

PARTYSERVICE 2022



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 angegebene 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/Rhauderfehn	18,00€/Fahrt
Ostrhauderfehn	25,00€/Fahrt
Leer	35,00€/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 11 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 0,6 Liter pro Portion inkl. bestem Baguette von unserem Bäcker Janssen aus Ihren

- Pikante Gyrossuppe** ⁹ 5,50€
mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Champignons verfeinert
- Herzhafte Käsesuppe** ⁹ 5,50€
mit Paprika, Lauch und Hackfleisch
- Gulaschsuppe** 5,50€
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**¹ (500g Frischgewicht)
mit feiner Bratensauce ^a, Sauerkraut¹ und Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und einem ostfriesischen Bohnensalat pro Person 13,50€

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

- Snirtjebraten** (500g Frischgewicht)
mit Sauce ^a pro Person 10,50€

- Snirtjebraten nach Art des Hauses** (500g Frischgewicht)
mit bester Snirtjesauce, Rotkohl, Salzkartoffeln, dazu reichen wir eingelegten Kürbis, Gurkenhappen und Rote Beete pro Person 15,00€

Ostfriesischer Grünkohl

- mit luftgetrockneter Mettwurst¹ und leckeren Kohlpinkel, Kasselerbraten¹ und gekochtem Bauchfleisch, dazu reichen wir Salzkartoffeln und Senf⁹
..... pro Person 15,00€

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 unseren Kartoffelauflauf ^{c,g}, dazu reichen wir bunten Krautsalat, pikanten Bohnensalat und fruchtigen Möhrensalat 13,00€

- Gyros & Döner** Pikantes Pfannengyros und unsere Dönerpfanne mit Paprika und Zwiebeln verfeinert, dazu Paprikareis und Kartoffelgratin ^{c,g}, bunter Krautsalat, Tzaziki⁹ und Stangenbaguette ^a 13,50€

- 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 Tzaziki⁹, leckeren Zwiebelripp und Stangenbaguette ^a 13,50€

- Budentraum** Lecker Currywurst mit hausgemachter Currysauce, kleine Schweineschnitzel ^{a,c,g}, pikante Hackbällchen ^{a,c,j,1} in einer pikanten Paprikasauce, herzhafte Dönerpfanne mit Käse⁹ überbacken, dazu reichen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{1,g} und Kartoffelauflauf ^{c,g}, Krautsalat, Tzaziki⁹ und Baguettebrot ^a 14,00€

- 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 Käse⁹ überbacken, hausgemachte Paprikasauce, herzhafte Bratkartoffeln^{1,g} und Kartoffelauflauf ^{c,g}, dazu reichen wir einen Krautsalat und einen bunten Bohnensalat, hausgemachten Tzaziki⁹ und Baguettebrot ^a 14,50€

- Hausplatte** Mild gepökelter Backschinken¹ in feiner Bratensauce ^{1,a}, pikantes Pfannengyros mit Zwiebeln, Paprika und Champignons verfeinert und mit Käse⁹ überbacken, ostfriesische Rückenschnitzel ^{a,c,g} und kleine Hackbällchen ^{1,a,c,j}, Bratkartoffeln^{1,g} und Kartoffelgratin ^{c,g}, dazu Krautsalat, Bohnensalat, hausgemachten Tzaziki⁹ und Baguettebrot ^a 14,50€

Einfach
Lecker!



UNSERE BOXEN

Frisch zubereitet mit dem 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 herzhaftes Bratkartoffeln
- 800 ml hausgemachte Paprikasauce
- 800 g Salatauswahl
- für 4-6 Personen 69,00€ pro Box

Schlemmerbox „SNIRTJE“

(Frisch und heiß verpackt in unserer Isolierbox)

- 1,75 kg fertig gebratener Snirtjebraten
- 800 ml beste Bratensauce
- 1,2 kg Rotkohl
- 2 kg Salzkartoffeln
- 600 g Kürbis und Gurkenhappen
- für 4-6 Personen 79,00€ 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
- 800 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 95,00€ pro Box



Unser Auswahlbuffet

ab 10 Personen: 15,90€ - max. 3 Kreuze bei der Fleischauswahl

ab 15 Personen: 14,90€ - 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
 - pikanter Kräuterbraten mit geschwenkten Kirschtomaten serviert
 - würzige Hackbällchen
 - pikantes Gyros mit Paprika und Käse überbacken
 - Gyros mit frischen Zwiebeln
 - pikante Dönerpfanne
 - panierte Hähnchenschnitzel
 - Chicken Nuggets
 - pikante Wokpfanne mit gebratenen Nudeln, Gemüse 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.:**
- herzhaft Rouladen
 - Schweinemedallions mit Champignons in Rahmsauce
- +2,50€ Aufpreis p.Pers.:**
- fangfrisches Lachsfilet auf Blattspinat mit Krabbensauce
 - Unsere Spare-Ribs mit Cole Slaw und unserer BBQ Sauce
 - Pulled Pork mit Cole Slaw, BBQ Sauce und pro Person ein Burger-Bun

Vegetarische Alternative

- vegetarische Gemüsefrikadellen mit frischen Kräuterchampignons und Sauce Hollandaise

Machen Sie Ihr Buffet zu einem Warm-Kalten-Buffet mit unseren Spezialitäten auf der folgenden Seite.

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
- Nudelaufwurf,
- 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



Hinweis:

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

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	5,50 €
Hähnchenbrustfiletschnitzel ^{a,c,g} ca. 100g	2,60 €
Hackbällchen ^{1,a,c,j} ca. 40g	0,80 €
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}	3,00 €
Salatauswahl ^{c,j}	2,50 €
Kartoffelsalat ^{c,j}	2,50 €
Nudelsalat ^{a,c,j}	2,50 €
Jägersauce 100ml ^{1,a}	1,50 €
Paprikasauce 100ml	1,50 €
Bratensauce, 100ml ^a	1,50 €
Champignonrahmsauce 100ml ^{a,g}	1,50 €

Ideal auch als ERGÄNZUNG ZU IHREM BUFFET

BUNTE ANTI PASTIPLATTE 35,00 €
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 Zwiebeldipp

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

ERLESENE RÄUCHERFISCHPLATTE 65,00 €
ca. 1000 g Räucherfisch, Greetsieler Nordseekrabben, Räucherlachs, Makrelensortiment, Räucherforelle und Emders Matjes, reichlich garniert, dazu reichen wir Honig-Senfesauce^{c,g}, Schwarzbrot^a und Butter^g

FINGERFOOD & KALTE PLATTEN

„Bunte Schlemmerplatte“

mit verschiedenen Anti Pasti^{g,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..... 15,00€ p.P.

Bunte Partyplatte (ab 8 Personen)

Kleine Schnitzel^{a,c,g} und Hackbällchen^{a,c,j,1}, Chickennuggets^{a,c,g}, kleine Frühlingröllchen^{1,2,5,a,f,k}, Flammkuchenhäppchen mit Speck und Zwiebeln^{1,3,g}, bunte Käsespieße^g und Wraps mit Kochschinken^{1,3} und Käse^g oder Thunfisch gefüllt, dazu reichen wir pikanten Zwiebeldipp - alles reichlich und bunt garniert 14,00€

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 16,00€



DESSERTS -der krönende Abschluss!

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

Vanillecreme mit Schokoladenstückchen ^{a,g}	2,50 €
Schokoladenpudding mit Vanillesauce ^{a,g}	2,50 €
Herrencreme mit Übersee-Rum verfeinert ^{a,g}	2,80 €
Kokos-Mandelcreme mit karamellisierter Ananas ^{a,g}	2,80 €
Friesische Rote Grütze mit Vanillesauce ^g	2,80 €
Hausgemachtes Panne Cotta mit Himbeermark	3,50 €
Hausgemachtes Tiramisu	3,50 €

VEGETARISCHE Gerichte

Portionsweise abesiegelt, damit es auch bei ihrem Gast ankommt!

Bunte Champignonpfanne mit frischen Gemüsen,
dazu Knoblauchsauce ^g und Brot ^aPortion 9,50 €
oder

Pikante Gemüserösti mit knackigen Pfannengemüsen
und Sauce Hollandaise.....Portion 9,50 €

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