

PARTYSERVICE 2021 / 22



Gasthaus
Zur Mühle

www.gasthaus-zurmuehle.de

Herzlich
Willkommen



EINFACH GUT ESSEN...

Dies ist Motto und gleichzeitig tägliches Ziel unserer Arbeit. Hinter jedem guten Essen stehen immer eine Reihe von Leuten die ihr Bestes dafür geben.

Qualität aus der Region mit Erzeugern, die hinter ihren Produkten stehen und Mitarbeiter, die diese hochwertigen Produkte schätzen und sorgfältig verarbeiten, sind hierbei das Fundament unserer Arbeit. Individuell wollen wir stark sein, wenn es darum geht ihre Wünsche und Ideen umzusetzen. Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene Menüs und Buffets für Sie zusammengestellt.

Zu den Preisen:

Der angegeben Preis ist ein Abholpreis bei gereinigter Rückgabe.

Die Reinigung der Buffetbehälter und alle weiteren Dienstleistungen werden seperat berechnet.

Aufpreise für Geschirr+Besteck:

(Immer inkl. Kompletter Geschirr- und Buffetreinigung!)

Geschirr + Besteck für warmes Buffet + 2,00€ p.Pers.

Geschirr + Besteck für ein warm/kaltes Buffet + 3,00€ p.Pers.

Zur Lieferung: Bitte räumen Sie uns ein Zeitfenster für die Lieferung ihrer Speisen ein. Wir bemühen uns stets pünktlich zu liefern. Da es aber immer zu Terminüberschneidungen kommen kann, benötigen wir ein Zeitfenster von +/- 30 Minuten, um allen gerecht werden zu können. Bei schlechten Witterungsverhältnissen oder hohem Verkehrsaufkommen sind wir manchmal machtlos und bitten um ihr Verständnis. Helfen Sie uns dabei und sorgen Sie für eine gute und freie Zuwegung bei Anlieferung. Denken Sie auch dran, dass genügend Platz für das Buffet vorhanden ist. **Bitte beachten Sie: Montags, dienstags und donnerstags ist eine Lieferung nur nach Absprache möglich.**

Lieferpreise:

Westoverledingen 12,00€/Fahrt

Papenburg / Rhaderfehn 15,00€/Fahrt

Ostrhauderfehn 20,00€/Fahrt

Leer 30,00€/Fahrt

Liefer- und Abholzeiten:

montags: 11 Uhr - 13 Uhr und 17 Uhr - 19 Uhr

dienstags und mittwochs: geschlossen

donnerstag bis samstags: 11 Uhr - 13 Uhr und 17 Uhr - 20 Uhr

sonntags: 11 Uhr - 13 Uhr

Geschirrrückgabezeiten:

Bitte bringen sie die Buffetbehälter montags zwischen 14 Uhr - 19 Uhr zurück. Alternativ können Sie die Behälter innerhalb unserer Abholzeiten zurückgeben.

Zur Personenzahl:

Wir bitten darum uns die genaue Personenzahl, welche am Buffet teilnimmt, durchzugeben. Wenn Sie weniger Personen angeben, setzen Sie nur unnötig das Gelingen ihrer Feierlichkeit aufs Spiel und schaden damit Ihrem und auch unserem Ruf.

Aus organisatorischen Gründen ist eine Reduzierung der Personenzahl nur bis maximal 2 Tage vor Veranstaltung möglich.

Zu den Angeboten:

Beachten Sie bitte, dass eine kalte Platte mengenmäßig nicht ein großes Buffet ersetzt! Soll eine kalte Platte als volle Mahlzeit gereicht werden empfehlen wir die Personenzahl zu erhöhen oder separat eine Suppe zu bestellen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Es gelten die Bestimmungen der AGBs unter www.gasthaus-zurmuehle.de.

Gruß ut Köken
Michel Cramer



Wir beraten Sie gern.
Anruf genügt!

Telefon 04955/7760

Hinweis: Für alle Angebote auf
dieser Seite gilt ab 10 Personen.

PARTYSUPPEN

Wir berechnen einen guten halben Liter pro Portion inkl. bestem Baguette
von unserem Bäcker Janssen aus Ihren

Pikante Gyrossuppe	5,20€
mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Champignons verfeinert	
Herzhafte Käsesuppe	5,20€
mit Paprika, Lauch und Hackfleisch	
Gulaschsuppe	5,20€
nach ungarischer Art zubereitet mit bestem Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Champignons	

TYPISCH OSTFRIESISCH

*Ausschließlich mit bestem, ostfriesischem Fleisch von der
Fleischerei Leggedör aus Weener...*

Herzhafter Backschinken (500g Frischgewicht)
mit feiner Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree . pro Person 11,50€

Unsere Klassiker, wenn es um typisch ostfriesische Kost geht....
Traditionell zubereitet nach Oma Dini's Originalrezept:

Snirtjebraten nach Art des Hauses (500g Frischgewicht)
mit bester Snirtjesauce, Rotkohl, Salzkartoffeln..... pro Person 13,00€

Ostfriesischer Grünkohl

mit luftgetrockneter Mettwurst¹ und leckeren Kohlpinkel, Kasselerbraten¹
und gekochtem Bauchfleisch, dazu reichen wir Salzkartoffeln und Senf
..... pro Person 13,00€

Ostfriesisches Pökelfleischessen¹

mit einer herzhaften Meerrettichsauce^{a,g}, grünen Bohnen mit zerlassenem
Speck^{1,g}, Salzkartoffeln, eingelegtem Kürbis und eingelegter Birne
..... pro Person 16,00€

TYPISCH PARTYSERVICE und unsere BUFFETEMPFEHLUNGEN



Schnitzelplatte Herzhafte Schnitzel von Schwein^{a,c,g} und Hähnchen^{a,c,g}
mit einer hausgemachten Paprikasauce, Bratkartoffeln^{1,g} und
Kartoffelauflauf^{c,g}, dazu reichen wir bunten Krautsalat, pikanten
Bohnensalat und fruchtigen Möhrensalat 10,50€

Mühlenplatte Herzhafte Schnitzel von Schwein und Hähnchen^{a,c,g}
pikante Hackbällchen^{1,a,c,j}, Hähnchennuggets^{a,c,g} und Chicken-Wings^a,
Bratkartoffeln^{1,g} und Kartoffelgratin^{c,g}, dazu reichen wir einen bunten
Krautsalat und fruchtigen Chinakohlsalat^c, hausgemachter Tzaziki^g, leckeren
Zwiebeldipp und Stangenbaguette^a 11,90€

Steenfelder Dorfplatte Pikanter Wirtshausbraten¹ mit gebratenen
Zwiebelstreifen belegt in feiner Bratensauce, panierte Hähnchenschnitzel^{a,c,g}
und kleine Hackbällchen^{1,a,c,j}, Pfannengyros mit Zwiebeln und Käse^g
überbacken, hausgemachte Zigeunersauce, herzhafte Bratkartoffeln^{1,g} und
Kartoffelauflauf^{c,g}, dazu reichen wir einen Krautsalat und einen bunten
Bohnensalat, hausgemachten Tzaziki^g und Baguettebrot^a 12,90€

„Hausplatte“ Mild gepökelter Backschinken¹ in feiner Bratensauce^{1,a},
pikantes Pfannengyros mit Zwiebeln, Paprika und Champignons verfeinert
und mit Käse^g überbacken, ostfriesische Rückenschnitzel^{a,c,g} und kleine
Hackbällchen^{1,a,c,j}, Bratkartoffeln^{1,g} und Kartoffelgratin^{c,g}, dazu Krautsalat,
Bohnensalat, hausgemachten Tzaziki^g und Baguettebrot^a 12,90€

„Budentraum“ Lecker Currywurst mit hausgemachter Currysauce,
kleine Schweineschnitzel^{a,c,g}, pikante Hackbällchen^{a,c,j,1} in einer pikanten
Zigeunersauce, herzhafte Dönerpfanne mit Käse^g überbacken, dazu
reichen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^{1,g} und Kartoffelauflauf^{c,g},
Krautsalat, Tzaziki^g und Baguettebrot^a 12,50€

„Küchenklassiker“ Gyros in Metaxasauce^{a,g}, zarte Hähnchenbrust mit
Tomatenscheiben belegt und Sauce Bernaise gratiniert^{c,g,i}, Partyschnitzel^{a,c,g}
mit frischen Kräuterchampignons, Spare-Ribs mit BBQ Sauce^{1,i},
Kartoffelauflauf^{c,g} und herzhafte Bratkartoffeln^{1,g}, dazu reichen wir eine
Auswahl an bunten Anti Pasti^{g,n}, Krautsalat und fruchtigen Chinkohlsalat^g,
hausgemachter Tzaziki^g, Kräuterbutter^g und Baguettebrot^a 16,50€

Einfach
Lecker!



UNSERE BOXEN

Frisch zubereitet mit den bestem Fleisch von der Fleischerei Leggedör und fix & fertig für den heimischen Tisch angerichtet! *Auspacken, Folie abziehen und genießen!*

Schlemmerbox „SCHNITZELTRAUM“

(Frisch und heiß verpackt in unserer Isolierbox)

- 8 panierte Rückenschnitzel
- 8 panierte Hähnchenschnitzel
- 20 Hackbällchen
- 1 kg Kartoffelgratin
- 1 kg herzhafte Bratkartoffeln
- 800 ml hausgemachte Paprikasauce
- 800 g Salatauswahl
- für 4-6 Personen 65,00€ pro Box

Schlemmerbox „SNIRTJE“

(Frisch und heiß verpackt in unserer Isolierbox)

- 1,75 kg fertig gebratener Snirtjebraten
- 1000 ml beste Bratensauce
- 1,2 kg Rotkohl
- 2 kg Salzkartoffeln
- 600 g Kürbis und Gurkenhappen
- für 4-6 Personen 75,00€ pro Box

Schlemmerbox „BRATENPLATTE“

(Frisch und heiß verpackt in unserer Isolierbox)

- 6 zarte Rouladen nach Hausfrauenart
- 500 g tafelfertiger Wirtshausbraten
- 500 g zarte Hähnchenbrust mit frischen Champignons
- 1000 ml beste Bratensauce
- 1,2 kg Rotkohl
- 1 kg Petersilienkartoffeln
- 1 kg Kartoffelauflauf mit Gouda gratiniert
- 800 g Salatauswahl
- für 4-6 Personen 85,00€ pro Box

Schlemmerbox „BBQ & SCHNITZEL“

(Frisch und heiß verpackt in unserer Isolierbox)

- 10 ostfriesische Rückenschnitzel
- 1,5 kg beste Spare-Ribs
- 12 Moinkballs mit Cheese & Bacon
- 1 kg Kartoffelgratin mit Mais, Kidneybohnen und Cheddarkäse
- 1 kg würzige Kartoffelecken
- 600 g Pulled Pork von der ostfriesischen Schweineschulter
- 6 Burger-Buns, dazu Sour Cream, unsere BBQ Sauce und Cole Slaw
- für 4-6 Personen 90,00€ pro Box



Warm-/ Kalte Buffets



Cramers BBQ-Buffer ab 10 Personen

mit zarten Spare Ribs, Moinkballs, Virginia Chicken Wings und unserem Pulled Pork, dazu cremiger Kartoffelaufbau mit Baked-Beans und Mais verfeinert, Röstkartoffeln mit Sour Cream, dazu reichen wir unsere BBQ Sauce, Cole Slaw und leckere Burgerbrötchen von unserem Bäcker Janssen aus Ihren 17,50€

WARM-KALTE BUFFETS

Das Partybuffet ab 20 Personen

Warm: Rückenschnitzel^{a,c,g} mit frischen Champignons serviert, Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken^{a,g}, Gyros mit frischen Zwiebeln, Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise^{c,g,i}, Kartoffelgratin^{c,g} und würziger Paprikareis

Kalt: Bunte Anti-Pastivariationen^{g,n}, kleine Käseauswahl^g vom Brett mit frischem Obst, ostfriesischer Schinken an Honigmelone, bunter Krautsalat, fruchtiger Chinakohlsalat^g und hausgemachter Tzaziki^g, dazu reichen wir Stangenbaguette^a und Butter^g

..... 16,90€ p. Pers.

Schlemmerbuffet ab 20 Personen

Warm: Herzhafte Rinderrouladen¹ in feiner Bratensauce^a, Schweinemedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce^{a,g}, Hähnchenbrustfilet im Speckmantel¹ gebraten mit Tomatenscheiben und Sauce Bernaise^{c,g,i} gratiniert, frangfrisches Lachsfilet mit Zitronenpfeffer auf Blattspinat^g, Gemüse der Saison^{1,a,g,i}, Petersilienkartoffeln, Kartoffelaufbau^{c,g} und Butterspätzle^{a,c}

Kalt: Erlesene Räucherfischauswahl mit geräuchertem Lachsfilet, pikanten Rauchfischpralinen, Forellenfilet und geräucherter Makrele (zusätzlich mit Nordseekrabben gegen Aufpreis), Emden Matjesfilet mit frischen Zwiebeln serviert, bunte Käseauswahl^g mit frischem Obst arrangiert, bunte Anti-Pastivariation^{g,n}, Tomate-Mozzarella^g mit weißem Balsamico verfeinert und ostfriesischer Coppa-Schinken an Honigmelone, dazu reichen wir eine bunte Salatauswahl^{c,i}, Baguettebrot^a, ostfriesisches Schwarzbrot^a und Butter^g

Dessert:

Herrencreme^{a,g} mit einem Schuss Rum verfeinert,

Friesische Rote Grütze mit Vanillesauce^g

Schokoladencreme^{a,g}

..... 21,90€ p. Pers.



Unser Auswahlbuffet

ab 10 Personen: 13,90€ - max. 3 Kreuze bei der Fleischauswahl

ab 15 Personen: 12,90€ - max. 4 Kreuze bei der Fleischauswahl

Fleisch

Wir rechnen je nach Zusammenstellung mindestens 400g Frischgewicht pro Person. Alle Braten werden in unserer Bratensauce serviert!

- ☐ mild gepökelter Backschinken
- ☐ Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln
- ☐ würziger Wirtshausbraten
- ☐ Kräuterbraten
- ☐ ostfriesische Schweineschnitzel
- ☐ würzige Hackbällchen
- ☐ Gyros überbacken
- ☐ Gyros mit frischen Zwiebeln
- ☐ pikante Dönerpfanne
- ☐ panierte Hähnchenschnitzel
- ☐ Chicken Nuggets
- ☐ pikante Wokpfanne mit gebratenen Nudeln, Gemüsen und Hähnchenbruststreifen
- ☐ zartes Hähnchenbrustfilet mit Tomate & Mozzarella überbacken
- ☐ pikante Currywurstpfanne
- ☐ saftige Nackensteaks mit Zwiebeln und Champignons

+1,00€ Aufpreis p.Pers.:

- ☐ Hähnchensteaks im Speckmantel mit frischen Champignons in Rahmsauce
- ☐ Unser Snirtjebraten nach Art des Hauses in seiner Sauce
- ☐ Bratensauce extra (100ml pro Person)
- ☐ Hollandaise extra (100ml pro Person)

+1,50€ Aufpreis p.Pers.:

- ☐ herzhafte Rouladen
- ☐ Schweinemedallions mit Champignons in Rahmsauce

+2,50€ Aufpreis p.Pers.:

- ☐ fangfrisches Lachsfilet auf Blattspinat mit Krabbensauce
- ☐ Unserer Spare-Ribs mit Cole Slaw und unserer BBQ Sauce
- ☐ Pulled Pork mit Cole Slaw, BBQ Sauce und pro Person ein Burger-Bun

Hinweis:

+ Teller und Besteck inkl.
kompletter Büffetreinigung
.....Aufpreis 2,00€ p.P.

Sie können sich nicht entscheiden? Kein Problem...
Erstellen Sie Ihr Buffet doch ganz einfach in unserem **BUFFET-BAUKASTEN** ganz nach ihren Wünschen und Vorlieben!

Jetzt wählen Sie Ihr passendes

Gemüse (max. 2 Sorten nach Wahl, 200g pro Person)

- ☐ Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- ☐ Speckbohnen
- ☐ Rotkohl
- ☐ Erbsen und Möhren mit Buttersauce
- ☐ gratinierter Blumenkohl
- ☐ Sauerkraut

Oder alternativ

Gemüseauswahl (5 Sorten, 200g pro Person)

Erbsen, Fingermöhren, Blumenkohl, Brokkoli und Bohnen mit Sauce Hollandaise, Mehlsauce und zerlassenem Speck

Nun wählen Sie Ihre

Beilagen (max. 3 Sorten, 300g pro Person)

- ☐ Petersilienkartoffeln,
- ☐ Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- ☐ Kartoffel-Sahneauflauf
- ☐ Nudelaufguss,
- ☐ Butterspätzle,
- ☐ Mandelreis
- ☐ Rosmarinkartoffeln
- ☐ Djuvecreis
- ☐ Kartoffelpüree

Was noch fehlt, ist der

Salat (max. 4 Sorten nach Wahl, 200g pro Person)

- ☐ bunter Krautsalat
- ☐ herzhafter Bohnensalat
- ☐ griechischer Bauernsalat
- ☐ fruchtiger Möhrensalat
- ☐ Tomatensalat mit Balsamicoessig
- ☐ Gurkensalat mit Dill und Zwiebeln
- ☐ Chinakohlsalat in fruchtigem Dressing
- ☐ hausgemachter Zaziki
- ☐ pikanter Zwiebeldip
- ☐ bestes Baguettebrot von unserem Bäcker Janssen aus Ihren



Wir beraten Sie gern.
Anruf genügt!

Telefon 04955/7760

VORSUPPEN (0,4 Liter pro Person)

Rindfleischsuppe	3,50 €
Hühnersuppe	3,50 €

EINZELPREISE

Ostfriesisches Rückenschnitzel ^{a,c,g} ... ca. 100g	2,30 €
Oberschalenschnitzel ^{a,c,g} 250g	4,80 €
Hähnchenbrustfiletschnitzel ^{a,c,g} ca. 100g	2,60 €
Hackbällchen ^{1,a,c,j} ca. 40g	0,70 €
Portion Nuggets ^{a,c,g} 250g	4,50 €
Stange Baguettebrot ^a	3,00 €

BEILAGEN ab 10 Portionen

Bratkartoffeln ^{1,g}	2,50 €
Kartoffelgratin ^{c,g}	3,00 €
Gemüse der Saison ^{1,a,c,g,i}	2,00 €
Salatauswahl ^{c,j}	2,50 €
Kartoffelsalat ^{c,j}	2,50 €
Nudelsalat ^{a,c,j}	2,50 €
Jägersauce 100ml ^{1,a}	1,10 €
Paprikasauce 100ml	1,10 €
Bratensauce, 100ml ^a	1,10 €
Champignonrahmsauce 100ml ^{a,g}	1,10 €



Ideal auch als ERGÄNZUNG ZU IHREM BUFFET

BUNTE ANTI PASTIPLATTE 29,00 €
ca. 1200 g Anti Pasti^{g,n} mit gegrillten und eingelegten Gemüsen, gefüllten Minipaprika und Peperoni, dazu Oliven und mariniertes Schafskäse mit ofenfrischen Baguettebrot^a und Zwiebeln

BUNTE KÄSEAUFWAHL 39,00 €
ca. 1200 g erlesene Käsevariationen^g mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen, mit frischem Obst und Feigensenf^j serviert, dazu reichen wir Baguettebrot^a, Schwarzbrot^a und Butter^g

ERLESENE RÄUCHERFISCHPLATTE 59,00 €
ca. 1000 g Räucherfisch, Greetsieler Nordseekrabben, Räucherlachs, Makrelensortiment, Räucherforelle und Emden Matjes, reichlich garniert, dazu reichen wir Honig-Senfauce^{c,g}, Schwarzbrot^a und Butter^g

Unsere FLEISCHPLATTEN:

- 1.) Unser Snirtje (500g Frischgewicht) mit Sauce^a 8,50 €
- 2.) Schnitzel^{a,c,g} & Hackbällchen^{1,a,c,j}, Hähnchenschnitzel^{a,c,g}, Nuggets^{a,c,g}, Wirtshausbraten¹ 8,00 €
- 3.) Gemischte Bratenplatte mit Rinderrouladen¹, würzigem Wirtshausbraten¹ und saftigem Spießbraten, mit extra Bratensauce^a serviert 9,50 €



Wir beraten Sie gern.
Anruf genügt!

Telefon 04955/7760



Infos
zum
Gasthaus

FINGERFOOD & KALTE PLATTEN

„Bunte Schlemmerplatte“

mit verschiedenen Anti Pasti^{a,n}, kleinen Schnitzel^{a,c,g}, Hackbällchen^{a,c,j,1}, Nuggets^{a,c,g}, verschiedene Käsesorten^g, Wrapröllchen mit Räucherlachs^{d,g}, ostfriesischer Schinken, Spargelröllchen, bunte Garnitur, Zwiebeldipp und hausgemachter Tzaziki^g, dazu gibt es frisch gebackenes Stangenbrot^a und bestes Schwarzbrot^a von der Landbäckerei W. Janssen in Ihren bereits ab 2 Personen buchbar..... 14,00€ p.P.

Bunte Partyplatte (ab 8 Personen)

Kleine Schnitzel^{a,c,g} und Hackbällchen^{a,c,j,1}, Chickennuggets^{a,c,g}, kleine Frühlingsröllchen^{1,2,5,a,f,k}, Minipizzen mit Kochschinken und Pesto^{1,3,g}, bunte Käsespieße^g und Wraps mit Kochschinken^{1,3} und Käse^g oder Thunfisch gefüllt, dazu reichen wir pikanten Zwiebeldip - alles reichlich und bunt garniert
..... 12,50€

Gemischte, kalte Platte (ab 8 Personen)

Canapees mit Camembert^g, Frischkäse^g, geräuchertem Lachs, Greetsieler Krabben und Matjes, kleine Schnitzel^{a,c,g}, Mettbällchen^{a,c,j,1} und Hähnchennuggets^{a,c,g}, luftgetrocknete Mettwurst¹, Spargel-Schinkenröllchen^{1,3} und Weintrauben, bunt garniert
..... 14,00€



DESSERTS -der krönende Abschluss!

Bestellbar ab 10 Portionen - Wir rechnen 200 ml pro Portionen.

Vanillecreme mit Schokoladenstückchen ^{a,g}	2,00€
Schokoladenpudding mit Vanillesauce ^{a,g}	2,00€
Herrencreme mit Übersee-Rum verfeinert ^{a,g}	2,00€
Kokos-Mandelform mit karamellierter Ananas ^{a,g}	2,00€
Friesische Rote Grütze mit Vanillesauce ^g	2,00€
Panna Cotta mit Himbeersauce ^{a,g}	2,50€

VEGETARISCHE Gerichte

Portionsweise abgesiegelt, damit es auch bei ihrem Gast ankommt!

Bunte Champignonpfanne mit frischen Gemüsen, dazu Knoblauchsauce^g und Brot^aPortion 8,50 € oder

Pikante Gemüserösti mit knackigen Pflannengemüsen und Kräuterhollandaise.....Portion 8,50 €

Allergene und Zusatzstoffe

a - Glutenhaltiges Getreide	h - Schalenfrüchte
b - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
c - Eier und Eierzeugnisse	j - Senf und Senferzeugnisse
d - Fisch- und Fischerzeugnisse	k - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	l - Lupinen und Lupinenerzeugnisse
f - Soja und Sojaerzeugnisse	m - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
g - Milch und Milcherzeugnisse	n - Schwefeldioxid und Sulfat

Zusatzstoffe

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



Gasthaus **Zur Mühle**

Inh. Michel Cramer

Mühlenstraße 214

26810 WOL/Steenfelderfeld

Telefon 04955/7760

www.gasthaus-zurmuehle.de