**

*Gummersbach, 25. Mai 2019*

*Sehr geehrter Herr Irawan,*

*herzlichen Dank für Ihre Reservierung in unserem Hause.*

*Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns in der Mühlenhelle begrüßen und verwöhnen zu dürfen.*

*Wir haben Ihnen einige Vorschläge zusammengestellt, die Empfang, Menü ,…. betreffen.*

***Abendessen:***

***Termin:*** *04. September 2019*

***Uhrzeit:*** *19.00*

***Räumlichkeit:*** *Bistro der Mühlenhelle*

***Personenzahl:***  *35 Personen*

***Empfang –***

***Aperitifempfehlungen:*** *Rivaner Secco, Weingut Kallfelz, Mosel 0,75 l € 33,00*

 *Rivaner Secco mit Weinbergpfirsichlikör 0,75 l € 43,00*

 *Rosé Sekt Brut, Weingut Korrell, Nahe 0,75 l € 48,00*

 *Cuvée Vaux, Schloss Vaux, Rheingau 0,75 l € 42,00*

 *Champagner Pernet Brut Blanc de Blancs 0,75 l € 78,00*

 *Champagner Ruinart Brut Rosé 0,75 l € 120,00*

 *Hugo Glas € 7,50*

 *( Rivaner Secco, Holunderblütensirup, Minze & Eis)*

 *Aperol Sprizz Glas € 7,50*

 *( Secco, Aperol, Orange & Eis )*

 *ZinGiba Sprizz Glas € 7,50*

 *( Ingwer-Zironengraslikör & Secco & Ingwer & Eis)*

 *Lillet Wild Berry Glas € 7,50*

 *( Lillet & Schweppes Wild Berry & frische Beeren)*

 *Beerenbowle pro Person € 5,00*

 *alkoholfreie Beerenbeerbowle pro Person € 5,00*

 *Träublein alkoholfrei - Bio, Schloss Vaux 0,75 l € 36,00*

 *Holunderblüten – Black Mojito - Schorle Glas € 4,50*

 *( Alkoholfrei – Holunderblütensirup, Schwarztee mit Minze, Limettenscheiben, Eiswürfel )*

*dazu können wir Ihnen gerne einige Kleinigkeiten aus folgender Fingerfood - Auswahl reichen:*

 *Tomaten - Bruschetta*

 *Mini – Quiche Lorraine*

*Tomate – Mozzarella - Quiche*

 *Hühnchen – Spieße mit Dip*

 *vegetarische Frühlingsröllchen*

 *Gurkenspaghettini mit Dillschmand*

 *Avocado – Crème – Kugel mit Ingwer*

 *geräucherter Landschinken auf Ciabatta*

 *Matjestatar auf Pumpernickel*

 *Rindertatar - Röllchen*

 *Lachstatar mit Meerrettich*

*Parmesan – Croustillons*

*schwarze Parmesan - Steine*

*Gänse – Piroschkis ( herzhaftes Blätterteiggebäck)*

 *bei 6 verschiedenen berechnen wir 12,00 € pro Person*

***Menüvorschläge :***

***Menü 1:*** *Lachsforellentatar mit Linsensalat und Zitronenschmand*

*\*\*\**

*Gebratene Maishähnchenbrust mit Creme Polenta mit lauwarmen Bohnensalat,*

*und Tomatenpesto*

*\*\*\**

*Original Beans Schokoladen - Moussetörtchen mit Frischen Beeren*

*Menü pro Person: 35,00 Euro*

***Menü 2:*** *Brokkolicrèmesuppe mit geräucherten Mandeln*

*\*\*\**

*Rosa gebratene Entenbrust mit Kräuterrisotto und Rucolasalat*

*\*\*\**

*Kokosmousse mit weißer Original Beans Schokolade & Weinbergpfirsichen*

*Menü pro Person 37,00 €*

***Menü 3:*** *Tomatenessenz mit Basilikum – Quark - Nocken*

*oder*

*Gazpacho Andaluz mit Mandeln & Oliven*

*\*\*\**

*Iberico Schweinerücken*

*mit grünen Bohnen und geräuchertem Knoblauch - Karoffelpüree*

*\*\*\**

*Crème Brûlée mit Aprikosen und Himbeersorbet*

*Menü pro Person 39,00€*

***Menü 4:*** *Lachs - Zandercarpaccio mit Frühlingslauch - Vinigrette*

 *und kleinem Salat*

*\*\*\**

*Rinderrücken mit Pfefferrahmsauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*oder*

*Gebratener Heilbutt mit Kräuterrisotto, weißem Tomatenschaum und Rucolasalat*

*\*\*\**

*Zitronen – Joghurt - Schnitte mit Joghurt - Beereneis*

*Menü pro Person 45,00 €*

***Menü 5:*** *Mediterraner Gemüsesalat mit Büffelmozzarella & Pesto*

*oder*

*Tafelspitz – Sülzchen mit kleinem Salat und Schnittlauchsauce*

*\*\*\**

*Gebratenes Färör - Lachsfilet mit Tomaten - Lauchgemüse und Couscous*

*\*\*\**

*Vanille – Parfait mit frischen Beeren und Mandelkrokant*

*Menü pro Person 38,00 €*

***Menü 6:*** *Ceasarsalad mit Parmigiano Reggiano, Nüssen & Croutons*

*\*\*\**

*Kleine geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille und Kartoffelgratin*

*\*\*\**

*Grießflammerie mit Beerengrütze und Vanilleschaum*

*Menü pro Person 38,00 €*

***Menü 7:*** *Frittatensuppe mit Gemüse*

*\*\*\**

*Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce*

*\*\*\**

*Mühlenhelle – Kaiserschmarrn‘ mit sommerlichem Drum & Dran*

*Menü pro Person 38,00 €*

***Vegetarische Menüvorschläge:***

***Vegetarisches Menü 1:*** *Pilzessenzessenz mit Kräuter – Nockerl‘*

*\*\*\**

*Kartoffel – Quark – Tascherl‘ auf Erbsenpüree*

*\*\*\**

*Dessert wie die anderen Gäste*

*Menü pro Person 34,00 €*

***Vegetarisches Menü 2:*** *Bunter Sommersalat mit Nüssen & Kernen*

*\*\*\**

*Kräuterrisotto mit grünem Spargel, Kürbis und Pilzen*

*\*\*\**

*Dessert wie die anderen Gäste*

*Menü pro Person 35,00 €*

***Vegane Menüvorschläge:***

***Veganes Menü 1:*** *Gazpacho Andaluz mit Oliven & Mandeln*

*\*\*\**

*Hirse – Gemüse – Laibchen mit Gemüse – Nudeln,*

*Pesto und Soja – Kräuterdip*

*\*\*\**

*Marinierte Beeren mit Cassis - Sorbet*

*Menü pro Person 30,00 €*

***Veganes Menü 2:***

*Salat von mediterranen geschmorten Gemüsen mit Basilikum – Nuss - Pesto*

*\*\*\**

*Gefüllte Zucchini – Röllchen mit Soja – Bolognese*

*\*\*\**

 *Original Beans – Schokoladenschnitte mit Kirschen und Vanille - Sojaschaum*

*Menü pro Person 33,00 €*

***Gourmet – Menü:*** *gerne senden wir Ihnen anbei auch unsere aktuelle Speisekarte aus dem Gourmet Restaurant mit Michelin Stern.*

*Wenn Sie für Ihre Veranstaltung Speisen aus der Sterneküche anbieten möchten, lassen Sie es uns einfach wissen – hier senden wir Ihnen ca. 1 Monat vor Ihrer Reservierung das dann saisonal aktuelle Menü sehr gerne zur endgültigen Wahl.*

***Weine:*** *gerne empfehlen wir passend zum gewählten Menü korrespondierende Weine.*

***Menükarten:*** *werden von uns geschrieben mit folgender Überschrift:*

 *„Unser Menü anlässlich …am …. 2019”*

*oder Sie geben uns noch einen gewünschten Text!*

***Kaffee:***  *gerne servieren wir nach dem Essen verschiedene Kaffeespezialitäten, wie z.B.:*

 *Kaffee € 3,00*

 *Espresso € 2,40*

 *Espresso Macchiato € 2,60*

 *Doppelter Espresso € 4,50*

 *Cappuccino € 4,90*

 *Latte Macchiato € 3,80*

 *Milchkaffee € 4,30*

***Zimmer:*** *bitte lassen Sie es uns wissen, wenn wir Ihnen eines oder mehrere unserer Hotelzimmer reservieren dürfen:*

*2 x EZ à 80,00 €*

 *2 x DZ à 120,00 €*

 *4 x DZ im Gästehaus mit Balkon à 140,00 €*

 *Die Preise verstehen sich hier pro Zimmer und Nacht inklusive Verwöhn – Frühstück.*

*Wir hoffen, unsere Vorschläge sagen Ihnen zu. Bei Fragen, oder Anregungen zur geplanten Veranstaltung, stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit telefonisch unter 02261 – 290000 zur Verfügung.*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Restaurant „Die Mühlenhelle“*

*Birgitta und Michael Quendler*