



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

34,90 € pro Person

MENÜ „TRIUMPHISTA“

Mediterrane Minestrone
mit Julienne von Wurzelgemüse

Geschnetzelt vom Schweinefilet
in Dijonsensauce mit Spätzle
und knackigem Salat

Köstliche Mousse von weißer Schokolade
mit Amarettokirschen

39,50 € 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*

44,90 € 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*

49,90 € 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

59,90 € 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

68,90 € pro Person

UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

ITALIENISCHES BUFFET

Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“

Bruschetta mit Tomatensalsa und frischem Basilikum

Vitello Tonnato

Roma-Strauchtomaten mit Büffelmozzarella mit
altem Balsamico und gerösteten Pinienkernen

Antipasti / mariniertes gegrilltes Gemüse

Meeresfrüchtesalat in Limonen-Kräutervinaigrette

Tomaten-Bohnensalat mit Parmesancroutons

Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing

Brot, Tomatenbutter und Kräuterquark

Piccata Milanese vom Schwein mit
toskanischem Gemüse und Salbei-Gnocchi

Gebratenes Seeteufelfilet in Pizzaiolasauce
mit Rosmarin-Kartoffeln und Blattspinat

Tiramisu

Campari-Orangenmousse

Obstsalat

Italienische Käseauswahl

55,00 € pro Person

UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

BUFFET „TEUTONICA“

Klassische Hühnerbrühe
mit Gemüsejulienne und Eierflocken

Schwarzwälder Schinken mit
Honigmelonenschiffchen

Räucherfischauswahl

Kalte Satespießchen an pikanter Chili-Soße

Tomaten und Mozzarella

Salat Waldorff

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 Blattspinat
mit Rieslingsoße und Rosmarinkartöffelchen

Crèmige Nougatmousse

Rote Grütze mit Vanillesoße

Internationale Käseauswahl
mit Weintrauben und Salzgebäck

49,00 € pro Person

UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

GRILLBUFFET

Roma-Strauchtomaten mit Büffelmozzarella

Alter Balsamico und geröstete Pinienkerne

Antipasti / mariniertes gegrilltes Gemüse

Hausgemachter Krautsalat

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings

Partybrötchen und frisches Baguette

Kräuterbutter und verschiedene Grilledips

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

Saftige marinierte Schweinenackensteaks,
Putenfilet und argentinische Hüfte

Grillwurst in Metzgerqualität

Frische Gemüsespieße und Maiskolben

Folienkartoffeln und Sour creme

Garnelenspieße und Edelfisch in der Folie
(+10,00 € pro Person)

Mousse au Chocolate

Rote Grütze mit Vanillesoße

45,00 € pro Person

UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

KÖLSCHES BUFFET

Rheinische Kartoffelsuppe
Flönz, Kölner Leberwurst und Bauernsülze
mit Senf und Remouladensauce
Mett-Igel
Hausgemachte Partyfrikadellen
Äädäppelschloot - Kartoffelsalat
Kappesschloot - Weißkrautsalat
Roter Heringssalat
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

43,00 € 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

8,50 € pro Person/Stunde

Selbstverständlich können Sie sich auch für Getränke nach Verbrauch entscheiden.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE

Mineralwasser, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta,
Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle,
Malzbier, Peters Kölsch vom Fass oder Radeberger
Pils vom Fass, Bitburger 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, Bitburger 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*

Selbstverständlich können Sie sich auch für Getränke nach Verbrauch entscheiden.

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.