

RESTAURANT MERZENMÜHLE

Koberstädter Straße 204, 63225 Langen

☎ 06103/53533 Fax: 06103/53655

restaurant@merzenmuehle.de



Ansprechpartner

für Ihre Feier oder Veranstaltung sind:

Stefan Lascheit

Aleksander Kubatlija

Mareike Junker



FÜR IHREN EMPFANG

Cocktailschnittchen

auf französischem Weißbrot ab 10 Stück pro Sorte pro Stück 3,50

Barbarie-Entenbrustfilet
 Parma Schinken mit Melone
 Geräuchertes Forellenmousse
 Kalbslebercreme mit rosa Pfeffer
 Tatar vom Angus-Rind mit Schalotten
 Auberginentatar im Champignonkopf
 Kräuterfrischkäse auf Vollkornbrot
 Geräucherter Norweger-Lachs
 Tortenbrie auf Walnuss Brot
 Parmesankroketten
 Gemüsestrudel

” VON ALLEM ETWAS ”

Gemischte Auswahl von Cocktailschnittchen, ab 50 Stück pro Stück 2,80

DER AUSTERN-EMPFANG 9,50 p.P.

Austern frisch vor den Gästen geöffnet,
 mit Pumpernickel-Chesterbrot.
 3 Stück pro Person

DER MÜHLTALER EMPFANG 15,50 p.P.

- Sekt brut , Orangensaft , Brombeersirup
- gemischte Cocktailschnittchen
 (Brie, Lachs und Parmaschinken)
- Blätterteig- Parmesanstange

SEKT FÜR VERLIEBTE 15,50 p.P.

- Sekt mit Rosenblütensirup
- Kirschorbet im Glas mit Sekt aufgefüllt
- Feigen Taleggio-Canapees



SEKTEMPFANG ROYALE 15,5o p.P.

- Martini d'oro mit Sekt
- Gruyere mit Feigensenf und Weintrauben
- Matjestatart mit Sherry Dill und Kapern

HOCHZEITSEMPFANG 21,5o p.P.

- Champagner brut, Kir Royal
- getrüffelte Artischocken mit Parmaschinken
- getrüffelte Eier mit Lachskaviar

DER HOTEL SACHER EMPFANG 23,5o p.P.

- Sekt rosé brut , Orangensaft, Bellini
- Räucherlachsposesen mit Wasabi creme
- Entenleberschöberl mit Preisselbeer-Apfelchutney

DER „CAFE DE PARIS“ EMPFANG 25,5o p.P.

- Champagner brut, Orangensaft, Peche mignon, Casisse
- Blinis mit Creme fraiche und Keta Kaviar
- Gänselebertörtchen mit Portweinzarif, Frisee
- Beef Tatar auf Baguette

DER FALKENSTEINER EMPFANG 25,5o P.P.

- Sekt brut, Weine, Softgetränke und Bier
- Lachspofese
- Zwiebel Schmand Quiche
- Paprika-Zwiebelmouse

Empfänge gerne auch zusätzlich erweiterbar

Grissini mit Parmaschinken	1,8o
Blätterteigstange mit Bacon oder Parmesan	2,5o
Frühlingsröllchen mit Dip	3,8o
Gebackene Black Tiger Garnele auf Zitronengrasspieß	4,8o



MENÜVORSCHLÄGE

Saisonales

Das Spargelessen von April bis Juni € 42,00

Salat von Spargel und Erdbeeren
in Mandel- Mandarinvinaigrette
Asparagus strawberry salad with almond and mandarin vinaigrette

*

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen
Asparagus creme soup with smoked salmon

*

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter,
Wiener Schnitzel, gekochter und roher Schinken, Neue Kartoffeln
Wiener Schnitzel, asparagus, smoked ham, boiled new potatoes,
Hollandaise sauce and brown butter

*

Ananassüppchen mit Basilikumsorbet
Marinated pineapple and basil sorbet

Das Kürbismenü von September bis November € 56,00

Kaninchenrücken im Parmaschinken Mantel
mit Wildkräutersalat und Kürbis-Chutney
Rabbit with bacon and herbs-salad

*

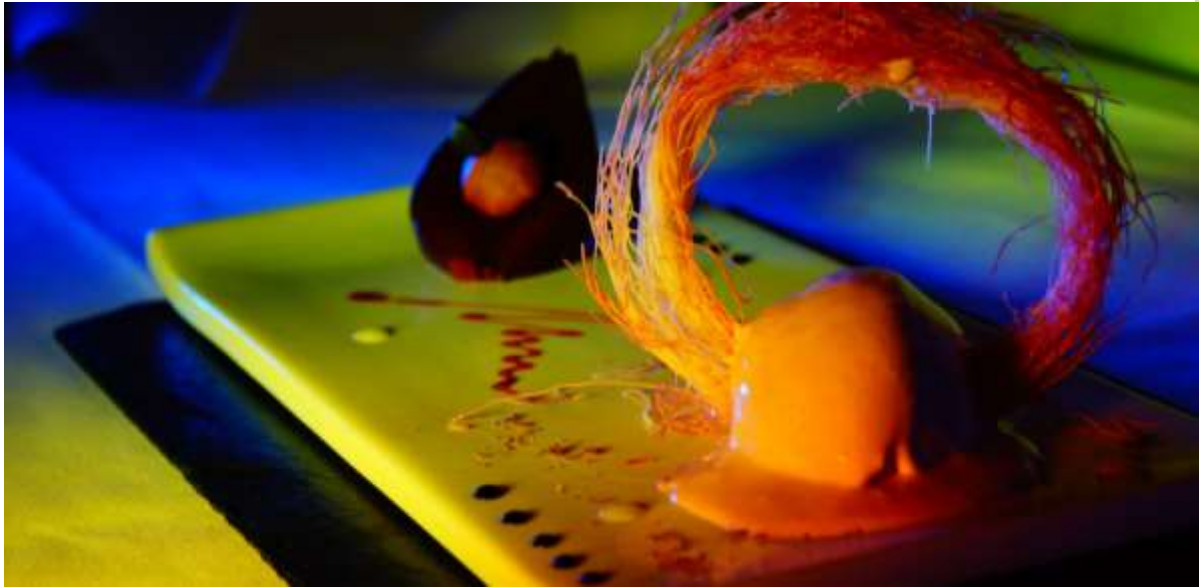
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Steirischem Kernöl
Creamy pumpkin soup

*

Geschmorte Wildschweinschulter mit Dörrobst,
Kürbisrösti und Granatapfel
Wild boars back with dried fruits, pumpkin rösti and pomegranate

*

Kürbis- Crème brulee mit Birnen-Vanille Kompott
Pumpkin crème brulee on pears and vanilla



Das Gänseessen vom 12. November bis 01. Januar € 46,00

Thymian- Apfeltarte mit Gänselebermousse
Apple thyme Tarte and foie gras mousse

*

Feldsalatschaumsuppe mit Speckfleurons
Lambs lettuce foam soup with bacon

*

Gänsebraten, frisch aus dem Ofen
mit Rotkohl, Schmorapfel, Maronen und Kartoffelknödeln
Roasted goose, red cabbage, braised apples, chestnuts and potato dumplings

*

Lebkuchenmousse mit Rotweinkirschen
Mousse of Gingerbread with cherries in red wine

Für Vegetarier und Fischliebhaber halten wir viele Austauschgerichte bereit

ZUM BEISPIEL

*

Feine Nudeln mit Trüffel Öl und Edelpilzen
Linguine with mushrooms and truffle oil

*

Mediterrane Gemüse mit Ziegenkäse überbacken
Baked goats cheese with Mediterrean vegetables

*

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln
Zander fried on the skin, ratatouille and rosemary potatoes

Menüs ab 10 Personen

Menü 1/15 € 62,00

Black Tiger-Garnele auf Fenchelpüree mit Safranglace

Black tiger prawns on puree of fennel with saffron glaze

*

Taleggio-Birnenravioli auf Rote Bete-carpaccio mit
kandierte Walnüssen und Coppa Schinken

Taleggio-Pear ravioli, carpaccio of beetroot, walnuts and ham

*

Iberico Filet im Lardo-Kräutermantel mit Kartoffel-Olivenragout und
Tomatensugo

Filet of Iberico with Lardo bacon, ragout of potato and olives and tomatosugo

*

Latte Macchiato-Parfait mit karamellisierter Orange und
Kakaoschaum

Parfait of Latte Macchiato, caramel Orange, foam of cocoa

Menü 2/15 € 58,00

Sashimi von Yellow Fin Thunfisch im Currytempura auf
Algensalat und Wasabi-Creme

Yellow Fin tuna backed in tempura of curry, algae salad, cream of wasabi

*

Erdnuss-Auberginencappuccino mit gebackenem Kalbsbries und
Zitronengras Schaum

Cappuccino of peanuts and eggplant, baked sweetbreads, foam of lemon gras

*

In Aromen marinierte Entenbrust auf Pak Choi und
Aprikosen-Chili Windbeutel

Marinated Duck breast on Pak Choi, apricot chilli Cream Puffs

*

Crème Bruleé von Kaffirblättern und kandiertem Ingwer mit
Kokosnuss Eis und schwarzem Sesam

*Crème brulee of kaffir and candied ginger, coconut ice cream and
black sesame*

Menü 3/15 € 64,00

Rapunzel Salat mit gebratener Wachtelbrust und Portweinglace

Lamb's lettuce on roasted quail egg and Port wine glaze

*

Klare Tomatenessenz mit Grießklößchen

Essence of tomato with semolina dumplings

*

Chateau Briand vom Jungbullen mit Sauce Bernaise und
Madeirajus mit Marktgemüsen und Herzoginkartoffeln

Chateau Briand, duchess potatoes, vegetables, sauce béarnaise and

Madeira jus

*

Grießflammerie mit gelierten Rumkirschen

Gravel-flummary with gelled cherries with rum



Menü 4/15 € 46,00

Spinatcremesuppe mit Trüffelschaum

Cream soup of Spinach, foam of truffle

*

Suprême vom Perlhuhn in Pancetta gebraten mit
Traubenspitzkohl, Kartoffelmousseline und Banyuls- Jus
*Suprême Guinea fowl, pancetta, grape cabbage, Potato mousseline and
Banyuls- Jus*

*

Moelleux au chocolat von der Valrhona Schokolade mit
Mirabellensabayone
Moelleux au chocolat from Valrhona chocolate on sabayon of Mirabelle's

Menü 5/15 € 46,00 Hessisches Menü

Aromatisiertes Saiblingscarpaccio, lauwarmer Gurkensalat und
7-Kräuterespuma

Carpaccio of char, warm cucumber salad and 7 Herbs espuma

*

oder

Bratkartoffelravioli mit Blutwurst im Apfelweinsud

Ravioli of fried potatoes on blood sausage and cider sauce

*

Rumpsteak mit Zwiebelsefkruste auf Bäckerofen und
Petersilien-Jus

Rump steak with onion-mustard crust backed vegetables and Jus of parsley

*

Brombeer Quark-Terrine mit Fruchtcoulis und Vanilleeis

Terrine of Blackberry quark on fruits and vanilla ice cream



BÜFFET VORSCHLÄGE

Für Ihre Feier in der Merzenmühle

Italienisches Büffet Ab 30 Personen € 54,00

Kalt

Gebratenes Gemüse „Anti Pasti“
 Zucchini, Auberginen, Paprika und Austernpilzen
 Marinierte Artischocken und Frühlingszwiebeln
 Rucolasalat mit Grana Padano Stücken und Pinienkernen
 Kalbfleisch "Vitello tonato" mit pikanter Sauce
 Gefüllte Champignons mit Ziegenfrischkäse
 Parma Schinken mit Feigen und Melone
 Caprese Spießchen mit Basilikum- Pesto
 Schwertfischcarpaccio mit Limette
 Melanzane, Calamari und Oliven

Warm

Gemüsesuppe "Minestrone"
 Piccata von der Putenbrust mit Tomatensauce
 Kalbsschnitzel „Saltinbocca“ mit Salbei und Parmaschinken
 Barschfilets in Olivenkruste mit Weißweinsauce
 Rinderfilet im Rosmarin Lardomantel mit Rotweinzwiebeln
 Spinatlasagne mit Ricotta und Trüffel Fonduta
 Spaghetti mit Rucola und getrockneten Tomaten
 Kartoffel- Gnocchi mit brauner Butter
 Gebackene Polentabällchen

Desserts

Profiteroles in Schokoladensauce
 Zitrusfrüchte- Panna cotta
 Fruchtsalat mit Amaretto
 Tiramisu
 Italienische Käseauswahl
 Grissini, gemischtes Ciabatta
 Butter

Büffet



Landhaus Büffet

Ab 30 Personen € 48,00 p. P.

Kalt :

Lauwarmer Kartoffel- Feldsalat
Weinkrautsalat mit roten Zwiebeln
Heimische Blattsalate mit Kräuterdressing
Terrine von Räucherforellen und Lachs mit Sahnemeerrettich
Roastbeef mit mariniertem Spargel oder Schwarzwurzeln
Wildpastete mit kandierten Zwergorangen
Matjeshering nach Hausfrauen Art
Apfel- Zwiebeltarte mit Thymian
Kalbstafelspitz mit grüner Soße

Warm :

Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen und Röstbrot
Lachsfilet in Dillsahnesauce mit Krebschwänzen
Ochsenbäckchen in Barolo geschmort
Spanferkelbraten im Altbiersauce
Kalbsmedaillons in Estragon- Senfsauce
Überbackener Blumenkohl und Brokkoli
Champignon- Kräuterreis
Mini Semmelknödel
Dampfkartoffeln

Dessert :

Mousse von dunkler Valrhona- Schokolade
Gelierte Rumzwetschgen mit Joghurtschaum
Obstsalat mit Honig und Walnüssen
Apfelküchle mit Vanilleeis
Ausgewählte Käse
Butter, Schmalz
Brotkorb

Büffet



Grill Büffet

Ab 30 Personen € 48,00 p. P.

Kalt

Orangen-Zwiebelsalat mit Zimt und Koriander

Catalanische Tortilla

Taboulee mit Flusskrebsen

Tarte von Ziegenfrischkäse und Feigen

Salat von Spaghettini mit Orangen, Chili, Pistazien und Grana Padano

Mariniert-gegrilltes Gemüse

Gurken Joghurt Kaltschale mit Pfefferminze

Vom Grill

Rindersteaks mit Rosmarin und grünem Pfeffer

Lammhüfte mariniert mit Oregano

Hähnchenbrust mit Balsamico und Orangen

Scampi Spießchen mit Knoblauch und Basilikum

Dorade auf der Haut gegrillt

Gegrillte Maiskolben in Knoblauchbutter

Curryreis

Rosmarin - Oliven - Kartoffeln

Ratatouille

verschiedene hausgemachte Dipp's / Grillsaucen

Desserts

Geeiste Wassermelone gefüllt mit Früchten

Topfenschaum mit Erdbeeren

Buffet

ZUM AUSKLANG
für Ihre Feier in der Merzenmühle

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brötchen oder Schwarzbrot Dazu reichen wir eine klassische Currysauce und eine pikantere Sauce Curried sausage, bread buns and black bread with two sauces	4,50 €
Maiscremesüppchen mit Kokos Cream soup of corn with coconut	6,50 €
Tomaten Cremesuppe mit Croutons Cream soup of Tomato with croutons	5,50 €
Käsebrett Blauschimmel, Brie & Comté Selection from cheese board	7,50 €
Mini Brezeln Small pretzels	1,50 €

IDEEN FÜR IHRE AUSSERHAUS VERANSTALTUNG

Streifzug Italien Ab 10 Personen € 26,00 p.P.

Blattsalate mit zweierlei Dressings
Gebratene Auberginen in Balsamico
Eingelegte Zucchini und Zwiebeln
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Parma Schinken und Salami
Toskanische Landpastete mit Salbeicreme
Carpaccio vom Lachs mit Limonen
Rigatoni in Schinken-Sahne-Sauce
Überbackene Austernpilze auf Blattspinat
Piccata Milanese mit Spaghetti und Tomatensauce

Panna cotta mit Erdbeeren
Provolone Käse mit Oliven
Obstkorb
Grissini, Chiabatta Butter

Mitternachtssnack

Streifzug Balearen Ab 10 Personen € 26,00 p.P.

”Gazpacho andaluz”, kalte pikante Suppe
Ensalada Catalana
(Blattsalat, Oliven, Tomaten, spanische Wurst ”Fuet”,
Zwiebeln und gekochten Eiern)
Tomatenbrot mit Knoblauch und Olivenöl
Chanfaina; Leberpastete aus Granada
Fuet und Jamón Serrano;
Tapas variadas
Marinierte Sardinen, Pulpo,
gefüllte Zucchini, Champignons
Paella Valenciana mit Geflügel und Meeresfrüchten
Gebratene Wachteln,
Spinat und Bratkartoffeln
Warme Thunfischterrinen Tomatensauce
Bolas; Fleischbällchen in pikanter Sauce
Champignon- Kartoffeltortilla

Brot und Butter
Manchego- Käse
Flan caramel
Obstkorb

Fingerfood buffet Ab 10 Personen € 28,00 p. P.

In Portionsgläschen und kleinen Tellern.
Geeignet für Stehpartys.

Crevetten Accras mit Limettendip
Marinierter Gurken- Tomaten Lolly Pop
Wasabimousse im Räucherlachsmantel-
mit Tobico-Kaviar
Sate vom Kaninchen und Rind-
auf eingemachter Rote Bete
Fischstäbchen vom Pangasius Filet-
auf lauwarmem Kartoffelsalat
Gefüllter Calamar mit Blutwurst und jungem
Knoblauch
Geräucherte Masthähnchenbrust mit Chorizo
Fleisch-Ravioli auf Sauerkraut
Knuspriger Croque Madame

Erdbeer-Champagner Pralinen
Wiener Sacherwürfel
Apfel- Feigentarte
Käsebrett

Catering



BAYERISCHE BROTZEIT Ab 10 Personen 14,00

Gradelter Radi
 Weißwurst mit süßem Senf
 Kräuterbraten mit Meerrettich
 Käsebrett und Obatzter (pikanter Quark)
 Blaue Zipfel (Bratwürstchen) im Sud
 Kaminwürzen (luftgetrocknete Wurst)
 Bauernbrot, Butter und Schmalz
 Laugenbrezeln, Bierstangen

TAPAS ANTE PORTAS Ab 10 Personen 19,00

1 Glas Cava Spanischer Sekt
 Tomaten-Knoblauchbrot
 Gefüllte Champignonköpfe
 Tortillas mit Kartoffeln und Spinat
 Gambas mit Knoblauchmayonnaise
 Gebratenes Gemüse in Essig und Öl
 Jamón Serrano, luftgetrockneter Landschinken
 Chorizo und Fuet (Spanische Würste)
 Oliven, Tomaten, Schwarzwurzel
 Eingelegter Pulpo, Tintenfisch, Sardinas,
 Weißbrot

MEX - TEX BÜFFET Ab 20 Personen 26,00

Guacamole (Avocadomus) mit Taccos
Blattsalat mit Sauerrahmdressing
Gemüsesticks mit pikanten Dips
Paprika-Maissalat
Chili con Carne

Gegrillte Spareribs mit Chili Sauce
"Pinchos" Putenspießchen mit Ananas
Enchiladas mit Rind und pikanter Sauce
Papa asada mit Kräuterquark
Chicken Wings vom Grill
Mozzarella-Cheese Sticks
Gekochte Maiskolben

Rieseneiskugel in der Waffel
Crema Catalana mit Sahne
Obstkorb
Brotrad, Original Baguette, Butter

STREIFZUG ALPENLAND Ab 20 Personen 24,00

Kalt

Wurstsalat, Kraut - und Kartoffelsalat
Vogel (Feld)-Salat mit Speckdressing
Tessiner Nudelsalat mit Käse
Gurkensalat, Essiggemüse

Warm

Krautfleckerl (Nudelgericht)
Paprikahähnchen mit Nockerln
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln
Gebackene Champignons mit Remouladensauce
Tafelspitz mit Blattspinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Topfenknödel mit Zimt-Zucker
Mondseer und Pinzgauer Käse
Schwarzbrot, Finschgerl, Stangenweißbrot
Liptauer (Pikanter Quark)
Griebenschmalz, Butter

Catering

HOCH IM NORDEN Ab 10 Personen 26,00

Feinste Smörebröd
Eisberg- Crevettensalat
Variationen vom Hering
Geflügelsülze mit Gemüse
Rote- Beete- Salat mit Rindfleisch
Wildschinken mit Preiselbeersahneerrettich

Champignon- Zwiebelpiroggen
Blinis Räucherlachs und Schmand
Schellfischkroketten mit Sauerrahm
Pellkartoffel mit Kaviar- Crème fraîche
Kalbfleischbällchen in Pflaumen- Walnuss-Sauce

Dänische Käseauswahl
Finnischer Nußkuchen
Rote Apfelgrütze
Brotkorb
Butter

FERN IM OSTEN Ab 10 Personen 28,00

Allerlei Sushi
Reissalat mit Curryhuhn und Ananas
Glasnudelsalat mit asiatischen Pilzen
Orientalisch eingelegte, grüne Bohnen,
Auberginen, Zwiebeln, Tomaten und Artischocken

Frühlingsröllchen
Gebackenes Gemüse
" Schisch Köfte " Hackfleischbällchen
Kurden- Kuskus mit Lammfleisch und Fladenbrot
Hummerkrabben im Reisteig gebacken, Süß-Sauer
Nasi goreng

Baklava
Salat von Lychees
Kuvetmacum mit Nüssen



DAS KLASSISCHE KALTE BÜFFET Ab 30 Personen 36,00

Kalte Platten

Rehpastete mit Sauce Cumberland
Gefüllter Jungschweinerücken mit Spinat
Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladensauce
Luftgetrockneter Schinken mit Melonenschiffchen
Gekochter Hinterschinken mit eingelegten Gemüsen
Gebratene Putenbrust mit Currymayonnaise und Früchten
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Wildlachs mit Dill-Senfauce
Gefüllte Eier auf Gemüsesalat und "Grüne Soße"

Salate

Korsischer Bauernsalat mit Schafskäse
Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Gurken
Schwarzwurzelsalat mit Shrimps
Tessiner Nudelsalat mit Käsestreifen
Rohkostsalate mit Joghurtdressing
Blattsalate der Saison, Frenchdressing, Olivenöl-Essigauswahl

Desserts

Crème Caramel
Salat von frischen Früchten
Mousse von Zartbitterschokolade
Ausgewählte Käse vom Brett
Baguette, Brotrad, Butter
Mühltaler Feines Schmalz

HIER STELLEN SIE IHR BÜFFET SELBST ZUSAMMEN

SALATE

Karottensalat in Joghurtdressing	100g	1,00
Korsischer Bauernsalat mit Schafskäse	100g	1,00
Blattsalat mit Sauerrahmdressing	100g	1,00
Feldsalat mit Speckdressing	100g	1,40
Selleriesalat mit Äpfeln und Nüssen	100g	1,40
Gradelter Radi	100g	1,00
Mühltaler eingelegte Zucchini	100g	1,40
Mühltaler eingelegte Champignons	100g	1,40
Marinierter Spargel in Vinaigrette	100g	1,40
Schweizer Wurstsalat	100g	1,40
Kartoffelsalat	100g	1,00
Gurkensalat in Dillsahne	100g	1,00
Krautsalat	100g	1,00
Nudelsalat mit Käse	100g	1,00
Essiggemüse	100g	1,00
Schwarzwurzelsalat in Kräutervinigratte	100g	1,40
Artischokensalat mit Olivenöl	100g	1,40
Crevettensalat mit Gemüse und Cocktailsauce	100g	2,60
Muschelsalat mit Erbsen und Paprika	100g	2,40
Thunfischsalat mit grünen Bohnen und Ei	100g	2,40
Tintenfischsalat mit Paprika und Zwiebeln	100g	2,90
Eisbergsalat mit Shrimps in Cocktailsauce	100g	1,60
Gemüserohkoststicks mit pikanten Dips	100g	1,00
Paprika- Maissalat	100g	1,00

KALTE FISCHPLATTEN

Räucherfischplatte mit Aal, Makrele und Lachs	100g	5,20
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	Stück	2,10
Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce	100g	3,80
Lachscarpaccio mit Zitrone und Olivenöl	100g	3,80
Langustenmedaillons mit Kaviar	Stück	3,60
Frische Austern mit Pumpnickel	Stück	2,50
Hummerkrabbenpyramide mit Aioli	50 Stück	75,00
Matjesfilet Hausfrauen-Art	Stück	1,90



KALTE PLATTEN

Hausmacher Wurstplatte	100g	1,60
Gekochter Hinterschinken	100g	1,90
Parmaschinken mit Melone	100g	3,90
Schweinebraten mit Meerrettich und Senf	100g	2,40
Gefüllter Jungschweinerücken mit Spinat	100g	2,60
Rehrücken mit gefüllten Williamsbirnen	100g	4,20
Kalbsrücken mit gefüllten Tomaten und Sparge 1	100g	3,80
Ganze Pute "American" mit Ananas und Trauben	4 Kilo	95,00
Putenbrust mit Currymayonnaise und Früchten	100g	2,20
Schwarzwälder Schinken	100g	3,50
Wildpastete mit Preiselbeercreme	100g	3,90
Pasteten je nach Angebot	100g	3,90
Terrinen	100g	3,90
Roastbeef mit Remouladensauce	100g	3,40
1/2 Gefüllte Eier auf Gemüsemayonnaise	Stück	1,00
Schinkenschaumbrot	100g	2,60
Italienische luftgetrocknete Salami	100g	3,60
Frankfurter Grüne Soße mit gekochten Eiern	Stück	1,00
Tomaten Mozzarella mit Basilikum	100g	1,40
Kalbfleisch "Vitello Tonnato"	100g	2,80



SUPPEN

Gaszpacho (kalt)	Tasse	1,90
Minestrone	Tasse	1,80
Kartoffelrahmsuppe mit Gemüse und Majoran	Tasse	1,80
Tomatencremsuppe mit Wacholdercroutons	Tasse	1,80
Champignoncremesuppe mit Croûtons	Tasse	1,80
Linsensuppe mit Frankfurter Würstchen	Tasse	1,80
Ungarische Gulaschsuppe	Tasse	2,60
Bretonische Fischsuppe mit Gemüse und Edelfischfilets	Tasse	4,60
Chili con Carne	Tasse	3,80

FISCH

Pochiertes Lachsmedaillon in Dillsahne	Stück	3,60
Gebackene Schollenfilets mit Remouladensauce	Stück	2,80
Lachsfrikadelle mit Schnittlauchrahm	Stück	2,10
Viktoriabarschfilets in Parmesan gebacken	Stück	4,20
Gefüllte Seezungenröllchen auf Rieslingsauce	Stück	3,60
Muscheln Provencal frisch aus der Riesenpfanne	50 Port.	95,00
Kartoffelpuffer mit Rahm und Forellenkaviar	Stück	2,20
Pellkartoffel mit Rahm und Malossol Kaviar	Stück	3,90



GEFLÜGEL

Gebratene Hähnchenkeule	Stück	2,00
Ganze gebratene Enten	Kilo	19,00
Geschmorte Gänsekeulen	Stück	3,80
Gefüllte Poulardenbrust mit Blattspinat	Stück	3,60
”Pinchos” Putenspießchen mit Ananas	Stück	1,80
Gegrillte Chicken Wings	Stück	0,80
Gänsebraten mit Schmoräpfeln	Kilo	12,00

RIND UND KALB

Osso Bucco mit Tomatensauce	Portion	4,90
Ungarischer Rindergulasch	Portion	4,90
Piccata Milaneise mit Spaghetti, Tomatensauce	Portion	4,90
Züricher Kalbsgeschnetzeltes	Portion	4,90
Enchiladas mit Rindfleisch und pikanter Sauce	Stück	2,50
Gegrillte Kalbshaxe mit Sauce Bearnaise	100g	3,20
Geschmorte Kalbsschulter in Heurigenwein	100g	3,50
Gefüllte Kalbsbrust im eigenen Fond	100g	3,50
Roastbeef mit Sauce Bearnaise	100g	4,80
Rinderschmorbraten in Burgundersauce	100g	8,60
Hochrippe vom Angus Rind mit Sauce Bearnaise	100g	5,80



SCHWEIN, LAMM UND WILD

” Frankfurter Fraß ” (Hackfleisch, Kartoffel und Kohl)	Portion	3,50
Kassler im Brotteig	100g	3,20
Schweinefilet mit Brokkoli im Blätterteigmantel	100g	3,80
Kleines Wiener Schnitzel vom Jungschwein	Stück	2,80
Ganze gebratene Schweinekeule	100g	2,40
Knoblauch-Kräuterbraten	100g	2,40
Gefüllter Schweinebauch	100g	2,40
Geselchtes (Kassler Fleisch)	100g	2,80
Gegrilltes Leiterchen	100g	1,60
Gegrillte Schweinehaxe	Stück	5,80
Spanferkel mit Biersauce (Vorort direkt am Spieß gegrillt + EUR 75,00 Grillmiete)	pro Kilo frisch	13,80
Geschmorte Lammhaxe	Stück	3,40
Gebratene Lammkeule mit Rosmarin	100g	3,60
Lammeintopf, Irish Stew	Portion	4,60
Wildschweinragout mit Wurzelgemüse	Portion	5,20
Rehbraten mit Preiselbeerbirnen	Portion	9,30



VEGETARISCHES UND NUDELGERICHTE

Blätterteigtaschen mit Spinat gefüllt	Stück	2,20
Überbackene Champignonköpfe	Stück	1,20
Gemüselasagne	Portion	4,60
Risotto mit Pfifferlingen und Parmesan	Portion	4,80
Gratinierter Brokkoli- Blumenkohlaufauf	Portion	3,60
Gratinierter Spinat- Kartoffelaufauf	Portion	3,60
Krautfleckerl	Portion	3,30
Schinkennudeln	Portion	3,80
Tiroler Gröstel	Portion	4,80
Käsespätzle	Portion	4,80
Grüne Nudeln in Roquefortrahmsauce	Portion	4,80
Mühltaler Nudelvariation	Portion	4,80
Rigatoni mit Lachs oder in Gorgonzolasauce	Portion	4,80
Tortelloni in Schinkensahnesauce	Portion	4,80
Lachslasagne mit Spinat	Portion	5,40
Trüffelnudeln	Portion	6,90
Paella mit Meeresfrüchten und Geflügel	Portion	6,90

DESSERT

Kaiserschmarren frisch aus der Riesenfanne	ab 30 Port.	95,00
Germknödel mit Mohn und Butter	Stück	2,40
Frankfurter Rote Grütze	100g	2,20
Frankfurter Pudding mit Bischofssauce	Stück	3,10
Mühltaler Rieseneiskugel in der Waffel	Stück	1,50
Kleine Windbeutel mit Vanillecreme gefüllt	Stück	0,80
Mousse von Zartbitterschokolade	Portion	3,30
Creme Caramel mit Sahne	Portion	2,90
FrISChe Erdbeeren	Portion	2,60
Obstsalat von frischen Früchten	Portion	3,30
Früchteplatte	Portion	3,30
Mexikanischer Jalapeno Lutscher	Stück	3,30
Marzipan- Bratäpfel	Stück	3,30
Rumrosinensauce	Portion	1,20
Apfel- oder Topfenstrudel	Portion	2,30
Vanillesauce	Portion	0,80

KÄSE

Schneegestöber	100g	2,60
Handkäs mit Musik	Stück	1,80
Emmentaler und Camembert	100g	2,60
Käsekroketten mit Preiselbeeren	Stück	1,30
Käsebrett mit Weintrauben	100g	3,80

BROT

Brezel	Stück	1,00
Brotrad	Stück	19,00
Gassenhauer Schwarzbrot	Scheibe	0,50
Original Baguette	Stange	3,30
Schweineschmalz mit Äpfeln	Schale	1,60
Mühltaler Gänseschmalz im Einmachglas	200 g	6,00
Liptauer (Pikanter Quark)	Schale	1,80
Butter		



PAUSCHALEN

Getränkepauschale:	über 6 Stunden für Beinhaltet: Wasser, Softgetränke, Saft, Wein und Bier	28,50 € p.P
	Auch erweiterbar auf 8 Stunden für	34,00 € p.P
	Mit einem Aufpreis von 1,50 € p.P bieten wir Ihnen Innerhalb der Pauschale auch Schöfferhofer Grapefruit, Blutorange und Corona Eisgekühlt an.	
Kuchenpauschale:	Eine feine Auswahl an Blechkuchen, dazu reichen wir Ihnen Heißgetränke wie Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato und Tee	9,60 € p.P
Kaffee Pauschale:	Heißgetränke wie Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato und Tee	5,50 € p.P
Tagungspauschale:	Kuchen mit Heißgetränken und Softgetränken Raummiete 150 €	25,80 € p.P
„Open Bar“:	Martini, Aperol, Campari, Sherry, Gin, Port dazu Nüsschen (bis max. 12 Personen)	17,50 € p.P
Korkgeld:	Weißwein 12,- € Rotwein 15,- € Sekt 18,- € Champagner 25,- €	



ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

ZELT:

Eckiges Zelt mit sanfter Beleuchtung durch Lichtschläuche
 Größe: 9m x 15m Preis: 1 500 €

Kuppelförmiges Zelt für einen glanzvollen Eindruck
 Größen: verschiedene möglich

ZUBEHÖR FÜR IHRE FEIER:

Hussen Set für Biergarnitur	pro Set	16 €
Stuhlhussen	pro Husse	7,50 €
Heizpilze	pro Stk.	75 €
Sonnenschirm (4m x 4m)	pro Stk.	45 €
Biergarnitur: ohne Lehne	pro Stk.	15 €
Hochwertige Garnitur aus Fichtenholz (Sitzbank mit Lehne)	pro Stk.	120 €
Floorspot	pro Stk.	15 €

Indirekte farbliche Untermalung
 (in verschiedenen Farben) Preis auf Anfrage

Profi Sound-Anlage 350,00 €

SONSTIGES:

Mülleimerbeutel	100 Liter	0,20 €
Brennpaste für Warmhaltegeräte	200 g Dose	1,80 €
Tafelkerzen weiß	Stück	0,80 €

BESTECKE, GLÄSER UND PORZELLAN

berechnen wir nach Verbrauch.

Brotteller 16 cm, Grillteller 27 cm	Stück	0,60 €
Platzteller 31 cm	Stück	0,70 €
Löffel, Messer, Gabel	Stück	0,55 €
Rückgabe angespült	Stück	0,10 €
Bruch und Verlust nach Wiederbeschaffungswert		

PERSONAL

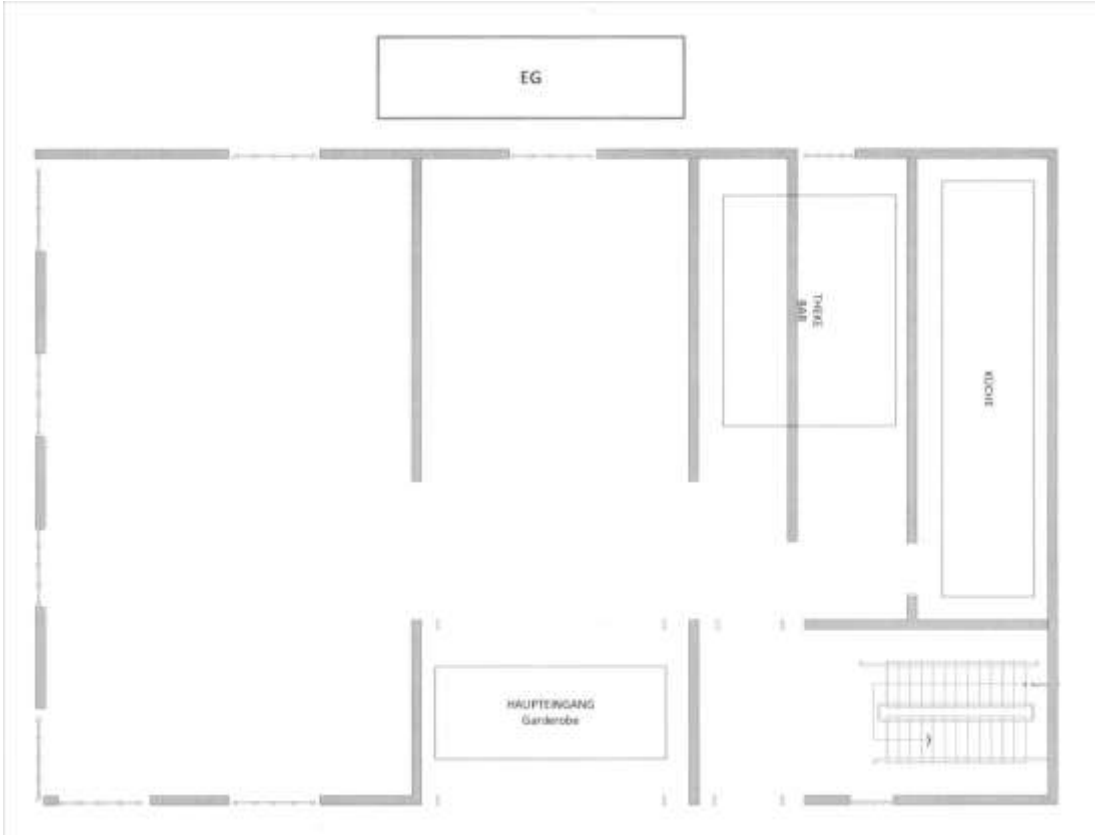
pro Stunde

Koch	36,00 €
Küchenhilfe	16,00 €
Oberkellner	26,00 €
Kellner	21,00€
Büffetier	16,00 €

TRANSPORTKOSTEN

Im Kombi-PKW Stadtgebiet Langen und Dreieich pauschal 50,00 €
darüber hinaus nach Aufwand.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN



Räumlichkeiten

KLEINGEDRUCKTES

Auf Wunsch erstellen wir für Sie die Menükarten, einen gewünschten Kopf Text lassen Sie und bis einer Woche vor der Veranstaltung zukommen. Spezielle Gestecke und Dekorationen stellen wir zum Selbstkostenpreis in Rechnung.

Bei Verwendung von Konfetti, Glitzerschnee oder ähnlichem (Reis streuen) berechnen wir € 150,- an Reinigungskosten.

Die Menüpreise verstehen sich für einheitliche Menüs.

Stornogebühren fallen bis 7 Werktage vor der Veranstaltung nicht an.

Ab dem 7. Tag berechnen wir 50 % vom Menü- oder Büffetpreis und ab 24 Stunden vor der Veranstaltung 100 % vom vereinbarten Preis.

SONDERBEDINGUNGEN FÜR DIE ZEIT VOM 15.11. bis 24.12.

Stornogebühren fallen bis 10 Werktage vor der Veranstaltung nicht an.

Ab dem 9 Tag berechnen wir 100 % vom Menü- oder Büffetpreis

Bei uns können Sie feiern solange Sie möchten. Über unsere Öffnungszeiten hinaus berechnen wir € 75,- Nachtzuschlag pro angefangene Stunde. An Sonn & Feiertagen ab 14.00 Uhr.

Die exklusive Reservierung der ganzen Merzenmühle setzt einen Mindestverzehr von € 4500.- voraus.

Gerne empfehlen wir Musiker, Entertainer und Zauberer, wobei wir nur vermitteln.
Für dadurch entstandene Schäden oder Ordnungswidrigkeiten haftet der Veranstalter.
Provision fällt nicht an.

Vorauszahlungen werden individuell abgesprochen (im Regelfall 70 % vom Menüpreis.)
Die Rechnung ist sofort, ohne Abzüge in € bar, per Scheck oder Scheckkarte zu begleichen.

Mit erscheinen dieser Preisliste 2015 sind alle früheren Preislisten ungültig.
Das Angebot ist freibleibend