



Gasthof & Hotel **SCHMITZ**

...gemütliche Gastlichkeit und gute Küche!



Angebote 2. Halbjahr 2024

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

2024

2. Halbjahr 2024

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 Snirtje 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

Fr., 19.07.2024

ab 19:00 Uhr

27,50 €

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.



Sa., 20.07.2024

ab 19:00 Uhr

22,00 €

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.



Fr., 26.07.2024

ab 19:00 Uhr

19,00 €

Schnitzel

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

ALL YOU CAN EAT!

Um Voranmeldung wird gebeten.





Schaschlik frisch vom Grill

NEU!

Unsere Grillfreunde werden es lieben. Schaschlik entwickelt auf dem Grill besondere Geschmacksaromen. Wir servieren den Schaschlik mit Beilage und wünschen guten Appetit! Um Voranmeldung wird gebeten.

Sa., 27.07.2024

ab 19:00 Uhr

19,00 €



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.

Sa., 03.08.2024

ab 19:00 Uhr

28,50 €



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.

Sa., 10.08.2024

ab 19:00 Uhr

27,50 €

So., 11.08.2024

11:00–14:00 Uhr

Eintritt frei

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., 18.08.2024

10:00 bis 13:00 Uhr

25,00 €

Frühstücksbuffet

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. Da wird jeder satt und zufrieden!

Um Voranmeldung wird gebeten.



Sa., 31.08.2024

ab 19:00 Uhr

22,00 €

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.



Gasthof & Hotel
SCHMITZ
...gemütliche Gastlichkeit und gute Küche!

So lecker ist unser Hähnchenangebot. Schon mal probiert?

Gasthof & Hotel
SCHMITZ
...gemütliche Gastlichkeit und gute Küche!



Ein gepflegtes Bier zur Entspannung und zum Genuss

Neben Fassbier bieten wir Ihnen unter anderem das leckere Benediktiner Bier an.

Sehr beliebt sind die Sorten Weissbier, Weissbier dunkel sowie Weissbier alkoholfrei.

Aber auch Benediktiner hell haben wir im Programm.

Zum Wohl!



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., 01.09.2024

ab 11:30 Uhr

39,00 €



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.

**Fr., 13.09.2024 +
Sa., 14.09.2024**

ab 19:00 Uhr

28,50 €



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., 20.09.2024

ab 19:00 Uhr

28,50 €

Sa., 21.09.2024

ab 19:00 Uhr

28,50 €

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., 22.09.2024

ab 12:00 Uhr

28,50 €

Grünkohlessen

Auch im September 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.



Fr., 27.09.2024

ab 19:00 Uhr

19,00 €

Schnitzel

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

ALL YOU CAN EAT!

Um Voranmeldung wird gebeten.





Wildessen

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

Um Voranmeldung wird gebeten.

Sa., 28.09.2024

ab 19:00 Uhr

43,00 €



Wildessen

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

Um Voranmeldung wird gebeten.

So., 29.09.2024

ab 11:30 Uhr

43,00 €



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.

Fr., 25.10.2024

ab 19:00 Uhr

28,50 €

Sa., 26.10.2024

ab 12:00 Uhr und
ab 18:00 Uhr

43,00 €

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.



So., 27.10.2024

10:00 bis 13:00 Uhr

25,00 €

Frühstücksbuffet

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. Da wird jeder satt und zufrieden!

Um Voranmeldung wird gebeten.



Fr., 01.11.2024

ab 19:00 Uhr

36,00 €

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.





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.

Sa., 02.11.2024

ab 12:00 Uhr und
ab 18:00 Uhr

43.00 €



Schnitzel

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

ALL YOU CAN EAT!

Um Voranmeldung wird gebeten.

So., 03.11.2024

ab 11:30 Uhr

19,00 €



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., 08.11.2024

ab 19:30 Uhr

Startgeld: 5,- €

Sa., 09.11.2024

ab 19:00 Uhr

28,50 €

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.



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.



So., 10.11.2024

ab 11:30 Uhr

43.00 €

Martinsgans

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





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.

Fr., 15.11.2024

ab 19:00 Uhr

28,50 €



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.

Sa., 16.11.2024

ab 19:00 Uhr

28,50 €



Weihnachtsbaumaufstellen

Wir hatten so viel Spaß in den letzten Jahren, dass wir 2024 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.

So., 24.11.2024

ab 17:00 Uhr

Eintritt frei

Fr., 29.11.2024

ab 19:00 Uhr

28,50 €

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., 30.11.2024

ab 19:00 Uhr

39,00 €

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., 01.12.2024

ab 11:30 Uhr

39,00 €

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!





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., 07.12.2024

ab 19:00 Uhr

28,50 €



Schaschlik frisch vom Grill

NEU!

Unsere Grillfreunde werden es lieben. Schaschlik entwickelt auf dem Grill besondere Geschmacksaromen. Wir servieren den Schaschlik mit Beilage und wünschen guten Appetit!

Um Voranmeldung wird gebeten.

So., 08.12.2024

ab 11:30 Uhr

19,00 €

So., 15.12.2024

ab 11:30 Uhr

15,00 €

Pulled Pork im Fladenbrot

Unsere leckere Alternative zu Döner und Pita. Selbst gemachtes Fladenbrot mit Pulled Pork und Salat sowie einer tollen Soße.

Genießen Sie das stundenlang gegarte und dadurch extrem zarte Fleisch. Alternativ auch mit Hähnchenfleisch als Pulled Chicken.



Di., 26.12.2024

ab 11:30 Uhr

39,00 €

Weihnachtsbuffet

Genießen Sie unser beliebtes Hochzeitsmenü zum Weihnachtsfest.

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





Grillen bei Schmitz

Hier macht die nächste Grillparty besonders viel Spaß. Einfach grillen lassen und genießen.

Wir reichen leckere Salate, Gemüse und vieles andere mehr sowie eine tolle Auswahl an Grillfleisch zum Sattessen.

Probieren Sie es mal aus. Einfach anmelden und schon kann es losgehen.





Besuchen uns bald wieder
Ihre Familie Schmitz

(Stefan, Lena, Nele und Melanie Schmitz)

Gasthof & Hotel
SCHMITZ
...gemütliche Gastlichkeit und gute Küche!





Erst Boßeln und Essen, dann Spaß mit QuerBeat

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

22.03.2025

ab 14:00 Uhr • 19:30 Uhr Musik

Menü: 28,50 €

Save the date!



Schnitzel und Schnauze!



Achtung Comedy

Hildegard Brömmelstrote

Genießen sie verschiedene Schnitzelvariationen
vom Buffet und riskieren sie mit Hildegard,
einen Angriff auf Ihre Lachmuskeln!

5. April 2025

inkl. Schnitzelbuffet und Comedy 39,90€

Gasthof und Hotel Schmitz

Tickets:

Gasthof und Hotel Schmitz, Herzogstr. 101, Papenburg, Tel. 04962 12 96



TICKETS 01806 - 570070 **eventim**

**Termin wird noch
bekannt gegeben**

Frühschoppen mit Leisure Time

Livemusik mit dem Papenburger Trio. Das verspricht einen Frühschoppen der besonderen Art. Genießen Sie eine tolle Atmosphäre mit Musik von Adele, Queen, T. Chapmann ..., nutzen Sie unser Grillangebot und haben Sie Spaß hier bei Schmitz in Herbrum.

Juni 2025

11:00 – 14:00 Uhr

Eintritt frei!

Paartherapie

Prophylaktisch auch für Singles!

Ganz ohne Couch!



Frech und unterhaltsam!

**Komödie mit einigen Zwischenfällen,
die auch tödlichen enden können.**

**Genießen Sie ein vorzügliches Menü
und lassen Sie sich amüsant über die verhängnisvollen
Folgen des Verliebens saugut unterhalten!**

18. Januar 2025

inkl. 3 Gänge und Paartherapie 64,90€

Tickets:

**Gasthof und Hotel Schmitz, Herzogstr. 101,
Papenburg, Tel. 04962 12 96**



TICKETS

01806 - 570070

eventim 

Gasthof & Hotel
SCHMITZ
...gewaltige Gastlichkeit und gute Küche!





Kalte Platten von Schmitz

Die sollten Sie
kennenlernen, bevor
Sie sich selber für die
nächste Veranstaltung in
die eigene Küche stellen.
Eine Voranmeldung ist
erforderlich.



Lieferservice

Gerne können Sie Ihre Speisen persönlich abholen. Wenn das nicht geht, bieten wir Ihnen die Lieferung an. Bitte achten Sie auf *Aktuelles* auf unserer Homepage.

Übrigens können Sie Speisen aus unserem kompletten Angebot wählen. Bei besonderen Wünschen stehen wir gerne zur Verfügung.

Rufen Sie uns an unter 04962 1296.

www.gasthof-schmitz.de

Gasthof & Hotel
SCHMITZ
...gemütliche Gastlichkeit und gute Küche!

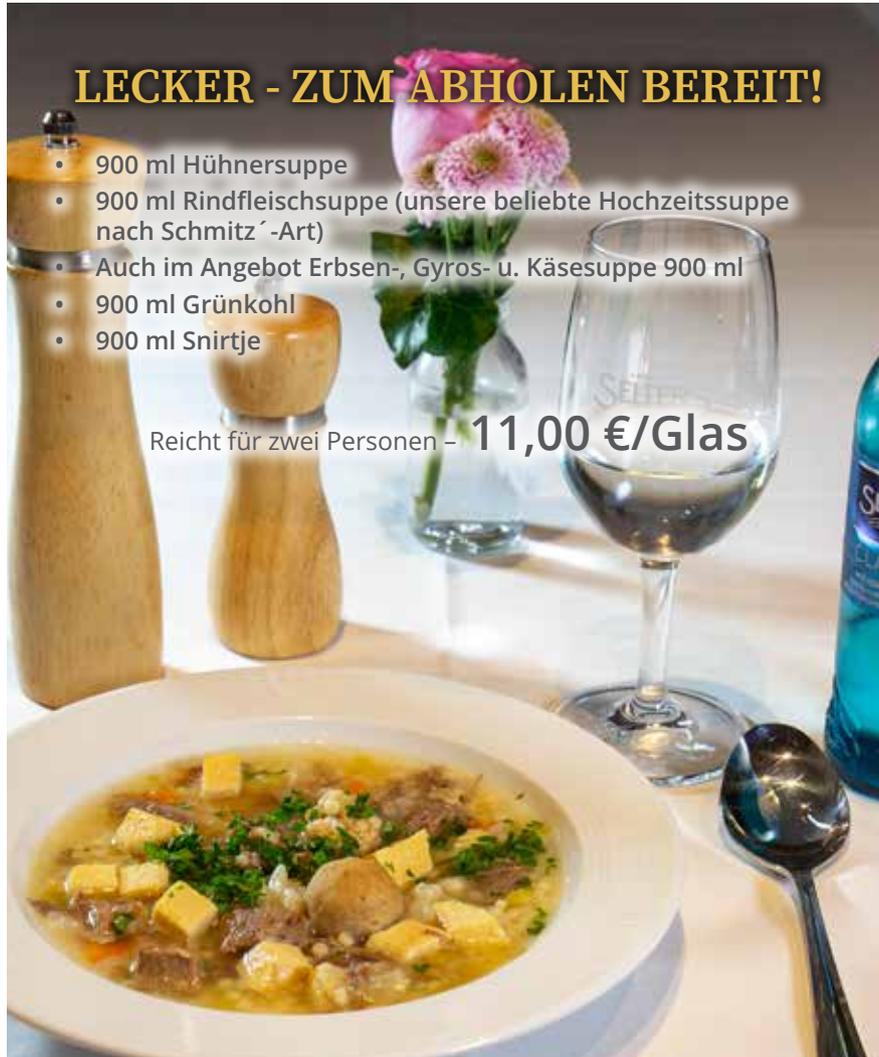


Nicht nur zu Weihnachten lecker, sondern immer verfügbar!

LECKER - ZUM ABHOLEN BEREIT!

- 900 ml Hühnersuppe
- 900 ml Rindfleischsuppe (unsere beliebte Hochzeitssuppe nach Schmitz´-Art)
- Auch im Angebot Erbsen-, Gyros- u. Käsesuppe 900 ml
- 900 ml Grünkohl
- 900 ml Snirtje

Reicht für zwei Personen – **11,00 €/Glas**



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



Gasthof & Hotel SCHMITZ

...gemütliche Gastlichkeit und gute Küche!



Catering
Spezial 2024

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
☞ Kalte Platten		13,50 €	14,00 €	14,50 €
☞ Kalte Platten mit Fisch		15,50 €	16,00 €	16,50 €
☞ Salate		4,50 €	5,00 €	5,50 €
☞ Suppen		10,00 €	10,50 €	11,00 €
☞ Eintöpfe		10,00 €	10,50 €	11,00 €
☞ Kartoffelgratin		6,00 €	6,50 €	7,00 €
☞ Schnitzel mit Sauce		9,50 €	10,00 €	10,50 €
☞ Sauce		4,00 €	4,50 €	5,00 €
☞ Schmitz' Herrencreme		3,50 €	4,00 €	4,50 €

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.

Das ganze Jahr über bereit für Ihre

Party / Feier



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

Moderne Zimmer und eine gemütliche Atmosphäre im
Hotel Gasthof



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!

Boßeltouren mit Schmitz machen so richtig Laune.
Hier Gäste aus dem Ruhrgebiet

