



Gasthaus

„Zur Mühle“

Saalkarte 2015/16



Moin, moin.

Wir freuen uns, Ihnen unser Angebot auf den folgenden Seiten näher bringen zu dürfen. Ob Jubiläen, Familien- und Firmenfeste, Hochzeiten oder zum geselligen Abend unter Freunden; wir heißen Sie stets willkommen und stellen Ihre Interessen in den Mittelpunkt.

Unser Festsaal bietet Platz für 40 – 220 Personen. Drei gemütliche Clubräume für bis zu 60 Personen, und unsere überdachte Terrasse für bis zu 100 Personen runden unser Platzangebot für Ihre Feierlichkeit ab.

Hierfür bieten wir Ihnen eine Vielfalt an Gerichten, Menüs und Buffets, welche im Herzen stets die Tradition unserer Region wiedergeben sollen; ob Deftiges aus dem Schmortopf oder Spezialitäten fremdländischer Küchen.

Wir möchten individuell auf Ihre Wünsche eingehen und stehen für weitere Fragen stets zur Verfügung.

Wir würden uns freuen sie schon bald in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Cramer und Team

SAISONAL UND SPEZIELL

Zu dieser ganzjährigen Saalkarte beachten Sie auch unsere saisonalen Spezialitäten, wie

- Spargelessen – Menüs und Buffets rund um den Spargel
- Wildgerichte – auf Anfrage, ganz nach Ihren Wünschen
- Grillbuffets – Sie essen, wir kümmern uns um den Rest
- Fischspezialitäten – erweitern oder erstellen Sie Ihr Buffet mit Köstlichkeiten aus Neptun´s Reich
- Teetafeln
- Tagungspauschalen

*Fragen Sie uns,
wir informieren
Sie gerne.*

Winterbuffet Ostfriesland (nur in den Wintermonaten)

Herzhafter Snirtjebraten mit feiner Bratensauce, lecker Grünkohl mit luftgetrockneter Mettwurst, Kohlpinkel¹ und Bauch, zartes Pökelfleisch¹ vom ostfriesischen Rind mit Meerrettichsauce, grüne Bohnen und Rotkohl, Petersilienkartoffeln und herzhaftes Bratkartoffeln, eingelegter Kürbis, Gurkenhappen und bunter Bohnensalat

- Dessert: Herrencreme und friesische rote Grütze **16.00€ p.P.**

Schnitzelbuffet

- Panierte Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel mit hausgemachter Champignonrahmsauce und Zigeunersauce, Bratkartoffeln, Kartoffelauflauf und Pommes frites, Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise und eine bunte Salatvielfalt
- Schokoladencreme und Herrencreme **11.90€ p.P.**

Typisch ostfriesisch!

- Mild gepökelter Backschinken¹, mit Rotkohl und Sauerkraut, Salzkartoffeln und pikanter Beilage **12.00€ p.P.**
- Snirtje, mit Rotkohl, Salzkartoffeln und pikanter Beilage **13.00€ p.P.**
- Grünkohl, mit Kasseler¹, Bauchspeck¹, geräucherter¹ und luftgetrockneter Mettwurst, Salzkartoffeln und Speckstippe¹ **12.00€ p.P.**
auf Wunsch auch mit Pökelwurst¹
- Pökelfleisch¹, mit hausgemachter Senfsauce und Buttersauce, Speckbohnen¹, Salzkartoffeln, Kürbis und Birnenkompott **15.00€ p.P.**

Gegen einen Aufpreis von 0,50€ p.P. servieren wir Ihnen zusätzlich deftige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.



Menü 1

- Festtagssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen
- Gemischte Bratenplatte mit herzhaften Rouladen¹, Jungschweinsbraten, mildem Kasselerbraten¹ und zarter Hähnchenbrust, herzhaft Bratensauce, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und einer Auswahl an hausgemachten Salaten
- Vanilleeis mit heißen Kirschen **17.50€** p.P.

Menü 2

- Festtagssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen
- Geschmorter Rinderbraten, Snirtjebraten und Backschinken¹, Blumenkohl, Speckbohnen¹ und Rotkohl, Salzkartoffeln und eine Salatauswahl mit pikanter Beilage
- Vanilleeis mit heißen Kirschen **16.50€** p.P.

Menü 3

- Suppe nach Wahl
- Rinderrouladen¹, Spießbraten mit gerösteten Zwiebeln, Hähnchenbrust im Schinkenkleid¹, Schweinemedallions mit Champignons in Rahm, Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und Kroketten, eine Auswahl von hausgemachten Salaten
- Bunter Dessertteller der Saison **19.00€** p.P.

Menü 4

- Festtagssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen
- Herzhafte Rindsrouladen¹, würziger Zigeunerbraten¹ und panierte Schweineschnitzel, bunte Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten, Bratensauce und frische Champignons, eine Auswahl an hausgemachten Salaten
- Vanilleeis mit heißen Kirschen **17.00€** p.P.

Menü 5 - Steakmenü (bis 35 Personen)

- bunte Anti-Pastvariationen und Tapas am Tisch serviert, mit Baguettebrot, Kräuterbutter und diversen kalten Saucen
- Steakplatte „Zur Mühle“ mit Schweinefilet, Schweinerückensteaks, zarten Rumpsteaks, Hüftsteaks und Hähnchensteaks im Speckmantel¹, frische Champignons, pikante Pfeffersauce und Sauce Bernaise, Pommes frites, knusprige Bratkartoffeln¹, Kräuterbutter und eine bunte Salatauswahl
- Erfrischender Obstsalat mit Vanilleeis und Erdbeersauce **22.50€** p.P. inkl. Vorspeise
19.50€ p.P. ohne Vorspeise



Auswahlbuffet „Sommerlust“

- Das warme Buffet beinhaltet 3 Sorten Fleisch nach Wahl, ab 30 Personen 4 Sorten Fleisch, **Fleischauswahl:**
 - saftiger Jungschweinsbraten
 - würzige Zigeunerbraten
 - mild gepökelter Backschinken
 - mediterraner Kräuterbraten
 - Schweineschnitzel mit frischen Champignons
 - Hähnchenschnitzel mit frischen Champignons
 - kleine Hackbällchen und Hähnchennuggets
 - Hähnchenbruststreifen auf buntem Wokgemüse
 - Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Currysauce
 - Hähnchenbrustfilet mit Tomate belegt und Mozzarella überbacken
 - Pfannengyros mit frischen Zwiebeln
 - überbackene Dönerpfanne in pikanter Tomatensauce
 - Kräuterbuttersteaks mit Zwiebeln und Champignons
- mit Aufpreis:
 - zarte Hähnchenbrust im Schinkenkleid gebraten, dazu frische Champignons in Rahm +0,50€
 - herzhaft Rinderrouladen +1,00€
 - Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm +1,00€
 - fangfrisches Lachsfilet auf feinen Gemüsen mit Weißweinsauce +1,00€



dazu reichen wir eine bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise und zerlassenem Speck, Petersilienkartoffeln, Kartoffelauflauf und Kroketten, bunte Salatvielfalt und Baguettebrot

Dessertauswahl:

- Götterspeise mit Vanillesauce, Schokoladencreme am Buffet oder
- Vanilleeis mit heißen Kirschen am Tisch serviert **14,00€** p.P.

Zusätzlich gegen Aufpreis:

- Heiße Suppen in der Terrine serviert
Ostfriesische Festtagssuppe mit Eierstich und Spargel **1,80€**
Kräftige Hühnerbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsen **1,80€**
Ostfriesische Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben **3,00€**
Champignoncremesuppe mit Kräutersahnehaube **2,80€**
- Gemüse & Beilagen
Rotkohl + 0,50€
herzhaft Bratkartoffeln + 0,50€
frische Champignons + 0,50€
- Antipasti mit frischem Ciabatta
Auswahl an Antipastispezialitäten +1,00€
Tomate mit Mozzarellaperlen, Rucola und weißem Balsamico +1,00€

Partybuffet 1

- Pfannengyros mit frischen Zwiebeln, panierte Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons, Hähnchenbrust mit Tomate belegt und mit Sauce Bernaise überbacken, Kartoffelgratin und Kroketten, Auswahl an hausgemachten Salaten, Tzaziki und Brot
- Götterspeise mit Vanillesauce und Herrencreme
12.50€ p.P.



Partybuffet 2

- „Schlemmertopf“ (Schweinemedaillons mit Zwiebeln und Champignons in Rahm und mit Käse überbacken), Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, würziger Zigeunerbraten¹, Kroketten, Bratkartoffeln, Butternudeln und Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, eine Auswahl hausgemachter Salate
- Vanillecreme mit Roter Grütze 14.00€ p.P.

Warm-Kaltes Buffet ab 20 Personen

- Suppe nach Wahl
- **Kalt:** Erlesene Fischplatten mit geräuchertem Lachs, Pfeffermakrele, Forellenfilets, pikante Raufischpralinen, Greetsieler Nordseekrabben und Emders Matjesfilet mit frischen Zwiebeln, Spargel-Schinkenröllchen, pikante Hackbällchen mit feurigem Dipp und eine erlesene Anti-Pasti Auswahl mit gefüllten Peperoni, mariniertem Schafskäse und eingelegten Gemüsen
- **Warm:** gemischte Bratenplatte mit Schweinebraten und Rindsrouladen¹, panierte Schweineschnitzel, Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Butterspätzle und Kroketten



- Käseauswahl mit frischen Früchten
- eine Auswahl von hausgemachten Salaten, Brotauswahl und Butter
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce und Herrencreme, Schokopudding

ab 20 Personen p. P. 19.50€
ab 50 Personen p. P. 18.50€

Voll im Trend ab 20 Personen

- **Kalt:** Rindercarpaccio mit Ruccola, Olivenöl und Parmesan, bunte Anti-Pastivariationen wie eingelegte Gemüse, gefüllte Peperoni, Schafskäse in Schinken, Oliven und Speckpflaumen¹, kleine Minipizzen und Frühlingröllchen mit feurigem Dipp, Tomate-Mozzarella mit weißem Balsamico verfeinert, große Auswahl an Rohkostsalaten mit zweierlei Dressing und bunten Krautsalat, Bruscetta, Baguettebrot und Butter
- **Warm:** Schweinefilet im Speckmantel¹ gebraten in einer pikanten Schalotten-Rotweinsauce, fangfrisches Lachsfilet mit Zitronenpfeffer auf einem Gemüsebett, zarte Hähnchenbrustfiletrollade mit Spinat gefüllt in einer leichten Rahmsauce, Pfannengyros mit frischen Zwiebeln und Tzaziki, dazu reichen wir Speckbohnen¹ und frische Champignonköpfe in Kräuterbutter, kleine Rosmarinkartoffeln, Djuvecreis und Kartoffelwedges mit Sour cream
- **Dessert:** Schokoladenmousse mit marinierten Früchten, Mascarponecreme mit Honig und karamellisierten Haselnüssen

21.50€ p.P.

Klassiker-Buffer

ab 20 Personen

- **Kalt:** bunte Anti-Pastiauswahl mit Knoblauchdipp, Räucherlachs mit Meerrettichsahne, Emders Matjes mit frischen Zwiebeln serviert, kleine Hackbällchen mit hausgemachtem Zwiebeldipp, dazu reichen wir einen großen Brotkorb und Butter
- **Warm:** Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce, Hähnchenbrustfilet mit Tomaten belegt und mit Sauce Bernaise gratiniert, herzhaftes Rinderrouladen¹ nach Hausfrauenart in feiner Bratensauce, Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise verfeinert, Rotkohl, Kartoffelkroketten, herzhafter Kartoffelauflauf und Petersilienkartoffeln
- **Dessert:** Herrencreme mit echtem Übersee-Rum verfeinert, Schokoladencreme und friesische Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 20 Personen p. P. 18.50€
ab 50 Personen p. P. 17,50€





Italienisches Buffet ab 20 Personen

- **Kalt:**
Antipasti-Spezialitäten mit Toscanabrot und Aiolisauce, Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum, Parmaschinken an Honigmelonenschiffchen, große Auswahl an Rohkostsalaten mit italienischem Dressing, Ciabattabrot und Butter

- **Warm:**
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Schinken und Salbei gefüllt in Weißweinsauce, Hähnchenfiletspieße mit Tomaten und Zwiebeln auf Bandnudeln a la arrabiata, gebratenes Flusslachsfilet auf Blattspinat mit Parmesan gratiniert, mediterraner Schweinebraten mit Champignons und Tomaten in Scharlotten-Knoblauchsauce, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi mit Pesto verfeinert und Kartoffelkroketten

- **Dessert:**
Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeermark und Tiramisu (ab 40 Personen zusätzlich mit bunten Eisplatten)

18.00€ p.P.



Griechisches Buffet ab 20 Personen

- **Kalt:**
Hausgemachter Tzaziki und pikanter Zwiebeldipp, Krautsalat, griechischer Bauernsalat, mariniertes Schafskäse und Hirtenpepperoni, dazu reichen wir einen rustikalen Brötchenkorb

- **Warm:**
Gyros mit Paprika und Champignons in pikanter Metaxasauce, würzige Hacksteaks mit Fetakäse und eingelegtes Zwiebelfleisch mit feinen Kräutern aus dem Backrohr, gebratene Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Knoblauch und Oliven in Tomatensauce, pikanter Paprikareis, Kartoffel-Zucciniauflauf, Mediterrane Kartoffeln mit Meersalzbuttersauce, buntes Bohnengemüse

15.00€ p.P.



Dänisches Winkinger-Buffet ab 20 Personen

- **Kalt:**
Erlesene Fischplatten mit Bornholmer Heringen, Graved Lachs und Räucherlachs, dänische Käseauswahl vom Brett mit Brot und Butter, Blumenkohl-Käsesalat, Gurkensalat in Dillsahne und Weißkrautsalat in fruchtigem Rahm, dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

- **Warm:**
Gepökelte Schweinskeule¹ mit Zwiebelsauce Hackfleischbällchen mit Champignons in Rahmsauce, gebratenes Schollenfilet mit Speck und Krabben belegt, gratinierter Blumenkohl und Buttergemüse, geröstete Kartoffelwürfel mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelauflauf und Dampfkartoffeln

- **Dessert:**
Waldfrüchte mit Mandelsplittern und Vanillesauce, dänische Zitronencreme, Schokocreme mit karamellisierten Birnen und Met verfeinert

17.00€ p.P.



Deutsches Buffet ab 20 Personen

- **Kalt:**
Matjesvariationen, Mettbrote mit frischen Zwiebeln, rustikale Käseauswahl, Spargelröllchen und kleine Frikadellen, Zwiebelschmalz, dazu reichen wir Bauernbrot, eine Brötchenauswahl, Schwarzbrot und gute Butter

- **Warm:**
Deftiger Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln, Rinderroulade¹ nach Hausfrauenart, mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt, Bratensauce, gebratene Hähnchenbrust in Schinken-Sahnesauce mit Käse überbacken, Heringsfilet aus der Butterpfanne mit Speck und Zwiebeln, Rotkohl, Speckbohnen und Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, gebutterte Bandnudeln, in Kräuterbutter geschwenkte Pellkartoffeln, Kroketten, dazu reichen wir eine Auswahl an erntefrischen Salaten

- **Dessert:**
Herrencreme und friesische Rote Grütze, Honig gesüßte Quarkspeise mit frischem Obst verfeinert

17.00€ p.P.

Die Ehe- ein Souvenir der Liebe!

Helen Rowland

Für ihre Hochzeitsfeier bieten wir verschiedenste **Variationsmöglichkeiten**. Neben der Abrechnung nach Verzehr bieten wir Ihnen die Möglichkeit Ihre eigene Pauschale nach Ihren Wünschen zu erstellen. Entscheiden Sie sich einfach für eine Auswahl der zu reichenden Getränke und einem Essen aus unserem kompletten Sortiment. Am Ende steht immer ein **klar definierter Endpreis**, der Ihnen in ihrer Planung eine optimale Kostenkontrolle garantiert. Die Ausschmückung, freundliche Bedienung und ein Gästebuch sind natürlich in Ihrem Pauschalangebot enthalten.

Bitte beachten Sie desweiteren, dass Kinder unter 4 Jahre nicht und von 4 bis 10 Jahre zur Hälfte berechnet werden.

Entscheiden Sie selbst! Alles ist möglich!

Formel:	Getränkepauschale	+	Essen ihrer Wahl	+	Mitternachtsimbiss	=	Endpreis
Beispiel:	Getränkeauswahl 1 (22.00€)		Hochzeitsbuffet (15.50€)		Currywurst to go (3.50€)		41.00€

Endpreis immer inkl.
Bedienung, Ausschmückung
und Gästebuch
und GEMA-Gebühren

GETRÄNKEPAUSCHALE I*

- Bunter Sektempfang mit O-Saft
- Krombacher vom Fass
- Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, O-Saft, Mineralwasser und Apfelschorle
- Korn, Kruiden, Kräuterlikör „Sommerlust“, alle Fruchtschnäpse, Weinbrand, Marsala, 2 Weine zum Essen
- Kaffee, Tee um 24.00Uhr

22.00€ p.P.

GETRÄNKEPAUSCHALE II*

- Bunter Sektempfang mit O-Saft
- Krombacher vom Fass und Krombacher Weizen
- Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, O-Saft, Mineralwasser und Apfelschorle
- Korn, Kruiden, alle Fruchtschnäpse, Weinbrand, Marsala, Barcadi, Jim Beam, Jägermeister, Magenbitterauswahl, Vodka und 3 Weine nach Wahl
- Kaffee/Tee um 24.00 Uhr
- **Cocktailbar** von 23:00 bis 02:00Uhr **inklusive**

25.00€ p.P.

*Die Pauschalen gelten für 9 Stunden.

Für jede weitere Stunde berechnen wir Pauschal 1,00€ Aufpreis p.P.

Wählen Sie nun ein Menü oder Buffet aus unserem kompletten Angebot oder stellen Sie Ihr Hochzeitsessen ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen. Wir beraten Sie gerne.



SPEZIELLE ANGEBOTE FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER

Preise gelten ab 50 Personen

Hochzeitsbuffet

- Festtagssuppe am Tisch serviert

- Rinderrouladen¹ und saftiger Jungschweinsbraten, Bratensauce, Schweinemedallions mit frischen Wiesenchampignons in Rahm, panierte Schweineschnitzel und Hähnchen cordonbleus, Tranchen von der Hähnchenbrust in fruchtiger Currysauce, Butterreis, Gemüse der Saison und Rotkohl, Salzkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln, eine Auswahl an hausgemachten Salaten, Baguettebrot

- Rote Grütze und Götterspeise mit Vanillesauce, Herrencreme mit Überseeerum verfeinert und Schokoladencreme

15.50€ p.P.

Kleines Erlebnisbuffet

- Suppe nach Wahl am Tisch serviert
- buntes Vorspeisenbuffet mit bunten Antipastavariationen, Tomate Mozzarella und Schinken-Melonenschiffchen,
Am Buffet für Sie zubereitet: Frische Champignons aus der großen Pfanne, saftige Kräuterbuttersteaks und Hähnchensteaks im Schinkenkleid vom Grillrost, dazu reichen wir Knoblauchsauce, Zwiebeldipp und hausgemachte Kräuterbutter, desweiteren am warmen Buffet herzhaftes Rinderrouladen und würziger Zigeunerbraten in feiner Bratensauce, pikante Gyros-Zwiebelpfanne mit Käse überbacken, gebratenes Lachsfilet auf bunten Gemüsen dazu reichen wir eine bunte Gemüseauswahl, Pommes Frites, Butterreis, Kartoffelauflauf und herzhaftes Bratkartoffeln, bunte Salatvielfalt am Buffet, Baguettebrot, Butter und Kräuterbutter
- Bruno Gelato am Dessertbuffet portioniert, friesische Rote Grütze und erfrischende Obstsalat, Herrencreme mit Übersee-Rum verfeinert und Damencreme mit Eierlikör verfeinert Herrencreme und Damencreme

18.50€ p.P.

Um Ihr Hochzeitsangebot zu komplettieren, wählen Sie auf der folgenden Seite Ihren Mitternachtsimbiss aus.



MITTERNACHTSIMBISS

Kalte Platte I: Mettwurststückchen, Käsewürfel und Weintrauben, kleine Hackbällchen und Hähnchennuggets, Spargelröllchen und Canapees mit Zwiebelmett **5,00 € p.P.**

Kalte Platte II: Canapees mit Brie, Frischkäse, Lachs, Krabben und Matjes, kleine Frikadellen, Spargelröllchen, kleine Schnitzel, Salamiwürfel¹ und Weintrauben **6,50 € p.P.**

Rustikales Mitternachtsbuffet

Pikante Pfefferbeisser, kleine Schweineschnitzel und würzige Hackbällchen, bunte Käsespieße, pikante Geflügelspieße mit feurigem Dipp, ostfriesischer Coppaschinken mit Honigmelone, knuspriges Knoblauchbaguette, Tomate-Mozzarella mit weißem Balsamico und bunte Anti-Pasti, Canapees mit Brie, Frischkäse und Spargelröllchen, Kartoffelsalat und Nudelsalat **8,00 € p.P.**

zusätzlich mit Greetsieler Nordseekrabben, Räucherlachs mit Meerrettichsahne, Emden Matjesfilet mit frischen Zwiebeln, Forellenfilets und einer Variation von Räuchermakrele, Baguette, Schwarzbrot und Butter **3,90 € p.P.**

oder mal anders mit...

Currywurst to go, kleine Fischbrötchen und kleine Minipizzen **3,50 € p.P.**

Kuchen und Torte kann selbst mitgebracht oder bestellt werden. Sollten wir uns darum kümmern, berechnen wir lediglich den Preis des Bäckers!



Der Tipp für Gewinner...

Cramer's Schlemmerroulette

ein 4-Gänge-Menü nach Wahl
inkl. Begrüßungscocktail

Preis: 0€ bis 21,50€

Ihr Glück entscheidet!

Erfragen Sie die aktuellen Termine.



Legende

Auch unsere Speisen kommen nicht ganz ohne Zusatzstoffe aus! Gerade der Konservierungsstoff Nitritpökelsalz wird häufig bei gepökelten Fleischprodukten verwendet und gibt Farbe und Geschmack.

- 1: mit Konservierungsstoff/Nitritpökelsalz
- 2: mit Geschmacksverstärker
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Süßungsmitteln
- 5: mit Farbstoff

Der Tipp für Fischfreunde

Cramer's Fischmenü

mit Vorsuppe, großem Salatbuffet, verschiedenen gebratenen Fischfilets, weiteren Spezialitäten und leckeren Beilagen zum Sattessen!

16,50 € p.P.

Termine unter www.gasthaus-zurmuehle.de



Achten Sie auch auf unsere weiteren Angebote, wie:

- Steakabende
- unser beliebtes Schlemmerbuffet (jeden 1. und 3. Sonntag; Voranmeldung erbeten)
- Partyservice-Kracher
- BoBelangebote
- köstliche Mittagsmenüs u.v.m.

Blieben Sie immer auf dem Laufenden unter:
www.gasthaus-zurmuehle.de

Das Highlight auf unserer großen Sommerterrasse!

GRILLBUFFET „ZUR MÜHLE“



Vom Grillrost:

Bratwurst, kleine Krakauerwürstchen, Nackensteaks, würzige Bauchscheiben und marinierte Hähnchenfiletsteaks,

eine große Auswahl an hausgemachten Salaten: Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, griechischer Bauernsalat, Farmersalat und knackige Blattsalate



Erweiterungsmöglichkeiten:

- + knusprige Bratkartoffeln +1,00€
- + frische Champignons aus der Pfanne mit Cocktaildipp +1,80€
- + Rumpsteaks und Lammkotelett vom Grill +4,50€
- + Flusslachs in der Folie gegart +3,50€
- + gegrillte Ananas mit Honig, Mandel und Vanilleeis als Dessert +2,20€

Weitere Grillbuffets auf Anfrage!



Saucen und Dips:

Senf, Ketchup, hausgemachte Grillsauce, Tzaziki und Kräuterbutter

Dazu reichen wir einen rustikalen Brötchenkorb und Baguette

- ab 15 Personen p.P. 16,00€
- ab 25 Personen p.P. 15,00€
- ab 50 Personen p.P. 14,00€

Erlebnisbuffet „Zur Mühle“

Das Buffet mit Pfiff

Auf unserer überdachten Sommerterrasse erwartet Sie auf 120m² Fläche ein großes Eventbuffet, welches ganz nach Ihren Wünschen und Vorlieben erstellt wird. Nachfolgend ein Beispiel für ein großes Buffet:

- **Suppe nach Wahl am Tisch serviert**
- **Buffetbeispiel:**

An Stationen aufgebaut:

saftige Rumpsteaks und Hähnchensteaks im Speckmantel vom Grillrost, frische Champignons und knuspriger Backfisch aus der großen Pfanne mit Knoblauch- und Cocktailsauce am Buffet zubereitet, saftige Lachsfilet-Baconspieße, Pulled Pork vom Napoleon-Grill, über 12 Stunden schonend für Sie gegart, dazu reichen wir Cole Slaw und BBQ Sauce.

Auf dem Buffet: Herzhafte Rinderrouladen in feiner Bratensauce, zartes Schweinefilet in pikanter Zwiebel-Cognacsauce, fangfrisches Lachsfilet auf feinen Gemüsen mit pikanter Garnelen-Kräutersauce, knackige Wokpfanne mit frischen Putenbruststreifen und feinen Gemüsen, dazu reichen wir eine bunte Gemüseauswahl, Pommes frites, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und herzhafte Bratkartoffeln, großes Salatbuffet mit vielen bunten Antipasti, Tomate-Mozzarella, Dipp, Kräuterbutter, großem Brotkorb, Butter und Kräuterbutter.

• Dessert:

Bruno Gelato am Buffet portioniert, Marshmallow-Obstspieße vom Grill, hausgemachtes Tiramisu, Schokoladenmousse und ein bunter Obstsalat mit gerösteten Mandelsplintern

ab 80 Personen 21.50€ p.P.





Gasthaus „Zur Mühle“

Einfach gut essen...

Inh. Maria Cramer • Mühlenstraße 214 • 26810 Westoverledingen • Telefon: 0 49 55 / 77 60

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage unter: www.gasthaus-zurmuehle.de