



# 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](mailto:info@horstermuehle.de)

[www.horstermuehle.de](http://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:** Raumtrennungen 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 ab 18 Uhr 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. **Wir berechnen bei den Buffets eine Mindestpersonenzahl von 60 Erwachsenen.**

### **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

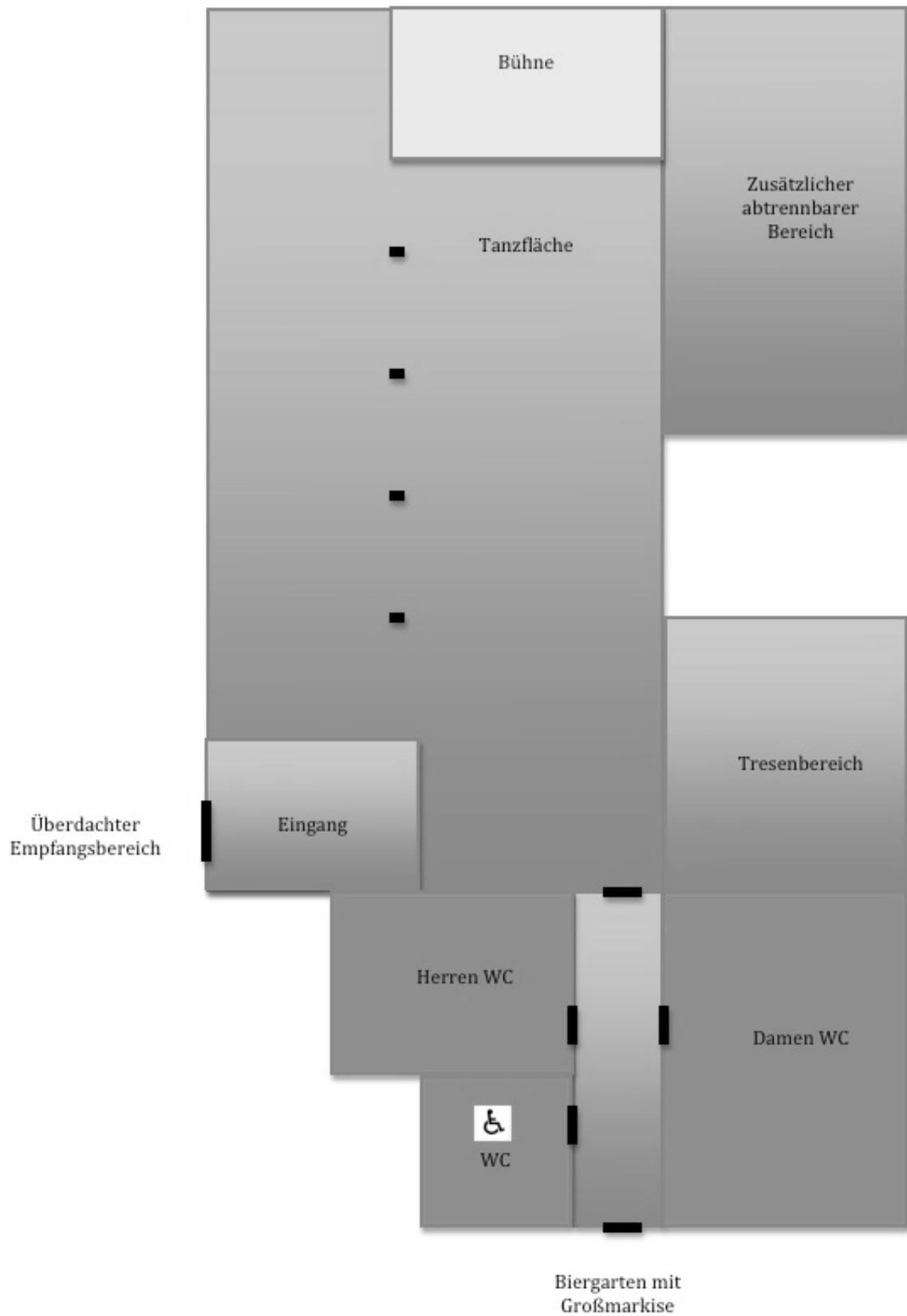
**Hotel zur Linde**  
www.linde-hittfeld.de

4,2 km

Tel.: 04105/2023



## Grundriss Kuhstall





## Mühlen-Buffer

**Suppe:** Hochzeitssuppe auf dem Buffet

\*\*\*

**Kalte Fischplatten:** Geräucherte Forelle,  
Graved Lachs mit Dillsendressing,  
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:-** **35,60€ (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 43,40 (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 66,80 (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:** 33,40 € (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 43,40 (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 53,40(pro Person)**



## **Bayrisches Buffet**

<b>Am Tisch:</b>	Obazda und Schmalz mit Röstzwiebeln mit frischem Brot
<b>Suppe:</b>	Hochzeitssuppe auf dem Buffet
<b>Kalte Speisen:</b>	Geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne Bayrischer Wurstsalat Laugenbrezel Angemachte Salate Radi Käsehappen Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten
<b>Warme Speisen</b>	Halbe Haxen kross aus dem Ofen Kross gebratene Ente Weißwürste mit süßem Senf Rotkohl Sauerkraut Speckkartoffelsalat Kartoffelknödel Hausgemachte Spätzle
<b>Dessert</b>	Vanillepudding mit Himbeermark Rote Grütze mit Vanillesauce
<b>Preis:</b>	<b>35,--€ (pro Person)</b>



## Empfangs - Fingerfood

### Serviert als Flying Buffet (auch kombinierbar)

Mini Wiener-Schnitzel-Spieße	5,50 €
Datteln im Speckmantel	5,--€
Bruschetta auf geröstetem Baguette	5,--€
Marinierter Schafskäse auf geröstetem Baguette	5,--€
Mozzarella-Tomatenspieße	5,--€
Crêperöllchen gefüllt mit Frischkäse, Gemüwestreifen und geräuchertem Lachs	6,20€
Spieß mit Parmaschinken und Melone	6,20€
Früchtespieß (Ananas, Weintraube, Melone)	5,--€

### Mitternachtssnack

Die Mitternachtscurrywurst als „Flying Buffet“	€ 3,70 / Person
Mini Wiener-Schnitzel-Spieße als „Flying Buffet“	€ 5,70 / Person
Gulaschsuppe mit Baguette	€ 4,50 / Person
Frischer Butterkuchen	€ 3,30 / 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 35,-- (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, Mariacron, Asbach Uralt, Rum, Bacardi, Whisky Ballantines, Pernod, u. v. m.

### **Longdrinks**

Whisky-Cola, Bacardi-Cola, Wodka-Lemon, Pernod-Cola, Havanna Club-Cola, Gin-Tonic, Wodka Red Bull, Wildberry Lillet, Aperol Spritz, Hugo

### **Kaffee und Co.**

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

**EUR 45,-- (pro Person)**



## Nützliche Adressen:

### DJs und Live Musik

#### Djane Viola Henke

Tel.: 0179/7660375 [www.djane-seevetal.de](http://www.djane-seevetal.de)

#### Thore Ankersen

Tel.: 04105 / 554565 [www.ankersen-event.de](http://www.ankersen-event.de)

#### Steve Behrendt

Tel.: 0151/18484847 [www.hamburg-hochzeitsdj.de](http://www.hamburg-hochzeitsdj.de)

### Fotografen

#### Constanze Boster

Tel.: 0170/2359407 Web: [constanzeboster.de](http://constanzeboster.de)

#### Melanie Freudenberg

Tel.: 0178/4981892 Web: [mellifreudenberg.de](http://mellifreudenberg.de)

#### Alexander Barwich

Tel.: 04174/6693900 Web: [barwich-foto-film.de](http://barwich-foto-film.de)

#### Hauke Gilbert

Tel.: 04183 / 3403 Web: [haukegilbert.com](http://haukegilbert.com)

### Trauredner

#### Julica Rätzke

Tel.: 0176/64977710 Web: [gluecksmarie.info](http://gluecksmarie.info)

### Floristen

#### Blumen Penz

Eichenallee 1  
21220 Seevetal  
Tel.: 04105 / 660490

### Hochzeitskutschen

#### Werner Herrig

Tel.: 04183 / 73 19 Web: [www.werner-herrig.de](http://www.werner-herrig.de)