

Hotel Pfeffermühle

Siegen



Raum Spiegelsaal, Toscana & Krönchen

*Buffetvorschläge
2026*



Schön.....

Familie Rosenkranz und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom großen Pfeffermühlen-Team sagen:
„Schön, dass Sie uns bald besuchen!“

Getreu unserem Motto **„Genuss Pur“** stehen wir für:

regionale – hausgemachte – frische Produkte

Als Aperitif servieren wir unseren **Cuvée-Sekt** – speziell vom badischen Winzer für uns hergestellt.

Unter anderem beziehen wir das Fleisch, Fisch und Brot mehrmals die Woche **frisch aus der Region.**

Hinzu kommen unsere **selbstgemachten Nudeln** in verschiedenen Varianten.

Süßes passt immer –
probieren Sie die **hauseigenen Eiskreationen.**

Des Weiteren sind alle Soßen **glutenfrei** und
auf Wunsch bieten wir **laktosefreie** Speisen an.

Unser professionelles Team von Service und Küche arbeitet
mit großem Eifer daran, Sie zufrieden zu stellen.

Als **Familienunternehmen** verpflichten wir uns,
diesen Anspruch zu erfüllen.

Genießen Sie Ihren Besuch.
Schön, dass Sie uns bald besuchen.

Inhaltsverzeichnis

Grußwort	2
Gründe	4
Getränke	4-9
Warme Buffets	10-15
Suppen, Amuse-Gueule, Vorspeisen	16
Desserts	17
Desserts, Mitternachtssnacks	18
Kaffee und Kuchen	19
Unsere Leistungen	20
Dies und Das -WICHTIG BITTE BEACHTEN	21-22

WARUM SIE BEI UNS FEIERN SOLLTEN

Wir sind Ihr Partner für Ihre Traumveranstaltung.
Familie Rosenkranz und das Team vom Hotel Pfeffermühle stehen Ihnen als professionelle Ansprechpartner zur Verfügung.

Ihre Vorteile für Ihr Fest im Hotel Pfeffermühle

- ❖ Inhabergeführtes 3 Sterne Superior Hotel mit 43 Zimmern
- ❖ Spiegelsaal für bis zu 75 Personen
- ❖ Toscana für bis zu 55 Personen
- ❖ Krönchen für bis zu 30 Personen ohne Musik und Tanz
- ❖ 120 kostenfreie Parkplätze
- ❖ auf Sie zugeschnittene Menüs und Buffets für jeden Anlass
- ❖ außergewöhnliche und individuelle Ideen für Ihre Feier
- ❖ ausgezeichnete, bekannte Küche
- ❖ schöner Terrassenbereich für Ihren Empfang
- ❖ keine versteckten Preise. Alle Preise werden besprochen
- ❖ optimale Gästebetreuung
- ❖ Flexibilität bei Gästewünschen

Die Hochzeitsnacht in einem unserer Hotelzimmer inklusive liebevoller Dekoration, bekommen Sie von uns als Hochzeitsgeschenk. (ab 20 vollzahlenden Personen Veranstaltung)

Ihre Preiskalkulation

	Beispiel		Ihr Preis 1		Ihr Preis 2	
	Auswahl	Preis	Auswahl	Preis	Auswahl	Preis
Getränkepauschale	Classik	45,00 €				
Suppe	-	-				
Buffet	Buffet 1	53,50 €				
Dessert	-	-				
Mitternachtsessen	Suppe	7,20 €				
Kaffee & Kuchen	-	-				
Sonstiges	-	-				
Gesamtpreis						

Getränke

Getränkepauschalen Vergleich

	Nach Verbrauch	CLASSIK	PFEFFERMÜHLE	EXKLUSIV
Sektempfang		√	√	√
Alkoholfreie Getränke		√	√	√
Weine		√	√	√
Biere		√	√	√
Kaffeespezialitäten		√	√	√
Digestif			√	√
Longdrinks				√
	xx,xx €	45,00 €	50,00 €	55,00 €

Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive CLASSIC“

Sektempfang I: Pfeffermühlen Cuvée-Sekt – speziell vom badischen Winzer für uns hergestellt dazu Orangensaft

Zum Essen und zur Feier: Graf von Kageneck - Grauer Burgunder, Kilian Hunn Weine - Spätburgunder Weißherbst, Spätburgunder Rotwein Taunusquelle Mineralwasser –Medium, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Weizenbier Weihenstephan, Veltins Pils vom Fass, Weizenbier Weihenstephan

Nach dem Essen und zur Feier: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)

45,00 € pro Person

Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive PFEFFERMÜHLE“

Sektempfang I: Pfeffermühlen Cuvée-Sekt – speziell vom badischen Winzer für uns hergestellt dazu Orangensaft

Zum Essen und zur Feier: Graf von Kageneck - Grauer Burgunder, Kilian Hunn Weine - Spätburgunder Weißherbst, Spätburgunder Rotwein Taunusquelle Mineralwasser –Medium, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Weizenbier Weihenstephan, Veltins Pils vom Fass, Weizenbier Weihenstephan

Nach dem Essen und zur Feier: Kaffeespezialitäten (Kaffee, Cappuccino, Espresso und Co.)
und eine Runde Digestif nach dem Essen (3 Sorten zur Wahl aus unserer Digestifkarte Seite 10)

50,00 € pro Person

Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive EXKLUSIV“

Sektempfang II: Pfeffermühlen Cuvée-Sekt – speziell vom badischen Winzer für uns hergestellt dazu Orangensaft sowie Hugo, Sekt mit Holundersirup und Minzblättern
Aperol-Spritz, trockener Sekt mit einem Schuß Aperol

Zum Essen und zur Feier: Graf von Kageneck - Grauer Burgunder, Kilian Hunn Weine - Spätburgunder Weißherbst, Spätburgunder Rotwein
Taunusquelle Mineralwasser –Medium, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Weizenbier
Weihenstephan, Veltins Pils vom Fass, Weizenbier Weihenstephan

Nach dem Essen und zur Feier: Kaffeespezialitäten (Kaffee, Cappuccino, Espresso und Co.) und drei Digestif Ihrer Wahl den ganzen Abend (aus unserer Digestifkarte Seite 10)

Zum Feiern: Longdrinks auf Basis von Wodka, Bacardi, Whisky und Gin

55,00 € pro Person

Digestifs für unsere Getränkepauschalen

Wodka, Jägermeister, Ramazotti, Berliner Luft, Baileys, Williamsbirne, Malteser

Zum Aperitif (Mindestabnahme 20 Stück)

Canapés – knuspriges Körnerbaguette, einzeln ausgarniert, verschieden belegt mit: hausgeräuchertes Lachsfilet | hausgeräucherte Hähnchenbrust | rosa gebratenes Roastbeef | französischer Camembert | gebratenes Schweinefilet

4,20 € pro Stück

Fingerfood

Praline von der Putenbrust | Fleischbällchenspieß | Putenknusperstick | Ramezzino-Lachsröllchen | Stremelchen | Laugenkonfekt

4,20 € pro Stück

Getränkekarte

siehe aktuelle Getränkekarte auf unserer Homepage

https://pfeffermuehle-siegen.de/wp-content/uploads/2022/04/getraenkekarte_v2.2-1.pdf



Weine

Weißwein

-halbtrocken-lieblisch-

Herbolzheimer Kaiserberg

Kerner Kabinett
Baden/ Breisgau
€ 27,90

Weißwein

-trocken-

Gensinger Goldberg

Riesling Trocken
Rheinhessen
kräftig, fruchtig
€ 28,90

Rotwein

-trocken-

Gensinger Goldberg

Dornfelder
Rheinhessen
€ 29,90

Hunn vom Löss

Weißer Burgunder
halbtrocken
Baden
€ 28,90

Gensinger Goldberg

Grauer Burgunder
Classic
Rheinhessen
€ 28,90

Gensinger Goldberg

Merlot feinherb
Rheinhessen
€ 28,90

Weißherbst

Hunn vom Löss

Spätburgunder Weißherbst
Baden
€ 28,90

Carpe Vinum

Riesling Hochgewächs
QbA, Gutsabfüllung
Weingut Matthias Hengel
Mosel
€ 29,90

Mandorla

Primitivo Puglia IGT
Apulien
Italien
€ 32,90

Il Mio

Pinot Grigio D.O.C
Venezie
Italien
€ 32,90

Hunn vom Löss

Spätburgunder Rotwein
trocken
Baden
€ 28,90

Breisacher Vulkanfelsen

Grauer Burgunder
Baden
€ 28,90

Buffet 1 – ab 20 Personen-

Salatplatte mit zweierlei Dressings

Schweinenackenbraten mit Pfeffer-Rahm-Soße

Geschnetzeltes vom Rind mit Zwiebel und Paprika

Hausgemachte Nudelpfanne

Lachsstreifen | Broccoli

Butterspätzle | Kartoffelgratin

Marktfrische Gemüseauswahl

Dessertauswahl in Gläschen

Obstsalat mit Vanillejoghurt

Mousse au Chocolate

53,50 € pro Person

Buffet 2 – ab 20 Personen-

Salatbuffet mit zweierlei Dressings
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Brotkorb

Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignonrahm

Rinderbraten mit Zwiebelsoße

Hähnchenbrustfilet
mit Tomaten-Basilikum-Salsa

Kartoffelgratin | Hausgemachte Nudeln
Marktfrische Gemüseauswahl

Dessertauswahl in Gläschen
Panna-Cotta mit Fruchtmark
Mousse au Chocolate

55,50 € pro Person

Ab 35 Personen (4 Sorten)

Gebratenes Kapseehechtfilet
mit Kerbel-Sellerie-Soße

58,00 € pro Person

Buffet 3 – ab 20 Personen-

Salatbuffet mit zweierlei Dressings
Hähnchen-Mini-Wrap mit Curry
Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Gurkensalsa
Brotkorb und Butter

Argentinisches Rinderhüftsteak
mit Zwiebelsoße
Hähnchenbrustfilet mit Curry-Früchte-Rahm
Rahmgeschnetztes vom Schweinerücken

Kartoffelkroketten | Reis | Hausgemachte Nudeln
Marktfrische Gemüseauswahl

Dessertauswahl in Gläschen
Bayerische Creme mit Beerenkompott
Mousse au Chocolate

60,00 € pro Person

Buffet 4 – ab 20 Personen-

Salatbuffet mit zweierlei Dressings

"Fischspezialitäten aus hauseigenem Rauch"

Kalt geräuchertes Lachsfilet

Heiß geräuchertes Forellenfilet

Tomate-Büffel-Mozzarella mit Pesto

Putenknuspersticks

Fleischbällchen

Käseauswahl

Brot und Butter

Kalbskeule am Stück mit Pfefferjus
(12 Stunden bei Niedertemperatur gegart)

Hausgemachte Rinderrouladen

Gebratenes Rotbarschfilet
mit Zitronen-Pfeffer-Butter

Hausgemachte Nudeln | Kartoffelkroketten

Kleine Kartoffeln in der Schale
mit Speck und Zwiebeln

Marktfrische Gemüseauswahl

Dessertauswahl in Gläsern

Griechischer Joghurt mit karamellisierter Ananas

Panna-Cotta mit Fruchtmark

Mousse au Chocolate

63,00 € pro Person

Buffet 5 – ab 30 Personen-

Variation von der Garnele
Curry | Kräuter | Knoblauch

"Fischspezialitäten aus hauseigenem Rauch"

Kalt geräuchertes Lachsfilet
Heiß geräuchertes Forellenfilet

"Stremelchen"

Heiß geräuchertes Lachsfilet

Gemüse-Mini-Wrap

Antipasti

Gemüse | Oliven | Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Salatbuffet mit zweierlei Dressings

Käseauswahl

Brot und Butter

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Zwiebel-Pfeffer-Rahm

Gebratene Hähnchenbrust
mit Tomaten-Basilikum-Salsa

Hirschragout aus der Keule
mit Birne und Preiselbeeren

Kleine gebackene Kartoffeln in der Schale
Hausgemachte Nudeln | Reis | Marktfrische Gemüseauswahl

Dessertauswahl
in kleinen Gläsern

73,00 € pro Person

Unser Pfeffermühlen-Bufferet ab 40 Personen

Vom Buffet

Karotten-Apfel-Ingwer-Suppe
Karamellisierte Mandelblättchen

Als Buffet

Ganzer gedünsteter Lachs mit Sahne-Meerrettich
"Fischspezialitäten aus hauseigenem Rauch"
Kalt geräuchertes Lachsfilet
Heiß geräuchertes Forellenfilet
Variation von der Garnele - Curry | Kräuter | Knoblauch
"Vitello Tonnato" Pochiertes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße
Parmaschinken mit Melone
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Brotkorb | Kräuterbutter | Salsa-Dip
Salat vom Buffet

Argentinisches-Roastbeef (bei Niedertemperatur gegart)
mit weißem Pfefferschaum und Kräuterbutter
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Salsa
Rindergeschnetzeltes Stroganov
Kabeljaufilet mit Kräuter-Trüffel-Kruste

Kartoffelgratin, Reis, Hausgemachte Nudeln
und Marktfrische Gemüseauswahl

Eistorte
(wird brennend serviert)

Mitternachtsbuffet

Schaschliktopf mit Mayonnaise und Brötchen

82,00 € pro Person

-Änderungen vorbehalten-

Suppen

Rinderkraftbrühe	6,90 €
Markklößchen Gemüsestreifen	
Kartoffel-Schaum-Suppe.....	6,90 €
Tomaten-Suppe	6,90 €
Curry-Schaum-Suppe	6,90 €
Sellerie-Meerrettich-Suppe	6,90 €
Klare Tomaten-Suppe	7,90 €
Basilikum-Klößchen	
Karotten-Apfel-Ingwer-Suppe	6,90 €
Karamellisierte Mandelblättchen	
Curry-Zitronengras-Suppe (Vegan)	6,90 €
Gerösteter Sesam	

Amuse-Gueule

Zum Dippen und Naschen vorab auf dem Tisch

Dip-Variation.....	8,50 €
Paprika Kräuter Olive Dip-Sticks	

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet	16,00 €
Rucolasalat Balsamico geriebener Parmesan	
Variation von der Forelle und Wildlachs	16,00 €
„Stremelchen“ heiß geräuchertes Lachsfilet kalt geräuchertes Lachsfilet Forellenfilet Meerrettichsahne Honig-Senf-Soße	

Dessert

Dessertauswahl in kleinen Gläsern 7,50 €
Pro Person (2 Gläsern), pro Sorte mindestens 10 Stück

Crème Brûlée

Griechischer Joghurt mit karamellisierter Ananas

Apfelkompott mit Zimtcreme

Panna Cotta mit Fruchtmark

Mousse au Chocolat

Bayrische Creme mit Beerenkompott

Obstsalat auf Vanillejoghurt

Joghurt-Limetten-Creme

Dessertauswahl in Weckis (Stückpreis) 4,90 €
Wir empfehlen 1,5 Stück pro Person

Mango Törtchen

Erdbeertiramisu (Saison)

Schwarzwälder-Kirsch-Törtchen

Duett von weißer und brauner Mousse

Tiramisu

Eistorte mehrstöckig als Hochzeits- oder Geburtstagstorte
ab 35 vollzahlenden Gästen..... 8,50 €

Angerichtet auf Tellern

Duett von weißer und brauner Mousse	8,50 €
Panna Cotta Fruchtmark Kirschcrumble	8,50 €
Hausgemachtes Mojitosorbet griechischer Joghurt Früchte	8,50 €
Hausgebackenes Schokoküchlein Vanilleeis Kirschschaum	9,90 €
Vanilleeis Heiße Kirschen Sahne	8,50 €
„Best of Pfeffermühle“	15,50 €
Großer Dessertteller 5 verschiedene Sorten	

Mitternachtsbuffet (Mindestabnahmemenge: 100 % der reservierten Gäste)

Schnitzelchen, Fleischbällchen, Schinkenbrett	12,90 €
Käseauswahl, Brot und Butter	
Mitternachtsbuffet wie oben, zusätzlich	
hausgeräucherte Fischspezialitäten	15,90 €
Käsebuffet mit Brot und Butter	15,90 €
Mitternachtssuppe mit Brötchen	6,90 €
Currywurst mit Brötchen	8,50 €
Schaschlik mit Brötchen und Mayonnaise	8,90 €
Feuriges Chilli con Carne mit Baguette	8,50 €

Kaffee und Kuchen

Wir bauen Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet auf und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

Unsere 2 Kaffee & Kuchenangebote

Angebot 1 „Tischlein deck Dich!“ 18,50 €

- ❖ Auswahl an Kuchen und Torten in Form eines Buffets, welches von uns gestellt wird (1,5 Stücke Torte pro Person) (Mit 2 Stücken Torte pro Person 19,50 €)
- ❖ Kaffee, Tee und Kakao ohne Limit
- ❖ Service

Angebot 2 „Brings mit!“ 10,90 €

- ❖ Die Kuchen, Torten und Hochzeitstorten bringen Sie mit, wir werden diese vorschneiden und anschließend als Kuchenbuffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen vorab bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren (Am Veranstaltungstag)
- ❖ Kaffee, Tee und Kakao ohne Limit
- ❖ Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck
- ❖ Service

Unsere Empfehlung:

Sie starten Ihre Veranstaltung mit Kaffee & Kuchen: 2 Stücke Torte pro Person

Ihre Veranstaltung endet mit Kaffee & Kuchen: 1,5 Stücke Torte pro Person

Unsere Leistungen

	Mit Getränke- pauschale	Ohne Getränke- pauschale
Stoffservietten in Weiß	kostenfrei	kostenfrei
Bestuhlung Ihres Festsaaes	kostenfrei	kostenfrei
Parken	kostenfrei	kostenfrei
Servicepersonal für Ihre Feier	kostenfrei	kostenfrei
Miete: Beamer und Leinwand	kostenfrei	kostenfrei
Dekoration (Tischläufer) inklusive Kerzen, pro Person	kostenfrei	2,00 €
Menükarten pro 6 Personen	kostenfrei	2,00 €
Raummiete im Krönchen unter 20 voll zahlenden Gästen	190,00 €	190,00 €
Raummiete im Krönchen unter 15 voll zahlenden Gästen	260,00 €	260,00 €
Raummiete im Toscana unter 35 voll zahlenden Gästen	260,00 €	260,00 €
Raummiete im Toscana unter 25 voll zahlenden Gästen	360,00 €	360,00 €
Raummiete im Spiegelsaal unter 40 voll zahlenden Gästen	260,00 €	260,00 €
Tischgestecke pro Stück	36,00 €	36,00 €
Stuhlhussen pro Stuhl	6,50 €	6,50 €
Ihr Musiker/Fotograf	halber Preis	halber Preis
Ihr Musiker/Fotograf (Am eingedeckten Tisch)	voller Preis	voller Preis
Kinderpreise		
0-3 Jahre	kostenfrei	kostenfrei
4-8 Jahre Buffet Getränkepauschale	20,00 €	halber Preis
9-15 Jahre Buffet Getränkepauschale	28,90 €	voller Preis -

Vorspeisen & Desserts & Kaffeetrinken werden mit dem vollen Preis berechnet

Dies und Das

Wichtige Bedingungen der einzelnen Räume

Raum „Spiegelsaal“ und „Toscana“

- Die maximale Veranstaltungsdauer liegt bei 10 Stunden.
- Es können ausschließlich Buffets/Teilservice angeboten werden (Keine Menüs)

Mittags

- Sie haben die Wahl zwischen einer Getränkepauschale oder Getränke nach Verbrauch.
- Uhrzeiten: 11:00 – 15:00 Uhr – ohne Kaffeetrinken
11:00 – 17:00 Uhr – mit Kaffeetrinken

Abends

- Uhrzeiten: 18:00 – 04:00 Uhr – ausschließlich Getränkepauschale
18:00 – 23:00 Uhr – mit oder ohne Getränkepauschale

Raum Krönchen

- Es können ausschließlich Buffets/Teilservice angeboten werden (Keine Menüs)
- Sie haben die Wahl zwischen einer Getränkepauschale oder Getränke nach Verbrauch.
- Uhrzeiten: 11:00 – 15:00 Uhr – ohne Kaffeetrinken
11:00 – 17:00 Uhr – mit Kaffeetrinken
18:00 – 01:00 Uhr – **ohne Tanz und Musik**
- Montags bis freitags: kein Mindestumsatz
Samstags: Mindestumsatz 1.600,00 €

Anzahlung

Es wird eine Anzahlung in Höhe des Gesamtbetrags der Speisen fällig, diese muss 8 Wochen vor Veranstaltung beglichen werden.

Bezahlung

Die Schlussrechnung kann in Bar, mit EC-Karte vor Ort beglichen werden oder per Rechnung. Wir nehmen keine Kreditkarten für Bankettrechnungen.

Es fallen keine weiteren Kosten an wie vereinbart, nur haben Sie bitte das Verständnis dafür, dass wir ggf. einen Reinigungsaufschlag bei größeren Verschmutzungen erheben. Dies gilt auch, wenn im Innen- oder Außenbereich Konfetti o.ä. „abgeschossen“ wird.

Hunde sind in unseren Gasträumen nicht gestattet,
jedoch in einigen Hotelzimmern erlaubt.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten pro Person.

Preise gültig ab 01.01.2026.
Kurzfristige Preiserhöhungen bis 10 % sind möglich.
Vorherige Preislisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.