



FESTE FEIERN  
IN DER BEDBURGER MÜHLE

# DIE LOCATION

## ÜBER UNS



Bis ins 12. Jahrhundert geht die Geschichte der „Bedburger Wassermühle“ zurück.

Über 30 Jahre „Hotel Bedburger Mühle“ sprechen für Erfahrung auf dem gastronomischen Parkett.

Bei vielen hundert Hochzeiten, Kommunionen, Geburtstagen, Weihnachtsfeiern und Jubiläen durften wir unsere Qualität als Gastgeber einbringen.

Unser Veranstaltungsbereich „Schlossblick“ umfasst eine Fläche von 200 qm.

Wir können Ihnen hier zwei variabel gestaltbare Veranstaltungsräume für Tagungen und private Feiern mit bis zu 250 Gästen zur Verfügung stellen.

Ihre privaten Feierlichkeiten werden bei uns in einem außergewöhnlichen Rahmen zu einem unvergesslichen Ereignis. Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Kommunion ... unsere Bedburger Mühle bietet die geeignete Kulisse für eine grandiose Feier.

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl an Menü- und Büfettvorschlägen unseres Küchenchefs, die Ihnen unsere kulinarische Vielfältigkeit gleichermaßen demonstriert, wie die breite Palette für verschiedene Budgets.

Für die Planung Ihrer Feier steht Ihnen unser erfahrenes Serviceteam unter der Leitung von Jens Budschigk jederzeit zur Seite.

Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus und präsentieren Ihnen vor Ort die verschiedenen Möglichkeiten für Ihr Fest. Professionell, kreativ und mit viel Liebe zum Detail setzen wir Ihre Wünsche und Ideen um.

Wir freuen uns auf Ihre Feier!

*Ihre Familie Dieffendahl*  
*© das Team der Bedburger Mühle*

# UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

## MENÜ „CLASSIC“

Samtiges Spinatcremesüppchen  
mit Parmesancroutons

\*\*\*

Zartes Piccata von der Putenbrust  
mit Pappardelle  
in fruchtiger Tomaten-Gemüsesugo

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
mit frischen Früchten

*38,80 € pro Person*

## MENÜ „TRIUMPHISTA“

Mediterrane Minestrone  
mit Julienne von Wurzelgemüse

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
in Dijonsensauce mit Spätzle  
und knackigem Salat

\*\*\*

Köstliche Mousse von weißer Schokolade  
mit Amarettokirschen

*43,90 € pro Person*



# UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

## MENÜ „DE LUXE“

*Crème vom wilden Bärlauch mit Kräutercroutons*

\*\*\*

*Rumpsteak vom Black Angus Rind unter Thymiankruste mit Tomaten-Bohnen-Gemüse und gratinierten Sahnekartöffelchen*

\*\*\*

*Zabaglione della Casa  
Hausgemachte Weinschaumcrème  
mit Cassissorbet*

*49,90 € pro Person*

## MENÜ „SUPERLATIVA“

*Weißes Tomatenschaumsüppchen  
mit Bärlauchpesto*

\*\*\*

*Schonend gegrilltes Thunfischfilet  
in pikanter Tomaten-Kapern-Sauce  
mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouillegemüse*

\*\*\*

*Luftig leichtes Cappuccinomousse  
mit Karamellsauce und mariniertem Obst*

*55,50 € pro Person*

# UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

## MENÜ „ELEGANCIA“

Edle Steinpilz-Consomme  
mit handgeformten Trüffelravioli

\*\*\*

Cocktail von Flusskrebse im Duett  
mit Fenchel und Orangen, Limonenvinaigrette

\*\*\*

Gebratenes Red Snapperfilet auf Ratatouille mit  
elegantem Riesling-Kräuterrisotto und Blattspinat

\*\*\*

Terrine von Südfrüchten auf Pina Colada Schaum  
und hausgemachtem Vanilleeis

66,50 € pro Person

## MENÜ „SUPREME“

*Wachtelconsommé mit gekräuterten Nocken*

\*\*\*

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
in Honig-Balsamicojus an feinem Salatbukett  
der Saison, Himbeervinaigrette*

\*\*\*

*Fruchtiges Waldbeersorbet mit Prosecco*

\*\*\*

*Kalbsrückensteak unter Steinpilzkruste in  
Morchelrahmsauce mit Kartoffel-Sellerieschnee  
und Romanesco-Röschen*

\*\*\*

*Apfel-Zimtparfait in Calvados-Karamelsauce*

74,90 € pro Person

# UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

## ITALIENISCHES BUFFET

Bruschetta mit Tomatensalsa und frischem Basilikum

Vitello Tonnato

Roma-Strauchtomaten mit Büffelmozzarella mit  
altem Balsamico und gerösteten Pinienkernen

Antipasti / mariniertes gegrilltes Gemüse

Italienische Wurst & Schinkenauswahl

Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing

Brot, Tomatenbutter und Kräuterquark

Piccata Milanese vom Schwein mit  
toskanischem Gemüse und Gnocchi

Gebratenes Doradenfilet in Pizzaiolasauce  
mit Rosmarin-Kartoffeln und Blattspinat

Tiramisu

Panna Cotta

Italienische Käseauswahl

*59,90 € pro Person*

# UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

## BUFFET „TEUTONICA“

Schwarzwälder Schinken mit  
Honigmelonenschiffchen

Räucherfischauswahl

Kalte Satespießchen an pikanter Chili-Soße

Tomaten und Mozzarella

Gurkensalat

Variation von Blattsalaten  
mit Joghurt- und Balsamico Dressing

Rustikaler Brotkorb mit zweierlei Butter

Putengeschnetzeltes in Curry-Rahm  
mit Butterreis und Kaiserschoten

Gedünstete Lachsmedaillons auf  
saisonaem Gemüse

mit Rieslingsoße und Rosmarinkartöffeln

Crémige Nougatmousse

Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel

Internationale Käseauswahl  
mit Weintrauben und Salzgebäck

*54,50 € pro Person*



# UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

## GRILLBUFFET

Roma-Strauchtomaten mit Büffelmozzarella

Antipasti / mariniertes gegrilltes Gemüse

Hausgemachter Rheinischer Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings

Partybrötchen und frisches Baguette

Kräuterbutter und verschiedene Grilldips

Fleisch/Wurst vom Bedburger Metzger  
(400g pro Person)

Saftige marinierte Schweinenackensteaks,  
Putenfilet und argentinische Hüfte

Grillwurst in Metzgerqualität

Frische Gemüsespieße und Maiskolben

Grüne Bohnen mit Speck

Folienkartoffeln und Sour creme

Garnelenspieße und Edelfisch in der Folie  
(+12,00 € pro Person)

Mousse au Chocolate

Rote Grütze mit Vanillesoße

*49,90 € pro Person*



# UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

## KÖLSCHES BUFFET

Flönz, Kölner Leberwurst und Bauernsülze

mit Senf und Remouladensauce

Mett-Igel

Hausgemachte Partyfrikadellen

Äädäppelschloot - Kartoffelsalat

Kappesschloot - Weißkrautsalat

Brotkorb mit Butter und Schmalz

Reibekuchen mit Apfelmus

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen  
und Apfelrotkohl

Dicke Bohnen mit Speck, Mettwurst  
und Salzkartoffeln

Grießpudding mit Früchten

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Obstquark

*47,80 € pro Person*

Bei allen Menüs & Buffets handelt es sich um Vorschläge, die in Absprache mit Ihnen  
individuell gestaltet werden können. Buchbar ab 20 vollzahlenden Personen.

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## PROSECCO EMPFANG

Prosecco, Mineralwasser und Orangensaft

*8,90 € pro Person/Stunde*

## PROSECCO MEETS FINGERFOOD

Verschiedene handgemachte Fingerfoods

- Auswahl 3 Teile pro Person -

Lachsröllchen mit Creme Fraiche

Saté-Spieße an Chili

Spieße von Strauchtomate und Mozzarella

Parmaschinken & Melonenbällchen

Frühlingsrolle auf Asiagemüse

Taboulé

*12,90 € pro Person*

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE

Mineralwasser, Coca-Cola, Coca-Cola Zero,  
Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft,  
Apfelschorle, Malzbier, Peters Kölsch vom Fass  
oder Radeberger Pils vom Fass,  
Radeberger alkoholfrei, Weißwein,  
Rotwein, Kaffee und Tee

*38,00 € pro Person/ 6 Stunden  
Jede weitere Stunde 4,50 €  
pro angemeldete Person*

## GETRÄNKEPAUSCHALE MIT SPIRITUOSEN

Mineralwasser, Coca-Cola, Coca-Cola Zero,  
Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft,  
Apfelschorle, Malzbier, Peters Kölsch vom Fass  
oder Radeberger Pils vom Fass,  
Radeberger alkoholfrei, Weißwein,  
Rotwein, Kaffee und Tee,  
Havanna 3 anos, Absolut Wodka, Ramazzotti

*45,00 € pro Person/ 6 Stunden  
Jede weitere Stunde 6,00 €  
pro angemeldete Person*



# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

In unseren Preisen enthalten sind: Servicekräfte, weiße Tischwäsche, Zellstoff Servietten, Stumpenkerzen, Geschirr, Besteck.  
Folgende Zusatzleistungen können Sie dazu buchen:

## ZUSATZLEISTUNGEN

### **Stoffservietten**

*2,50 € pro weiße Stoffserviette*

### **Stuhlhussen**

*7,50 € pro Stuhlhusse*

### **Blumendekoration**

*Preis auf Anfrage*

### **Menükarten**

*4,50 € je Stück*

### **Kerzenleuchter (fünfarmig)**

*25,00 € pro Kerzenleuchter inkl. Kerzen*

Natürlich können wir auch alles Weitere nach Ihren Wünschen organisieren oder Ihnen einen Kontakt zu unseren jeweiligen Kooperationspartner vermitteln.