



Landgasthof Hengstforder Mühle

26689 Apen – Hauptstrasse 302
Tel. 04489/9272-0 - Fax 9272-20
Robert Oberhauser Gastro GmbH
www.hengstforder-muehle.de
info@hengstforder-muehle.de

Menüvorschläge

gültig ab 01. März 2021

gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste

Sehr geehrte Gäste,

diese Menüvorschläge sind für Ihren persönlichen feierlichen Anlass ausgearbeitet worden und darum auch so zusammengestellt, dass dem feierlichen Anlass entsprechend, Sie als Gastgeber das Menü vorher für alle Gäste gemeinsam auswählen.

Eine rechtzeitige Raum- bzw. Tischreservierung wäre ratsam; mit Ihrer Speisenauswahl können Sie sich dann bis zu 10 Tage vor dem bestellten Termin Zeit lassen.

Falls nichts anderes vereinbart wurde gilt, dass Sie zum Ende der Feier in bar oder per ec-Karte den gesamten Rechnungsbetrag bei Ihrer Bedienung bezahlen.

Bei den folgenden, doch sehr knapp kalkulierten Angeboten, akzeptieren wir keine Kreditkarten! Wir bitten um Ihr Verständnis.

Für Kinder berechnen wir bei allen Menü's bzw. Büfett's usw. wie folgt:

0 – 2 Jahre	ohne Berechnung
3 – 5 Jahre	25 %
6 – 10 Jahre	50 %
11 – 14 Jahre	75 %

Falls die gesamte Feier abgesagt wird, berechnen wir Stornokosten wie folgt:

bis 21 Tage vorher	kostenlos
bis 14 Tage vorher	25 %
bis 7 Tage vorher	50 %
bis 24 Stunden vorher	75 %
ab 24 Stunden vorher	100 %

Falls nicht die ganze Feier abgesagt wird, sondern nur die Personenzahl nach unten korrigiert wird, ist dieses bis 24 Stunden vorher kostenlos. Bei einer späteren Korrektur der Personenzahl oder falls es bei Ankunft weniger Gäste sind, wird für die Differenzzahl ebenfalls 100 % berechnet.

Für das in uns gesetzte Vertrauen bedanken wir uns schon heute und verbleiben

mit gastfreundlichen Grüßen

Anika Gronbach, Sylke und Robert Oberhauser
und das Hengstforder Mühlenteam

Sonstiges:

Wir kalkulieren immer großzügig, damit kein Gast das Gefühl hat z. B. die letzte Scheibe Fleisch zu nehmen bzw. das letzte Stückchen Kuchen oder Torte. Darum geben wir die großzügig kalkulierten Speisenreste den Gästen nicht mit nach Hause.

Festmenü Nr. 1

Entscheiden Sie sich für diese Menüvariante, können die Gäste zwischen den vier Hauptgerichten direkt hier vor Ort auswählen!

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

„Festtagsuppe“ aus der Terrine

Hühnerbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen, Fleisch- und Grießklößchen

„Mühlentropfen“

Medaillons vom Schweinefilet auf knusprigen Bratkartoffeln mit frischen Champignons in Kräuterrahm und Käse überbacken

oder

„Fischpfännchen“

Ragout von Meeresfischen und Nordseekrabben auf Bratkartoffeln belegt mit Gemüsestreifen in Kressensauce, mit Käse gratiniert

oder

Wildpfännchen „Hubertus“

Medaillons aus der Hirschkeule auf Bratkartoffeln, mit Rahmsauce von Pfifferlingen, dazu Preiselbeerpfirsich

oder

„Vegetarisches Reispfännchen“

mit tomatisiertem südländischem Gemüse und gratiniertem Schafskäse

Zu jedem Pfännchen wird ein bunter Jahreszeiten-Salat serviert!

„Ostfriesen-Eisbecher“

Vanilleeis mit vielen Rum-Rosinen und Sahnetupfer

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso

oder Cappuccino und eine Runde **„Mühlentropfen“**

Preise ab 8 Personen - pro Person

43,00 € inklusive der genannten Getränke

26,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Änderungen oder Sonderwünsche sind gegen Aufpreis möglich!

Festmenü Nr. 2

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

„Festtagssuppe“ – in Terrinen serviert
Hühnerbrühe mit Fleisch- und Grießklößchen
Eierstich und Gemüsestreifen

Gemischte Bratenplatte

mit Schweinebraten, Hähnchenbrust und Rindsrouladen
dazu zwei verschiedene Saucen, Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten, bunte Gemüseplatten und Apfel-Rotkohl

„Eis und Heiß“

Vanilleeis mit Schlagsahne
dazu separat gereicht warme Waldbeersauce
und warme Schokoladensauce

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde **„Mühlentropfen“**

Preise ab 8 Personen - pro Person

42,00 € inklusive der genannten Getränke

25,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Änderungen oder Sonderwünsche sind gegen Aufpreis möglich!

Festmenü Nr. 3

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Rahmsuppe

von frischen Champignons
in Terrinen serviert

Gemischte Bratenplatte

vom Rind, Schwein und Wild
mit zwei verschiedenen Saucen
Preiselbeerbirne, Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten, hausgemachten Spätzle
bunter Gemüseplatte und Apfel-Rotkohl

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahnetupfer

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Mühlentropfen**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

45,00 € inklusive der genannten Getränke

28,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Änderungen oder Sonderwünsche sind gegen Aufpreis möglich!

Festmenü Nr. 4

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Spargelrahmsüppchen

in Terrinen serviert

„Fleischiges“ und „Fischiges“

Rindsrouladen und Schweinebraten – dazu separat zwei verschiedenen Bratensaucen
gebratene Lachsschnitten und gebratenes Knurrhahnfilet – dazu separat Dijon-Senf-Sauce

dazu servieren wir

einen Beilagensalat, Apfel-Rotkohl, bunte Gemüseplatten
Petersilienkartoffeln und Kroketten

Eisbecher „Birne Helene“

Vanilleeis, Williamsbirne, Sahnetupfer
und separat warme Schokosauce

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Mühlentropfen**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

45,00 € inklusive der genannten Getränke

28,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Änderungen oder Sonderwünsche sind gegen Aufpreis möglich!

Festmenü Nr. 5

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Broccolirahmsüppchen

in Terrinen serviert

Medallions vom Schweinefilet

mit geschmorten Zwiebeln und Champignons

Kräuterbutter, Grilltomate

Bratkartoffeln, Butterböhnchen

und buntem Salatteller

Hausgemachtes **Schwarzbrot-Eisparfait**

auf Spiegel von „Roter Grütze“

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso

oder Cappuccino und eine Runde „**Mühlentropfen**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

42,00 € inklusive der genannten Getränke

25,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Änderungen oder Sonderwünsche sind gegen Aufpreis möglich!

Festmenü Nr. 6

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Riesengarnelen

in Tomaten-Knoblauch-Oliven-Sauce

an Salatbouquet, Baguette

Steinpilzrahmsüppchen

mit Blätterteigcroutons

Roastbeef (warm)

im Ganzen zart-rosa gebraten

mit Sauce Bearnaise, Pfifferlingrahmsauce

Grilltomate, Keniaböhnchen und Pommes Dauphine

Weißes und braunes Mousse au chocolat

serviert mit einer nicht alltäglichen Früchteauswahl

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Mühlentropfen**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

58,00 € inklusive der genannten Getränke

38,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Änderungen oder Sonderwünsche sind gegen Aufpreis möglich!

Festmenü Nr. 7

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Kartoffelplätzchen

mit Sauerrahm und Lachstartar

Steinpilzrahmsuppe

mit Blätterteigcroutons

„Jägerspieß“

Medaillons aus der Hirschkeule und vom Schweinefilet
mit durchwachsenem Speck – am Spieß
dazu Pfifferlingrahmsauce und Preiselbeerbirne
auf hausgemachten Spätzle
serviert mit einem bunten Salatteller

Punschbirne

mit Marzipan und Rosinen gefüllt
auf warmen Rotweinspiegel
mit Walnußeis serviert

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Mühlentropfen**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

58,00 € inklusive der genannten Getränke

38,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Änderungen oder Sonderwünsche sind gegen Aufpreis möglich!

Festmenü Nr. 8

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Grüne Gurkenrahmsuppe

mit Nordsekrabben

in Terrinen serviert

„Land und Meer“

Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet

dazu separat Zwiebel und Champignons

Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce

dreierlei gebratene Fischfilet's

vom Zander, Lachs und Knurrhahn

dazu separat Dijon-Senfsauce

und Sauce Bearnise

serviert mit einem Beilagensalat und buntem Pfannengemüse

Salz- und Bratkartoffeln

Helles und dunkles Mousse au chocolat

auf Himbeermark

garniert mit einer nicht alltäglichen Früchteauswahl

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils und TIDE-Dunkel
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Mühlentropfen**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

55,00 € inklusive der genannten Getränke

38,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

*Kaffeetafel für Gesellschaften ab 12 Personen
nur in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen*

*Kaffee oder Tee "satt"
hausgemachte Sahnetorte oder Obstkuchen
ofenfrischer Blechkuchen
und separat Schlagsahne
pro Person 9,50 €*

Einzelpreise für Kuchen und Torten

Käsekuchen - 12 Stück - 30,00 €

Apfelkuchen - 12 Stück - 30,00 €

Käsesahnetorte mit Mandarinen - 14 Stück - 30,00 €

Ostfriesentorte - 14 Stück - 30,00 €

Schwarzwälderkirchentorte - 14 Stück - 30,00 €

Erdbeerjoghurt-Torte - 14 Stück - 30,00 €

Erdbeer-Obstkuchen (saisonbedingt) - 12 Stück - 30,00 €

Waldfrucht-Obstkuchen - 12 Stück - 30,00 €

Schlagsahne zusätzlich pro Person 0,50 €

Alle Kuchen und Torten nur auf Vorbestellung!