

# *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, Mitternachtssnacks	17
Kaffee und Kuchen	18
Unsere Leistungen	19
Dies und Das -WICHTIG BITTE BEACHTEN	20 -21

## **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	Currywurst	8,50 €				
Kaffee & Kuchen	-	-				
Sonstiges	-	-				
Gesamtpreis						

## Getränke

### Getränkepauschalen Vergleich

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

## **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

## Getränkete Karte

**siehe aktuelle Getränkete Karte auf unserer Homepage**

[https://pfeffermuehle-siegen.de/wp-content/uploads/2022/04/getraenkekarte\\_v2.2-1.pdf](https://pfeffermuehle-siegen.de/wp-content/uploads/2022/04/getraenkekarte_v2.2-1.pdf)



<b>Flaschenweine</b>	<b>0,75l</b>
<b><u>Alkoholfrei</u></b>	
<b>421 Imaginaer Cuvée NON ALC</b> alkoholfreier Weißwein, Kilian Hunn	<b>24,90</b>
<b>Weißherbst</b>	
<b>470 Killian Hunn</b> Spätburgunder Rose halbtrocken QbA, Gutsabfüllung, Baden	<b>28,90</b>
<b>Weißweine</b>	
<b>429 Kilian Hunn</b> Weißburgunder, Baden, trocken AWC Vienna 2024 – GOLD Ein typischer Weißburgunder mit einer feinen Frucht und einer saftigen, mineralischen Art!	<b>28,90</b>
<b>423 Kilian Hunn</b> Grauer Burgunder, trocken QbA, Gutsabfüllung, Baden	<b>28,90</b>
<b>425 Kilian Hunn</b> Sauvignon Blanc, trocken QbA, Gutsabfüllung, Baden	<b>28,90</b>
<b>Rotweine</b>	
<b>501 Kilian Hunn</b> Cuvée Noir QbA, Gutsabfüllung Baden	<b>24,90</b>
<b>510 Killian Hunn</b> Spätburgunder, trocken QbA Gutsabfüllung, Baden	<b>28,90</b>
<b>512 Madorla</b> Primitivo Puglia IGT IGT, Erzeugerabfüllung Priocca da MGM Forli, Apulien, Italien	<b>32,90</b>
<b>517 Conti Buneis 2020</b> trocken, DOCG, Erzeugerabfüllung C.d.P S.A.R.L, Vicenza, Piemont,Italien	<b>34,90</b>
<b>519 Uberto Fiori 2018</b> Barolo Nebbiolo DOCG, Gutsabfüllung Farigliano, Italien	<b>59,00</b>

Alle Weine in dieser Weinkarte enthalten Sulfite.

## **Buffet 1 – ab 20 Personen-**

Salatplatte mit zweierlei Dressings  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

\*\*\*

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken mit Pfefferrahmsoße  
Rinderbraten mit Zwiebelsoße  
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Thai-Curry-Soße

\*\*\*

Basmatireis | Kartoffelgratin  
Marktfrische Gemüseauswahl

\*\*\*

Dessertauswahl in Gläschen  
Cheesecake Creme mit Fruchtmark  
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

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Thai-Curry-Soße

\*\*\*

Kartoffelgratin | Hausgemachte Nudeln | Basmatireis  
Marktfrische Gemüseauswahl

\*\*\*

Dessertauswahl in Gläschen  
Cheesecake Creme mit Fruchtmark  
Mousse au Chocolate

56,00 € 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  
Zigarren Börek mit Kartoffel gefüllt (vegan)  
Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Gurkensalsa  
Brotkorb und Butter

\*\*\*

Argentinisches Rinderhüftsteak  
mit Zwiebelsoße

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Thai-Curry-Soße

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken mit Pfefferrahmsoße

\*\*\*

Kartoffelkroketten | Reis | Hausgemachte Nudeln  
Marktfrische Gemüseauswahl

\*\*\*

Dessertauswahl in Gläschen  
Cheesecake Creme mit Fruchtmark  
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-Mozzarella mit Pesto

Putenknuspersticks

Fleischbällchen

Käseauswahl

Brot und Butter

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet mit Orangen-Pfefferrahm-Soße

Rinderbraten mit Zwiebelsoße

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Thai-Curry-Soße

\*\*\*

Hausgemachte Nudeln | Kartoffelkroketten

Bamatireis

Marktfrische Gemüseauswahl

\*\*\*

Dessertauswahl in Gläschen

Cheesecake Creme 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

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Orangen-Pfefferrahm-Soße

Gebratene Hähnchenbrust  
mit Thai-Curry-Soße

Rinderbraten mit Zwiebelsoße

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

\*\*\*

Dessertauswahl in Gläschen  
Cheesecake Creme mit Fruchmark  
Mousse au Chocolate

73,00 € pro Person

## **Unser Pfeffermühlen-Buffet 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 .....	7,90 €
Markklößchen   Gemüsestreifen	
Kartoffel-Schaum-Suppe.....	7,90 €
Tomaten-Suppe .....	7,90 €
Klare Tomaten-Suppe .....	8,90 €
Basilikum-Klößchen	
Karotten-Apfel-Ingwer-Suppe .....	7,90 €
Karamellierte Mandelblättchen	
Curry-Zitronengras-Suppe (Vegan) .....	7,90 €
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 Gläschen ..... 7,50 €  
Pro Person (2 Gläschen), pro Sorte mindestens 10 Stück

Dunkle Mousse au Chocolat

Cheesecake Creme mit Fruchtmark

Obstsalat mit Vanillejoghurt

Panna Cotta mit Fruchtmark

Crème Brûlée mit Karamellsoße

Waldfrucht-Joghurt-Creme

Eistorte mehrstöckig als Hochzeits- oder Geburtstagstorte  
ab 35 vollzahlenden Gästen..... 8,90 €

### **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 €

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

Angebot 3 „Brings mit – in Verbindung mit einer Getränkepauschale!“. 4,90 €

- ❖ 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)
- ❖ 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

	<b>Mit Getränke- pauschale</b>	<b>Ohne Getränke- pauschale</b>
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 <b>voll zahlenden</b> Gästen	190,00 €	190,00 €
Raummiete im Krönchen unter 15 <b>voll zahlenden</b> Gästen	260,00 €	260,00 €
Raummiete im Toscana unter 35 <b>voll zahlenden</b> Gästen	260,00 €	260,00 €
Raummiete im Toscana unter 30 <b>voll zahlenden</b> Gästen	310,00 €	310,00 €
Raummiete im Toscana unter 25 <b>voll zahlenden</b> Gästen	360,00 €	360,00 €
Raummiete im Spiegelsaal unter 50 <b>voll zahlenden</b> Gästen	260,00 €	260,00 €
Raummiete im Spiegelsaal unter 40 <b>voll zahlenden</b> Gästen	360,00 €	360,00 €
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
<b>Kinderpreise</b>		
0-3 Jahre	kostenfrei	kostenfrei
4-8 Jahre		
Buffet		halber Preis
Getränkepauschale	20,00 €	

---

9-15 Jahre		
Buffet		voller Preis
Getränkepauschale	28,90 €	-

---

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 (6-10 Stunden)
- 18:00 – 24:00 Uhr  
– mit oder ohne Getränkepauschale (bis 6 Stunden)

#### **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 – 24:00 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 Bankettechnungen.

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 01.05.2026.  
Kurzfristige Preiserhöhungen bis 10 % sind möglich.  
Vorherige Preislisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.