



Gasthaus

„Zur Mühle“

Saalkarte 2019/20



Main, main.

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 Schmorrtopf 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 Casner 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) ab 15 Pers.

- 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 herzhaft Bratkartoffeln, eingelegter Kürbis, Gurkenhappen und bunter Bohnensalat
- **Dessert:** Herrencreme und friesische rote Grütze **18,00€ 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 **14,00€ p.P.**

Typisch ostfriesisch!

- Mild gepökelter Backschinken¹, mit Rotkohl und Sauerkraut, Salzkartoffeln und pikanter Beilage **13,00€ p.P.**
- Snirtje, mit Rotkohl, Salzkartoffeln und pikanter Beilage **14,00€ p.P.**
- Grünkohl, mit Kasselerbraten¹, Bauch¹, luftgetrockneter und geräucherter¹ Mettwurst und Kohlpinkeln, Salzkartoffeln und Speckstippe¹ **14,00€ p.P.** auf Wunsch auch mit Pinkelwurst¹
- Pökelfleisch¹, Bestes ostfriesisches Rindfleisch in pikantem Sud gekocht, dazu reichen wir hausgemachte Meerrettich- und Senfsauce, Speckbohnen¹, Salzkartoffeln, Kürbis und Birnenkompott **17,00€ 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 **19,50€** 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 **18,50€** 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 **20,50€** 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 **19,00€** 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 **26,50€** p.P. inkl. Vorspeise
23,50€ 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

- Dessertauswahl:**
- Schokoladencreme und Friesische Rote Grütze mit Vanillesauce am Buffet oder
 - Vanilleeis mit heißen Kirschen am Tisch serviert **16,00€** p.P.

Zusätzlich gegen Aufpreis:

- **Heiße Suppen in der Terrine serviert**
 - Ostfriesische Festtagssuppe mit Eierstich und Spargel 2,00€
 - Kräftige Hühnerbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsen 2,00€
 - Ostfriesische Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben 3,50€
 - Champignoncremesuppe mit Kräutersahnehaube 3,00€
- **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
14,00€ 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 16,00€ p.P.

Warm-Kaltes Buffet ab 20 Personen

- Suppe nach Wahl
- **Kalt:** Eriese Fischplatten mit geräuchertem Lachs, Pfeffermakrele, Forellenfilets, pikante Raufischpralinen, Greetsieler Nordseekrabben und Emders Matjesfilet mit frischen Zwiebeln, ostfriesischer Coppaschinken an Honigmelone 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, Tomate-Mozzarella, Brotauswahl und Butter
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce und Herrencreme, Schokopudding

ab 20 Personen p. P. 23,50€
ab 50 Personen p. P. 21,50€

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, frisches Lachsfilet mit Zitronenpfeffer auf einem Gemüsebett, Hähnchenbrustfilet im Speckmantel mit Kirschtomaten und Sauce Bernaise überbacken, 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

24,50€ 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 Kartoffelaufbau und Petersilienkartoffeln
- **Dessert:** Herrencreme mit echtem Übersee-Rum verfeinert, Schokoladencreme und friesische Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 20 Personen p. P. 20,50€
ab 50 Personen p. P. 19,50€





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:**
Schweinelenden im Schinkenkleid gebraten in einer leichten Zwiebelsahnesauce, zarte Hähnchenbrust mit Tomate belegt und mit Mozzarellakäse gratiniert, gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Parmesan und Krabben verfeinert, mediterraner Kräuterbraten in einer Schalotten-Knoblauchsauce, dazu reichen wir eine Champignon-Gemüsepfanne Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Kroketten

• **Dessert:**
Amarettini-Mandelcreme und hausgemachtes Tiramisu (ab 60 Personen zusätzlich mit Bruno-Eis)
21,50€ p.P.



Deutsches Buffet ab 20 Personen

• **Kalt:**
Matjesvariationen, Räucherlachs mit Honig-Senf-sauce, rustikale Käseauswahl, Spargelröllchen und kleine Frikadellen, 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, Filet von der Nordseescholle aus der Butterpfanne mit Speck und Zwiebeln, Rotkohl, Speckbohnen und Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Butterspätzle und Kroketten, dazu reichen wir eine Auswahl an erntefrischen Salaten

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

21,50€ p.P.

Steenfelder Steak-Abend

Saftige Steaks und alles, was dazu gehört. Unsere Köche servieren direkt aus der heißen Pfanne und das, solange bis die letzte Gabel fällt.

Preis: 27,50€ p.P.

jeden 1. Donnerstag im Monat - ab 18:00 Uhr
Vor Anmeldung erbeten



Achten Sie auch auf unsere weiteren Angebote, wie:

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

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

Der Tipp für Fischfreunde

Cramer's Fischmenü

Mit dem Fischereibetrieb Siebrands aus Greetsiel als zuverlässigen Partner servieren wir eine erlesene Auswahl an fangfrischen Nordseefischen und saisonalen Spezialitäten. Durch den Zugriff auf fangfrische Spezialitäten direkt aus Greetsiel und Bremerhaven garantieren wir stets absolute Frische und Qualität. Dazu reichen wir typische Beilagen wie Bratkartoffeln, geschwenkte Butterkartoffeln, diverse Saucen und hausgemachte Salate.



Preis inklusive Vorspeise: **17,50€ p.P.**

Immer freitags ab 18 Uhr, Voranmeldung erbeten

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

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 von 5 bis 12 Jahren, sowie Musiker und Fotografen mit dem halben Preis berechnet werden. Kinder von 0-4 Jahren feiern kostenlos mit.

Entscheiden Sie selbst! Alles ist möglich!

Formel:	Getränkepauschale	+	Essen ihrer Wahl	+	Mitternachtsimbiss	=	Endpreis
Beispiel:	Getränkeauswahl 1 (25,00€)		Hochzeitsbuffet (18,00€)		Der Klassiker (4.00€)		47,00€

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



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 Hähnchencordonbleus, Tranchen von der Hähnchenbrust in fruchtiger Currysauce, Butterreis, Gemüse der Saison und Rotkohl, Salzkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln, dazu eine Auswahl an bunten Salaten und leckere Anti Pasti, bunte Rohkostvielfalt mit zweierlei Dressing und Tomate-Mozzarella mit weißem Balsamico,
- Bruno Eis am Buffet portioniert, Herrencreme mit Überseerum verfeinert, Schokoladencreme, Rote Grütze und Vanillesauce

18,00€ p.P.
ab 100 Personen 17,00€ p.P.

Kleines Erlebnisbuffet

- Suppe nach Wahl am Tisch serviert
- buntes Vorspeisenbuffet mit bunten Anti Pastivaraitonen, 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, außerdem am warmen Buffet:herzhafte Rinderrouladen und würziger Zigeunerbraten in feiner Bratensauce, pikante Gyros-Zwiebelpfanne mit Käse überbacken, kleine Rückenschnitzel, Lachs und Seehecht auf feinen Gemüsen, eine bunte Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Pommes Frites, Butterreis, Kartoffelauflauf und herzhafte Bratkartoffeln,dazu eine Auswahl an bunten Salaten und Anti Pasti, Rohkost mit zweierlei Dressing, Baguettebrot, Butter und Kräuterbutter
- Bruno Gelato am Dessertbuffet portioniert, friesische Rote Grütze, Vanillesauce und Kokos-Mandel-Creme, Herrencreme mit Überseerum verfeinert & Damencreme mit Eierlikör verfeinert

20,50€ p.P.
ab 100 Personen 19,50€ p.P.

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





Das „fast“ mediterrane Erlebnisbuffet

- **Suppe nach Wahl am Tisch serviert**

- **Vorspeisen**

Großes, mediterranes Vorspeisenbuffet mit verschiedenen Anti-Pasti Variationen, pikanter Walnussalami und mariniertes Rindercarpaccio, Tomate-Mozzarella mit Ruccola und weißem Balsamico verfeinert, marinierter Fetakäse und pikante Hackbällchen in einer würzigen Zwiebelsalsa, eingelegte Oliven mit Aioli und ostfriesischer Coppaschinken an Honigmelone, dazu reichen wir eine große Auswahl an Rohkost mit zweierlei Dressing, griechischen Bauernsalat, Krautsalat und einen großen Brotkorb mit Butter

- **Am Buffet für Sie frisch zubereitet**

Vom Lavastein-Grill: Marinierte Rindersteaks, kleine Bifteki und zarte Hähnchenbrust im Speckmantel

Aus der großen Pfanne: Frische Champignons mit Knoblauchsauce

Auf dem warmen Buffet: herzhafte Rinderrouladen in feiner Bratensauce, panierte Rückenschnitzel mit gedünsteten Kräuterknobeln, zarte Schweinelendchen mit geschwenkten Kirschtomaten und Sauce Bernaise überbacken, herzhaftes Pfannengyros in pikanter Metaxasauce, Filets von Lachs und Seehecht auf Pfannengemüse mit geriebenem Parmesan, dazu reichen wir eine bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise und zerlassenen Speck, Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Mandelreis und Pommes Frites

- **Dessert:** Hausgemachtes Tiramisu, Herrencreme mit Rum verfeinert, Panne Cotta mit marinierte Waldfrüchten und bestes Eis von Bruno

ab 50 Personen 22,50€ p.P.
ab 100 Personen 21,50€ p.P.

Das große Erlebnisbuffet „Zur Mühle“

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

- **Suppe nach Wahl am Tisch serviert**

- **An Stationen aufgebaut:**

Vom Lavasteingrill: Marinierte Rindersteaks und zarte Hähnchensteaks im Speckmantel, Dry aged Steaks vom ostfriesischen Schweinerücken, dazu reichen wir pikanten Zwiebel-dipp und hausgemachte Kräuterbutter,

Aus dem Smoker: leckere Pulled Pork Burger und marinierte Lachssteaks im Baconmantel

Aus der großen Pfanne: Frische Champignons mit Knoblauch- oder Cocktailsauce

Auf dem Buffet: Herzhafte Rinderrouladen in einer feinen Bratensauce, zarte Schweinemedallions in einer pikanten Scharlotten-Cognacsauce, zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Sauce Bernaise gratiniert, Viktoriabarschfilet an pikantem Erbsenpüree, pikante Krabbensauce und sautierte Kirschtomaten, dazu reichen wir eine bunte Gemüseauswahl, Rotkohl und Petersilienkartoffeln, Pommes Frites, cremigen Kartoffelauflauf und herzhafte Bratkartoffeln,

dazu reichen wir eine große Salatauswahl, Tomate-Mozzarella mit weißem Balsamico mariniert, eine bunte Auswahl an Anti Pasti, ostfriesischen Coppa-Schinken an Honigmelone und einen Brotkorb mit Butter,

- **Dessert:** Bruno Gelato am Buffet portioniert, hausgemachtes Tiramisu, Schokoladenmousse mit marinierten Früchten, „Banana-Split vom Grill“

ab 50 Personen 24,50€ p.P.
ab 100 Personen 23,50€ p.P.

Alle Angebote lassen sich individuell nach Ihren Wünschen abändern und können durch unseren Party-Service **selbstverständlich auch außer Haus serviert** werden! Wir beraten Sie gerne!



Für den kleinen Hunger um 12...

MITTERNACHTSIMBISS

Mitternachtsimbiss 1

Canapees mit Zwiebelmett und Frischkäse belegt, pikante Mettwurstwürfel, Käsewürfel und Weintrauben, pikante Hackbällchen und kleine Hähnchennuggets, Spargelröllchen und pikanter Dipp

5,00€ p.P.

Mitternachtsimbiss 2

Canapees mit Brie, Frischkäse, Räucherlachs, Greetsieler Nordseekrabben und Emders Matjes, dazu kleine Hackbällchen, Spargelröllchen, kleine Rückenschnitzel, Mettwurst- und Käsewürfel, Weintrauben, frisches Obst und bunte Garnitur

7,00€ p.P.

Der Klassiker:

Currywurst to go, kleine Minipizzen und pikante Fischbrötchen mit Matjes und Räucherlachs

4,00€ p.P.

Cramers Fingerdinger:

Buntes Fingerfoodbuffet mit folgenden warmen Spezialitäten: kleine vegetarische Frühlingsröllchen, Chickennuggets, feurige Chilipoppers, Mini-Hamburger, Mozzarella-Sticks, gefüllten Kartoffeltaschen und pikanten Fleischbällchen, dazu reichen wir folgendes Dipps: feurigen Zwiebeldipp, Sweet-Chilidipp, BBQ Dipp und Sourcream mit Knoblauch,

Jeder Gast kann sich seine Take-Away-Box nach Belieben zusammenstellen.

5,50€ 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

9,00€ p.P.

zusätzlich mit Greetsieler Nordseekrabben, Räucherlachs mit Meerrettichsahne, Emders Matjesfilet mit frischen Zwiebeln, Forellenfilets und einer Variation von Räuchermakrele, Baguette, Schwarzbrot und Butter

4,50€ p.P.



Preise verstehen sich in Verbindung mit einem Kuchenbuffet bzw. einer Hochzeitstorte. Soll ausschließlich der Mitternachtsimbiss gereicht werden erhöht sich der Preis um 20%.

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

Getränkepauschale 1

Empfang: Bunter Sektempfang und Orangensaft

Getränke: Krombacher Pils vom Fass, Krombacher Weizen (Hell, Dunkel & Alkoholfrei), Coca Cola, Cola light & zero, Fanta, Sprite und Apfelschorle, Tönnisteiner Mineralwasser, Orangensaft und Apfelsaft, Vitamalz, Sport-Fit, Bitter Lemon und Ginger Ale

Spirituosen: Berentzen Korn, Brentzen Hofskirsch, Mackenstätter Quitte, Puschkina Vodka und Puschkina Nuts & Nugat, Folts Kruiden, Marsala, Chantre Weinbrand und Jägermeister

Wein: Vierjahreszeitenwinzer Weißburgunder halbtrocken, Rose halbtrocken, Merlot trocken

Kaffee & Tee zu Mitternacht

ab 50 Personen 26,00€

ab 100 Personen 25,00€

zusätzl. buchbar: Cocktailbar von 23 Uhr - 2 Uhr
+ 1,50€ p.P.



Zusatzleistungen: Stuhlhusse +5,00€ pro Husse

Getränkepauschale 2

Empfang: Bunter Sektempfang, kleine Biere und Orangensaft

Getränke: Krombacher Pils vom Fass, Krombacher Weizen (Hell, Dunkel & Alkoholfrei), Coca Cola, Cola light & zero, Fanta, Sprite und Apfelschorle, Tönnisteiner Mineralwasser, Orangensaft und Apfelsaft, Vitamalz, Sport-Fit, Bitter Lemon, Ginger Ale und Energy

Spirituosen: Berentzen Korn, Brentzen Hofskirsch, Mackenstätter Quitte, Puschkina Vodka und Puschkina Nuts & Nugat, Hubertustropfen, Sambuca & Baileys, Folts Kruiden, Marsala, Chantre, Tequilla, Ouzo 12, Bacardi, Havanna, Osbourne, Captain Morgan, Jägermeister und Jim Beam

Degistif: Malteser Aquavit, Linie und Ramazzotti

Wein: Vierjahreszeitenwinzer Weißburgunder halbtrocken, Rose halbtrocken, Merlot trocken

Kaffee & Tee zu Mitternacht

ab 50 Personen 29,00€

ab 100 Personen 28,00€

zusätzl. buchbar: Cocktailbar von 23 Uhr - 2 Uhr
+ 1,50€ p.P.

Unsere Pauschalen gelten für 9 Stunden, danach berechnen wir pro halbe Stunde 1,00€ pro Person.

Getränkepauschale 3

Empfang: Bunter Sektempfang, kleine Biere und Orangensaft

Getränke: Krombacher Pils vom Fass, Krombacher Weizen (Hell, Dunkel & Alkoholfrei), Coca Cola, Cola light & zero, Fanta, Sprite und Apfelschorle, Tönnisteiner Mineralwasser, Orangensaft und Apfelsaft, Vitamalz, Sport-Fit, Bitter Lemon, Ginger Ale und Energy

Spirituosen: Berentzen Korn, Brentzen Hofskirsch, Mackenstätter Quitte, Puschkina Vodka und Puschkina Nuts & Nougat, Hubertustropfen, Sambuca & Baileys, Folts Kruiden, Marsala, Grappa Julia, Chantre, Tequilla, Ouzo 12, Havanna, Bacardi Oakheart, Osbourne, Captain Morgan, Jägermeister, Jim Beam und Jack Daniels, Ballantines und Aperol Spritz, Himbeergeist, Williamsbirne und Obstwasser aus dem Hause Schladerer

Degistif: Malteser Aquavit, Linie und Ramazzotti

Wein: Vierjahreszeitenwinzer Weißburgunder halbtrocken, Rose halbtrocken, Merlot trocken

Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino & Latte Macchiato, Kaffee & Tee zu Mitternacht

Cocktailbar von 23 Uhr - 2 Uhr

ab 50 Personen 33,00€

ab 100 Personen 32,00€

Das ultimative Runderum-Sorglos-Paket



Gasthaus „Zur Mühle“

Einfach gut essen...

Öffnungszeiten

montags ab 11 Uhr
dienstags und mittwochs Ruhetag
donnerstags bis samstag ab 11 Uhr
sonntags von 11 bis 17 Uhr

Telefonische Erreichbarkeit

montags von 9.30 Uhr bis 21 Uhr
dienstags von 9.30 Uhr bis 12 Uhr
donnerstags bis samstag von 9.30 Uhr bis 21 Uhr
sonntags von 11 bis 16 Uhr

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

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