wir Ihnen einen Überblick über unsere zahlreichen Buffet- und Getränkeangebote geben.

Sollten Sie eigene Wünsche und Vorstellungen bei der Buffetzusammenstellung haben, versuchen wir diese natürlich individuell zu planen und zu realisieren.

Um all die Punkte persönlich besprechen zu können, die für Sie und für ein gelungenes Fest von Bedeutung sind, stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung. Schauen Sie einfach vorbei oder vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Schmanns und das Team der Horster Mühle



Horster Mühle

1888

Horster Mühle oHG

Familie Schmanns

Zur Wassermühle 4 - 21220 Seevetal

Tel.: 04105 / 82643 - Fax.: 04105 / 660073

info@horstermuehle.de

www.horstermuehle.de



Der Kuhstall

Der Veranstaltungsraum:

Der Kuhstall wurde im Jahr 1899 von unserem Ur-Ur-Opa erbaut. Bis 1979 war der Kuhstall das Zuhause unserer Kühe, Schweine und auch Pferde. Ab 1980 wurde dieser zu einem Tanzsaal umgebaut. Weitere Renovierungen, wie der neue Tresenbereich und die sanitären Anlagen, folgten in den Jahren 2005 bis 2018.

Es handelt sich im Großen und Ganzen immer noch um den alten Kuhstall, dessen „Isolierung“ noch aus dem 19. Jahrhundert stammt. Der Saal wird mit einem starken Heißluftofen geheizt, welcher diesen auch an kalten Wintertagen auf eine angenehme Temperatur anheizt.

Kapazität:

Der Kuhstall ist ausgerichtet für eine Personenzahl von 60 bis 140 Personen.

60-70 Personen: Rauntrennungen durch Vorhänge können den Raum kleiner erscheinen lassen.

70-100 Personen: Das Buffet wird in der Regel im rechten hinteren Bereich aufgebaut. Die gesamte Raumfläche des Kuhstalls wird genutzt.

100-140 Personen: Ein umfangreiches Buffet kann nur außerhalb des Kuhstalls aufgebaut werden, z.B. im Sommer unter der Großmarkise oder in einem Zelt direkt vor dem Kuhstall. Ideal für größere Gesellschaften ist das Grillbuffet im Sommer unter der Großmarkise. Es besteht außerdem die Möglichkeit der Wahl eines rustikalen einheitlichen Gerichtes, z.B. Schweinshaxe aus dem Steinofen.

Reservierung:

Mit der verbindlichen Reservierung akzeptieren Sie unsere Reservierungs- und Stornobedingungen.

Bei einer Stornierung innerhalb von 3 Monaten vor der Veranstaltung sind 15 % des Mindestumsatzes zu zahlen. Bei einer Stornierung innerhalb von 2 Wochen vor der Veranstaltung sind 50 % des Mindestumsatzes zu zahlen.

Dekoration:

Gerne können Sie Ihre eigene Tischdekoration arrangieren. Sollte am Vortag keine Veranstaltung stattfinden, können Sie den Kuhstall nach Absprache auch schon einen Tag vor Ihrer Veranstaltung schmücken und dekorieren.

Damit wir Ihren Wünschen bezüglich der Serviettenfarbe nachkommen können, möchten wir Sie bitten, uns spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung Ihre Wahl mitzuteilen.

Raummiete, Service & Reinigung:

In unseren Preisen sind Service und Reinigung und Raummiete inklusive.

Mindestumsatz:

Für Feiern im Kuhstall berechnen wir einen Mindestumsatz von 3500,- €.



Buffets:

Unsere Buffetangebote sind Vorschläge. Sollten Sie Änderungen und eigene Wünsche haben, wir werden uns bemühen diese zu erfüllen. Preise für geänderte Buffets müssen wir jedoch neu kalkulieren.

Während des Essens füllen wir solange nach bis der letzte Gast gesättigt ist. In der Regel räumen wir das Buffet ca. 2 Stunden nach dem Essen ab. Auf Wunsch können wir es aber auch früher oder später abräumen.

Wir können im Kuhstall grundsätzlich nur Buffets anbieten. Die Suppe zu einem Buffet kann aber gerne auch serviert werden.

Getränke:

Wir erstellen Getränkekarten von den ausgewählten Getränken und verteilen diese auf den Tischen.

Verbindliche Personenzahl:

Wir bitten Sie uns spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung eine genaue Personenzahl zu nennen. Bis zwei Tage vor der Veranstaltung können wir auf eine Änderung der Personenzahl von bis zu +/- 5 Gästen reagieren. Spätestens einen Tag vor der Veranstaltung ist die Zahl der Personen verbindlich.

Zahlungsbedingungen:

Wir verzichten auf eine Anzahlung. Wir bitten Sie den Rechnungsbetrag innerhalb von sieben Tagen nach der Veranstaltung zu begleichen.

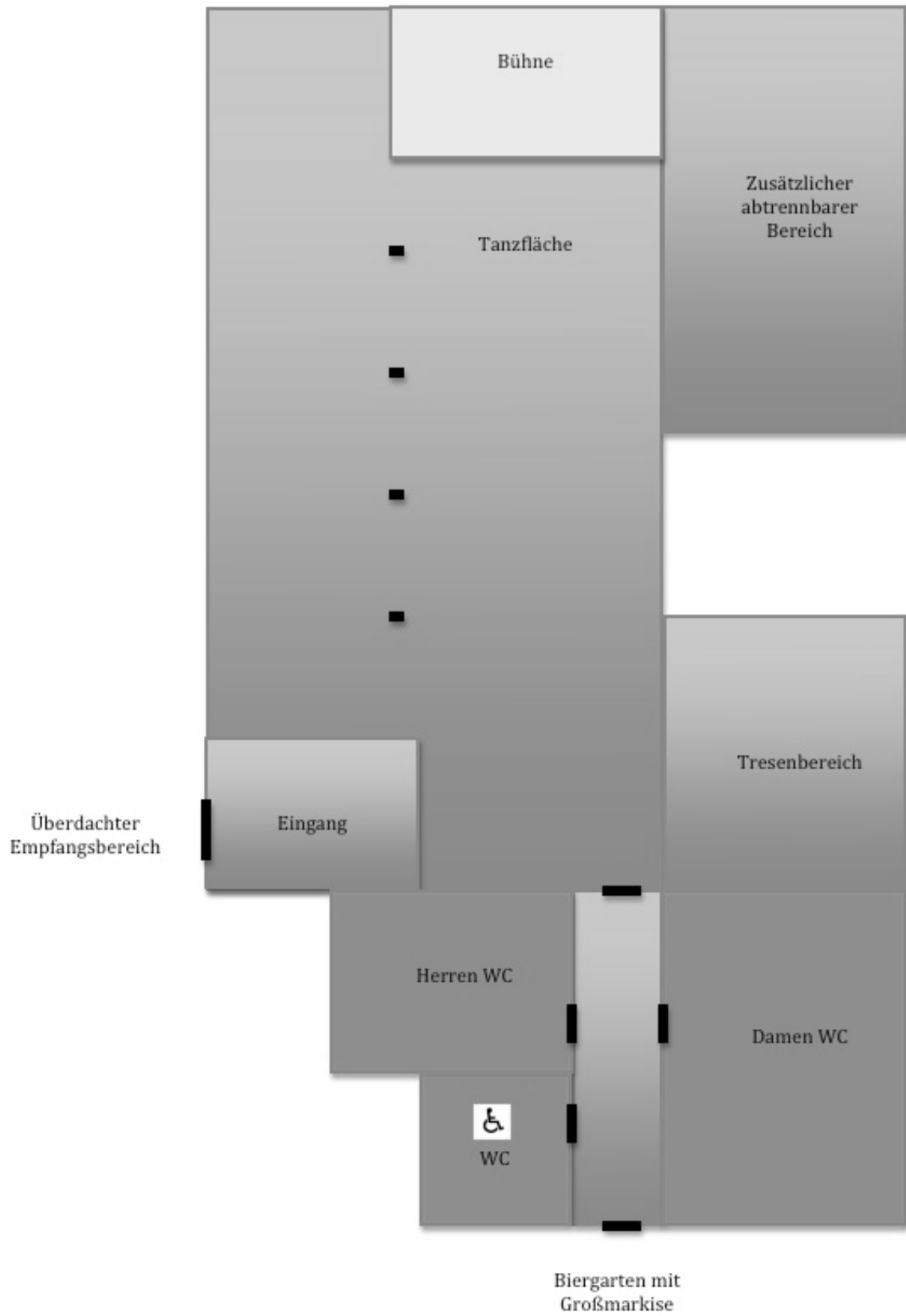
Unterbringung Ihrer Gäste:

Hotels in unserer Umgebung:

Hotel Maack www.hotel-maack.de	3 km	Tel.: 04105/8170
Hotel zur Linde www.linde-hittfeld.de	4,2 km	Tel.: 04105/2023
Meyers Hotel Garni www.meyers-hotel.de	4,7 km	Tel.: 04105/61250



Grundriss Kuhstall





Mühlen-Buffer

Suppe: Hochzeitssuppe auf dem Buffet

Kalte Fischplatten: Geräucherte Forelle,
Graved Lachs mit Dillsenf dressing,
Matjes mit Hausfrauensauce

Kalte Platten: Rosa Roastbeef mit Remoulade
Aufschnittplatte mit Hausgeschlachteter Wurst und Mett
Frikadellen mit Senf
Brot, Baguette, Butter
Käseplatte

Salatbuffet: Rucola in Balsamico mit Kirschtomaten und Parmesan
Tomate mit Feta, Eisbergsalat, Salatgurke, Paprika, Karotten,
Krautsalat, Oliven, Mais, Zwiebeln, Champignons,
Joghurtdressing und Balsamico Dressing

Warme Speisen: Geschmorter Rindertafelspitz
Putenmedaillons mit Champignons in Rahmsauce
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Gemüseplatte

Dessert: Rote Grütze und Schokoladenpudding mit Vanillesauce und
Sahne
Große Obstplatte

Preis:- 29,50€ (pro Person)



Fest – Buffet I

Suppe: Hochzeitssuppe am Tisch serviert

Kalte Fischplatten: Geräucherte Forelle, Graved Lachs, Matjes
Dazu: Dillsenf dressing, Sahnemeerrettich und
Hausfrauensauce

Kalte Platten: Rosa Roastbeef mit Remoulade
Parmaschinken auf Honigmelone
Käseplatte
Frikadellen mit Senf
Mozzarella Tomate mit Basilikum und Pesto
Brot, Baguette, Butter

Salatbuffet: Rucola in Balsamico mit Kirschtomaten und Parmesan
Tomate mit Feta, Eisbergsalat, Salatgurke, Paprika, Karotten,
Krautsalat, Oliven, Mais, Zwiebeln, Champignons,
Joghurtdressing und Balsamico Dressing

Warme Speisen: Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel in
Pfefferrahmsauce
Rinderschmorbraten aus dem Tafelspitz
Gebratenes Lachsfilet auf frischen Kräutern in Sahnesauce
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Gemüseauswahl

Dessert: Obstplatte und **zwei** Desserts nach Wahl:
Mousse au Chocolat (braun und weiß), Rote Grütze mit
Vanillesauce, Zitronencreme, Griespudding mit
Fliederbeersauce, Tiramisu,
Panna Cotta mit Himbeeren, Mascarponecreme mit
Himbeermark

EUR 36,-- (pro Person)



Fest – Buffet II (ab 80 Personen)

Suppe: Hochzeitssuppe am Tisch serviert

Kalte Platten: Geräucherter Aal, geräucherte Forelle, geräucherter Heilbutt, Graved Lachs, Matjes
Dazu: Dillsenf dressing, Sahnemeerrettich und Hausfrauensauce
Rosa Roastbeef mit Remoulade
Antipasti (Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Oliven)
Parmaschinken auf Honigmelone
Vitello Tonato (Kalbsrücken in Thunfischsauce)
Käseplatte
Frikadellen mit Senf
Mozzarella Tomate mit Basilikum und Pesto
Brot, Baguette, Butter

^

Salatbuffet: Rucola in Balsamico mit Kirschtomaten und Parmesan
Caesar Salat mit Croutons und Parmesan
Eisbergsalat, Salatgurke, Paprika, Karotten, Krautsalat, Oliven, Mais, Zwiebeln, Champignons, Joghurtdressing und Balsamico Dressing

Warme Speisen: Rinderfilet im Ganzen gebraten am Buffet tranchiert
Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel in Pfefferrahmsauce
Gebratene Scampi Spieße
Gebratenes Lachsfilet auf frischen Kräutern in Sahnesauce
Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Oliven und Peperoni
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Hausgemachte Spätzle
Gemüseauswahl

Dessert: Obstplatte und **drei** Desserts nach Wahl:
Mousse au Chocolat (braun und weiß), Rote Grütze mit Vanillesauce, Zitronencreme, Griespudding mit Fliederbeersauce, Tiramisu,
Panna Cotta mit Himbeeren, Mascarponecreme mit Himbeermark

EUR 55,-- (pro Person)



Grill - Buffet I

Vom Schwenkgrill: Marinierte Schweinenacken- und Putensteaks, Grillwurst und glasierte Spare Ribs aus dem Ofen

Beilagen: Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Oliven und Peperoni
Gebratenes Gemüse,
Gebratene Champignons,
Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
Rosmarinkartoffeln

Salatbuffet: Tomate Mozzarella
Eisbergsalat, Salatgurke, Paprika, Karotten, Krautsalat, Oliven,
Mais, Zwiebeln, Champignons,
Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan
Joghurt- und Balsamicodressing
Knoblauchsauce, Steaksauce, Senf,
Kräuterbutter, Baguette

Dessert: Rote Grütze und Schokopudding mit Vanillesauce und Sahne

Preis: 27,-- € (pro Person)



Grillbuffet II

- Vom Schwenkgrill:** Rib-Eye Steak, Marinierte Schweinenacken- und Putensteaks, Grillwürstchen (Thüringer und Schinken)
Glasierte Spare Ribs
- ***
- Warme Speisen** Gebratener Lachs auf frischen Kräutern in Sahnesoße
Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Oliven und Peperoni
Gebratene Champignons mit Knoblauch
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Rosmarinkartoffeln und Bratkartoffeln
Steaksauce, Dattelcreme, Knoblauchsauce, Kräuterbutter, Senf, und Baguette
- ***
- Salatbuffet:** Antipasti (Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Oliven)
Rucola mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan
Caesar Salat mit Croutons und Parmesan
Tomate- Mozzarella mit Basilikum und Pesto
Eisbergsalat, Salatgurke, Paprika, Karotten, Krautsalat, Oliven, Mais, Zwiebeln, Champignons,
Joghurtdressing, Balsamicodressing
- ***
- Dessert:** Mascarponecreme mit Himbeermark
Große Obstplatte

EUR 36,50 (pro Person)



Grillbuffet III

Vom Schwenkgrill: Rib-Eye Steak, Lammrücken, Putenmedaillons, Glasierte Spare Ribs,
Grillwürstchen (Thüringer und Schinken),

Warme Speisen Gebratener Lachs auf frischen Kräutern in Sahnesoße
Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Oliven und Peperoni
Gebratene Champignons mit Knoblauch
Gebratene Zucchini, Paprika und Zwiebeln
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Rosmarinkartoffeln und Bratkartoffeln
Steaksauce, Dattelcreme, Knoblauchsauce, Kräuterbutter, Senf,
und Baguette

Kalte Platten Graved Lachs mit Dillsenf dressing
Vitello Tonato (Kalbsrücken mit Thunfischsauce)
Antipasti (Champignons, Oliven, Auberginen, Paprika,
Zucchini)
Parmaschinken auf Honigmelone
Mozzarella Tomate mit Basilikum und Pesto
Baguette mit Aioli

Salatbuffet: Rucola mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan
Caesar Salat mit Croutons und Parmesan
Eisbergsalat, Salatgurke, Paprika, Karotten, Krautsalat, Oliven,
Mais, Zwiebeln, Champignons,
Joghurtdressing, Balsamicodressing

Dessert: Mascarponecreme mit Himbeermark
Braunes und weißes Schokomousse
Große Obstplatte

EUR 45,- (pro Person)



Bayrisches Buffet

Am Tisch: Obazda und Schmalz mit Röstzwiebeln mit frischem Brot

Suppe: Hochzeitssuppe auf dem Buffet

Kalte Speisen: Geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne
Bayrischer Wurstsalat
Laugenbrezel
Angemachte Salate
Radi
Käsehappen
Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

Warme Speisen Halbe Haxen kross aus dem Ofen
Kross gebratene Ente
Weißwürste mit süßem Senf
Rotkohl
Sauerkraut
Speckkartoffelsalat
Kartoffelknödel
Hausgemachte Spätzle

Dessert Vanillepudding mit Himbeermark
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis: 28,50€ (pro Person)



Empfangs - Fingerfood

Serviert als Flying Buffet (auch kombinierbar)

Mini Wiener-Schnitzel-Spieße	4,90 €
Datteln im Speckmantel	4,50€
Bruschetta auf geröstetem Baguette	4,50€
Marinierter Schafskäse auf geröstetem Baguette	4,50€
Mozzarella-Tomatenspieße	4,50€
Crêperöllchen gefüllt mit Frischkäse, Gemüstreifen und geräuchertem Lachs	5,50€
Spieß mit Parmaschinken und Melone	5,50€
Früchtespieß (Ananas, Weintraube, Melone)	4,50€

Mitternachtssnack

Die Mitternachtscurrywurst als „Flying Buffet“	€ 2,90 / Person
Mini Wiener-Schnitzel-Spieße als „Flying Buffet“	€ 4,90 / Person
Gulaschsuppe mit Baguette	€ 3,90 / Person
Frischer Butterkuchen	€ 2,50 / Person

Hochzeitstorte

Gerne können Sie vom Bäcker Ihres Vertrauens eine Hochzeitstorte mitbringen oder liefern lassen.

Für die Bereitstellung des Geschirrs, Kühlung der Torte und Servieren, berechnen wir 1,50 pro Person.



Kleine Getränkepauschale

ab 18 Uhr

Empfang

mit Sekt und O-Saft

Alkoholfreie Getränke

Sinalco-Cola, Sinalco-Orange, Sinalco-Zitrone, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

Biere

König Pilsener vom Fass,
Alsterwasser, Köstritzer, König Pilsener (alkoholfrei in der Flasche) Franziskaner
Weizen (auch alkoholfrei)

Weine & Sekt

Roséwein, Merlot, Weißburgunder; Sekt

Spirituosen

Mühlenschluck, Jägermeister, Korn

Kaffee und Tee

EUR 32,-- (pro Person)

Große Getränkepauschale

ab 18 Uhr

Empfang

mit Sekt oder Prosecco, O-Saft

Alkoholfreie Getränke

Sinalco-Cola, Sinalco-Orange, Sinalco-Zitrone, Mineralwasser, Red Bull, KiBa,
Orangensaft, Apfelsaft, Apfelsaftschorle

Biere

König Pilsener vom Fass
Alsterwasser, Köstritzer, König Pilsener (alkoholfrei in der Flasche) Franziskaner
Weizen (auch alkoholfrei)

Weine & Sekt

Suchen Sie ihre Weine aus unserem Sortiment aus

Spirituosen

Jubiläums Aquavit, Linie Aquavit, Jägermeister, Mühlenschluck, Saurer, Korn,
Kümmel, Obstler, Williams Birne, Heidegeist, Sambuca, Averna, Ramazotti, Bailey´s,
Mariatron, Asbach Uralt, Rum, Bacardi, Whisky Ballantines, Pernod, u. v. m.

Longdrinks

Whisky-Cola, Bacardi-Cola, Wodka-Lemon, Pernod-Cola, Havana Club-Cola,
Gin-Tonic, Wodka Red Bull

Kaffee und Co.

Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Kaffee, Tee, etc.

EUR 42,-- (pro Person)



Nützliche Adressen:

DJs

Djane Viola Henke

Tel.: 0179/7660375

Web: www.djane-seevetal.de

Thore Ankersen

Tel.: 04105 / 554565

Web: www.ankersen-event.de

Dj Steve Behrendt

Tel.: 0151/18484847

Web: www.hamburg-hochzeitsdj.de

Fotografen

Constanze Boster

Tel.: 0170/2359407

Web: constanzeboster.de

Melanie Freudenberg

Tel.: 0178/4981892

Web: mellifreudenberg.de

Alexander Barwich

Tel.: 04174/6693900

Web: barwich-foto-film.de

Hauke Gilbert

Tel.: 04183 / 3403

Web: haukegilbert.com

Trauredner

Julica Rätzke

Tel.: 0176/64977710

Web: gluecksmarie.info

Floristen

Blumen Penz

Eichenallee 1
21220 Seevetal

Tel.: 04105 / 660490

Hochzeitskutschen

Werner Herrig

Tel.: 04183 / 73 19

Web: www.werner-herrig.de