



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



Angebote 2. Halbjahr 2025

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

2025

2. Halbjahr 2025

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.

Unser Angebotskalender ist freibleibend. Sollte sich etwas ändern, erfahren Sie aktuelles immer 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

Sa., 19.07.2025

ab 19:00 Uhr

27,50 €

Grillabend

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.



So., 27.07.2025

ab 12:00 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.



Fr., 01.08.2025

ab 19:00 Uhr

27,50 €

Grillabend

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.



Vegetarischer Abend

Wählen Sie aus 3 Gerichten Ihre
Lieblingsspeise für unsere nächste
Speisekarte.



Sa., 02.08.2025

ab 19:00 Uhr

24,00 €

**Um Voranmeldung wird
gebeten.**

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.



So., 03.08.2025

ab 12:00 Uhr

27,50 €

Fr., 08.08.2025

ab 19:00 Uhr

19,00 €

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., 09.08.2025

ab 19:00 Uhr

27,50 €

Grillabend

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.



So., 10.08.2025

ab 12:00 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.





Flammkuchen Elsässer Art

Unser neuestes Angebot wird klassisch mit Schinkenwürfeln, Frühlingszwiebeln und Kräuterschmand gemacht. Alternativ bieten wir auch eine Version mit Kräuterfrischkäse, Cherrytomaten, Basilikum und Rucola an. Dazu bietet sich ein erlesener Wein oder ein erfrischendes, gezaptes Bier an.

Fr., 15.08.2025

ab 19:00 Uhr

15,00 €

bitte 2-3 Tg. vorher
anmelden



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.

Sa., 16.08.2025

ab 19:00 Uhr

15,00 €

bitte 2-3 Tg. vorher
anmelden



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., 17.08.2025

11:00–14:00 Uhr

Eintritt frei

Fr., 22.08.2025

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.



Sa., 23.08.2025

ab 19:00 Uhr

27,50 €

Grillabend

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.



So., 24.08.2025

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.



Einladung zur Whisky- Verkostung

Habt Ihr Lust, die Vielfalt der schottischen Malt-Whiskys kennenzulernen?

Dann lade ich euch herzlich zu einem gemütlichen **Whisky-Tasting für Einsteiger** mit dem Whisky-Experten Lars Wegener ein! Was erwartet euch?

- Eine Einführung in die Grundlagen des Whiskys: Herkunft, Herstellung und Sorten
- Eine Verkostung von fünf ausgewählten Whiskys aus verschiedenen Regionen Schottlands
- Tipps zur richtigen Verkostung (*kein Vorwissen nötig!*)
- Kalte Platten gegen den Hunger und als perfekte Grundlage

An diesem Abend werden Whiskys unter dem Motto „**Der Einsteiger**“ verkostet.

Das Tasting richtet sich an interessierte Einsteiger, die mehr über die Vielfalt der schottischen Malt-Whiskys erfahren möchten.

Ich freue mich auf einen genussvollen Abend mit euch!

Fr., 12.09.2025

ab 19:00 Uhr

50,00 €/Person



Fr., 19.09.2025+
Sa., 20.09.2025

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.



So., 21.09.2025

ab 12:00 Uhr

41,50 €

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., 28.09.2025

ab 12:00 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.

So., 05.10.2025

ab 12:00 Uhr

19,00 €



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, Mettwurstchen, Kohlpinkel, durchwachsenem Speck und Bratkartoffeln sowie einen leckeren Nachtisch.

Um Voranmeldung wird gebeten.

Fr., 10.10.2025

ab 19:00 Uhr

28,50 €

Fr., 10.10.2025

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.



Sa., 11.10.2025

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., 11.10.2025

ab 19:00 Uhr

11,00 €

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.

Sa., 25.10.2025

ab 19:00 Uhr

28,50 €



Wildessen

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

Um Voranmeldung wird gebeten.

So., 26.10.2025

ab 12:00 Uhr

43,00 €



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.

Sa., 01.11.2025

ab 19:00 Uhr

22,00 €

Sa., 01.11.2025

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.



So., 02.11.2025

ab 12:00 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.



Sa., 08.11.2025

ab 19:00 Uhr

15,00 €

bitte 2-3 Tg. vorher
anmelden

Flammkuchen Elsässer Art

Unser neuestes Angebot wird klassisch mit Schinkenwürfeln, Frühlingszwiebeln und Kräuterschmand gemacht. Alternativ bieten wir auch eine Version mit Kräuterfrischkäse, Cherrytomaten, Basilikum und Rucola an. Dazu bietet sich ein erlesener Wein oder ein erfrischendes, gezaptes Bier an.





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 Gänseuppe. Den krönenden Abschluss bildet ein leckerer Nachtisch.

So., 09.11.2025

ab 12:00 Uhr

43.00 €



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.

Fr., 14.11.2025

ab 19:00 Uhr

15,00 €

bitte 2-3 Tg. vorher
anmelden



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.

Fr., 14.11.2025

ab 19:00 Uhr

19,00 €

Sa., 15.11.2025

ab 19:00 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., 16.11.2025

ab 12:00 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.



Fr., 21.11.2025

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.





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., 22.11.2025

ab 19:00 Uhr

19,00 €



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.

So., 23.11.2025

ab 12:00 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.

So., 23.11.2025

ab 12:00 Uhr

28,50 €

So., 23.11.2025

ab 17:00 Uhr

Eintritt frei

Weihnachtsbaumaufstellen

Wir hatten so viel Spaß in den letzten Jahren, dass wir 2025 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.



Fr., 05.12.2025

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., 06.12.2025

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.





Traditionelles Hochzeitessen 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., 07.12.2025

ab 12:00 Uhr

41,50 €



Vegetarischer Abend

Wählen Sie aus 3 Gerichten Ihre
Lieblingsspeise für unsere nächste
Speisekarte.

Fr., 12.12.2025

ab 19:00 Uhr

24,00 €

**Um Voranmeldung wird
gebeten.**

Di., 26.12.2025

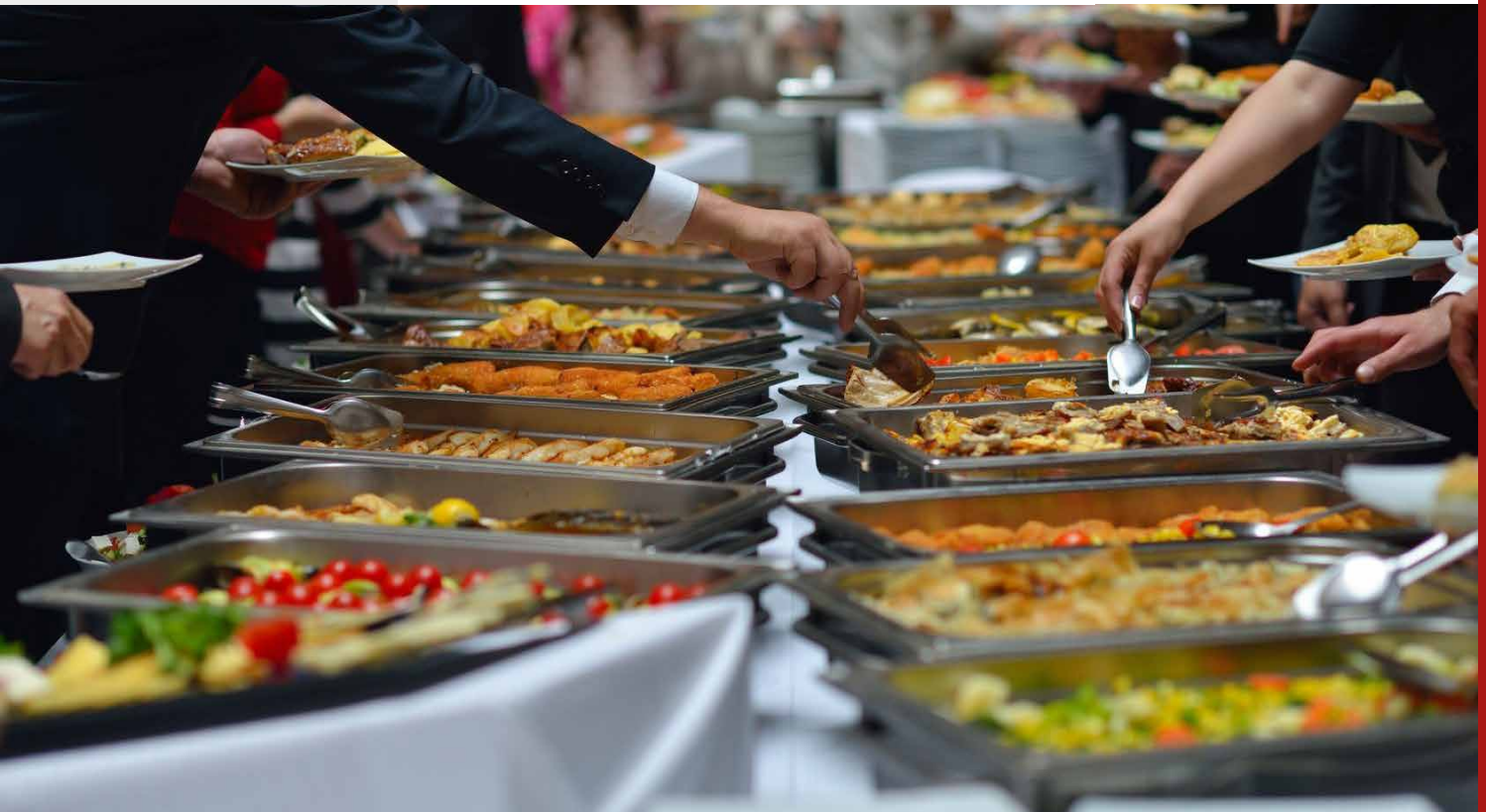
ab 12:00 Uhr

41,50 €

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!**



SCHNITZEL & SCHNAUZE



Als Luigi und Ewald

mit

Stephan Rodefeld

28.03.2026

19.00Uhr



Comedy
&
Schnitzel

Ticket
44,90€

Tickets bei uns und Eventim

Gasthof & Hotel
Schmitz

www.gasthof-schmitz.de



**Herzogstr. 101
Papenburg**

☎ 0 49 62 12 96



TICKETS 01806 - 570070 **eventim**

(0,22 €/min inkl. MwSt aus allen Netzen)

Stefan Rodefeld ist ein erfahrener Entertainer und Comedian mit einer ca. 40jährigen Bühnenerfahrung.

Zu Beginn werden Sie mit einer locker, flockigen Eingangsanimation durch den italienischen Oberkellner Luigi begrüßt und den Gästen wird das erste Lächeln auf die Gesichter gezaubert. Niveauvoll, witzig, improvisationsfreudig und voll des von uns so geliebten mediterranen Lebensgefühls. Das ist Luigi.

Anschließend taucht Ewald im charmanten Trainingsanzug mit einem Alphorn im Gepäck auf.

Er spinnt eine absurd verrückte Geschichte rund um die Tradition des Alphorns und läuft unter Mitwirkung des Publikums, zu komödiantischer Höchstleistung auf.

Sie werden ohne die Möglichkeit zur Gegenwehr in den unaufhaltsamen Strudel des Lachens gezogen.



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!



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.



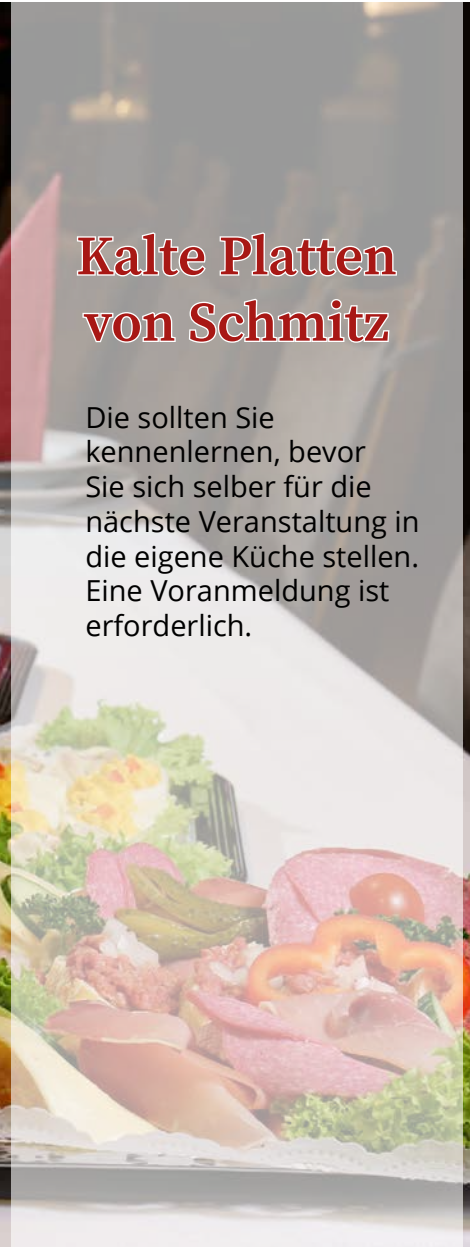


Besuchen Sie uns bald wieder
Ihre Familie Schmitz

(Stefan, Lena, Nele und Melanie Schmitz)

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.





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.

14.03.2026

ab 14:00 Uhr • 19:30 Uhr Musik

Menü: 28,50 €

Save the date!



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!

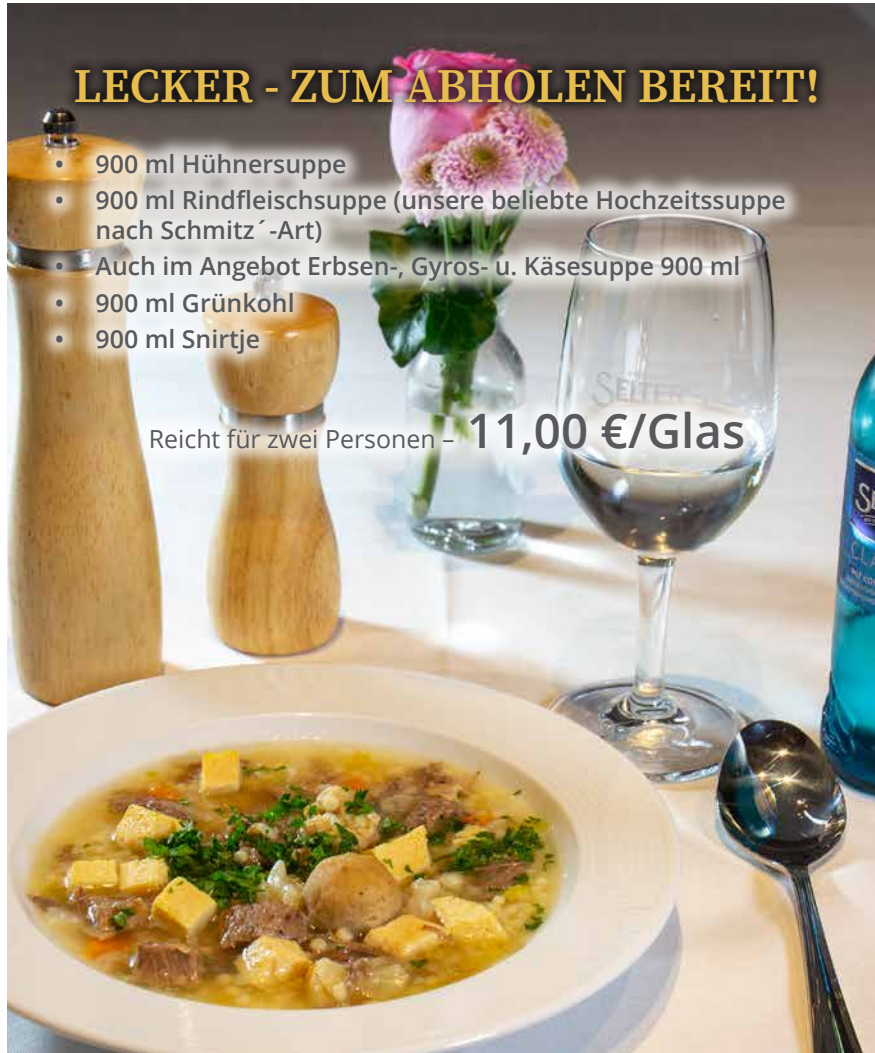


Nicht nur zu Weihnachten lecker, sondern immer verfügbar!

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 2025**



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	14,00 €	14,50 €	15,00 €
☞ Kalte Platten mit Fisch	16,00 €	16,50 €	17,00 €
☞ 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 der WC (Weiber-Club) Boßeln**



Und zum Dank schrieb das Team
im Mai 2019:

*Hallo Frau Schmitz,
ich möchte mich hiermit auch im
Namen der 13 Mädels noch ein-
mal 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.*