UNSERE MENÜ- UND BUFFET ANGEBOTE

Angebote voller Liebe und Sorgfalt

Auch Änderungen oder Ergänzungen von einzelnen Komponenten sind kein Problem.

Unsere Menü,- und Büfettvorschläge sollen Ihnen bei der Planung und Vorbereitung Ihre Feier behilflich sein.
Sehen Sie die folgenden Vorschläge als Anregung Ihnen die Auswahl von Ihrem Menü oder Büfett etwas zu erleichtern.
Entdecken Sie alle Menü- und Buffetangebote des Gasthauses Müller online unter: **gasthaus-mueller.de/events-feiern**
Gerne greifen wir auch Ihre Wünsche und Vorstellungen auf.

FINGERFOOD
SEKTEMPFANG

Mix von Datteln, Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel

Spieß von Mini Mozzarella und Kirschtomate

Sesampoularde auf pikantem Cous Cous

Tortilla mit Kräutercreme und Olive

Kleiner Windbeutel mit Entenbrust,
Lebermousse und Macadamianüsse

Tatar von der Räucherforelle und marinierter Gurke

Bruchetta mit Tomate, Parmesan und Basilikum

Marinierter Geflügelspieß

Pochierter Lachswürfel auf Cous Cous

Gespießte Melone mit Schinken

Knusperkörbchen mit Ziegenfrischkäse, Chorizo und Kresse

HERBST/WINTER

MENÜ-BEISPIELE

- Menübeispiel 1 -

Zweierlei Bete Feldsalat
geflämmter Ziegenfrischkäse

Pikante Kürbisschaumsüppchen - Garnele -

Rücken oder Nüsschen vom heimischen Reh
Schmorgemüse - wilder Brokkoli - Schupfnudeln

Lauwarmes Grießküchlein
Beerenragout - cremigem Vanilleeis

- Menübeispiel 2 -

Vorspeisentrilogie
Thunfischtatar - Vitello tonnato
Ziegenkäsepraline auf Tomate

Selleriecremesüppchen
Kaffeereduktion - Croutons

Rosa gebratene Entenbrust
mit Portweinjus - saisonales Gemüse
Kartoffel Steinpilz Gratin

Creme Brûlée von weißer Schokolade
Gewürzorangen - Pistazieneis

- Menübeispiel 3 -

Gebratene Wachtelbrust
Frisee Salat - Apfel Sellerie & Walnuss

Steinpilzkraftbrühe - Ravioli - Wurzelgemüse

Sous vide gegartes Rinderfilet
Cassis Zwiebeln - feines Gemüse - Kartoffelküchlein

Cheesecake Apfelragout mit winterlichen Aromen
salziges Karamelleis

- Menübeispiel 4 -

Thunfisch & Garnele
würziges Avokado Mango Ragout
Sesam Creme - Teriyaki

Karotten-Ingwersüppchen -Poulardenspieß-

Brust von der Maispoularde
Cafe de Paris Sauce - marktfrisches Gemüse

Feines von Sherry und Kaffee
eingelegte Feige - weißes Kaffeeeis

ALTERNATIVEN

FISCH UND VEGETARISCH

- Alternative Fischhauptgänge -

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Seeteufel Filet auf geschmolzenen Safrantomaten
Souffliertes Steinbutt Filet
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

dazu empfehlen wir Ihnen Weißwein- oder Safransauce
Blattspinat, kleines Gemüse, feine Spaghettini, Risotto oder Kräuterkartoffeln

- Vegetarische Vorspeisen -

Bunte Blattsalate mit Pinienkernen, Sprossen und Kresse
Burrata-Mozzarella mit Tomatensalat und Rucolsalat
Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat und gebr. Austernpilzen
Feldsalat mit karamellisierten Nüssen und Ziegenfrischkäse
Salat von Rauke, Mango und Mozzarella
Friséesalat mit Fenchel und Orange

- Vegetarische Suppen -

Petersilienwurzelsuppe - gebratenen Pilzen
Karotten-Orangensuppe
Tomaten-Paprikasüppchen
Kürbisrahmsüppchen - Apfel-Kürbisragout (Saisonprodukt)
Champignonrahmsüppchen - Pilze - Croutons - Kerbelsahne

- Vegetarische Hauptgerichte -

Frische Pasta mit grünem Spargel, halbgetr. Tomaten und Parmesanspäne
Gefüllte ital. Gemüse mit Pestokartoffeln
Fregola Sarda – Burrata – Trüffel – grüner Spargel
Risotto von Wurzelgemüse und Pilzen mit Ofentomaten, pochiertem Ei
und schwarzem Trüffel
Romanesko- Kohlrabi-Curry mit Limetten Basmati Reis

Ob klassisch, mediterran oder exklusiv – das Gasthaus Müller verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit liebevoll zusammengestellten Buffets, die jeden Gaumen begeistern. Wählen Sie aus verschiedenen Themen und genießen Sie eine kulinarische Reise durch die Regionen Europas.

BUFFET ANGEBOTE

Unsere Buffets – Vielfalt für jeden Geschmack

Büfett „Klassisch & Lecker“

Herzhafte Hausmannskost trifft feine Küche – z. B. Geschnetzeltes vom Kalb und Rind in Champignonrahm, Krustenschinken vom Apfelschwein oder Crème Brûlée als süßer Abschluss.

Büfett „Leckereien aus dem Süden“

Ein Hauch von Italien: Vitello tonnato, Saltimbocca vom Schweinefilet, Penne „à la Puttanesca“ und Tiramisu im Glas.

Büfett „Französisch genießen“

Von Coq au Vin bis Mousse au Chocolat – hier trifft rustikale französische Küche auf elegante Raffinesse.

Büfett „Norddeutsche Spezialitäten“

Regional und deftig: Rumpsteak vom „freesich Ochs“, Holsteiner Matjes, Krabbensalat mit Dill und Buttermilchmousse mit Beerengrütze.

Büfett „Exklusiver Genuss“

Für besondere Anlässe: Kalbsrücken unter Kräuterkruste, Filet vom Angus-Rind, edle Fischvariationen und Desserts wie Macchiatocreme mit beschwipsten Feigen.

Grillbuffets

Ideal für Sommerhochzeiten – mit saftigen Steaks, Geflügelspießen, mediterranem Grillgemüse und Desserts wie Rote Grütze oder Schokoladen-Panna-Cotta.

Fingerfood & Canapés

Perfekt für den Sektempfang oder als leichtes Abendarrangement – von Wachtelbrust auf Linsensalat bis zu kleinen Lachswürfeln mit Ingwer-Soja-Dip.