

PARTY-KNALLER

Haxenparty

ofenfrische gegrillte Schweinshäxchen mit Bockbiersoße, Bratkartoffeln und Krautsalat

für ca. 10 Personen 130,00 €

Grillparty

Grillfleisch (Bauch, Nackensteak, Putensteak und Bratwürste) mit verschiedenen Dipps und Soßen, Bratkartoffeln, großes Salatbuffet Baguettebrot, Kräuterbutter

Herrencreme, Vanille-Erdbeer-Creme
für ca. 10 Personen 199,00 €
(Wir grillen bei Ihnen vor Ort!)

Wir grillen für Sie!

Geschirrverleih 0,80€ pro Gedeck

Schnitzelparty

goldbraune Schnitzel vom Schwein und Hähnchen mit Zigeunersoße und Champignonrahmsoße, Bratkartoffeln und Krautsalat

für ca. 10 Personen 99,00 €

Spareribs-Party

Spare-Ribs mit feuriger Soße Bratkartoffeln und Krautsalat

für ca. 10 Personen 120,00 €

Karbonaden-Party

Karbonaden mit würzig, rauchiger Soße, Bratkartoffeln, Rotkohl

für ca. 10 Personen 90,00 €

Ihr persönlicher Partyservice zu jeder Gelegenheit

- inkl. Geschirr Verleih
- persönliche Beratung
- persönliche Betreuung vor Ort

weitere Informationen auf www.gaststaette-zur-muehle.de



Schnell und bequem auf dem neusten Stand auf unserer Facebookseite!!

So finden Sie uns



PARTYSERVICE



Die Familie dreht das Rad nach Ihren Wünschen!

Hotel - Restaurant

„Zur Mühle“

Familienbetrieb seit 1902 • Ernst Benninghoff • Team Mölder

...denn nichts ist schöner als sein Lieblingsessen auf der eigenen Feier

Persönlich

- ✓ wir begleiten Sie von der Planung bis zum Abbau

Kompetent

- ✓ in Beratung
- ✓ Allergiker gerechte Speisen (Laktose und Glutenfrei)

Flexibel

- ✓ Betreuung des Buffets vor Ort
- ✓ Lieferung nach Ihnen zu Hause, in die Schrebergartensiedlung, ins Vereinsheim

Hilfsbereit

- ✓ Hilfe beim Eindecken
- ✓ Wir spülen das Geschirr

Aus der Region

- ✓ Seit 1984 bringen wir ein Stück Gahlener Küche in die Häuser der Umgebung



Suppen (0,5l pro Person)

Gulaschsuppe	3,90 €	Zwiebelsuppe	3,80 €
Käse – Lauch – Suppe mit Hackfleisch	3,90 €	mit Croutons	
Erbseneintopf	3,90 €	Champignoncreme (vegetarisch)	3,80 €
Kartoffelsuppe mit Croutons	3,30 €	Rindfleischsuppe mit Einlage (250ml)	4,40 €
Tomate – Bärlauch – Suppe (vegetarisch)	3,80 €	Wildkraftbrühe	Saisonpreis
		Spargelcreme	Saisonpreis

Vorspeisen

Variation von Räucherfischen 7,90 € p. Person

Gedünsteter Lachs, geräucherter Lachs, Forelle, Makrele dazu verschiedene Soßen

Westfälische Schinkenplatte 5,60 € p. Person

Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Kochschinken, frisches Mett mit Zwiebeln

Antipasti Vorspeisenmix 7,80 € pro Person

gegrillte Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika, eingelegte Tomaten, Tomaten-Mozzarella-Sticks, Tomaten-Gurken Bruschetta

Chilled-Rodeo-Roastbeef 6,90 € p. Person

rosa Rostbeef aus Argentinien (Rodeo Qualität), hausgemachte Remoulade und BBQ-Dipp

Käseauswahl 7,70 € p. Person

5 verschiedenen Käsespezialitäten, Früchte



Preise gültig ab 10 Personen inklusive Geschirrverleih / Lieferung ab 250,00 € frei Haus
Partybrötchen + 1,00 € p.P. / Baguettebrot / Ciabatta + 1,20 € p.P.

Saisonale Buffets

„Wildes“ Buffet

ab 10 Personen SAISONPREIS

Hirschgulasch mit Kartoffelklößen und Rotkohl, Wildschweinbraten an Wachholdersoße mit Bratkartoffeln und Rosenkohl
Feldsalat mit Himbeerdressing

Mascarponecreme mit Kirschen, Herrencreme



„Sylter“ Buffet

ab 10 Personen 23,80 € p. Person
ab 50 Personen 20,80 € p. Person

Gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat, dazu Weißweinsauce und Reis
Zanderfilet an Kräutersoße und Bandnudeln, Schnitzel „Finkenwerder Art“ (Speck, Zwiebeln, Krabben) und Gemüseauswahl

Rote Grütze mit Vanillesoße, Schokoladenmousse



Buffet „Oktoberfest“

ab 10 Personen 18,90 € p. Person
ab 50 Personen 16,90 € p. Person

Flädlesuppe

Leberkäse, Minihaxen an Specksoße mit Kartoffelpüree, Bayrischkraut, Rotkraut

Bayrisch Creme mit Früchten



„Spargel“ Buffet

ab 10 Personen SAISONPREIS

Spargelcreme

Frischer Kirchhellener Spargel an Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
westfälische Schinkenplatte, goldbraune Schweineschnitzel, Salzkartoffeln

Vanillecreme mit Erdbeeren
(gerne auch mit Schweinelendchen, Lachs, Scholle)

Buffet „Jedermanns Liebling“

ab 10 Personen 21,90 € p. Person
ab 50 Personen 18,90 € p. Person

Rindfleischsuppe mit Einlage

Kleine, feine Schweineschnitzel an

Champignonrahmsauce mit

Schwenkkartoffeln

Putenbraten „Florida“ Reis

Gemüseauswahl mit holländischer Soße

Schokoladenmousse

Herrencreme



Weiterer Vorteil:

Wir liefern ab einem Bestellwert von
250 € frei Haus!

Weiterer Vorteil:

Ab 50 Personen betreuen wir Ihr
Buffet vor Ort auf Wunsch gratis!

Buffet „Italia“

ab 10 Personen 26,90 € p. Person

ab 50 Personen 24,90 € p. Person

Antipasti Vorspeisenmix mit Ciabatta Brot,
Aioli, Kräuterbutter

Lamnbraten mit Rosmarinkartoffeln und
Knoblauchsoße

Putenmedailons Mailänder Art auf

Tomatensoße und Linguini

Mediterranes Schwenkgemüse

Früchtetiramisu, Panna Cotta mit Himbeer-
mark

Optional: (zusätzlicher Gang)

Schweinefilet „Saltimbocca“ + 5,90 €

Großes Schlemmer Buffet

ab 50 Personen 32,00 € p. Person

Variation von Räucherfischen mit Baguette Brot
und Kräuterbutter

Schweinefilet in Kräuterrahm

Kleine, feine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ mit eigener Bratensoße

Hähnchenbrust „Florence“ (Käse-Spinat-Füllung) an Tomaten-Kräutersoße

Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln

Gemüseauswahl

kleines Salatbuffet

Herrencreme, Pfirsich-Maracuja-Creme mit Eierlikör

Mitternachtssnack (optional)

Currywurst mit Baguette Brot

3,90 € p.P.

Westfälische Schinkenplatte mit Baguette Brot

5,60 € p.P.



Hauptgänge

Bei allen Hauptgerichten berechnen wir ca. **300g Fleisch** pro Person!

Schweineschnitzel

mit Bratkartoffeln, Champignonrahmsauce, Gemüseauswahl

14,50 € p. Person

Hähnchenschnitzel

mit Bratkartoffeln, Champignonrahmsauce, Gemüseauswahl

14,50 € p. Person

Putenbraten „Florida“

mit Curryobstsoße, Reis und Gemüseauswahl

14,50 € pro Person

Putenmedailons „Florida“

mit Curryobstsoße, Reis und Gemüseauswahl

15,90 € pro Person

Mediterranes Krüstchen

Knusperhähnchenbrust auf Bandnudeln mit mediterranem Gemüse überbacken mit
Mozzarella

16,50 € p. Person

Saftiger Schweinenackenbraten

mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Gemüseauswahl

10,80 € p. Person

Schweinelendchen im Speckmantel

mit Pfefferrahmsauce, Gratin und Gemüseauswahl

19,90 € p. Person

Rheinischer Sauerbraten

mit Klößen und Gemüseauswahl

16,90 € p. Person

Wildschweinsauerbraten (3 Wochen Vorbestellung)

mit Klößen und Gemüseauswahl

18,90 € p. Person

Rodeo Steak Hüfte im Ganzen

an BBQ-Soße, Gratin, Gemüseauswahl

21,90 € p. Person

Lachsfilet

an Weißweinsauce, Reis und Gemüseauswahl

21,90 € p. Person



Zanderfilet

an Kräutersauce, Bandnudeln und Gemüseauswahl

23,00 € p. Person

Lamnbraten

mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauchsoße und mediterranes Gemüse

17,90 € pro Person

Weiterer Vorteil:

Wir liefern ab einem Bestellwert von 250 € frei Haus!
Preise gültig ab 10 Personen inklusive Geschirrverleih

Schlachtplatte mit Mettwurst, Kassler, Rippchen dazu Sauerkraut „Untereinander“, Senf	13,80 € p. Person
Grünkohl „Untereinander“ mit Mettwurst	9,80 € p. Person
Sauerkraut „Untereinander“ mit Mettwurst	9,80 € p. Person
Gefüllter Spießbraten an Zwiebelsoße, Schmorkartoffeln, Gemüseauswahl	10,90 € p. Person
Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ vom Schwein mit Spätzle, Gemüseauswahl	11,90 € p. Person
Kleine, feine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Zwiebel, Gurke, Senf, Speck dazu Salzkartoffeln und Gemüseauswahl	16,90 € p. Person
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Gemüseauswahl	13,90 € p. Person
Hähnchenroulade „Florence“ mit Spinat-Käse-Füllung dazu Reis, Tomatenkräutersoße und Gemüseauswahl	16,80 € p. Person
Putengeschnetztes in Kräutersoße, Bandnudeln und Gemüseauswahl	12,90 € p. Person
Putenmedaillons Mailänder Art (Parmesanpanade) auf Bandnudeln, Tomatenkräutersoße und mediterranem Gemüse	16,50 € p. Person



Beilagen

Gratin, Bratkartoffeln, Spätzle, Klöße, Kroketten, Pommes, Rosmarinkartoffeln	alle 2,50 € p. Person
Reis, Salzkartoffeln, Bandnudeln, Kartoffelpüree, Schwenkkartoffeln	alle 2,00 € p. Person

Weiterer Vorteil: Wir liefern ab einem Bestellwert von 200 € frei Haus!
Preise gültig ab 10 Personen inklusive Geschirrverleih

Gemüseauswahl (Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Champignons) mit Sauce Hollandaise	4,00 € p. Person
Gemüse der Saison (z.B. Spargel) mit Sauce Hollandaise oder Butter	TAGESPREIS € p. Person
Rahmwirsing	2,50 € p. Person
Speckbohnen (Röllchen)	4,50 € p. Person
Mediterranes Gemüse (Auberginen, Zwiebeln, Paprika, Zucchini)	5,50 € p. Person
Ratatouille	6,00 € p. Person
Kleine Salatauswahl (3 Salate mit 1 Dressing)	4,00 € p. Person
Großes Salatauswahl (5 Salate mit 2 Dressings)	5,50 € p. Person
Tomate – Mozzarella – Salat mit Balsamicodressing	3,50 € p. Person
Spaghetti – Thunfisch – Pesto – Salat	3,90 € p. Person
Nudelsalat "Klassik"	2,50 € p. Person
Kartoffelsalat "Klassik"	2,50 € p. Person
Griechischer Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse)	4,80 € p. Person
Wurst – Käse – Salat	3,50 € p. Person

Dessert

Herrencreme	Zitronenweincreme	
Mascarponecreme mit Kirschen	Pfirsich-Maracuja-Creme	
Schokoladenmousse	Vanillemousse	
Toffee – Crème	Vanille-Erdbeer-Creme	
Mokkacreme	alle 3,50 € p. Person	
Schokoladenkuchen mit Baileyssoße	Lebkuchentiramisu	
Früchtetiramisu	Obstspiegel mit Vanillesoße	
Nougatmousse	Buttermilchcreme mit Mangospalten	
	alle 4,50 € p. Person	