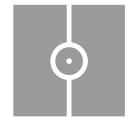


Bankettmappe



mühlentor
restaurant

Wir, Familie Frank Hilgert & Mühlentor Team,
freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus.

Durch unsere professionelle Beratung und Planung Ihrer Veranstaltung,
können Sie sich entspannt zurücklehnen und uns die Arbeit überlassen.

Ob Brunch, Mittag- oder Abendessen, mit uns wird ihre Feier zu einem
kulinarischen Erlebnis.

Was gibt es Schöneres, als sich von gutem Essen und feinen Weinen
verwöhnen zu lassen? Eine Frage, die wohl keiner Antwort bedarf.

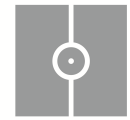
Aber vielleicht noch ein paar Worte zur Philosophie des Mühlentors:
Frank Hilgert und sein Team fühlen sich der ehrlichen Küche verpflichtet.

Was das heißt?

Regionale und saisonale Zutaten werden kreativ und innovativ verarbeitet.
Das Ergebnis ist eine moderne und überraschende Küche, die immer auch
erdverbunden bleibt.



Für Rückfragen: Frau Stephanie Hilgert oder Frau Madeleine Ferber Tel.: 0671 838200



Empfang - Aperitif

Wenn Gäste zu einer Feier eingeladen werden, dann kann es nicht schaden im Vorhinein auch einen passenden Empfang zu bereiten, damit die Gäste in Stimmung kommen können. Ein Sektempfang kann hierbei genau das Richtige sein, um die Gäste aufzulockern.

Sherry

Sandeman medium dry	5 cl.	4,50
Sandeman fino	5 cl.	4,50

Vermouth

Martini Bianco	5 cl	4,-
Martini Rosso	5 cl.	4,-
Martini extra dry	5 cl.	4,-

Campari

Campari soda	4 cl	5,50
Campari Orange	4 cl.	5,50

Winzersekt

Cuvee Sekt

Weinkellerei Dhom, Bad Kreuznach	0,1 ltr.	3,50
	0,75 ltr.	23,-

Monfort Pinot

Weingut Klostermühle Odernheim	0,1 ltr.	5,50
	0,75 ltr.	36,-

Spritz

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Schuss Soda auf Eis	0,2 ltr.	5,50
---------------------------------------	----------	------

„Pampellino“

Grapefruit Likör, frische Minze, Prosecco, Soda auf Eis	0,2 ltr.	5,50
--	----------	------

„Hugo“

Prosecco, Holunder, Minze, Soda auf Eis	0,2ltr.	5,50
---	---------	------

Hausaperitif

Kesselwasser Mühlentor

trockener Martini, Schuss Williams Christ-Birne auf Eis	0,05 ltr.	4,50
--	-----------	------

Für Rückfragen: Frau Stephanie Hilgert oder Frau Madeleine Ferber Tel.: 0671 838200

☉ Kaffee & Kuchen

Für eine Kaffee-, und Kuchentafel am Nachmittag berechnen wir einen Gedeckpreis von 9,- pro Person. Kaffee, Kakao oder Tee sind inklusive.

Gerne können Sie dann eigene Kuchen mitbringen oder durch Ihren Konditor liefern lassen.

☉ Dekoration

Gerne dekorieren wir Ihren Tisch ganz individuell nach Ihren Wünschen. Die Tischdekoration sowie Blumengestecke werden nach Aufwand berechnet.

☉ Räumlichkeiten

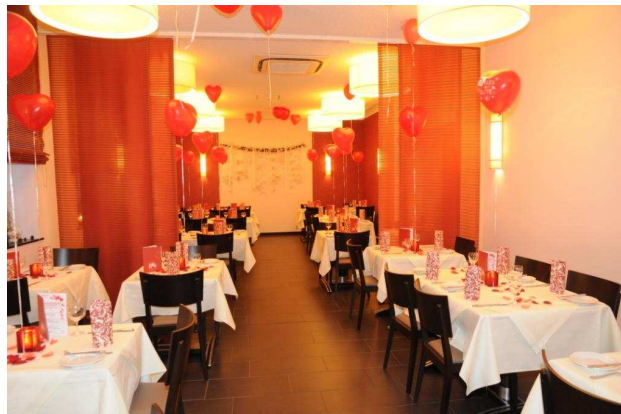
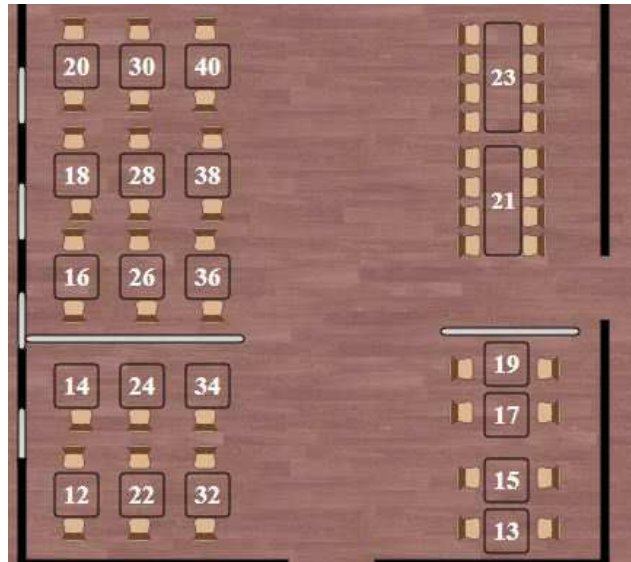
Der vordere Gastraum bietet Platz für ca. **30 Personen**. Die Tische werden nach Ihren Wünschen gruppiert.



Für Rückfragen: Frau Stephanie Hilgert oder Frau Madeleine Ferber Tel.: 0671 838200

● Räumlichkeiten

Unser Nebenraum bietet Platz für bis zu **65 Personen**. Der Raum ist teilbar in zwei Bereiche. Der hintere Bereich bietet Platz für bis zu **40 Personen**. Die Tische werden nach Ihren Wünschen gruppiert.



Für Rückfragen: Frau Stephanie Hilgert oder Frau Madeleine Ferber Tel.: 0671 838200

● Außengastronomie „Höfchen“

Feiern Sie bei traumhaftem Ambiente in freier Natur, denn gerade im Sommer findet sich hier unter Bäumen immer ein schattiges Plätzchen. Im Aussenbereich stehen **60 Sitzplätze** zu Verfügung.

Unser Höfchen ist der perfekte Ort für Frank's Grill show cooking



● Zimmer

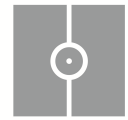
Sie haben Gäste mit einer weiten Anreise oder möchten nach Ihrer Feier nicht mehr nach Hause fahren? Kein Problem!

Unser 3 Sterne Hotel verfügt über 19 Zimmer



in drei unterschiedlichen Kategorien.
Zimmerpreise entnehmen Sie bitte
unserer Hotelbroschüre.

Haben Sie noch Fragen, Ideen oder Wünsche?
Dann zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren
unter Telefon: 06 71 – 83 82 00



Fingerfood & Käse

Löffel Amuse ab 10 Stück pro Stück

Fisch-Croustillant mit Curry-Schmand	3,50
Winzerbällchen mit grüner Soße	3,-
Thunfisch-Tatar mit Koriandercreme	3,50
Tempura von Garnele und süßsauer Mango Dip	3,50

Canapés ab 10 Stück pro Stück

Unsere Canapés werden auf ofenfrischem Roggen-, Weizen-, oder Wallnussbrot angerichtet

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	3,50
Jamón Serrano	3,50
Zartes Roastbeef - rosa gebraten-	3,50
Mousse von Geflügelleber	2,50
Creme aus Blauschimmelkäse und Birnen	2,50
Tete de moine	2,50
Ziegenfrischkäsecreme	2,50
Dreierlei Frischkäse im Blätterteigpastetchen (je 3 Stück)	8,-

Süßes ab 10 Stück pro Stück

Petit fours	5,50
Obstspieße	3,50

Käse

Nichts schmeckt zum Abschluss eines tollen Menüs besser als feinste Käsespezialitäten. Wir bieten Ihnen eine ausgewählte Selektion von Rohmilchkäse mit Tessiner Feigensenf und knuspriger Brotauswahl

pro Person 9,50



Ganzjährige Menü-Auswahl

Menü 1

Aufgeschäumtes Kräutersüppchen
mit gebratenen Pilzen



Schweinemedallions unter der würzigen Schalotten-Senfkruste
mit feinem Kartoffel-Bohngemüse



Vanille –Grandmanier Parfait mit rotem Beerenallerlei
33,-

Menü 2

Knackige Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette
mit Pinienkernen und Croutons



Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Balsamico Linsengemüse und Gnocchi a la creme



Terrine von zweierlei Schokoladenmousse
mit saftig marinierten Orangenfilets
35,-

Menü 3

Kartoffelsuppe mit gebackener Blutwurst



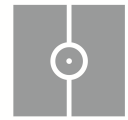
Seeteufel mit Aromaten überbacken
dazu Sepianudeln und roter Paprikaschaum



Geschmorte Schweinebäckchen
mit Rahmwirsing und feinem Kartoffelpüree



Gebrannte Tahiti-Vanillecreme mit Mango Ragout
45,-



Ganzjährige Menü-Auswahl

Menü 4

Asiatische Fischvariation mit Singapurnudeln



Aufgeschäumte Champignonsuppe mit Kräuter-Croutons



Lammcarée mit Basilikum Pesto
auf Ratatouille Gemüse und Thymiangnocchi



Tiramisu im Glas mit Mandeleis

49,-

Menü 5

Carpaccio vom Pfälzer-Jungbullenfilet
mit Avocado und gebratener Riesengarnele



Süßkartoffel-Chilisuppe
mit Zitronengrasschaum



Atlantik-Meeräsche auf der Haut gebraten
mit Pinienkern-Risotto



Holundersorbet
mit Limone und Minze



Rosa gebratene Entenbrust
mit gebratenem Spitzkohl in asiatischer Würze
und feine Sesamnudeln



Hilgerts Mohrenkopf
mit cremigem Mascarponeeis

65,-



Menüvorschläge nach Jahreszeiten Frühling (April - Juni)

Menü 6

Bunter knackiger Frühlingsalat
mit marinierten Spargelspitzen
und herzhaftem Serrano - Schinken



Perlhuhnbrust im knusprigen Brotmantel
mit Lauchgemüse und Kartoffelnocken



Joghurt-Limonen -Törtchen
mit frischen Erdbeeren

36,-

Menü 7

Gebratene Riesengarnelen am Zitronengras-Spieß
auf Safranrisotto



Aufgeschäumtes Frühlingskräutersüppchen
mit Räucherlachs

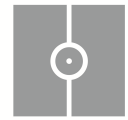


Scheiben vom Kalbsrücken mit Morchelsoße ,
dazu besten Ingelheimer Stangenspargel und neue Kartoffeln



Dreierlei von Rhabarber und Erdbeeren

49,-



Menüvorschläge nach Jahreszeiten Sommer (Juni - August)

Menü 8

Weißes Tomatenschaumsüppchen
mit Basilikum und Ricotta

•••

Zander auf der Haut gebraten
auf Kerbelnudeln und Pfifferlingen a la nage

•••

Färsen-Rinderfilet „Café de Paris“
auf gerührter Kräuterpolenta mit Perlzwiebel-Gemüsejus

•••

Geeistes Melonensüppchen
mit Zitronengrassorbet

53,-

Menü 9

Carpaccio vom Kalbsfilet
an sommerlichem Salatbouquet und Trüffelvinaigrette

•••

Knuspriger Seeteufel „Tempura“
auf exotischem Ratatouille

•••

Sorbet vom Weinbergs-Pfirsich

•••

Saltimbocca von der Maispoularde
auf Pfifferling-Risotto

•••

„Mille Feuille“
von feinen Teigblättern und Mousse au Chocolat dazu frischen Beeren

59,-

Menüvorschläge nach Jahreszeiten Herbst (August - Oktober)

Menü 10

Herzhafte Waldpilzessenz

mit feinem Wurzelgemüse und Leberklößchen

•••

Rosa gebratene Entenbrust unter der Sesamkruste

auf Sprossengemüse in fernöstlicher Würze

•••

Original Altwiener-Topfenknödel

in Butterbrösel geschmolzen
auf Zwetschgenröster und Vanillesabayon

37,-

Menü 11

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing

und Croutons

•••

Petersilienwurzelschaumsuppe

mit geräucherter Entenbrust

•••

Medaillon vom Hirschrücken

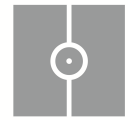
auf Rahmwirsing und Haselnuss-Kartoffelfleckerl

•••

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Portweinkirschen und Tonkabohneneis

49,-



● Menüvorschläge nach Jahreszeiten Winter (November – Dezember)

Menü 12

Scampi im Brikteigstroh gebacken
auf Kürbis-Mangochutney



Knusprige Gans im Ganzen gebraten
mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl
und geschmolzene Kartoffelknödel



Weißes Zimtparfait
mit eingelegten Glühweinfrüchten

46,-

Menü 13

Gänseleber-Parfait im Walnussmantel
mit glasierten Apfelspalten und kleinem Feldsalat



Curry – Kokosschaumsüppchen
mit Krustentier WanTan

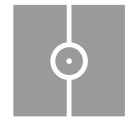


Soonwälder Rehrücken mit Spekulatiuskruste
auf glasierten Rosenkohlblättern und Kartoffel- Fleckerl



Lauwarmer Orangenkuchen
mit Blutorangenrahmeis und Grandmanier – Sabayon

54,-



Buffet

Alle Gerichte im Weck-Glas serviert

Ab 10 Gläser pro Gericht je Glas

Winzerbällchen

auf süß - saurem Linsensalat 7,50

Ayran-Gurkensuppe

mit mariniertem Lammspieß 7,50

Feiner Wildschweinschinken

mit Cassis-Rotkohl 7,50

„Vitello Tonnato“

Feine Kalbstafelspitzstreifen in Thunfischsoße
und Kapernäpfel 8,50

Bulgur-Gemüsesalat

mit Gurkensauerrahm 7,50

Bunter Brotsalat

mit Serrano Schinken und Chorizo 7,50

Zweierlei Spargelspitzen

und Flusskrebse fein mariniert 8,50

Avocado und Shrimps

fein mariniert 8,50

Pikante Gazpacho Andaluz

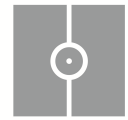
mit gebratenem Scampi 8,50

Gegrilltes Seeteufel-Saté

auf mediterranem Kartoffelsalat 9,50

Gebratene Jakobsmuschel

auf Linguinesalat in fruchtiger Krustentiermarinade 9,50



Franks Grill

Show cooking (ab 10 Personen)

Persische Lammkotelettes mit Minz-Joghurt	7,50
Merguez deftige Lambratwurst aus dem Elsass	3,50
Würzige Schweinemedallions mit Saté-Soße	6,50
Iberico Schweinerückensteaks in Mojo-Marinade	7,50
Rumpsteak von der Pfälzer Färse mit grüner Pfeffersoße	7,50
Minutensteaks vom Argentinischen Rinderfilet in BBQ Marinade	8,50
Jakobsmuschel-Kräuterspieße mit Chili-Mayonnaise	8,50
Marinierte Seeteufel Medallions mit Mango-Koriander-Coulis	7,50
Lachs im Bananenblatt mit Ananas-Curry-Chutney	6,50

Salatbuffet zum show cooking pro Person 10,-

Mediterraner Gemüsesalat
gegrillte Gemüse und kaltgepresstes Olivenöl

Toskanischer Kartoffelsalat
mit Fenchel und Staudensellerie

Linguinesalat
mit fruchtiger Krustentier-Marinade

Salat von Rucola und Zuckermelonen
mit altem Balsamico

Knackige Blattsalate
mit 3 verschiedenen Dressing

Für Rückfragen: Frau Stephanie Hilgert oder Frau Madeleine Ferber Tel.: 0671 838200



Dessert-Buffet

Alle Gerichte im Weck-Glas serviert

Panna cotta

mit Tahiti-Vanille und Erdbeeren 4,50

Valrohna-Schokoladenmouse

mit Pattaya-Mango 4,50

Rotes Beerenallerlei

mit Tahiti-Vanillesoße 4,50