



## Menü- und Buffetvorschläge

*Menu and buffet suggestions*

Lieber Gast,

auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an möglichen Menükombinationen und Buffetvorschlägen. Unsere Menüs bieten wir in einheitlicher Menüfolge ab 20 Personen an. Bitte beachten Sie das einzelne Produkte aufgrund von saisonaler Verfügbarkeit abweichend sein können. Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab einer Personenzahl von 35 Personen anbieten. Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person.

Um Ihnen die beste Qualität der verwendeten Produkte anbieten zu können, benötigen wir Ihre Auswahl **bis 10 Werkstage** vor Ihrer Veranstaltung. Bitte teilen Sie uns bei der Auswahl etwaige Allergien und Unverträglichkeiten mit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Dear guest,*

*On the following pages you will find a selection of possible menu combinations and buffet suggestions. We offer our menus in a standardized menu sequence for groups of 20 or more. Please note that individual products may vary due to seasonal availability. Please note that we only offer buffets for groups of 35 people or more. All prices quoted are per person.*

*In order to be able to offer you the best quality products, we need your selection up to 10 working days before your event. Please inform us of any allergies and intolerances when making your selection.*

*We look forward to your visit!*

Mit freundlichen Grüßen

*With best regards*

Ihr

*Your*

MÜHLE POTSDAM EVENTTEAM

Sie erreichen uns jederzeit unter [events@muehle-potsdam.de](mailto:events@muehle-potsdam.de) oder unter [www.muehle-potsdam.de](http://www.muehle-potsdam.de).

*You can reach us at any time at [events@muehle-potsdam.de](mailto:events@muehle-potsdam.de) or under [www.muehle-potsdam.de](http://www.muehle-potsdam.de).*



## Menüs

### Vorspeisen / Starters

Melonensalat mit Parmaschinken / *Melon salad with Parma ham*

17.50 €

Classic Cesars Salad

Romana | Parmesan | Kapernapfel | Croutons / *Romana | Parmesan | Caper apple | Croutons*

14.50 €

Brandenburger-Büffelmozzarella / *Brandenburger buffalo mozzarella*  
Tomaten | Rucola | Pesto | Brot / *Tomatoes | rocket salad | pesto | bread*

19.00 €

### Suppen / Soups

Tomatencrèmesuppe / *Tomato soup*  
Croutons | Basilikum / *Croutons | basil*

9.00 €

Minestrone / *Minestrone soup*  
Orecchiette | Kräuter / *Pasta | Herbs*

9.00 €

Karotten- Ingwer- Suppe / *Carrot and ginger soup*  
Kokosmilch | Kresse / *Coconut milk | Cress*

9.00 €



### **Fleischhauptgänge / Meat main courses**

Jungschwein-Filet / *Young pork fillet*

Kräuter-Risotto | Frühlingslauch | Kirschtomate / *Herb risotto | spring leek | cherry tomato*

28.00 €

Rinderfilet (medium) / *Fillet of beef (medium)*

Kartoffelpüree | Blattspinat | Pfefferjus / *Mashed potatoes | spinach leaves | pepper jus*

42.00 €

Gegrillte Maispouardenbrust / *Grilled corn poulard breast*

Pasta | Tomate | Pesto Verde / *Pasta | Tomato | Pesto Verde*

28.00 €

### **Fischhauptgänge / Fish main courses**

Zanderfilet / *Pikeperch fillet*

Ragout vom grünen Spargel | Kartoffelmousseline / *Green asparagus ragout | Potato mousseline*

28.00 €

Lachsfilet / *Salmon fillet*

Bandnudel | Estragonrahm / *Ribbon noodle | Tarragon cream*

28.00 €

### **Vegetarische Hauptgänge / Vegetarian main courses**

Pikanter Erdäpfel-Strudel / *Spicy potato strudel*

Backpflaumen | braisierter Endivia | Taleggio / *Prunes | braised endivia | taleggio*

26.00 €

Vegetarische Moussaka / *Vegetarian moussaka*

23.00 €



### Dessert / Dessert

Zitronen-Mango-Sorbet / *Lemon and mango sorbet*

Prosecco | Granatapfel / *Prosecco | Pomegranate*

9.00 €

Schokokuchen / *Chocolate cake*

Vanille-Eis | Kirschsauce / *Vanilla ice cream | Cherry sauce*

9.00 €

Kleine Rohmilch Käseauswahl / *Small selection of raw milk cheeses*

Tessiner Feigensenf | Nüsse | Trauben / *fig mustard | nuts | grapes*

18.00 €



## Buffets / *Buffets*

### Buffet „Zur Historischen Mühle“

#### Vorspeisen / *Starters*

Blattsalate mit Mühlendressing und Cerealien / *Leaf salads with mill dressing and cereals*

Fruchtiger Geflügelsalat / *Fruity poultry salad*

Gefüllte Champignons / *Stuffed mushrooms*

Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen / *Cheese selection with grapes and walnuts*

Rohschinken Auswahl vom Schwein / *pork Raw ham selection*

Potsdamer Kartoffelsalat / *Potsdam potato salad*

Rauchlachs mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf- Sauce / *Smoked salmon with creamed horseradish and dill-mustard sauce*

Brotauswahl und Butter / *Selection of bread and butter*

#### Hauptgänge / *Main Courses*

Porchetta / *Pork roll roast*

mit brasierem Blattspinat / *with leaf spinach*

gebackenes Gemüse / *Baked vegetables*

mit Sauce Rouille / *with rouille sauce*

Lachsfilet in Estragonrahm / *Salmon fillet in tarragon cream*

mit Bandnudeln / *with ribbon noodles*

Pasta mit getrockneten Tomaten / *Pasta with sun-dried tomatoes*

Oliven, Pinienkernen und Basilikum / *Olives, pine nuts and basil*

#### Dessert / *Dessert*

Buttermilchmousse mit Früchtecoulis / *Buttermilk mousse with fruit coulis*

Gebrannte Creme mit Calvadosäpfeln / *Roasted cream with Calvados apples*

Frischer Obstsalat / *Fresh fruit salad*

**58,00 €**



## Italienisches Buffet / Italian Buffet

### Vorspeisen / Starters

Antipasti von Champignon, Paprika und Aubergine / Antipasti of mushrooms, peppers and eggplant

Gegrillte Zucchini / Grilled zuchinis

Tomate-Mozzarella / Tomato and mozzarella

Caesar-Salat mit Croutons und Parmesan / Caesar salad with croutons and parmesan

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln / Vitello tonnato with caper apples

Parmaschinken mit Honigmelone / Parma ham with honeydew melon

Brotauswahl und Butter / *Selection of bread and butter*

### Hauptgänge / Main Courses

Maispouardenbrust mit ZucchiniGemüse / *Corn poulard breast with zucchini vegetables*

mit Rosmarinkartoffeln / *with Rosemary potatoes*

Pasta mit Meeresfrüchten / *Pasta with seafood*

Fenchel und Orangen / *Fennel and oranges*

Vegetarische Moussaka / *Vegetarian moussaka*

Warmes Anti Pasti Gemüse / *Warm antipasti vegetables*

mit Reisnudeln / *with rice noodles*

### Dessert / Dessert

Espresso- Creme mit Amarettini (*im Gläschen*) / *Espresso cream with amarettini (in a jar)*

„Torta al cioccolato“ Italienischer Schokoladen- Kuchen / *"Torta al cioccolato" Italian chocolate cake*

Italienische Käseauswahl mit Feige, Trauben, Nüssen / *Italian cheese selection with fig, grapes and nuts*

Frisch geschnittenes Obst / *Freshly cut fruit*

**68,00 €**



## Festtags-Buffet

### Vorspeisen / Starters

Gebeizter Lachs und Räucherfisch / *Pickled salmon and smoked fish*  
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce / *with creamed horseradish and dill-mustard sauce*

Rosa Kalbsrücken und Thunfischcreme / *Pink saddle of veal and tuna cream*

Parmaschinken mit Honigmelone / *Parma ham with honeydew melon*

Gefüllte Champignons / *Stuffed mushrooms*

Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing / *Mixed leaf salad with homemade dressing*

Brotauswahl und Butter / *Selection of bread and butter*

### Hauptgänge / Main Courses

Rinderfilet (medium) / *Fillet of beef (medium)*

mit Kartoffel-Gratin, buntem Gemüse und Pfefferjus / *potato gratin, colorful vegetables and pepper jus*

Brust von der Maispoularde / *Breast of corn-fed poulard*

mit Tomatenrisotto / *with tomato risotto*

Gebratener Zander / *Fried pike-perch fillet*

mit Caponata und Kartoffel-Gnocchi / *with caponata and potato gnocchi*

Pasta mit Tomaten / *Pasta with tomatoes*

Oliven und Parmesan / *Olives and parmesan*

### Dessert / Dessert

Weich und Schnittkäse mit Trauben und Feigensenf / *Soft and semi-hard cheese, grapes, fig mustard*

Mousse von dunkler Schokolade / *Dark chocolate mousse*

Frisch geschnittenes Obst / *Freshly cut fruit*

75,00 €