



LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DER MENSEL'S MÜHLE IN MOERS

HERZLICH WILLKOMMEN BEI DER PLANUNG IHRES FESTES. WIR MÖCHTEN IHNEN BEI DEN VORBEREITUNGEN UND BEI DER UMSETZUNG IHRER FEIER MIT RAT UND TAT ZUR SEITE STEHEN, WENN ES DARUM GEHT, IHRE FEIERLICHKEIT INDIVIDUELL ZU GESTALTEN. WIR FREUEN UNS IHNEN HELFEN ZU DÜRFEN.

AUF DEN FOLGENDEN SEITEN BEFINDEN SICH UNSERE VORSCHLÄGE FÜR BUFFETS UND MENÜS IN UNSEREM HAUSE. UM IHNEN HÖCHSTE QUALITÄT BIETEN ZU KÖNNEN VERWENDEN WIR FRISCHE PRODUKTE, DIE DIREKT AUS DER REGION STAMMEN. SO HABEN SIE UND IHRE GÄSTE DIE MÖGLICHKEIT, DIE REICHHALTIGEN KULINARISCHEN GENÜSSE DES NIEDERRHEINS ZU GENIESSEN.

À la Carte KÖNNEN SIE PROBLEMLOS BIS 20 PERSONEN AUS UNSERER AKTUELLEN KARTE SPEISEN. DARÜBER HINAUS STELLEN WIR IHNEN GERNE AUCH EINE KLEINERE AUSWAHL AN SPEISEN NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN.

Einhettliche Menüs BIETEN WIR IHNEN SCHON AB EINER GERINGEN TEILNEHMERZAHL AN. UM IHNEN AUCH DORT REGIONALE UND SAISONALE SPEISEN BIETEN ZU KÖNNEN, ERFRAGEN WIR IHRE KULINARISCHEN VORLIEBEN INNERHALB EINES GESPRÄCHES.

ERWARTEN SIE MEHR GÄSTE, EMPFEHLEN WIR IHNEN EIN *Buffet*, AB 40 PERSONEN. AUF DEN FOLGENDEN SEITEN KÖNNEN SIE IN UNSERER AUSWAHL STÖBERN UND SICH VON UNSEREM ANGEBOT INSPIRIEREN LASSEN. GERNE STELLEN WIR MIT IHNEN AUCH EIN BUFFET GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN.

VEREINBAREN SIE MIT UNS EINEN TERMIN FÜR DIE *Menü/ Buffetabsprache*. RUFEN SIE UNS AN ODER SCHREIBEN SIE UNS EINE E-MAIL. INFORMATIONEN ÜBER HAUSEIGENE EVENTS FINDEN SIE AUF UNSERER INTERNETPRÄSENZ.

Mit gastfreundlichen Grüßen,

LIDIJA & DIRK MENSEL

Alle Infos finden Sie auf folgenden Seiten!

EINFÜHRUNG	SEITE 1
INHALTSANGABE	SEITE 2
FINGERFOOD & CANAPÉS	SEITE 3
SUPPEN ZUM SATTWERDEN	SEITE 4
FRÜHSTÜCKSBUFFET	SEITE 5
BRUNCHBUFFET	SEITE 6

Buffets:

RUSTIKALES EINSTIEGSBUFFET	SEITE 7
MÜHLENBUFFET	SEITE 8
FRÜHJAHRSERWACHEN	SEITE 9
SOMMERBUFFET	SEITE 10
HERBST- ODER ERNTEDANKBUFFET	SEITE 11
WINTERLICHES BUFFET	SEITE 12
HOCHZEITSBUFFET	SEITE 13
GRILLANGEBOTE	SEITE 14

Drumherum

OPTIONEN & PAUSCHALEN	SEITE 15
IHR INDIVIDUELLES BUFFET	SEITE 16
SAALBUCHUNG UND AGB'S	SEITE 17
CHECKLISTE FÜR IHRE VERANSTALTUNG	SEITE 18
ANGEBOTE FÜR EINE TRAUERFEIER	SEITE 19

Fingerfood & Canapés

DIE KLASSIKER ZUM EMPFANG

	FRANZÖSISCHER WEICKÄSE	1,80 €
	RÄUCHERLACHS UND MEERRETTICH	2,10 €
	LUFTGETROCKNETER SCHINKEN	1,80 €
	BRUSCHETTA	1,80 €
	SPANISCHE EDELSALAMI MIT RAGOUT VON GETROCKNETEN TOMATEN	2,80 €
	SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEM ROASTBEEF	2,80 €
	ZIEGENKÄSE MIT FEIGEN	2,80 €

IN GLÄSERN ODER AUF LÖFFELN

	HERINGSSTIPP AUF PUMPERNICKEL CRUMBLE	3,50 €
	FRUCHTIGER SHRIMPS COCKTAIL	3,50 €
	HAUSGEMACHTE MINI FRIKADELLE AUF BASILIKUMKETCHUP	1,90 €
	MOUSSE VON DER RÄUCHERFORELLE AUF FEINEM GURKENSALAT	2,80 €
	MOZZARELLA-KIRSCHTOMATENSPIESS MIT BASILIKUM PESTO	1,50 €
	MINI-BLÄTTERTEIGPASTETE MIT SCHNITTLAUCHCREME & SHRIMPS	1,90 €
	PFLAUME IM SPECKMANTEL	1,50 €
	MINI-FLAMMKUCHEN	1,50 €
	FRUCHTIGE HÄHNCHENBRUSTSPIESSE	1,90 €
	MINI WRAPS „ORIENTAL“, „BBQ“ & „LEMON CHICKEN“	3,50 €
	GEBRATENER TOFU AUF ASIATISCHEM SALAT -VEGAN-	3,30 €
	GERÄUCHERTER TOFU AUF KARTOFFELSALAT -VEGAN-	3,30 €
	MINI-WINDBEUTEL	1,00 €
	MINI-MUFFINS	1,50 €

WIR EMPFEHLEN 3 STÜCK PRO PERSON.
PREISE VERSTEHEN SICH PRO STÜCK

3

Suppen zum Sattwerden

KOMBINIEREN SIE UNSER FINGERFOOD ANGEBOT MIT EINER SUPPE ZUM SATTWERDEN ODER ALS MITTERNACHTSSNACK

HEISSE SUPPEN

- NIEDERRHEINISCHE KARTOFFELSUPPE MIT METTWURST
- MÖHREN-INGWERSÜPPCHEN
- FRUCHTIGE TOMATENSUPPE
- UNGARISCHE GULASCHSUPPE
- RINDERBOUILLON MIT EIERSTICH, GEMÜSE UND MARKBÄLLCHEN
- KÜRBISSUPPE
- SPARGELSUPPE
- MARONENSUPPE
- PASTINAKENSUPPE
- ROTKOHLSUPPE
- MOERSER SENFSUPPE
- GÄNSE TEE

KALTE SUPPEN

- GAZPACHO
- GURKENKALTSCHALE MIT JOGHURT VERFEINERT

EINTÖPFE

- ERBSENSUPPE MIT RÄUCHERSPECK
- LINSENSUPPE „SÜSS-SAUER“
- KLASSISCHE KÄSE-LAUCHSUPPE MIT GEHACKTEM
- FEURIGE MITTERNACHTSSUPPE MIT GEHACKTEM

BUFFETPREIS 4,90 € PRO PERSON
SERVIERPREIS 5,90 € PRO PERSON

Frühstücksbuffet

EIN GUTER TAG BEGINNT MIT EINEM REICHHALTIGEN FRÜHSTÜCK

- AUFSCHNITT**
MIT ROHEM UND GEKOCHTEM SCHINKEN, LANDSALAMI, LEBERWURST
UND VERSCH. AUFSCHNITT SORTEN
- KÄSEAUSWAHL VOM BRETT – MIT VERSCHIEDENEN SCHNITT- UND WEICHKÄSEN**
- RÄUCHERLACHS UND MEERRETTICH**
- HAUSGEMACHTE MARMELADEN, HONIG UND NUSSNOUGATCREME**
- BROTKORB – MIT VERSCHIEDEN BRÖTCHEN, GRAUBROT, VOLLKORNBROT**
- MÜSLIECKE- CORN FLAKES & MÜSLI, NATURJOGHURT & QUARK**
- FRUCHTSALAT**
- GURKEN-, TOMATENSCHNITZEN & ROHKOSTPLATTE**
- BUTTER**
- ORANGENSAFT, APFELSAFT UND MILCH**
- KAFFEESPEZIALITÄTEN**

WARMER ANTEIL:

- GEKOCHTE EIER, RÜHREIER UND GEBRATENE SPECKSCHEIBEN**

AB 40 ERWACHSENEN PREIS PRO PERSON 18,90 €
AUF WUNSCH ALS SEKTFRÜHSTÜCK ZZGL. PRO PERSON 2,50 €

5

Brunchbuffet

DAS BUFFET IN ZWEI AKTEN. ERST GEMÜTLICH FRÜHSTÜCKEN UND ANSCHLIESSEND GENIEßEN SIE DAS MITTAGSBUFFET.

FRÜHSTÜCKSANTEIL

- WURSTPLATTE – MIT ROHEM UND GEKOCHTEM SCHINKEN, SALAMI UND AUFSCHNITT
- KÄSEPLATTE VOM BRETT – MIT VERSCHIEDENEN SCHNITTKÄSEN UND WEICHKÄSE
- RÄUCHERLACHS UND MEERRETTICH
- HAUSGEMACHTE MARMELADEN, HONIG UND NUSSNOUGATCREME
- BROTKORB – MIT VERSCHIEDEN BRÖTCHEN, GRAUBROT, VOLLKORNBROT
- GEKOCHTE EIER, RÜHREIER UND GEBRATENE SPECKSCHEIBEN
- MÜSLIECKE- CORN FLAKES & MÜSLI, NATURJOGHURT & QUARK
- FRUCHTSALAT
- GURKEN-, TOMATENSCHNITTELN & ROHKOSTPLATTE
- BUTTER
- ORANGENSAFT, APFELSAFT UND MILCH
- KAFFEESPEZIALITÄTEN

MITTAGSBUFFET

KALTE VORSPEISEN

- ANTI PASTI – GEGRILLTES UND GEFÜLLTES GEMÜSE
- TOMATE MOZZARELLA
- BLATTSALAT, ROHKOSTPLATTE MIT 2 DRESSINGS

WARME SPEISEN

- GEBRATENE LANDHUHNBRUST IN LEICHTER RAHMSAUCE
- KAP SEEHECHTFILET IN SENFSAUCE

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN ALS BEILAGEN

- FRISCHES GEMÜSE VOM MARKT
- GEBRATENE KRÄUTERKARTOFFELN
- BASMATIREIS

DESSERT

- HERRENCREME
- JOGHURT-LIMETTENMOUSSE

AB 40 ERWACHSENEN PREIS PRO PERSON 28,90 €
INKLUSIV DEM SEKTEMPFANG FÜR NUR 31,50 €
INKL. KAFFEE & SAFT FÜR 2 ½ STUNDEN



Unser rustikales Einstiegsbuffet

DAS BUFFET ZUM KLEINEN KURS.

KALTE VORSPEISEN

- ✕ KLEINE SCHNITZELCHEN MIT ZITRONE UND SENF-DIP
- ✕ MINI-FRIKADELLEN MIT TOMATEN-CHILI-DIP
- ✕ BLATTSALAT, ROHKOSTPLATTE MIT 2 DRESSINGS
- ✕ BROTKORB UND BUTTER

WARME SPEISEN

- ✕ ZÜRICHER GESCHNETZELTES AUS DEM SCHWEINERÜCKEN MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS
- ✕ LANDHUHNBRUST IN ESTRAGON-SENFSAUCE

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN ALS BEILAGEN

- ✕ FRISCHES GEMÜSE VOM MARKT
- ✕ GESCHMORTE KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH UND FRISCHEN KRÄUTERN
- ✕ BUTTERSPÄTZLE

DESSERT

- ✕ HERRENCREME
- ✕ ROTE BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE

**AB 40 ERWACHSENEN, PREIS PRO PERSON 24,90 €
INKLUSIV DEM SEKTEMPFANG FÜR NUR 27,50 €**

Mühlenbuffet

DAS „MEISTGEBUCHTE“!

KALTE VORSPEISEN

- RÄUCHERLACHS MIT SAHNEMEERRETTICH
- MELONENSCHIFFCHEN MIT KATENSCHINKEN
- TOMATE-MOZZARELLA IN BASILIKUMPESTO
- KLEINE SCHNITZELCHEN MIT SENF-DIP
- MINI-FRIKADELLEN MIT TOMATEN-CHILI-DIP
- FRISCHE BLATTSALATE MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS
- BROTKORB UND BUTTER

WARME SPEISEN

- ZANDERFILET IN ESTRAGON-SENFSAUCE
- RINDERGESCHNETZELTES STROGANOFF MIT ROTE BETE, ESSIGGURKE, PILZE & RAHM
- ZWIEBELROSTBRATEN IN PIKANTER SAUCE

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN ALS BEILAGEN

- FRISCHES GEMÜSE VOM MARKT
- KARTOFFELKRAPPEN
- BASMATIREIS
- BUTTERS PÄTZLE

DESSERT

- HERRENCREME
- ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

AB 40 ERWACHSENEN, PREIS PRO PERSON 33,90 €

Das Buffet zum Frühjahr

DIESES BUFFET BIETEN WIR IHNEN AB MITTE APRIL BIS MITTE JUNI. FRISCHE SPIELT GERADE IN DER ZEIT NACH DEM KALTEN WINTER EINE GROSSE ROLLE. DAS FRÜHJAHR BIETET REICHHALTIGE LEBENSMITTEL UM GEGEN DIE „FRÜHJAHRSMÜDIGKEIT“ ZU KÄMPFEN.

KALTE VORSPEISEN

- X AUS FLÜSSEN UND MEEREN
RÄUCHERLACHS, FORELLENMOUSSE, SAHNEMEERRETTICH & HONIG SENFSAUCE
- X SPARGELCOCKTAIL MIT TOMATE UND SCHNITTLAUCH IN WÜRZIGER MARINADE
- X TAFELSPITZSALAT MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND GERIEBENEM MERRETTICH
- X PFLÜCKSALATE MIT LANDHUHNBRUST AUF BEERENSAUCE
- X BROTKORB, SALZBUTTER & KRÄUTERBUTTER

WARME SPEISEN

- X „FRÜHLINGS-LAMMTÖPFCHEN“
- X FILET VON DER MAISCHOLLE IN MILDER SENFSAUCE
- X SCHWEINEFILET MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN ALS BEILAGEN

- X MARKTFRISCHES GEMÜSE MIT SPARGEL -IN DER SAISON- & HOLLANDAISE
- X GEBRATENE KRÄUTERKARTOFFELN
- X KARTOFFELGRATIN
- X BASMATIREIS

DESSERT

- X FRISCHE ERDBEEREN -IN DER SAISON- MIT SCHLAGSAHNE
- X TONKABOHNEN PANNA-COTTA & RHABARBERRAGOUT
- X CAIPIRINHA CREME & ZITRUSFRÜCHTE SALAT

AB 40 ERWACHSENEN, PREIS PRO PERSON 38,50 €



Das Buffet zum Sommer

IN DEN SOMMERMONATEN JUNI BIS MITTE SEPTEMBER REICHEN WIR IHNEN LEICHTE KOST ZU IHRER FEIERLICHKEIT.

KALTE VORSPEISEN

- ✕ VITELLO TONNATO – ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME
- ✕ LACHSTERRINE AUF FEINEM GEMÜSESALAT
- ✕ FORELLENMOUSSE UND LINSENSALAT
- ✕ BLUMENKOHLSALAT & TIEFSEESHIMPS IN BRUNNENKRESSE DRESSING
- ✕ ANTIPASTI AUSWAHL – GEFÜLLTES UND GEGRILLTES GEMÜSE
- ✕ HONIGMELONE UND SERRANOSCHINKEN
- ✕ ROASTED BEEF – ZARTES RINDFLEISCH MIT REMOULADE
- ✕ BROTKORB, SCHNITTLAUCHCREME & SALZBUTTER

WARME SPEISEN

- ✕ KAP SEEHECHT IN LIMETTEN-PINIENBUTTER
- ✕ LANDHUHNBRUST IN SOMMERLICHER RATATOUILLESAUCE
- ✕ LANGSAM GEGARTER LAMMBRATEN AUS DER KEULE IN KNOBLAUCH-ROSMARINSAUCE

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN ALS BEILAGEN

- ✕ SOMMERLICHES GRILLGEMÜSE
- ✕ THYMIANKARTOFFELN
- ✕ CREMIGES RISOTTO MIT TOMATE UND BASILIKUM

DESSERT

- ✕ SOMMERLICHE FRUCHT- & BEERENPLATTE
- ✕ JOGHURT LIMETTENCREME
- ✕ MOUSSE AU CHOCOLAT

AB 40 ERWACHSENEN, PREIS PRO PERSON 42,20 €

10



Herbstbuffet zum Erntedank am Niederrhein

DIE KULINARISCHEN WONNEMONATE DES NIEDERRHEINS SIND OKTOBER UND NOVEMBER. IN DIESER ZEIT QUELLEN DIE HEIMISCHEN MARKTSTÄNDE MIT HIESIGEN PRODUKTEN ÜBER. WIR BIETEN IHNEN DAS PASSENDE BUFFET DAZU.

KALTE VORSPEISEN

- ENTENBRUST AUF „SÜSS-SAUREN“ LINSEN
- RÄUCHERLACHS UND FORELLENMOUSSE
- KNACKIGER FELDSALAT IN APFEL-SELLERIEDRESSING MIT GEBRATENEN METTWURSTSCHEIBEN
- BRESAOLASCHINKEN AN FENCHEL-BIRNENSALAT
- KÜRBISQUICHE MIT FEINEN ZWIEBELN
- BROTKORB MIT BUTTER UND GRIEBENSCHMALZ

WARME SPEISEN

- ZARTER KRUSTENBRATEN IN SEINER SAUCE
- KLASSISCHER SAUERBRATEN IN ROSINENSAUCE
- ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN IN KÜRBISSAUCE

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN ALS BEILAGEN

- HERBSTLICHE GEMÜSEAUSWAHL UND ROTKOHLE
- SCHUPFNUDELN
- KRÄUTERKARTOFFELN

DESSERT

- GEBACKENE APFELRINGE MIT VANILLESAUCE
- AMARETTINI MOUSSE
- HERRENCREME

AB 40 ERWACHSENEN, PREIS PRO PERSON 42,50 €

11



Winterliche Buffetauswahl

UNSERE KULINARISCHE WINTERREISE BEGINNT IN DER MENSEL'S MÜHLE SCHON IM NOVEMBER. GÄNSE, WILDGERICHTE UND KOHLGEMÜSE BEFINDEN SICH BEI UNS BIS MÄRZ IM ANGEBOT.

KALTE VORSPEISEN

- ✕ AUS FLÜSSEN UND MEEREN
RÄUCHERLACHS, FORELLENMOUSSE, RÄUCHERMATJES, SAHNEMEERRETTICH
- ✕ GRATINIERTER ZIEGENKÄSE & MARINIERTER FEIGEN AN FELDSALAT
- ✕ ROSA GEBRATENE ENTENBRUST & ROTKRAUT-WALNUSSESSALAT
- ✕ LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN AN SÜSSKARTOFFELSALAT & KÜRBIS CHUTNEY
- ✕ BROTKORB MIT SALZBUTTER & ORANGEN-ZIMTAUFSTRICH

WARME SPEISEN

- ✕ OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN IN SEINER SAUCE
- ✕ ROULADEN NACH HAUSFRAUEN ART
- ✕ WILDGULASCH MIT PILZEN UND PREISELBEEREN IN WÜRZIGER SAUCE

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN ALS BEILAGEN

- ✕ WINTERLICHE GEMÜSE AUSWAHL & APFELROTKOHL
- ✕ KARTOFFELKLÖSSE
- ✕ SPÄTZLE
- ✕ KARTOFFELGRATIN

DESSERT

- ✕ ZIMT-HONIG MOUSSE
- ✕ APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE
- ✕ LEBKUCHENTIRAMISU

AB 40 ERWACHSENEN, PREIS PRO PERSON 47,90 €



Hochzeitsbuffet

BUFFET ZUM THEMA „FESTE DES LEBENS“ ODER IHRE TRAUMHOCHZEIT IN DER MENSEL´S MÜHLE. WENN IHR GROSSER TAG GEKOMMEN IST, SOLLEN SIE NICHTS ANDERES TUN, ALS IHN ZU GENIESSEN.

KALTE VORSPEISEN

- X AUS FLÜSSEN UND MEEREN
RIESENGARNELEN MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN, GERÄUCHERTER UND GEBEIZTER LACHS, MEERESFRÜCHTESALAT MIT STAUDENSELLERIE
- X SCHEIBEN VOM ARGENTINISCHEN ANGUS WEIDERIND MIT SAUCE TATAR
- X KALBFLEISCHSCHEIBEN MIT FEINER THUNFISCHCREME
- X TRUTHAHNMEDAILLONS IM KNUSPERMANTEL
- X ANDALUSISCHER BAUERNALAT MIT FEINEM FETA
- X TOMATEN-MOZZARELLA SALAT IN BASILIKUM-SPINAT PESTO
- X ANTI PASTI – GEGRILLTES UND GEFÜLLTES GEMÜSE
- X BROTKORB, SALZBUTTER, SCHNITTLAUCHCREME & AIOLI

WARME SPEISEN

- X FILET VOM ZANDER UNTER DER KARTOFFELHAUBE AUF GESCHMOLZENER TOMATE
- X BAUERNENTE & ROTWEIN-BALSAMICO SCHALOTTEN
- X KRUSTENBRATEN AM BUFFET TRANCHIERT

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN ALS BEILAGEN

- X FRISCHES GEMÜSE VOM MARKT
- X KARTOFFELGRATIN
- X KRÄUTERKARTOFFELN
- X CREMIGES PILZRISOTTO

DESSERT

- X DUETT VON HELLER UND DUNKLER MOUSSE AU CHOCOLAT
- X JOGHURT-LIMETTENMOUSSE
- X ERDBEER- MINZ TIRAMISU

WERTEN SIE IHR BUFFET MIT EINEM SEKTEMPFANG UND FINGERFOOD AUF, SERVIEREN SIE IHREN GÄSTEN EINE HOCHZEITSSUPPE VORAB, ODER RUNDEN SIE DEN ABEND MIT PETIT FOURS, MITTERNACHTSSNACKS UND HOCHZEITSTORTE AB.

AB 40 ERWACHSENEN, PREIS PRO PERSON 52,90 €

Grillbuffets



IN DEN SONNENMONATEN MAI BIS SEPTEMBER REICHEN *wir Ihnen* KULINARISCHES VOM GRILL. KLASSISCH BIS EXTRAVAGANT, WIR HABEN DAS PASSENDE ANGEBOT UND RICHTEN UNS NATÜRLICH AUCH NACH IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN.

Großes Grillangebot:

- ✕ MARINIERTES SCHWEINENACKENSTEAK
- ✕ GRILLBAUCH
- ✕ ROSTBRATWURST
- ✕ LANDHUHNBRUST IN CURRY-INGWERMARINADE
- ✕ LACHSSTEAK IN ZITRONENPFEFFER
- ✕ RIESENGARNELE
- ✕ ENTRECÔTE

SALATBUFFET:

KARTOFFELSALAT, NUDELSALAT, KRAUTSALAT, GURKENSALAT, TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN

WARME BEILAGEN:

OFENGEMÜSE, OFENKARTOFFEL & KRÄUTERRAHM
BROT | BUTTER & KRÄUTERBUTTER | VERSCHIEDENE GRILLSAUCEN
SENF, KETCHUP, MAYONNAISE

AB 40 ERWACHSENEN, PREIS PRO PERSON 34,90 €

Kleines Grillangebot:

- ✕ MARINIERTES SCHWEINENACKENSTEAK
- ✕ GRILLBAUCH
- ✕ ROSTBRATWURST
- ✕ PUTENBRUST IN CURRY-INGWERMARINADE

SALATBUFFET:

KARTOFFELSALAT, KRAUTSALAT, GURKENSALAT

WARME BEILAGEN:

OFENKARTOFFEL & KRÄUTERRAHM
BROT | BUTTER & KRÄUTERBUTTER | VERSCHIEDENE GRILLSAUCEN
SENF, KETCHUP, MAYONNAISE

AB 40 ERWACHSENEN, PREIS PRO PERSON 23,90 €

FÜR DEN GELERNTEN KOCH, DER IHR GRILLBUFFET BETREUT, BERECHNEN WIR IHNEN MIT 25,- € PRO STUNDE. WIR BERATEN SIE AUCH GERNE ZUM THEMA „EISGRILLEN“. DER GRILLSPASS IM WINTER.

Zubuchoption Dessert:

<input checked="" type="checkbox"/>	MOUSSE AU CHOCOLATE	2,90 € P. P.
<input checked="" type="checkbox"/>	TIRAMISU	2,90 € P. P.
<input checked="" type="checkbox"/>	AMARETTINIMOUSSE	2,90 € P. P.
<input checked="" type="checkbox"/>	CRÈME BRÛLÉE IM WECKGLAS SERVIERT	2,20 € P. P.
<input checked="" type="checkbox"/>	FRISCHE ERDBEEREN (IN DER SAISON)	3,50 € P. P.
<input checked="" type="checkbox"/>	TOPFENKNÖDEL	3,50 € P. P.
<input checked="" type="checkbox"/>	HEISSE HIMBEEREN MIT VANILLEEIS	3,50 € P. P.
<input checked="" type="checkbox"/>	CREME VON JOGHURT UND LIMETTE	2,90 € P. P.
<input checked="" type="checkbox"/>	FEINGEBÄCK	4,90 € P. P.
<input checked="" type="checkbox"/>	INTERNATIONALE KÄSEAUFWAHL	4,90 € P. P.
<input checked="" type="checkbox"/>	INDIVIDUELLE CANDY BAR	1,90 € P. P.

15

Getränkepauschalen

DIE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR IHRE VERANSTALTUNGSDAUER VON 8 STUNDEN, JE WEITERE ANGEFANGENE STUNDE BERECHNEN WIR PAUSCHAL 100,-€

Kleine Pauschale

<input checked="" type="checkbox"/>	SEKTEMPFANG, BIER, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, WEISSWEIN, ROTWEIN, KAFFEESPEZIALITÄTEN, TEE, HEISSE SCHOKOLADE	34,90 € P. P.
-------------------------------------	---	---------------

Große Pauschale

<input checked="" type="checkbox"/>	WIE KLEINE PAUSCHALE PLUS INTERNATIONALE SPIRITUOSEN	43,90 € P. P.
-------------------------------------	--	---------------



Ihr individuelles Buffet

HIER FINDEN SIE PLATZ UM EIN BUFFET GANZ NACH IHREN VORSTELLUNGEN ZU GESTALTEN. SETZEN SIE IHRE WÜNSCHE IN DIE FREIEN BEREICHE UND WIR KALKULIEREN IHNEN EINEN GUTEN PREIS.

KALTE VORSPEISEN

X
n

X
n

X
n

X
n

X
n

X
n

X
n

WARME SPEISEN

X
n

X
n

X
n

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN ALS BEILAGEN

X
n

X
n

X
n

X
n

X
n

X
n

DESSERT

X
n

X
n

X
n

16



Kosten bei Saalbuchung ohne Speisen und Getränke

SAALMIETE	350,00 € EINMALIG
WEISSE TISCHDECKEN	1,00 € P.P.
WEISSE STOFFSERVIETTEN	1,00 € P.P.
STOFF- & PAPIERSERVLETTE EINGEFALTET	1,50 € P.P.
BLUMENSCHMUCK	3,50 € P.P.
STELLPAUSCHALE VOR UND NACH DER VERANSTALTUNG	JEWELNS 36,00 €

AUFSTELLEN EINES PAVILLONS 3X3M	150,00 € PRO PAVILLON
ENDREINIGUNG	1,50 € PRO PERSON
PERSONAL PRO STUNDE	25,00 € PRO MITARBEITER

17

Wichtiges rund um Ihre Veranstaltung

AB EINER VERANSTALTUNGSGRÖSSE VON 40 PERSONEN ERHEBEN WIR, EINE WOCHE VOR IHRER VERANSTALTUNG, EINE ANZAHLUNG VON 50% DES GESAMTBETRAGES UM UNS UND SIE ABZUSICHERN. DER RESTBETRAG IST BIS 8 TAGE NACH IHRER VERANSTALTUNG ZU BEGLEICHEN.

IM FALLE EINER NICHT RECHTZEITIGEN STORNIERUNG (MIND. 6 WOCHEN) VOR DER VERANSTALTUNG, BEHALTEN WIR UNS DAS RECHT VOR, EINE RAUMMIETE IN RECHNUNG ZU STELLEN.

BANKVERBINDUNG: KONTOINHABER MENSEL'S MÜHLE GMBH

IBAN DE 37 3545 0000 1101 1031 49

SPARKASSE AM NIEDERRHEIN

VERWENDUNGSZWECK: IHR NAME, DATUM UND ANLASS DER VERANSTALTUNG

Checkliste für Ihre Veranstaltung

WIR HELFEN IHNEN IHRE IDEEN UND VORSTELLUNGEN KREATIV UND PROFESSIONELL MIT UNSEREN PARTNERN UMZUSETZEN.

AN WAS SIE DENKEN SOLLTEN

- ◇ TERMIN FESTGELEGT
- ◇ RÄUMLICHKEIT GEBUCHT
- ◇ HOTELZIMMER ODER HOCHZEITSSUITE GEBUCHT
- ◇ FOTOGRAF BESTELLT
- ◇ KUTSCHE ODER OLDTIMER BESTELLT
- ◇ EINLADUNGEN VERSCHICKT
- ◇ ZEITUNGSANZEIGE BESTELLT
- ◇ FOTOBOX BESTELLT

WAS WIR FÜR SIE ERLEDIGEN KÖNNEN

- ◇ BERATUNG BEI DER AUSRICHTUNG DES EMPFANGS
SEKT, COCKTAIL UND APERITIF SOWIE CANAPÉS UND FINGERFOOD
- ◇ BERATUNG BEI DER TISCHORDNUNG
TISCHFORMEN (RUND, TAFEL, U-FORM ETC.)
- ◇ BERATUNG BEI DEN FARBEN DER TISCHWÄSCHE
- ◇ BERATUNG BEI MENÜKARTEN ODER PLATZKARTEN
(KÖNNEN DURCH UNS GEDRUCKT WERDEN, JE NACH ART UND MENGE AB 1 €/PER STÜCK)
- ◇ BERATUNG BEI MENÜ- ODER BUFFETAUSWAHL
- ◇ BERATUNG BEI WEIN UND GETRÄNKEAUSWAHL
- ◇ BERATUNG BEI KAFFEESPEZIALITÄTEN UND DIGESTIF

WAS ZUSÄTZLICH WICHTIG SEIN KÖNNTE

- ◇ BERATUNG BEIM NACHMITTAGSBUFFET
EGAL OB AM TISCH SERVIERT ODER ALS BUFFET PRÄSENTIERT, WIR BERATEN SIE GERNE.
- ◇ BERATUNG FÜR EINEN AUSGEDEHNTEN EMPFANG
DAUERT DER EMPFANG LÄNGER ALS 60 MINUTEN ODER MÖCHTEN SIE ERST VIEL SPÄTER ESSEN, IST ZU ÜBERLEGEN, OB SIE IHREN GÄSTEN EIN PAAR KLEINIGKEITEN ZUM EMPFANG ANBIETEN.
- ◇ BERATUNG BEI EINEM EVENTUELLEM MITTERNACHTSIMBISS
FALLS GEWÜNSCHT, KÖNNEN SIE SICH FÜR EIN KÄSEBUFFET, EINE ÉTAGENTORTE ODER EINE DEFTIGE SUPPE MIT FRISCHEM BROT ENTSCHEIDEN.

18



Ihre Nachfeier in der MenseL's Mühle

ANGEBOT 1: KAFFEE IN KANNEN & GROSSE FLASCHEN WASSER

3 HALBE BELEGTE BRÖTCHEN 15,40 €

ANGEBOT 2: KAFFEE IN KANNEN & GROSSE FLASCHEN WASSER

3 HALBE BELEGTE BRÖTCHEN,
2 HALBE STÜCKE KUCHEN 2 SORTEN 17,50 €

ANGEBOT 3: KAFFEE IN KANNEN & GROSSE FLASCHEN WASSER

3 HALBE BELEGTE BRÖTCHEN
3 HALBE STÜCKE KUCHEN 3 SORTEN 18,50 €

ANGEBOT 4: KAFFEE IN KANNEN & GROSSE FLASCHEN WASSER

3 HALBE BELEGTE BRÖTCHEN
3 HALBE STÜCKE KUCHEN 3 SORTEN
SUPPE NACH WAHL -SERVIERT- 23,50 €

DEKORATION MIT TISCHDECKEN SERVIETTEN UND BLUMEN NACH WAHL 4,50 €

19