



Gasthaus

„Zur Mühle“

Saalkarte 2021/22



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 **20,50€ p.P.**

Schnitzelbuffet

- Panierte Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel mit hausgemachter Champignonrahmsauce und Zigeunersauce, Bratkartoffeln, Kartoffelaufguss und Pommes frites, Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise und eine bunte Salatvielfalt
- Schokoladencreme und Herrencreme **16,50€ p.P.**

Typisch ostfriesisch!

- Mild gepökelter Backschinken¹, mit Rotkohl und Sauerkraut, Salzkartoffeln und pikanter Beilage **14,50€ p.P.**
- Snirtje, mit Rotkohl, Salzkartoffeln und pikanter Beilage **16,50€ p.P.**
- Grünkohl, mit Kasserbraten¹, Bauch¹, luftgetrockneter und geräucherter¹ Mettwurst und Kohlpinkeln, Salzkartoffeln und Speckstippe¹ **16,00€ 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 **19,00€ 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 **22,50€ 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 **21,50€ 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 **23,50€ 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 **21,50€ p.P.**



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 +1,50€
- herzhaft Rinderrouladen +1,50€
- Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm +1,50€
- fangfrisches Lachsfilet auf feinen Gemüsen mit Weißweinsauce +1,50€



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

17,50€ p.P.

Zusätzlich gegen Aufpreis:

- Heiße Suppen in der Terrine serviert
Ostfriesische Festtagssuppe mit Eierstich und Spargel 2,50€
Kräftige Hühnerbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsen 2,50€
Ostfriesische Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben 4,00€
Champignoncremesuppe mit Kräutersahnehaube 3,50€
- 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 **17,00€ 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 **18,50€ p.P.**

Warm-Kaltes Buffet ab 20 Personen

- Suppe nach Wahl
- **Kalt:** Erlesene Fischplatten mit geräuchertem Lachs, Pfeffermakrele, Forellenfilets, pikante Raufischnpralinen, Greetsieler Nordseekrabben und Emder 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

ab 20 Personen p. P. **26,50€**
 ab 50 Personen p. P. **23,50€**



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

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,
- bunte Eisauswahl am Buffet portioniert, Herrencreme mit Überseerum verfeinert, Schokoladencreme, Rote Grütze und Vanillesauce

20,00€ p.P.
ab 100 Personen 19,00€ p.P.

Kleines Erlebnisbuffet

- Suppe nach Wahl am Tisch serviert
- buntes Vorspeisenbuffet mit bunten Anti Pastivariationen, 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 herzhaftes Bratkartoffeln,dazu eine Auswahl an bunten Salaten und Anti Pasti, Rohkost mit zweierlei Dressing, Baguettebrot, Butter und Kräuterbutter
- bunte Eisauswahl am Buffet portioniert, friesische Rote Grütze, Vanillesauce und Kokos-Mandel-Creme, Herrencreme mit Überseerum verfeinert & Damencreme mit Eierlikör verfeinert

23,00€ p.P.
ab 100 Personen 22,00€ 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 Kräuterzwiebeln, 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 zerlassenenem Speck, Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Mandelreis und Pommes Frites
- **Dessert:** Hausgemachtes Tiramisu, Herrencreme mit Rum verfeinert, Panne Cotta mit marinierte Waldfrüchten und eine köstliche Eisauswahl

ab 50 Personen 26,00€ p.P.
ab 100 Personen 25,00€ p.P.

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 28,00€

ab 100 Personen 27,00€



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 31,00€

ab 100 Personen 30,00€

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 & Nugat, 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

ab 50 Personen 35,00€

ab 100 Personen 34,00€

Das ultimative Runderum-Sorglos-Paket

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



Gasthaus

„Zur Mühle“

Einfach gut essen...

Öffnungszeiten

täglich von 11 - 13 Uhr
mittwochs Ruhetag

Telefonische Erreichbarkeit

täglich von 9.30 - 13 Uhr

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

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

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