





Veranstaltungen und Leckerbissen für Genießer

Gasthof & Hotel Schmitz Herzogstraße 101 26871 Papenburg / Herbrum

Tel. 0 49 62 / 12 96 E-Mail: info@gasthof-schmitz.de www.gasthof-schmitz.de



2. Halbjahr 2023

Wir sind richtig stolz, wenn unsere Kunden von sich aus den neuen Angebotskalender anfordern. Daran erkennen wir, dass unsere Gäste zufrieden sind und mehr wollen. So soll es sein.

Unser Angebot zum Mitnehmen behalten wir bei und werden auch weiterhin liefern.

Außerdem können Sie **unsere leckeren Gerichte in unserem Hause genießen**. Bestellen Sie Ihr Menü bitte möglichst bis 3 Tage vorher. Rindfleischsuppe und Hühnersuppe sowie Gyrossuppe, Käsesuppe, Erbsensuppe als auch Grünkohl und Rouladen können Sie jederzeit frisch eingekocht im Glas erwerben.

Bei der Erstellung unseres Angebotskalenders gehen wir davon aus, dass es keine Einschränkungen geben wird. Sollte sich etwas ändern, erfahren Sie mehr auf unserer Website.

Wir freuen uns auf jede Weiterempfehlung und wünschen viel Vergnügen.

Sehen wir uns?

Ihre Familie Schmitz

Bitte sichern Sie sich Ihren Platz und melden sich zu Ihrem Wunschtermin an.

www.gasthof-schmitz.de

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person. Änderungen vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr. Die Fotos sind privat oder stehen unter CCO Creative Commons Lizenz oder sind lizenziert (Clipdealer, Adobe Stock), soweit nicht anders beschrieben.

Satz: Verlag Maik Ahrens • Print: onlinedruckerei-ahrens.de



Fr., 21.07.2023

ab 19:00 Uhr

22,50€

Fr., 28.07.2023

ab 19:00 Uhr

22,50€

Sa., 05.08.2023

ab 19:00 Uhr

19,00€

Grillen

Frisch grillen und draußen im Biergarten essen, das ist Genuss pur. Und sollte es regnen, gehen wir ins Kaminzimmer und genießen weiter.

Um Voranmeldung wird gebeten.



Frisch grillen und draußen im Biergarten essen, das ist Genuss pur. Und sollte es regnen, gehen wir ins Kaminzimmer und genießen weiter.

Um Voranmeldung wird gebeten.

Hähnchen frisch gegrillt

mit Beilagen

Hähnchen schmeckt nur frisch gegrillt richtig

lecker. Optimal gewürzt, saftig und ein Gaumenschmaus. Das dürfen Sie heute von uns erwarten.

Um Voranmeldung wird gebeten.











Fr., 18.08.2023

ab 19:00 Uhr

24,00€

Um Voranmeldung wird gebeten.



Frühschoppen mit Querbeat

Livemusik mit dem Aschendorfer Acoustic-Duo QuerBeat. Das verspricht einen Frühschoppen der besonderen Art. Genießen Sie eine tolle Atmosphäre, nutzen Sie unser Grillangebot und haben Sie Spaß hier bei Schmitz in Herbrum. So., 27.08.2023

11:00-14:00 Uhr

Eintritt frei



Fr., 01.09.2023

ab 19:00 Uhr

24,00€

Fr., 08.09.2023

ab 17:00 Uhr

22,50€

Sa., 09.09.2023

ab 19:00 Uhr

23,00€

Spanferkel u. Schlachtessen

Frisch vom Schlachter unseres Vertrauens.

Gibt es etwas Köstlicheres, als das zarte Fleisch eines Spanferkels und weitere Leckereien einer Schlachtplatte? Der Fleischliebhaber wird begeistert sein und es genießen.

Um Voranmeldung wird gebeten.



Frisch grillen und draußen im Biergarten essen, das ist Genuss pur. Und sollte es regnen, gehen wir ins Kaminzimmer und genießen weiter.

Um Voranmeldung wird gebeten.



Herbrumer Schlemmerbuffet

Super leckere Hausmannskost. Das Herbrumer Schlemmerbuffet bietet Snirtjebraten, Backschinken und Rippchen mit Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Sauerkraut, Rotkohl sowie Gurken und Kürbis, gemischter Salat und als Nachtisch Herrencreme und Götterspeise. Danach ist man satt und glücklich!

Um Voranmeldung wird gebeten.







Backschinkenessen

Backschinken isst man hier im Norden sehr gerne. Besonders lecker die Zubereitung großer Stücke, das geht zu Hause nur bedingt.

Genießen Sie das zarte Fleisch mit Kartoffelpüree, Specksoße und Sauerkraut sowie einem leckeren Nachtisch.

Um Voranmeldung wird gebeten.

Fr., 15.09.2023

ab 19:00 Uhr

24,00€



Snirtjeessen

Der ostfriesische Klassiker am Tisch serviert. Einmal probiert und schon süchtig!

Snirtje-Braten mit Salzkartoffeln, Soße, Speckböhnchen, Rotkohl, Kürbis und eingelegten Gurken sowie ein leckerer Nachtisch.

Um Voranmeldung wird gebeten.

Fr., 22.09.2023

ab 19:00 Uhr

24,00€



Grünkohlessen

In der kalten Jahreszeit ist Grünkohl mit Pinkel genau das Richtige. Wir servieren dieses leckere und deftige Gericht am Tisch.

Grünkohl mit Salzkartoffeln, Specksoße, Kassler, Mettwürstchen, Kohlpinkel, durchwachsenem Speck und Bratkartoffeln sowie einen leckeren Nachtisch.

Um Voranmeldung wird gebeten.

Sa., 23.09.2023

ab 19:00 Uhr



Fr., 29.09.2023

ab 19:00 Uhr

19,00€

Sa., 30.09.2023

ab 19:00 Uhr

16,00€

So., 01.10.2023

ab 12:00 Uhr

36,00€

Hähnchen frisch gegrillt mit Beilagen

Hähnchen schmeckt nur frisch gegrillt richtig lecker. Optimal gewürzt, saftig und ein Gaumenschmaus. Das dürfen Sie heute von uns erwarten.

Um Voranmeldung wird gebeten.

Schnitzel

Heute kommen die Schnitzelfreunde voll auf ihre Kosten. Es gibt Schweine- und Hähnchenschnitzel mit Pommes und Jägeroder Balkansoße sowie Salat.

ALL YOU CAN EAT!

Um Voranmeldung wird gebeten.

Wildessen

Ein besonderer Mittag, bei dem wir 3 Gänge Wildessen am Tisch servieren.

Um Voranmeldung wird gebeten.











Erbsensuppe

Eine Erbsensuppe nach alter emsländischer Tradition mit Pootje und Steert gekocht. Mit Mettwurst deftig im Geschmack und mit Liebstöckel fein abgestimmt.

Guten Appetit!

Um Voranmeldung wird gebeten.



Spanferkel u. Schlachtessen

Frisch vom Schlachter unseres Vertrauens.

Gibt es etwas Köstlicheres, als das zarte Fleisch eines Spanferkels und weitere Leckereien einer Schlachtplatte? Der Fleischliebhaber wird begeistert sein und es genießen.

Um Voranmeldung wird gebeten.

Fr., 06.10.2023

ab 19:00 Uhr

11,00€



ab 19:00 Uhr

24,00€



Frühstücksbuffet + Suppe

Reichhaltig ist kein Ausdruck für dieses Frühstück. Gemischte Brötchen, Brot, Aufschnitt und Marmeladen, Rührei mit Speck, Joghurt, Obstsalat, Lachs, Tomate u. Mozzarella, Wraps, Spargelröllchen, gefüllte u. gekochte Eier, gebratene Pilze, Müsli und Köstlichkeiten des Hauses. Dazu O-Saft und Wasser sowie Kaffee oder Tee. Oft nachgefragt und jetzt dabei: Frische, selbst gemachte Rindersuppe nach Melanies Art. Da wird jeder satt und zufrieden!

Um Voranmeldung wird gebeten.

So., 08.10.2023

10:00 bis 13:00 Uhr



Fr., 13.10.2023

ab 19:00 Uhr

23,00€

Sa., 14.10.2023

ab 19:00 Uhr

24,00€

Fr., 20.10.2023

ab 19:00 Uhr

36.00€

Herbrumer Schlemmerbuffet

Super leckere Hausmannskost. Das Herbrumer Schlemmerbuffet bietet Snirtjebraten, Backschinken und Rippchen mit Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Sauerkraut, Rotkohl sowie Gurken und Kürbis, gemischter Salat und als Nachtisch Herrencreme und Götterspeise. Danach ist man satt und glücklich!

Um Voranmeldung wird gebeten.

Grünkohlessen

In der kalten Jahreszeit ist Grünkohl mit Pinkel genau das Richtige. Wir servieren dieses leckere und deftige Gericht am Tisch.

Grünkohl mit Salzkartoffeln, Specksoße, Kassler, Mettwürstchen, Kohlpinkel, durchwachsenem Speck und Bratkartoffeln sowie einen leckeren Nachtisch.

Um Voranmeldung wird gebeten.

Martinsgans

Ausschließlich hiesige Bio-Gänse verarbeiten wir für dieses traditionelle Gericht, zum dem Apfelrotkohl, Rosenkohl und Kartoffelköße gereicht werden. Als Vorspeise genießen Sie eine echte Gänsesuppe. Den krönenden Abschluss bildet ein leckerer Nachtisch.











Traditionelles Hochzeitsessen nach Schmitz'-Art am Tisch

Freunde der Schmitz'schen Küche kennen und lieben es. Mit dabei sind eine Hühner- oder Rindfleischsuppe, Rouladen, Braten, Schnitzel, frisches Gemüse, Salate und Nachtisch u.v.m.

Lassen Sie sich überraschen!

Sa., 21.10.2023

ab 19:00 Uhr

35,00€



Preisdoppelkopf SV Herbrum

Der SV-Herbrum lädt alle Herbrumer Bürgerinnen und Bürger sowie Freunde und Gönner des Vereins herzlich ein. Gespielt werden drei Tische. Fr., 03.11.2023

ab 19:30 Uhr

Startgeld: 5,-€



Spanferkel u. Schlachtessen

Frisch vom Schlachter unseres Vertrauens.

Gibt es etwas Köstlicheres, als das zarte Fleisch eines Spanferkels und weitere Leckereien einer Schlachtplatte? Der Fleischliebhaber wird begeistert sein und es genießen.

Um Voranmeldung wird gebeten.

Sa., 04.11.2023

ab 19:00 Uhr



So., 05.11.2023

ab 12:00 Uhr

36,00€

Fr., 10.11.2023

ab 19:00 Uhr

+ Sa., 11.11.2023

ab 19:00 Uhr

36.00€

So., 12.11.2023

ab 12:00 Uhr

32,50€

Wildessen

Ein besonderer Mittag, bei dem wir 3 Gänge Wildessen am Tisch servieren.

Um Voranmeldung wird gebeten.



Martinsgans

Ausschließlich hiesige Bio-Gänse verarbeiten wir für dieses traditionelle Gericht, zum dem Apfelrotkohl, Rosenkohl und Kartoffelköße gereicht werden. Als Vorspeise genießen Sie eine echte Gänsesuppe. Den krönenden Abschluss bildet ein leckerer Nachtisch.



Bio-Ente

Genießen Sie als Vorspeise eine echte Entensuppe, den Entenbraten fertig tranchiert als Hauptgang mit Salzkartoffeln, Knödeln, natürlicher Entenbratensauce sowie Rotkohl, Rosenkohl und Speckbohnen als Beilage.







Grünkohlessen

In der kalten Jahreszeit ist Grünkohl mit Pinkel genau das Richtige. Wir servieren dieses leckere und deftige Gericht am Tisch.

Grünkohl mit Salzkartoffeln, Specksoße, Kassler, Mettwürstchen, Kohlpinkel, durchwachsenem Speck und Bratkartoffeln sowie einen leckeren Nachtisch.

Um Voranmeldung wird gebeten.



Schnitzel

Heute kommen die Schnitzelfreunde voll auf ihre Kosten. Es gibt Schweine- und Hähnchenschnitzel mit Pommes und Jägeroder Balkansoße sowie Salat.

ALL YOU CAN EAT!

Um Voranmeldung wird gebeten.

Sa., 18.11.2023

Fr., 17.11.2023

ab 19:00 Uhr

24,00€

ab 19:00 Uhr

16,00€



Backschinkenessen

Backschinken isst man hier im Norden sehr gerne. Besonders lecker die Zubereitung großer Stücke, das geht zu Hause nur bedingt.

Genießen Sie das zarte Fleisch mit Kartoffelpüree, Specksoße und Sauerkraut sowie einem leckeren Nachtisch.

Um Voranmeldung wird gebeten.

So., 19.11.2023

ab 19:00 Uhr



Sa., 25.11.2023

ab 19:00 Uhr

23,00€

So., 26.11.2023

ab 17:00 Uhr

Eintritt frei

Fr., 01.12.2023

ab 19:00 Uhr

24,00€

Herbrumer Schlemmerbuffet

Super leckere Hausmannskost. Das Herbrumer Schlemmerbuffet bietet Snirtjebraten, Backschinken und Rippchen mit Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Sauerkraut, Rotkohl sowie Gurken und Kürbis, gemischter Salat und als Nachtisch Herrencreme und Götterspeise. Danach ist man satt und glücklich!

Um Voranmeldung wird gebeten.

Weihnachtsbaumaufstellen

Wir hatten so viel Spaß in den letzten Jahren, dass wir 2023 wieder gemeinsam mit Ihnen den Weihnachtsbaum aufstellen und dabei köstlichen Glühwein trinken und einen kleinen Happen vom Grill zu uns nehmen. Die Kinder dürfen gerne ihre eigenen Sachen an den Baum hängen.

Spanferkel u. Schlachtessen

Frisch vom Schlachter unseres Vertrauens.

Gibt es etwas Köstlicheres, als das zarte Fleisch eines Spanferkels und weitere Leckereien einer Schlachtplatte? Der Fleischliebhaber wird begeistert sein und es genießen.

Um Voranmeldung wird gebeten.











Traditionelles Hochzeitsessen nach Schmitz'-Art am Tisch

Freunde der Schmitz'schen Küche kennen und lieben es. Mit dabei sind eine Hühner- oder Rindfleischsuppe, Rouladen, Braten, Schnitzel, frisches Gemüse, Salate und Nachtisch u.v.m.

Lassen Sie sich überraschen!

So., 03.12.2023

ab 12:00 Uhr

35,00€



Snirtjeessen

Der ostfriesische Klassiker am Tisch serviert. Einmal probiert und schon süchtig!

Snirtje-Braten mit Salzkartoffeln, Soße, Speckböhnchen, Rotkohl, Kürbis und eingelegten Gurken sowie ein leckerer Nachtisch.

Um Voranmeldung wird gebeten.

Fr., 08.12.2023

ab 19:00 Uhr

24,00€



Weihnachtsbuffet

Genießen Sie unser beliebtes Hochzeitsmenü zum Weihnachstfest.

Hühner- oder Rindfleischsuppe nach Art des Hauses, Rinderrouladen, Schweinebraten, Schnitzel und Schweinemedaillons sowie marktfrisches Gemüse und hausgemachte Salate. Dazu Salzkartoffeln und frische, selbstgemachte Rindersauce. Als Nachtisch gibt es Eis mit heißen Kirschen. - Einfach nur lecker! Di., 26.12.2023

ab 12:00 Uhr





Besuchen uns bald wieder Ihre Familie Schmitz

(Nele, Melanie, Lena und Stefan Schmitz)









Frühschoppen mit QuerBeat

Livemusik mit dem Aschendorfer Acoustic-Duo QuerBeat. Das verspricht einen Frühschoppen der besonderen Art. Genießen Sie eine tolle Atmosphäre, nutzen Sie unser Grillangebot und haben Sie Spaß hier bei Schmitz in Herbrum.

27.08.2023

11:00 bis 14:00 Uhr

Eintritt frei





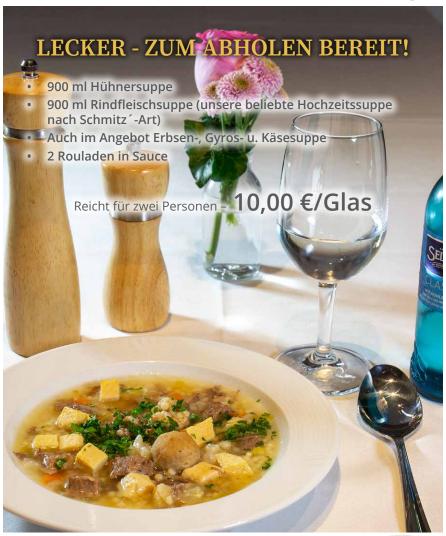








Nicht nur zu Weihnachten lecker, sondern immer verfügbar!



Tel. Bestellannahme während der Angebotszeiten täglich von 11:30 - 13:30 Uhr und 17:30 - 19:30 Uhr unter 04962 1296









Liebe Gäste,

auf vielfachen Wunsch bieten wir unser geschmackvolles Essen auch als Catering **Außer Haus** an.

Ab 10 bis max. 200 Portionen beliefern wir Sie mit leckeren Speisen. Wählen Sie Ihre Gänge zwischen folgenden Produkten:

	Personenzahl	>100	31-100	10-30
gs.	Kalte Platten	11,50 €	12,00 €	12,50 €
gs.	Kalte Platten mit Fisch	13,50 €	14,00€	14,50 €
gs.	Salate	3,50 €	4,00 €	4,50 €
gs.	Suppen	9,00€	9,50 €	10,00€
gs.	Eintöpfe	9,00 €	9,50 €	10,00€
gs.	Kartoffelgratin	5,00 €	5,50 €	6,00 €
gs.	Schnitzel mit Sauce	8,50 €	9,00€	9,50 €
Ş	Sauce	3,00 €	3,50 €	4,00 €
gs.	Schmitz' Herrencreme	2,50 €	3,00 €	3,50 €

Alle Speisen werden mit frischen Produkten hergestellt und haben den Kundentest in unserem Gasthof bereits bestanden.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Portion inkl. 7% ges. MwSt.

Geschirr und individuelle Wünsche auf Anfrage.







Reservieren Sie Ihre Familienfeier frühzeitig und sichern sich den Saal.



Wir freuen uns ebenso über Gruppen aus Firmen und Vereinen. Sprechen Sie uns an, wenn es einmal kurzfristig gehen muss.

Herzogstraße 101 26871 Papenburg/Herbrum www.gasthof-schmitz.de

0 49 62 / 12 96







Zum Beispiel bei Familienfeiern in unserem Saal mit Übernachtungen im Hotel.



Wir erfüllen Ihre individuellen Wünsche. Fragen Sie frühzeitig nach den gewünschten Zimmern, bevor sie belegt sind!

Herzogstraße 101 26871 Papenburg/Herbrum www.gasthof-schmitz.de

0 49 62 / 12 96





Und zum Dank schrieb das Team im Mai 2019:

Hallo Frau Schmitz, ich möchte mich hiermit auch im Namen der 13 Mädels noch einmal ganz herzlich bedanken, dass Sie uns trotz Verspätung bei der Anreise noch das Boßeln mit toller Begleitung durch "Berni" ermöglicht haben!!! Auch das Essen hat uns sehr gut geschmeckt. Viele Grüße aus Garbsen Birgit Ö.