

Schlemmer Buffet

Suppe

Senfsuppe

nach geheimen Rezept aus würziger Brühe und Wurzelwerk, garniert mit Stücken vom Edelfisch und Dill

Kalte Speisen

Salat

Gurkensalat, Tomatensalat

Halbe Eier mit Kaviar garniert

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Platte mit Bratklößchen und kleinen Schnitzeln und Chicen Wings

Fischplatten

Varianten von verschiedenen edlen Fischen, je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit, wie geräucherter Lachs, Forellenfilets, Matjes und Bismark mit Meerrettich

Käseplatte

Mit Salzgebäck und Weintrauben verzierte Weich -, Hart - und Frischkäse

Dazu reichen wir Baguette

Warme Speisen

Pochierter Lachs in Schaumsauce an Blattspinat mit Reis

Putengeschnetzeltes mit Spätzle

Gulasch vom Schwein und Rind mit Rotkraut mir Thüringer Kartoffelklößen

Dessert

Verschiedene Cremes (Schoko, Vanille und Rote Grütze) in Weingläsern

Bitte beachten Sie, daß Ihre Rechnung am Ende Ihres Besuches in unserem Haus zur Zahlung fällig ist. Sie haben die Möglichkeit bar oder mit EC Karte zu zahlen. Das Ausstellen einer Rechnung zur Überweisung ist nicht möglich.

Wirtshaus zur Antonius Mühle

Am Frauentor 7 in 99974 Mühlhausen

Tel.: 03601 / 44 90 00 Fax: 44 90 01

e-mail: imfachwerk@t-online.de

www.antoniusmuehle.de

Preis pro Person 23,00 € inkl. 19% MwSt

Feinschmecker Buffet

Mulligatawny Suppe

Diese legendäre Suppe wird als 2. Gang im berühmten Silvesterstücks dinner for one serviert. Grundbasis ist eine Hühnerbrühe, in der man deutliche Nuancen der englischen Kolonialzeit in Indien herausschmeckt.

Kalte Speisen

Salat

Gurkensalat, Tomatensalat

Italienische Vorspeisenplatte Antipasti

eingelegtes Gemüse: Oliven, Peperoni, Schafskäse, getr. Tomaten, Artischocken

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Halbe Eier mit Kaviar garniert

Fischplatten

Varianten von verschiedenen edlen Fischen, je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit, wie geräucherter Lachs, Forellenfilets, Matjes und Bismark mit Meerrettich

Käseplatte

Mit Salzgebäck und Weintrauben verzierte Weich -, Hart - und Frischkäse

Dazu reichen wir Baguette

Warme Speisen

Pochierter Lachs, Forelle und Pangasius mit Blattspinat und Nudeln

Poulardenbrüstchen natur und paniert an Brokkoli mit Kartoffelgratin

Wildgulasch in Rotweinsoße an Rotkraut mit Thüringer Kartoffelklößen

Pasta Nudelauflauf mit Käse überbacken (vegetarisch)

Kohlrabikörbchen gefüllt mit Hackfleisch auf einem Tomaten Bett

Dessert

Verschiedene Cremes (Schoko, Vanille und Rote Grütze) in Weingläsern

Obstkorb

Bitte beachten Sie, daß Ihre Rechnung am Ende Ihres Besuches in unserem Haus zur Zahlung fällig ist. Sie haben die Möglichkeit bar oder mit EC Karte zu zahlen. Das Ausstellen einer Rechnung zur Überweisung ist nicht möglich.

Wirtshaus zur Antonius Mühle

Am Frauentor 7 in 99974 Mühlhausen

Tel.: 03601 / 44 90 00 Fax: 44 90 01

e-mail: imfachwerk@t-online.de

www.antoniusmuehle.de

Preis pro Person 25,00 € inkl. 19% MwSt

Grill Buffet

Suppe

Senfsuppe

nach geheimen Rezept aus würziger Brühe und Wurzelwerk, garniert mit Stücken vom Edelfisch und Dill

Kalter Teil

Italienische Vorspeisenplatte

eingelegetes Gemüse: Oliven, Peperoni, Schafskäse, getr. Tomaten, Artischocken

Fischplatten

Varianten von verschiedenen edlen Fischen, je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit, wie geräucherter Lachs, Forellenfilets, Matjes und Bismark mit Meerrettich

Käseplatte

Mit Salzgebäck und Weintrauben verzierte Weich -, Hart - und Frischkäse

Dazu reichen Baguette

Warmer Teil

Auf dem Holzkohlengrill gebratenes vom

Schwein

Thüringer Rostbratwurst, in verschiedenen Soßen und Gewürzen eingelegte Schweinenackensteaks

Fisch

in Folie gegarter Lachs, Forelle und Kabeljau im Kartoffelmantel

Geflügel

mit Blattspinat und Gorgonzola gefülltes Hähnchenbrustfilet und Chicken-Wings

Vegetarisch

mit Butter bestrichene Maiskolben

Beilagen

- Kartoffelsalat
- Ofenkartoffeln in Folie mit Kräuterquark
- Kartoffelecken mit Chili+Knoblauch Dip
- Kartoffelgratine

Gemüse

- Bohnen in Knoblauch-Sahne-Sauce
- Brokkoli mit Sauce Hollandaise

Dessert

Rote Grütze mit Vanille Soße

Eine Auswahl an verschiedenen frischen Obst

Bitte beachten Sie, daß Ihre Rechnung am Ende Ihres Besuches in unserem Haus zur Zahlung fällig ist. Sie haben die Möglichkeit bar oder mit EC Karte zu zahlen. Das Ausstellen einer Rechnung zur Überweisung ist nicht möglich.

Wirtshaus zur Antonius Mühle

Am Frauentor 7 in 99974 Mühlhausen

Tel.: 03601 / 44 90 00 Fax: 44 90 01

e-mail: imfachwerk@t-online.de

www.antoniusmuehle.de

Preis pro Person 23,00 € inkl. 19% MwSt

Mittelalter Buffet

Gerichte für Elfen, Prinzessinnen und andere zarte Geschöpfe
Kalter Teil vor Beginn auf den Tischen

Gemüestetife mit verschiedener Tunke
Leib Brot mit Schmalz

Für zahnlöse
Suppe

Mustard Suppe

Senfsuppe nach geheimen Rezept aus würziger Brühe und Wurzelwerk, garniert mit Stücken vom Edelfisch und Dill

Leibspeisen von hierzulande
Hauptspeisen

Schweinegebein

Schweinehaxe mit saurem Kraut und einem leib Brot

vom gefederten Vieh

Hähnchenbeine mit saurem Kraut und einem leib Brot

Müllerin s Bachforellen

mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

Flammkuchen

Vegetarisch

Erteffen mit Tunke

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Baders Aschette

Gemüseauflauf aus verschiedenen Gemüsesorten mit einer hausgemachten Gratinsauce und Käse überbacken

Süßes für Halblinge, Kindsvolk und andere Schleckermäuler
Dessert

Rote Grütze mit Vanille Soße

Eine Auswahl von verschiedenen Käsesorten

mit Salzgebäck und Weintrauben verzierte

Bitte beachten Sie, daß Ihre Rechnung am Ende Ihres Besuches in unserem Haus zur Zahlung fällig ist. Sie haben die Möglichkeit bar oder mit EC Karte zu zahlen. Das Ausstellen einer Rechnung zur Überweisung ist nicht möglich.

Wirtshaus zur Antonius Mühle

Am Frauentor 7 in 99974 Mühlhausen

Tel.: 03601 / 44 90 00 Fax: 44 90 01

e-mail: imfachwerk@t-online.de

www.antoniusmuehle.de

Preis pro Person 24,00 € inkl. 19% MwSt

Spargel Buffet

nur im Mai und Juni verfügbar

Spargelcremesuppe (vegetarisch)

Kalte Speisen

kleines Salatbuffet (vegetarisch)

Lollo Rosso, Gurken, Tomaten, Paprika, Weißkraut, Rotkraut, Schinken- würfel, Käsewürfel, Thunfisch und Ei. Dazu verschiedene Sorten Dressing.

Italienische Vorspeisenplatte Antipasti (vegetarisch)

eingelegetes Gemüse: Oliven, Peperoni, Schafskäse, getr. Tomaten

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (vegetarisch)

Spargel-Shrimp-Cocktail im Ballonglas

Räucherlachs mit Spargel, Kartoffelpuffer und Kräuterquark

Roh-und Gekochter Schinken mit Spargel und Kartoffeln

Warme Speisen

Schnitzel, pochierter Lachs, Poularden Brust, Frikadellen und Rührei (vegetarisch),

frische Kartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelpuffer, Pommes (vegetarisch)

deutscher Spargel, Brokkoli und Blumenkohl (vegetarisch)

Zerlassene Butter und Hollandais (vegetarisch)

Dessert

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (vegetarisch)

Da wir Eis nicht auf dem Buffet aufbewahrt können, wird dieses Dessert in der Küche zubereitet und serviert.

Käseplatte (vegetarisch)

Mit Salzgebäck und Weintrauben verzierte Weich -, Hart - und Frischkäse

Dazu reichen wir Baguette

Da frischer Spargel und frische Erdbeeren aus Deutschland nur saisonal begrenzt verfügbar sind, können wir dieses Buffet nur in den Monaten Mai und Juni anbieten. Abhängig von klimatischen Bedingungen kann der Verkaufspreis dieser Lebensmittel extremen Schwankungen unterliegen, was eine Buffetpreiskorrektur zur Folge hat. Unsere derzeitige Preiskalkulation bezieht sich auf den Einkaufspreis des Vorjahres. Wir kalkulieren pro Vollzahlenden Gast ein Rohgewicht von 500 g Spargel. Eine Nachorder berechnen wir nach Gewicht und Tagespreis.

Bitte beachten Sie, daß Ihre Rechnung am Ende Ihres Besuches in unserem Haus zur Zahlung fällig ist. Sie haben die Möglichkeit bar oder mit EC Karte zu zahlen. Das Ausstellen einer Rechnung zur Überweisung ist nicht möglich.

Wirtshaus zur Antonius Mühle

Am Frauentor 7 in 99974 Mühlhausen

Tel.: 03601 / 44 90 00 Fax: 44 90 01

e-mail: imfachwerk@t-online.de

www.antoniusmuehle.de

Preis p. P. 33,00 €

Surf and Turf Buffet

Kalte Vorspeisen

Salat

Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Weißkraut, Rotkraut, Schinken und Käsewürfel, Thunfisch und Ei mit verschiedenen Sorten Dressing.

Italienische Antipasti

ingelegtes Gemüse: Oliven, Peperoni, Schafskäse, getr. Tomaten, Artischocken

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Rindercarpaccio auf Rucola mit geriebenen Hartkäse

Fischplatten

Varianten von verschiedenen edlen Fischen, je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit, wie geräucherter Lachs, Forellenfilets, Matjes und Bismark mit Meerrettich

Warme Vorspeisen

Mulligatawny Suppe

Diese legendäre Suppe wird als 2. Gang im berühmten Silvesterstücks dinner for one serviert. Grundbasis ist eine Hühnerbrühe, in der man deutliche Nuancen der englischen Kolonialzeit in Indien herauschmeckt.

Warme Speisen

Flammkuchen in verschiedenen Varianten

Lachsseite, Forelle und Zander auf Blattspinat mit Reis

Entebrust rosa gebraten auf Lauch, Kartoffelpuffer und Orangensoße

Live cookin station 1 ausgestattet mit 800 Grad Beefer für Argentinisches Roastbeef &

Entrecote mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sour Creme

Live cooking station 2 ausgestattet mit einem Wok für Pastagerichte

1. Nudeln mit Cherry Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Olivenöl und italienischen Kräutern

2. Nudeln asiatisch mit Garnelen

Dessert

Schokoladen Soufflee, Rote Grütze und Solero-Creme

Käseplatte

Mit Salzgebäck und Weintrauben verzierte Weich -, Hart - und Frischkäse

Dazu reichen wir verschiedene Sorten Bäcker Brot

Wirtshaus zur Antonius Mühle

Am Frauentor 7 in 99974 Mühlhausen

Tel.: 03601 / 44 90 00 Fax: 44 90 01

e-mail: imfachwerk@t-online.de

www.antoniusmuehle.de

Preis pro Person 50,00 € inkl. 19% MwSt

Hinweise und Informationen zu Ihrer Veranstaltungen

Beginn und Ende einer Veranstaltung

Ab 25 Personen öffnen wir auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten, die im Internet unter www.antoniusmuehle.de veröffentlicht sind. Um 00.00 Uhr schließt das Wirtshaus seine Tore.

Hausführung / Visuelle Stadtführung / Themen Menüs

Gern realisieren wir für Sie und Ihre Gäste eine kostenlose Hausführung durch die Antonius Mühle. Dauer ca. 20 min.

Verleihen Sie Ihrer Veranstaltung einen besonderen Glanz. Wir bieten zu den verschiedensten Themen, rustikale und moderne Menüs mit Unterhaltung an.

Henkersmahlzeit, Ritteressen, Mühlhausen-Menü
Wir beraten und informieren Sie gern.

Diese Menüs veranstalten wir nur gegen Vorkasse.

Kaffe und Kuchen

Unsere Köche backen nach alten Hausrezepten für Ihre Veranstaltung Obst und Quarkkuchen. Folgende Pauschalen können wir Ihnen anbieten.

2 Stücken Kuchen und 2 Tassen Kaffee	7,00 Euro / Person
1 Glas Sekt, 2 Stücken Kuchen und 2 Tassen Kaffee	10,00 Euro / Person.

Sollten Sie eigenen Kuchen mitbringen, berechnen wir für den Raum, Geschirr, Servicekraft, Strom und sämtliche Nebenkosten:	2,50 Euro / Person
Wenn der Kuchen noch geschnitten und auf Kuchenplatten umgesetzt werden muss zusätzlich:	2,00 Euro / Person

Buffet

Buffet können Sie für Gruppen von mindestens 25 Vollzahlern (Erwachsenen Personen) bei uns bestellen. Ein Buffet wird nach teilnehmenden Personenzahlen berechnet mindestens für 25 Personen. Eine Änderung der Personenzahl ist bis 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich. Spätere Abmeldungen stellen wir mit 100 % der vereinbarten Angebotssumme in Rechnung.

Kinder bis 5 Jahre sind kostenlos
ab 6 Jahre 50 % des Buffetpreises
ab 12 Jahre 100 % des Buffetpreises

Ein Restaurantbetrieb unterliegt strengen staatlich angeordneten hygienischen Auflagen und Kontrollen. Diese sind nicht vergleichbar mit der Zubereitung von Speisen zuhause. Wir empfehlen eine Buffetzeit von 18.00 bis 22.00 Uhr. Ein weiterer oder späterer Verzehr der Speisen birgt Risiken. Auf Grund der ungekühlten Lagerung, der Lebensmittel während der Buffetzeit, könnten Lebensmittel wie z.B. Fisch zwischenzeitlich verdorben sein und somit bei einem späteren Verzehr zu Gesundheitsschäden führen. Sollten Sie sich entschließen, daß Buffet über dieses Zeitfenster hinaus zu verzehren, können wir keine Gewährleistung bzw. Haftung für eventuell auftretende gesundheitliche Folgen übernehmen.

Für den Fall, daß Sie beabsichtigen Reste des Buffets mitzunehmen, bringen Sie bitte ausreichend Gefäße bzw. Verpackungsmaterial mit, da wir diese nicht zur Verfügung stellen können. Eine Lagerung der Buffetreste über Nacht, kann von uns nicht realisiert werden, da wir Lebensmittel die sich bereits im Gastraum befunden haben, nicht mit frischer Ware in einem Kühlhaus zusammen aufbewahren dürfen.

Eindecken der Tische bzw. der Tafel

Wenn Sie für Ihre Feier oder Veranstaltung eine Tafel wünschen können wir Ihnen diese bis maximal 30 Personen stellen. Unsere Tische haben eine hochwertige Holzoberfläche die sehr gut mit unserem Ambiente harmoniert. Gern decken wir Ihnen den Tisch entsprechend Ihrer Menü oder Buffetauswahl kostenlos mit Servietten, Besteck, Gläsern und Kerzen ein.

Für festliche Anlässe können wir Ihre Tafel mit einem weißen Tischtuch belegen. Die Tafel kann dann mit Gläsern (z.B. Wasser, Weißwein und Rotwein), Besteck, Serviette, frischen Blumen und Kerzen gedeckt werden. Für diese individuelle Dekoration berechnen wir Ihnen 1,00 Euro pro Person. Individuelle Blumengestecke sind in diesem Preis nicht enthalten.
Für zusätzliche Stehtische die mit Tischhussen belegt sind berechnen wir 10,00 € pro Tisch.

Getränke

Wir können Ihnen eine Getränkepauschale anbieten. Die Getränkepauschale beinhaltet Hausmarken Mineralwasser, Bier, Rot - und Weißwein, Sekt, Cola, Fanta, Sprite, O-Saft und Kaffee. Sie kostet für 5 Stunden 25,00 Euro/ Person.
jede Verlängerungsstunde 5,00 Euro / Person

Kinder bis 5 Jahre sind kostenlos
ab 6 Jahre 50 % der Pauschale
ab 12 Jahre 100 % der Pauschale

Eine Getränkepauschale kann nicht nur für einen Teil der Gruppe bestellt werden, sondern nur einheitlich für die gesamte Gruppe. Selbst mitgebrachte Getränke, wie Wein und Spirituosen können nicht in unserem Haus konsumiert werden.

Beamer

Auf Wunsch können wir Ihnen eine Leinwand und einen Beamer zur Verfügung stellen, um eine Präsentation oder eine Fotoshow zeigen zu können. Pauschal 10,00 Euro

Musik / DJ

Während Ihrer Veranstaltung spielen wir Hintergrundmusik ein. Mit einem mp3 Player oder Laptop haben Sie die Möglichkeit sich in unser Soundsystem einzuloggen, um eigene Musik abzuspielen. Bitte berücksichtigen Sie, daß die Lautstärke so angepaßt sein muß, daß weder andere Gäste oder unsere Nachbarn gestört werden.

Der Einsatz eines DJ ist auf Grund der Hohen Bassfrequenzen und Lautstärke nur im Mühlraum oder Gewölbe möglich.

Abwesenheit während der Veranstaltung

Sollten Sie planen die Veranstaltung zu unterbrechen, um eine Stadtführung oder eine Fahrt mit der Tourismusbahn zu unternehmen, berechnen wir für jede Ihrer Abwesenheit 25,00 € pro Servicekraft und Stunde.

Bezahlung

Ihre Rechnung ist am Ende Ihres Besuches in unserem Haus zur Zahlung fällig. Sie haben die Möglichkeit bar oder mit EC Karte zu zahlen. Das Ausstellen einer Rechnung zur Überweisung ist nicht möglich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.