

Vorspeisen

(ab 20 Personen)

Rote Bete Carpaccio mit Rucola, Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen	6,90 €
Melonen-Parmaschinken-Schiffchen	5,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	7,50 €
Vitello Tonnato	7,50 €
Tomaten-Mozzarella mit Pesto und Basilikum	5,90 €
Gemischte Anti Pasti Platte	6,50 €
Datteln im Speckmantel pro Stück	2,50 €

Bruschetta

(2 Stück)

(ab 15 Personen)

Tomaten und Zwiebeln	6,50 €
Tomate-Mozzarella	6,50 €
Parmaschinken und Rucola pesto	6,50 €
Camembert, Preisbeeren und Rucola	6,50 €
Zucchini, Pinienkerne, getrockneten	6,80 €
Tomaten und Parmesan	
Thunfischpaste	6,20 €
Olivenpaste	6,20 €

Suppen

(ab 20 Personen)

Gulaschsuppe	7,00 €
Erbsencremesuppe	6,50 €
Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Mettenden	6,50 €
Möhren-Ingwer-Suppe	6,50 €
Tomatencremesuppe	6,50 €
Pilzcremesuppe	6,50 €
Klare Rindfleischsuppe mit Einlage	6,50 €
Hühnersuppe mit Einlage	6,50 €
Spargelcremesuppe (saisonal)	auf Anfrage
Kürbiscremesuppe (saisonal)	auf Anfrage

Fingerfood

(ab 15 Personen)

Mini-Burger	4,20 €
Mini-Schnitzel	2,50 €
Mini-Frikadelle	2,50 €
Marinierte Hähnchenspießchen	4,00 €
Mini-Laugenburger mit Leberkäse	4,20 €
Tacos mit Hack, Sauerrahm, Avocadomus und Salat	3,80 €
Halbierte Wraps gefüllt mit Thunfisch	4,50 €
Halbierte Wraps gefüllt mit Hähnchen	4,50 €
Halbierte Wraps gefüllt mit Cous Cous	4,50 €
Halbierte Wraps gefüllt mit Anti Pasti	4,50 €
Blätterteigstangen	2,90 €
Blätterteigschnecken verschiedene Füllungen	4,00 €
Mini-Quiche	3,50 €

Dessert

(im Gläschen)

(ab 20 Personen)

Mousse au Chocolate	5,50 €
Crème brûlée	5,50 €
Himbeercreme	5,50 €
Panna Cotta mit Himbeer-Soße	5,50 €
Tiramisu verschiedene Sorten	5,50 €
Käse-Mandarine	5,50 €
Bienenstich	5,50 €
Herrencreme	5,50 €

Wir vermieten kein Geschirr oder Besteck.
Alle Preise gelten nur außer Haus.

Stand 02 / 2025

Partyservice



Oerather Mühle

Roermonder Straße 36 41812 Erkelenz 02431-944-260 www.oerather-muehle.de

Buffets

(ab 20 Personen)

Buffet I 16,80 €

- Bunter Salat
- Schnitzelplatte
- Bratkartoffel, hausgemachte Spätzle und zwei Saucen

Buffet II 23,80 €

- Brotkorb mit Dip
- Bunte Salatplatte mit zwei Dressings
- Putenschnitzel gefüllt mit Pesto im Speckmantel, dazu Rosmarinkartoffel und gebratenes Mediterranes Gemüse
- Hausgemachte Ravioli an Salbeibutter

Buffet III 29,30 €

- Brotkorb mit Dip
- Bunter Wildkräutersalat
- Schweinemedallions an Pfefferrahmsauce, dazu Schwenkbohnen und Schwenkkartoffeln
- Hähnchengeschnetztes an Curry-Frucht-Sauce, dazu Rösti
- Mousse au Chocolate

Buffet IV 35,00 €

- Gemischte Vorspeiseplatte
- Rinderbraten an Pfifferlingsauce, dazu Kartoffelgratin und Wirsingrahm-Gemüse
- Lachsfilet auf frischem Blattspinat und Cherry-Tomaten, dazu Risolettkartoffeln
- Pfirsich-Maracuja-Tiramisu

Buffet individuell auf Anfrage

- Gerne stellen wir Ihnen auch ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen, vereinbaren Sie dazu bitte telefonisch oder per Email einen Beratungstermin damit wir die Zeit für Sie einplanen können.

Hauptgerichte

(ab 20 Personen)

Großmutter's Krustenbraten an dunkler Altbiersauce 19,80 €

Deftiger Schweinsbraten in Bratensauce 17,80 €

Schweinemedallions gefüllt mit Backpflaume, im Speckmantel an Schalotten-Portweinsauce 20,80 €

Schweinemedallions an Champignonrahmsauce 20,80 €

Hausfrauen Sauerbraten „Rheinischer Art“ 21,80 €

Klassische Rinderroulade 21,80 €

Rinderbraten an Pfifferlingsauce 21,80 €

Saltimbocca vom Hähnchen mit Meraner Schinken und Salbei 19,80 €

Putenbraten an Rahmsauce mit Kartoffelstampf 18,80 €

Geschnetzelte Putenbrust an Curry-Früchte-Sauce 19,80 €

Putenröllchen gefüllt mit Spinat und Schafskäse auf Rosmarinsauce 19,80 €

Hähnchenmedallions an Paprikarahmsauce 19,80 €

Jedes Hauptgericht beinhaltet eine Beilage nach Wahl. (für alle Gerichte einer Sorte gleich)

Beilagen

- Bratkartoffeln
- Schwenkkartoffeln
- Risolettkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Butterkartoffeln
- Basmatireis
- Hausgemachte Spätzle
- Mini Knödel
- Schupfnudeln
- Rösti

Gemüse (optional bestellbar)

- Gebratenes Mediterranes Gemüse
- Buttergemüse
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Speckböhnchen
- Mandelbrokkoli
- Gebackener Blumenkohl
- Frische Champignons
- Frische Pfifferlinge (saisonal)
- Frischer Spargel (saisonal)
- Wirsing-Rahm-Gemüse