



Bokel-Mühle
seit 1780

NEU
Winterhochzeit
Spezial
Den Film zur
Winterhochzeit
finden Sie auf
bokelmuehle.de



KULINARISCHER KALENDER



Bibliothek

Ausgewählte Speisen aus Wald & Flur ab 18.09.

„Wilde Platte“ ab 2 Personen. Vom Wildschwein, von der Ente und vom Hirsch, mit Rotkohl, Preiselbeeren, Champignons in Rahm, Kartoffeln und Kroketten € 30 p. P.

Endlich wieder Bokeler Karpfen genießen

z.B.: Karpfen „blau“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Meerrettich und Sahne ab € 16

Denken Sie rechtzeitig an Ihre Weihnachtsfeier

Ab 20 Personen bieten wir Ihnen für Ihre Weihnachtsfeier einen Inklusivpreis für ein 3-Gang-Menü oder kalt-warmes Büffet (ab 30 Pers.) inkl. Getränke an ab € 69 p. P.



Loft-Suite

Herbst-Menü

Gebackene Hirschpraline mit gebranntem Ziegenkäse, dazu Kürbiskompott, Zupfsalate und Kräutervinaigrette

Gebratener Wildschweinrücken aus heimischen Wäldern, dazu Langpfeffer-Kirschsauce, grüner Spargel und Hokaido aus dem Ofenrohr

Bokeler Mehlbüttl mit Heublumeneis, eingelegten Pflaumen und kandierten Kastanien

€ 35



Kaminzimmer

Im November Freilandenten aus Hasenmoor vom Schümann-Hof

Holsteiner Entensause mit Majoransauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklößen € 39

Winter-Menü

Hühnerbrühe vom Freilandhuhn mit Engelshaar, Gemüsestreifen und Grieskneels

In Hamburger Rotspon geschmorte Rinderbacke mit Balsamicozwiebeln, Petersilienwurzelpüree und gestovtem Spitzkohl

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Buttermilchis, Himbeermark und Passionsfruchtmousse

€ 30



Alte-Mühle



Loft-Suite



Standardzimmer



Weihnachts-Büffet 25.-26.12. 11-14 Uhr

Das ausgewählte Büffet zu Weihnachten,
u.a. mit Glühweinpfang auf der Seeterrasse, in winterlichen Aromen eingelegte Hirschkeule 24 Stunden gegart von unseren Köchen am Büffet tranchiert

Frisch für Sie zubereiteter Flammkuchen mit Speck vom Susländer Schwein und Friesisch Blue aus Backensholz

Aus dem Ofenrohr:

Duftender Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Heublumenmousse und Mandelkrokant u.v.m.

Inklusive Kaffee, Tee, Säfte und Sekt!

€ 45

Silvester & Neujahr

Bitte beachten Sie, dass Hotel und Restaurant vom 29.12.2018 bis 02.01.2019 geschlossen bleiben. Wir freuen uns, Sie ab dem 3. Januar wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Grünkohl... einfach & sagenhaft!

Knuspriger Flammkuchen mit Senf-Kräutercreme, Zwiebeln, Holsteiner Mettenden, mariniertem Grünkohl und geräucherten Kartoffelchips

€ 10

Valentinstag 14.02. ab 18 Uhr

Genießen Sie mit Ihrer/m Liebsten unvergessliche Stunden bei einem besonderen 4-Gang-Menü.

€ 39 p. P.

Ostern 21.04.

Das ausgewählte Büffet zu Ostern,

an kalten und warmen Speisen, ...u.a. gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce vor Ihren Augen geschnitten, cremig gerührtes Steinpilzrisotto mit gebratenen Egerlingen und geschwenkte Pasta mit Babyspinat und Garnelen von unserem Küchenteam zubereitet. Flambiertes Tiramisu mit Zimt, Rhabarber-Crumble uvm, inklusive Kaffee, Tee, Säfte und Sekt!

€ 45

Ostereiersuchen für unsere kleinen Gäste am See

Ob zum Hochzeitstag, Geburtstag oder einfach nur zum Ausspannen

Arrangement „Verwöhntage“ - 2 Übernachtungen im DZ inkl. Sektfrühstück auf dem Zimmer, Welcome Sekt, hausgebackenem Kuchen, abends jeweils ein 3-Gang-Dinner am Kamin

€ 142 p. P.

Bettgeflüster: 1 Übernachtung im DZ inkl. Sektfrühstück auf dem Zimmer, 4-Gang-Dinner, hausgebackener Kuchen, Bademäntel, Fahrräder oder Ruderboot nach Anmeldung

€ 86 p. P.

Sonntags am See: 1 Übernachtung im DZ inkl. Frühstück, abends ein 4-Gang-Dinner inkl. einer Flasche Wein und einer Karaffe Hauswasser (Sonntag auf Montag).

€ 69 p. P.

Zimmer mit Seeblick zzgl. 50,00 €/Tag nach Verfügbarkeit

Märchenhochzeit im Seepavillon

Sichern Sie sich jetzt Ihren Wunschtermin, mit oder ohne standesamtlicher Trauung! Arrangements mit regionalen Spezialitäten, inkl. Getränken.

ab € 94 p. P.

Feiern

Familienfeiern, Konfirmationen & Taufe

Menü- und Büffetvorschläge finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Mail!

Geschenk-Gutscheine

Verschenken Sie etwas Besonderes, wie z.B. ein **Candle-Light-Dinner** oder „**Champagner-Träume**“ mit Übernachtung. Zu jedem Anlass haben wir den passenden Gutschein!

Seminar

Konferenzraum, Standard-Tagungstechnik, 2 Kaffee-/Teepausen, Dinner (Menü oder Büffet), Übernachtung im EZ, Frühstück Pauschale ab € 120 p. P.