

Liebe Gäste,

schön, dass Sie die Brackstedter Mühle für Ihre Veranstaltung gewählt haben.

Natürlich gehört zu einer harmonischen Feier nicht nur ein schönes Umfeld, sondern auch gepflegte Getränke und Speisen.

Aus unserer Erfahrung und Ihren Wünschen haben wir ein vielfältiges Angebot zusammengestellt, das für jeden Gaumen die entsprechende Freude bereithält.

Die hier angegebenen Preise sind kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 7 Stunden. Jede weitere Mitarbeiterstunde berechnen wir separat. Dies entfällt, wenn mindestens ein Gesamtumsatz von 95,00 Euro p. P. erreicht wird.

Begleiten Sie uns durch unser Programm und stellen Sie sich Ihr individuelles Menue zusammen.

Viel Spaß beim Wählen Ihres Menues.



*Brackstedter  
Mühle*

*Brackstedter Mühle*

## „Klassisches“

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Brackstedter Hochzeitssuppe  
in der Terrine serviert

\*\*\*

Ofenfrischer Braten von Schwein und Rind  
Rahmchampignons, Gemüse vom Markt  
Kartoffelkroketten  
und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne

Als 4-Gang-Menue pro Person € 34,50  
Als 3-Gang-Menue pro Person € 27,50  
(ohne Forellenfilet)

Variation von Salaten mit Sauerbraten von der Entenbrust

\*\*\*

Brackstedter Hochzeitssuppe  
in der Terrine serviert

\*\*\*

Filet vom Schwein und Putenmedaillons  
mit frischen Kräuterchampignons  
Gemüse der Jahreszeit  
und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Hausmacher Eisparfait mit frischen Früchten

Als 4-Gang-Menue pro Person € 40,50  
Als 3-Gang-Menue pro Person € 30,50  
(ohne Salatvariation)

*Brackstedter Mühle*

## „Modernes“

Rahmsüppchen von grünem Curry und Schokolade  
mit gegrilltem Teriyakispieß

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
auf Rahmkraut und Speckchips

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef  
unter einer Grissini-Tomaten-Kruste  
mit Zwiebelconfit, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Ziegenkäse-Crème-brûlée mit Bitterorangenragout

Als 4-Gang-Menue pro Person € 50,00  
Als 3-Gang-Menue pro Person € 37,00  
(ohne Zander)

Wildkräutersalat mit Frischkäse-Räucherlachsrollchen

\*\*\*

Rote Bete Risotto

\*\*\*

Filet vom Schwein und Maispouardenbrust  
mit geschmortem, mediterranem Gemüse, Pilzen  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Passionsfruchtparfait mit Holunderblütenespuma

Als 4-Gang-Menue pro Person € 44,00  
Als 3-Gang-Menue pro Person € 34,00  
(ohne Risotto)

## Brackstedter Mühle

### „Vegetarisches“

Spinat-Kokos-Süppchen

\*\*\*

Wrap

gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Lauchzwiebeln  
dazu Wedgeskartoffeln  
und frische Blattsalate

\*\*\*

Sorbet der Saison mit frischen Früchten

pro Person € 29,00

Blattsalate in Kräuternessig  
mit Kresse, gebratenen Pilzen und Croûtons

\*\*\*

Geeistes Gurken-Dill-Süppchen mit Joghurt

\*\*\*

Flammkuchenröllchen  
mit Gemüse gefüllt  
auf einem Ragout von Paprika und Tomate  
dazu Corn Fritters

\*\*\*

Rosmarin-Crème-brûlée mit Walnusseis und Brombeeren

pro Person € 34,50

*Brackstedter Mühle*

„Besonders“

Carpaccio vom Rind

\*\*\*

Klare Oxtail mit Blätterteigstange

\*\*\*

Medaillons vom Seeteufel  
und Hummermaultasche mit Gemüse Couscous

\*\*\*

Gebackene Wachtel mit Lauchgemüse  
in Kartoffelsabayon

\*\*\*

Sorbet aufgefüllt mit Grappa

\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten  
glacierte Schalotten  
feines Gemüse und Mohnspätzle

\*\*\*

Champagnermousse mit Himbeeren

pro Person € 81,50

## Nicht nach Ihrem Geschmack? Kein Problem!

Gestalten oder ergänzen Sie ein einheitliches Wunschmenue für Ihre Veranstaltung mit unserem Baukastensystem. Die hinterlegten Preise gelten bei 3- und 4-Gang-Menues, ab einem 5-Gang-Menue sind 10% (gerundet) vom Hauptgang in Abzug zu bringen.

### kalte Vorspeisen:

Italienische Vorspeisenvariation mit Parmaschinken, Gemüse, Oliven, Parmesan, geister Tomate, gebackenem Mozzarella, Garnelen und Pulpo	13,50 €
Tomaten-Brot-Salat mit Rucola und Parmaschinken	8,00 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	7,00 €
Gefüllte Röllchen vom Räucherlachs an Wildkräutersalat	8,00 €
Zwei gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel an Linsensalat und Balsamicoessig	13,50 €
Räucherlachs an Reibeküchlein und Blattsalaten	8,00 €
Gebeizter Lachs an einer Variation von Salaten	7,00 €
Drei Riesengarnelen an Tabouleh-Salat (Couscous-Salat)	13,50 €
Sauerbraten von der Entenbrust an gebratenem Salat	10,00 €
Rosa gebratene Entenbrust auf Feldsalat mit Himbeervinaigrette	9,00 €
Carpaccio vom Rind	11,00 €
Blattsalate in Kräuternessig mit Kresse und gebratenen Pilzen (wahlweise mit Croûtons)	6,00 €
vegan	
Gebratene Pilze an Feldsalat	7,00 €
vegan	

### Suppen:

Brackstedter Hochzeitssuppe	5,50 €
Klare Oxtail mit Blätterteigstange	8,00 €
Hummercremesuppe mit Kokosnuss	9,00 €
Rahmsuppe von grünem Curry mit gegrilltem Teriyakispieß	9,00 €
Spieß wahlweise auch vegetarisch	
Rahmsuppe von Gartenkräutern oder Brokkoli	7,00 €
vegetarisch	
Tomaten-Orangenessenz mit Basilikumnudeln	7,50 €
vegetarisch	
Rahmsuppe von der Zucchini oder vom Blumenkohl	6,00 €
vegetarisch	
Rahmsuppe von der Karotte und Vanille	6,00 €
vegetarisch	
Geeistes Gurken-Dill-Süppchen mit Joghurt	6,00 €
vegetarisch	
Rahmsuppe von roten Zwiebeln	5,50 €
vegetarisch	
Kürbiscremesuppe mit Kokos und Chili	6,50 €
vegan	
Tomatencremesuppe	5,50 €
vegan	

Provenzalische Gemüsesuppe	vegan	7,50 €
Spinat-Kokos-Süppchen	vegan	7,00 €

### Zwischengänge / warme Vorspeisen:

Gebratenes Seezungenfilet auf Safran und Ratatouille, dazu zweierlei Reis		15,00 €
Drei Riesengarnelen mit Zitronengras, Tomate, grünem Curry, weißer Schokoladensoße und Spaghetti		15,00 €
Wachtelbrüstchen mit Lauchgemüse in Kartoffelsabayon		15,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut und Speckchips		13,00 €
Gebratenes Wallerfilet auf getrüffelten Sahnenukeln		13,00 €
Seeteufel auf Kräuterschaum, rotem Reis und Gemüsestroh		15,00 €
Seeteufelmedaillon und Hummermaultasche mit Gemüse Couscous		15,00 €
Frischkäse-Thymian-Ravioli in Sahnesoße	vegetarisch	11,00 €
Rote Bete Risotto	vegan	10,00 €
Pilzrisotto	vegan	10,00 €

## Hauptgänge:

Medaillons von Schwein, Rind und Pute mit Champignons, Pfeffersahne, geschmorten Zwiebeln, Gemüse und Kroketten	20,00 €
Filet von Schwein, Rind und Kalb mit Burgunderjus, Rahmsoße, Zwiebelconfit, Pilze, Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten	20,50 €
Braten von Schwein und Rind, Rahmchampignons, Gemüse vom Markt, Kroketten, Petersilienkartoffeln	17,00 €
Filet vom Schwein und Maispouardenbrust mit geschmortem, mediterranem Gemüse, Pilzen und Rosmarinkartoffeln	19,00 €
Hirschkalbsbraten und Schweinefilet, Pfifferlinge, Preiselbeerbirne, Brokkoli in Mandelbutter, Kroketten und handgeschabten Spätzle	20,50 €
Schweinefilet und Putenmedaillons, Kräuterchampignons Gemüse der Jahreszeit, Kartoffelkroketten	18,00 €
Medaillons von Hirschrücken und Schweinefilet mit Preiselbeerjus, gebratenen Birnenspalten Austernpilzen in Rahm, Brokkoli und Kartoffelkroketten	23,00 €

**Hauptgänge mit mehreren Fleischsorten servieren wir ausschließlich  
in 3-oder 4-Gang-Menues**

Schweinefilet (wahlweise natur, im Blätterteig oder unter Senfkräuterkruste), Gemüse vom Markt und Herzoginkartoffeln	18,50 €
Rinderfilet am Stück gebraten mit Gemüse und Kartoffelgratin vom argentinischen Rind vom US Rind	22,00 € 26,00 €
Argentinisches Rinderfiletsteak mit fermentiertem Bergpfeffer, Sc. Bearnaise, Kräuterbutter, Bohnen und Kartoffelgratin	22,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef unter Grissini-Tomaten-Kruste mit Zwiebelconfit, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	21,00 €
Glacierter Braten aus der Kalbskeule, Rahmsoße, Kräuter-champignons, Blumenkohl, Buttermöhren, Kroketten und Spätzle	18,50 €
Kalbsfilet am Stück gebraten, glacierte Schalotten, feines Gemüse und Mohnspätzle	21,00 €
Filet und Karree vom Lammrücken mit würziger Senfkruste, feinen Bohnen und Kartoffelgratin	21,50 €
Medaillons vom Wildschwein mit Kirschen, grünem Pfeffer in Cognacsahne, Brokkolimousse und Kartoffelkroketten	20,50 €



## vegetarische Hauptgänge:

Wrap gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Lauchzwiebeln, dazu Wedgeskartoffeln und frische Blattsalate	16,50 €
Flammkuchenröllchen mit Gemüse gefüllt, Ragout von Paprika und Tomate, dazu Corn Fritters	15,00 €
Gebackene Kartoffelwaffel mit Pilzen, feinem Gemüse in Kräutersahne und Salat	17,00 €
Peperonata, Basilikum, Parmesan cracker und gebratene Polenta	15,50 €
Bergkäseknödel mit Vanillemöhren, Brokkoli, Pilzen in Rahm und einem Salat	18,00 €
Feines Gemüse und Pilze an Kürbisrisotto, dazu ein Feldsalat mit Kräutervinaigrette	16,00 €
Gemüsemaultaschen mit Ratatouille	16,50 € vegan
Curry von roten Linsen mit Basmatireis und einem Salat	17,50 € vegan

## Desserts:

Dessertvariation	9,00 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Brombeeren	4,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Heidelbeeren	5,00 €
Variation von der Schokolade	9,00 €
Geeistes Parfait von weißem Nougat, Brombeeren und Vanille	7,00 €
Gebackene Apfelküchle, Vanilleeis und Eierlikörsahne	6,50 €
Rosmarin-Crème-brûlée mit Walnusseis und Brombeeren	7,50 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln, Äpfeln und Vanilleeis	7,00 €
Weißes Kaffeemousse, Früchte, Nüsse und Karamellsoße	7,00 €
Caipirinhaparfait mit gebackenem Früchtespieß	7,00 €
Passionsfruchtparfait mit Holunderblütenespuma	7,00 €
Hausmacher Eisparfait mit frischen Früchten	7,00 €
Geeistes Schokoladenmousse mit Früchten	7,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,00 €
Champagnermousse mit Himbeeren	7,50 €
Geeiste Schokoladenpyramide mit Früchten	6,00 €
Ziegenkäse-Crème-brûlée mit Bitterorangenragout	7,00 €
Sorbet der Saison mit frischen Früchten	7,00 € vegan
Frischer Obstsalat	6,00 € vegan

### Sorbets:

ab 5-Gang-Menue

<u>Sorbet nach Jahreszeit</u> (z.B. Zitrone, Holunder, Holunderblüte, Blutorange, Hagebutte, Lakritz u.a.)	6,00 €
--	--------

### Käse:

ab 5-Gang-Menue

Feige gratiniert mit Ziegenfrischkäse	7,00 €
Auswahl französischer Rohmilchkäse	7,00 €
Zillertaler Bergkäse mit Preiselbeer-Meerrettich-Chutney	7,00 €
„Käsefondue“	7,50 €