



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



Bokel-Mühle
seit
1880

KULINARISCHER KALENDER



Bibliothek

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 € 79 p. P.



Remise

Herbst-Menü

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Rosa gebratener Wildschweinrücken aus heimischen Wäldern dazu Langpfeffer-Kirschsauce Zitronenspitzkohl und Hokkaido-Kürbis aus dem Ofenrohr

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott und Walnusseis

€ 30



Kaminzimmer

Winter-Menü

Geflügelbrühe mit Klößchen, Gemüsewürfel und Nudeln

Ochsenbacke Steckrübenpüree sautierten Rosenkohl

Apfelstrudel mit Karamellschaum und Vanilleeis

€ 30



Alte-Mühle



Loft-Suite



Loft-Suite



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

Das ausgewählte Büffet zu Weihnachten,
u.a. mit Glühweinpfang auf der Seeterrasse,

Rosa gebratener Wildschweinrücken, von unseren Köchen am Buffet tranchiert

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

Aus dem Ofenrohr:

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 27.12.2019 bis 01.01.2020 geschlossen bleiben. Wir freuen uns, Sie ab dem 2. Januar wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Grünkohl... einfach & sagenhaft!

Traditioneller Grünkohl

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 12.04. und 13.04.

Ostermenü 2020

Kartoffelwindbeutel mit Bruschetta gefüllt dazu geflämmt Ziegenkäse und Rucolasalat mit Kräutervinaigrette

Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarinsauce dazu Grüner Spargel und Herzoginkartoffeln

Schokoladenmousse mit Himbeeren und Krokanthippe

€ 35

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.

Loftzimmer mit Seeblick zzgl. 10€/Person/Tag

Juniorsuite mit Seeblick zzgl. 20€/Person/Tag

Suite mit Seeblick zzgl. 50€/Person/Tag

Märchenhochzeit im Seepavillon

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

ab € 105 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.