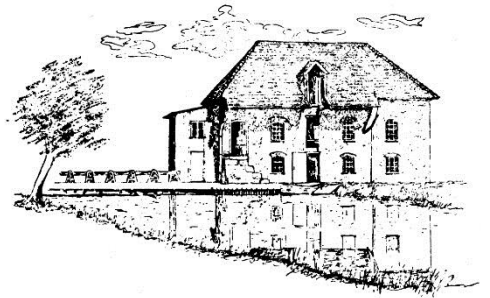


# SCHEPERS MÜHLE



## Menü- und Buffetvorschläge

### Mühlenbuffet

- Hausgebackenes Mühlenbrot am Tisch serviert,
- Dipp und hausgemachtes Kräuterschmalz
- Westfälisches Pfefferpotthast oder Rindfleischtopf mit Champignons
- Kleine Haxen auf Honig- Pfeffersauce
- Mildes Wein- Sauerkraut
- Sahne- Kartoffel-Püree
- Speckböhnchen
- Röstkartoffeln

Euro 24,50

### Drosten´s Schmaus

- Hausgebackenes Mühlenbrot am Tisch serviert
- Dipp und hausgemachtes Kräuterschmalz
- Weißkrautsalat
- Möhren- Ananas-Salat
- Grüne Salatvariation mit zweierlei Dressings
- Rindfleisch mit Zwiebelsauce und hauseingelegten Gürkchen
- Würziger Krustenbraten mit pikanter Altbiersauce
- Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Pilzen und Kräutern in Rahm
- Speck-Böhnchen
- Geröstete Butter- Spätzle
- Schwenk- Kartoffeln

Euro 25,00

### Westfälisches Grünkohlessen

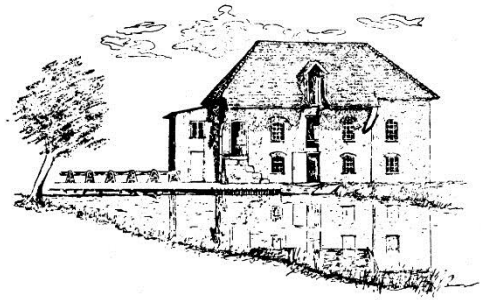
- Herzhafter Grünkohleintopf
- geräucherte Mettendchen
- Kasslerbraten
- Speck „westfälische Art“
- Eper grobe Metzger- Bratwurst

Euro 15,50



„Kornkammer“ im Erdgeschoss

# SCHEPERS MÜHLE



## Winterliches Buffet

- Hausgebackenes Mühlenbrot am Tisch serviert
- Dipp und hausgemachtes Kräuterschmalz
- Oldenburger Hasenpfeffer mit Pilzen
- Würziger Schweinenackenbraten
- Omas Bratapfel
- Apfelrotkohl
- Rosenkohl mit gerösteten Speckwürfelchen
- Butter- Spätzle
- geröstete Semmelknödeltaler

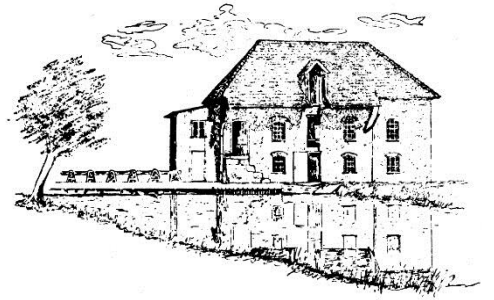
Euro 23,90

## Mediterranes Buffet

- Hausgebackenes Mühlenbrot am Tisch serviert
- Dipp und hausgemachtes Kräuterschmalz
- Salatbar mit 3 Salaten und Dressings
- Lachs mit Meersalz auf Frühlingslauchsauc aus dem Ofen
- Hähnchenfilet – pikant – mit Lauch und Paprika in Chili- Honigsauce
- spanischer Rindfleischtopf mit mediterranen Gemüsen
- Risi Bisi
- Gratinkartoffeln

EUR 26,90

# SCHEPERS MÜHLE



## Käsevariation vom Brett

- Ziegenkäse, Schafskäse,
- Gouda, Brie, Camembert,
- verschiedener Rohmilchkäse,
- und Obstgarnitur
- Hausgebackenes Mühlenbrot

Euro 9,50

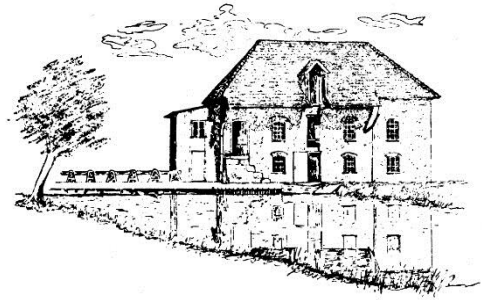
## Schinkenplatte

- Westfälischer, luftgetrockneter Knochenschinken
- mit grobem Pfeffer und Parmesansplittern,
- Serranoschinken mit gefüllter Melone,
- Hausgebackenes Mühlenbrot

Euro 10,50



# SCHEPERS MÜHLE



## Buffet Castellina

### Vorspeisen

- \*Salat von weißen Bohnen mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Paprika
- \*Italienische Blatt-Salate mit Gurken und Kirschtomaten, dazu Balsamicovinaigrette und Joghurt- Kräuterdressing
- \*Gebratene Champignons mit Schalotten und Kräutern

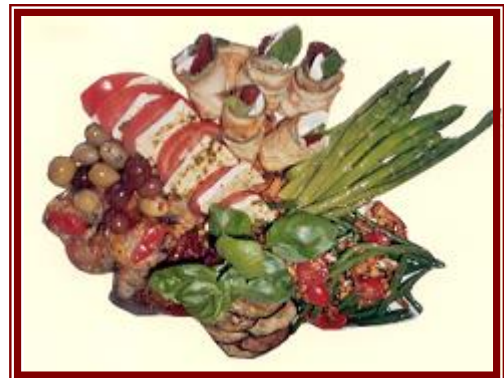
### Hauptgänge

- \*Tubettoni mit würzigem Hackfleisch, Tomaten und Kräutern gewürzt, knusprig mit Käse überbacken
- \* Jungschweinnüsschen „Toskanische Art“ mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Lavendelhonig mariniert
- \* Kartoffelgratin

### Dessert

Cappuccino- Joghurtcreme mit Amaretti  
Obstsalat mit Maraschino und Schlagrahm

**Euro 26,50**



## Buffet Marco Polo

### Vorspeisen

- \*Italienische Salatvariationen mit zwei verschiedenen Dressings
- \* Tomatensalat, Gurkensalat,
- \* Auberginentaler mit Tomatenpesto gratiniert
- \* Mozzarella mit Basilikumpesto und Tomaten
- \* Parmaschinken und Parmesansplitter auf mariniertem Ruccola

### Hauptgänge

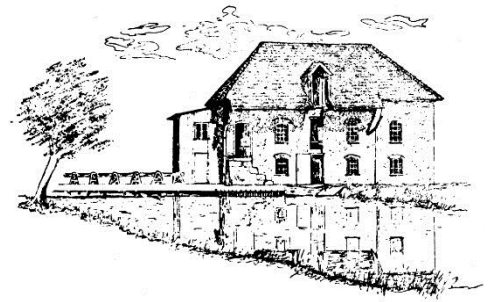
Hühnchenfilets mit Cherrytomaten auf Basilikumrahm  
Lachsseiten mit Meersalz und Kräutern aus dem Ofen auf Lauch in Rahm  
Medaillons vom Schweinefilet mit Tomaten- Pesto oder Schalottenkruste gratiniert  
Mediterranes Schmorgemüse mit Kräuteröl aus unserem Garten,  
Rosmarinkartoffeln, Tubbettoni

### Desserts

Erdbeeren mit Vanille- Eis und Sahne ( nur von Mai- Juli) sonst Obstsalat  
Himbeer- Mascarponecreme

**Euro 35,50**

# SCHEPERS MÜHLE



## Vivaldi – de Luxe ab 50 Personen

### Italienische Antipasti

#### Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Thunfisch- Kapernsauce  
Caprese – Tomaten mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto,  
Honigmelone mit Schinken,  
warme Knoblauch- Shrimps In Kräuter- Olivenöl,  
Gebackene Champignons mit Schalotten und Balsamico,  
Meeresfrüchtesalat,  
Crespelle al spinazi,  
Paprika olio é aglio,  
Überbackene Auberginen mit Tomaten- Pesto  
Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan,  
Italienische Salate mit verschiedenen Dressings,  
Warme Hauptgerichte

### - Frisch aus dem Ofen –

Doradenfilets und Lachs mit orientalischen Gewürzen  
auf Kartoffelscheiben und mediterranen Gemüsen,  
Saltimbocca vom Hähnchenfilet  
mit Parmaschinken und Salbei,

Italienische Gemüseauswahl,  
Kartoffelgratin, Risi Bisi

### Dessert

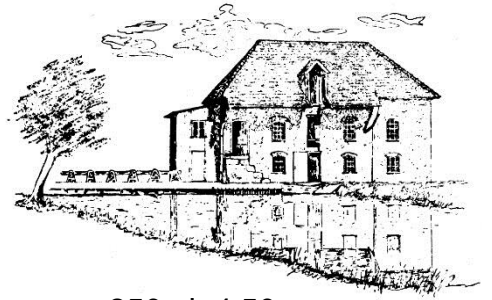
Himbeer- Mascarponecreme  
Cappuccino- Joghurtcreme

Euro 43,50



**Drostenstube 1. Etage**

# SCHEPERS MÜHLE



---

Suppen Preis pro Suppe 250ml 4,50

- \* Minestrone
- \* Kartoffel- Lauchsuppe mit Croutons
- \* Westfälisches Festtagssüppchen mit Einlage in der Terrine serviert + 0,70 €
- \* Italienische Tomatensuppe mit Grappasahne

---

Suppen Preis pro Suppe 250ml 4,80

- \* Goulaschsuppe
- \* Elses Mallorca- Party- Suppe mit Tomaten, Paprika, grünen Bohnen, Mett
- \* Lachsschaumsüppchen
- \* Krabbensuppe
- \* Pfifferlingcremesuppe mit Croutons
- \* Kartoffel-Trüffelsuppe

---

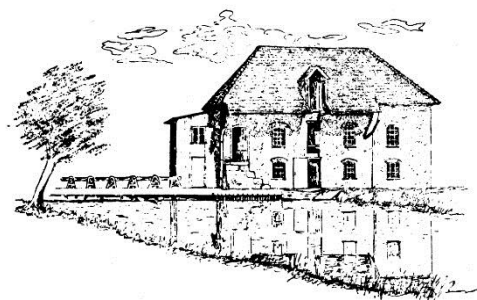
Salate Pro Salat / Person 3,00

- \* Italienischer Blattsalat mit Cherrytomaten, Gürkchen und Basilikumdressing
- \* Tomaten- Gurkensalat
- \* Ruccolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten
- \* Wachsbruchbohnen in Sahne- Zwiebelsauce,
- \* Weißkrautsalat mit Speckwürfelchen und Zwiebeln in Essig- Öl- Vinaigrette
- \* „Caesars Salad“ mit Roquefort- Anchovis- Dressing, Parmesan und grobe Brotroutons
- \* Möhren- Schichtsalat

Unsere verschiedenen Dippes und hausgebackenen Brotsorten

- \* hausgebackenes Kräuterbrot pro Person 2,00 Euro
- \* hausgebackenes Zwiebelbrot
- \* hausgebackenes Tomatenbrot
- \* hausgebackenes mediterranes Brot mit Zucchini und Paprika
- \* Knoblauchdipp pro Dip/ Person 1,50 Euro
- \* Tomaten- Chilidipp
- \* hausgemachter Schmalz
- \* Curry- Zwiebeldipp
- \* Lachsbutter
- \* Kräuterbutter
- \* Thunfisch- Mascarpone dipp mit Knoblauch

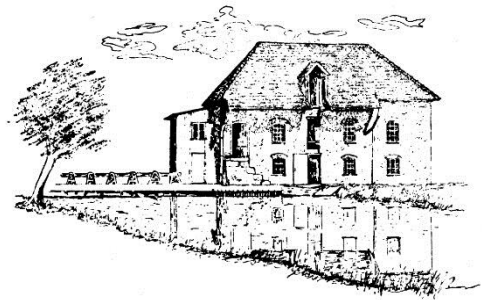
# SCHEPERS MÜHLE



## Einzelmenüs

- |                                                                                                                                                                |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| * Malzrippchen mit Honig- Chilisauce, Röstkartoffeln<br>dazu Eisbergsalat mit Sauce American                                                                   | Euro 12,00 |
| * Hähnchenschnitzel „Saltimbocca“ mit<br>Salbei und Parmaschinken, Pestospaghetti, Brokkoli                                                                    | Euro 14,00 |
| * Geschnetzeltes von der Pute „Tessiner Art“<br>mit Champignons und Schmelztomaten, Kase<br>und typischen Tessiner Gewürzen, Salat und<br>Spätzle              | Euro 12,50 |
| * Rinderroulade – gefüllt mit würzigem Hackfleisch,<br>Speck und Gurke in pikanter Sauce,<br>dazu Petersilienkartoffeln<br>und Saisongemüse                    | Euro 14,00 |
| * Lasagne – Würzige italienische Lasagne mit<br>Hackfleisch, Kräutern, Tomaten, mit Käse<br>und Creme Fraiche überbacken                                       | Euro 9,50  |
| * Spanischer Rindfleischtopf – geschmorte Würfel vom Rindfleisch<br>mit Paprika, Zucchini, Auberginen in pikanter Sauce,<br>grüner Salat und Schwenkkartoffeln | Euro 14,50 |
| * Entenkeulen auf Orangen- Pfeffersauce mit Apfelrotkohl<br>und gebratenen Knödelscheiben                                                                      | Euro 16,50 |
| * Oldenburger Hasenpfeffer mit Moultsbeeren, Apfelmus,<br>Rotkohl und Butterspätzle                                                                            | Euro 14,50 |
| * Pfeffer- Rahmgoulasch mit Spätzle,<br>Rotkohl oder grüner Salat                                                                                              | Euro 14,50 |
| * Gebratene Seelachsfilets mit Kräuter- Senfkruste überbacken,<br>Blattsalate und Schwenkkartoffeln                                                            | Euro 14,80 |
| * Spanischer Fischtopf „la Caletta“ mit geschmorten Fischfilets<br>auf Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln und Gemüsen,<br>Knoblauch- Kräutersauce,                 | Euro 17,90 |

# SCHEPERS MÜHLE



## Desserts

- \* Amarena- Kirschspeise mit Amarettosahne
  - \* Westfälische Herrencreme
  - \* Himbeer- Mascarponecreme
  - \* Hamburger Rote Grütze
  - \* Cappuccino- Joghurtcreme
  - \* Bayrisch Creme mit Himbeeren
  - \* Welfenspeise – Mandel-Vanillecreme mit einer Weinschaumschicht ( + 0,50 )
  - \* Mousse au chocolat ( + 1,00 )
  - \* Tiramisu mit Espressosauce ( + 2,00 )
  - \* Obstsalat mit Schlagrahm ( + 1,50 )  
mit Maraschino
  - \* Möwenpick- Eis – diverse Sorten Kugel Euro 1,20
- pro Dessert / Pers EUR 4,00



Drostenstube große Ansicht

## Kaffeetafeln ab 25 Personen.

### Kaffeetafel I

Kaffee 2-3 Tassen, Stück Kuchen                      Euro                      8,50

### Kaffeetafel 2

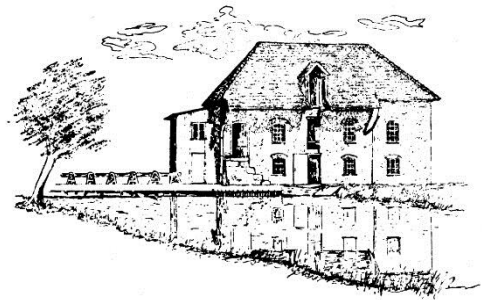
Kaffee 2-3 Tassen, 2 Stück Kuchen                      Euro                      10,50

### Westfälische Kaffeetafel

Kaffee 2-3 Tassen, Schnittchen  
und 3 Sorten Kuchen                      Euro                      12,50



# SCHEPERS MÜHLE



Auszug aus den Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Wichtig zu wissen:

**Mindestpersonenzahl:**

Die Mindestpersonenzahl für Veranstaltungen in der Alten Wassermühle beträgt 25 erwachsene Personen. Reservierungen unterhalb dieser Gästezahl können nach Absprache erfolgen. In diesem Fall wird **ein zusätzlicher Beitrag** zur Deckung der Gemeinkosten erhoben.

**Preise:**

**Alle Preise sind ab 35 Personen kalkuliert** und beinhalten die Mehrwertsteuer. Bei minderer Personenzahl wird ein Zuschlag auf die Speisen erhoben. Bestecke, Porzellan, Tischwäsche, Kerzen sind im Menüpreis enthalten.

Das Servicepersonal ist für **5 Stunden inklusive**, danach berechnen wir **24,00 Euro / pro angefangene Stunde pro Servicekraft**. In jedem Fall erhebt die Alte Wassermühle ab 24.:00 Uhr einen Servicezuschlag für das Personal.

Die **Blumendekoration ist nicht** enthalten.

**Hochzeiten:**

Beachten Sie auch unsere Hochzeitsvorschläge.

Gerne informieren wir Sie mit unserem separaten Infoblatt.

Ob Trauungen, Kommunionen, Trauerfeiern, Geburtstagsparties, in der alten Drostenmühle finden Sie das passende Ambiente für Ihre Feier.

Bei Gesellschaften Öffnungszeiten nach Ihren Wünschen.

Eine Besichtigung ist gerne **nach einer telefonischen Terminabsprache** möglich.

Reservierung und Informationen: Tel.: 02565- 93320

Fax.: 02565- 93325

## SCHEPERS MÜHLE

Drostenplatz 2

48599 Gronau- Epe

[www.hotel-schepers.de](http://www.hotel-schepers.de)

Email: [info@hotel-schepers.de](mailto:info@hotel-schepers.de)

