



Sander Str. 105 in 33106 Paderborn  
Tel. 05254/933778 FAX. 05254/933782  
[www.alt-engingermuehle.de](http://www.alt-engingermuehle.de)  
e-mail: [info@alt-engingermuehle.de](mailto:info@alt-engingermuehle.de)

## Menü- und Buffetvorschläge 2023

Für Ihre Familien- oder Betriebsfeier,  
Geschäftsessen oder Treffen mit Freunden und Bekannten  
finden Sie in unserem Lokal den passenden Rahmen.

Schön, dass Sie uns bei der Planung Ihrer Feierlichkeit berücksichtigen.  
Damit Sie sich einen ersten Eindruck über unsere kulinarischen  
Möglichkeiten verschaffen, haben wir auf den folgenden Seiten  
einige Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt.  
Selbstverständlich unterbreiten wir Ihnen auch einen  
auf Ihre Veranstaltung und Geschmack zugeschnittenen Vorschlag.

Vereinbaren Sie doch einfach einen Termin für ein persönliches Gespräch.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Familie Wahden



### Unsere Öffnungszeiten mit warmer Küche:

Dienstag - Freitag: 15 - 23 Uhr (im Winter ab 17 Uhr)

Samstag: 12 - 23 Uhr

Sonntag: 11 - 21.30 Uhr (im Winter bis 15 Uhr)  
(Küchenschluss jeweils um 21 Uhr)

Montag Ruhetag

(für Feierlichkeiten ab 20 Personen gelten gesonderte Öffnungszeiten)

# Mühlen-Buffet

## zum Empfang:

Flammkuchen-Auswahl mit:  
vegetarischem Flammkuchen, Elsässer Flammkuchen  
und Bayrischem Flammkuchen

## Am Buffet:

### Vorspeisen:

Westfälische Kartoffelsuppe mit Speck und Sellerie  
Salatbuffet mit zwei Dressings und verschiedenen Toppings  
Steinofenbaguette mit Kräuterbutter und Dip  
Gratinierter Ziegenfrischkäse  
Hausgebeizter Lachs und Krabbencocktail  
Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

\*\*\*

### Hauptgerichte:

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen  
mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce  
Kartoffel-Karottenpuffer mit Kräuterschmand  
Gemüseauswahl  
gebratene Drillinge und Krokettten

\*\*\*

### Dessert:

Himbeer-Schmandcreme mit Baiser  
Apfelkuchen im Glas

49 € pro Person

## Hochzeitsbuffet

### Am Tisch serviert:

„Hochzeitssuppe“  
Rinderkraftbrühe mit Markklöbchen, Eierstich,  
Gemüsewürfeln und Nudeln

### Am Büffet:

#### Vorspeisen:

Fischplatte: geräucherter und hausgebeizter Fisch, Fischpralinen,  
Honig-Senf-Sauce, Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne  
Vegetarische Platte: verschiedene Käsesorten, Gemüsesticks  
und Blätterteiggebäck

Fleischplatte: Roastbeef mit Remouladensauce,  
Schweinemedaillons mit Feigen, Salami- und Schinkenauswahl  
verschieden belegte Häppchen  
Steinofenbaguette mit Butter

\*\*\*

#### Hauptgerichte:

Kalbsbraten mit Apfel-Calvadossauce  
Maishähnchenbrust „Suprême“ mit getrüffelter Portweinsauce  
Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce,  
geschmorten Kirschtomaten und Zitrone  
Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

#### Dessert:

Grießflammerie mit weißer Schokolade und Rotweinkirschen  
Eisauflauf „Stephanie“

59 € pro Person

## Frühstücksbuffet bzw. Brunch

### Frühstücksbuffet:

Frische Brötchen und verschiedene Brotsorten  
verschiedene hausgemachte Marmeladen, Honig und Nutella  
verschiedene Cornflakes und Müsli  
hausgemachtes Bircher Müsli  
Quark, Joghurt und frischer Obstsalat  
Räucherlachs und Forellenfilets  
Aufschnitt und Hausmacher Wurst  
roher und gekochter Schinken  
verschiedene Hart- und Weichkäse  
Tomate mit Mozzarella  
Melone mit Schinken  
gekochte Eier und Rührei  
gebratene Würstchen und Speck  
Bohnen in Tomatensauce  
Kaffee, Tee und heiße Schokolade  
Orangen- und Multivitaminsaft

\*\*\*

### Erweiterung zum Brunch:

Tagessuppe

\*\*\*

Gemischter Salat mit Croûtons

\*\*\*

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Hähnchenbrust, Parmesan und Rucola

\*\*\*

Vanillecreme mit Beerenragout

Frühstücksbuffet: 21 € pro Person

Kompletter Brunch: 36 € pro Person

## Menüvorschläge 2023

### Klassik-Menü

Bunter Salat mit Sprossen und Croûtons

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Markklöben, Eierstich und Nudeln

\*\*\*

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen  
mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce

Saisonales Marktgemüse

Bratkartoffeln und Kroketten

\*\*\*

Apfelschmandkuchen im Glas

39 € pro Person als Vier-Gang-Menü

36 € pro Person als Drei-Gang-Menü mit Suppe

### Frühlings-Menü

Spargelsalat mit Avocado und Kirschtomaten

\*\*\*

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Lammrücken mit Rosmarinsauce

Schweinemedaillons im Speckmantel mit Cognacrahmsauce

gegrilltes Frühlingsgemüse mit Karotten, Lauch, Radieschen,

Champignons und Zuckerschoten

gebratene Drillinge, Spätzle

\*\*\*

Joghurtmousse mit frischem Erdbeer-Rhabarberragout

45 € pro Person als Vier-Gang-Menü

39 € pro Person als Drei-Gang-Menü mit Suppe

## Sommer-Menü

Gebeizter Lachs mit Limettenschmand, Mango und Salat

\*\*\*

Klare Tomatenkraftbrühe mit Grießklöschen

\*\*\*

Kalbs - Saltimbocca mit Salbei und Schinken

Hähnchenbrust in Zitronenbutter gebraten

Mediterranes Gemüse

Gnocchi und Kartoffelspannen

\*\*\*

Panna Cotta mit Maracuja-Granité

41 € pro Person als Vier-Gang-Menü

36 € pro Person als Drei-Gang-Menü mit Suppe

## Herbst-Menü

Rote Bete Carpaccio mit Haselnuss und Hirtenkäse

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Öl und Kernen

\*\*\*

im Ganzen gebratenes Rumpsteak und in Rotwein geschmorte Bäckchen

mit Speckbohnen und Champignons,

Kartoffelgratin und Mandelkeroketten

\*\*\*

Zwetschgencreumble mit Vanilleeis

46 € pro Person als Vier-Gang-Menü

41 € pro Person als Drei-Gang-Menü mit Suppe

## Winter-Menü

Feldsalat mit Speck, Croûtons und Granatapfelkernen

\*\*\*

Maronencremesuppe mit Apfelchutney

\*\*\*

Entenbrust mit Orangensauce und Bratapfel,

Kartoffelklöße und Rotkohl

\*\*\*

Grand Marnierparfait mit Himbeersauce und Zitrusfrüchten

47 € pro Person als Vier-Gang-Menü

44 € pro Person als Drei-Gang-Menü mit Suppe

## Empfang/Fingerfood:

Flammkuchenempfang mit vegetarischem Flammkuchen,  
Elsässer Flammkuchen,  
Bayrischem Flammkuchen und/oder Räucherlachsflammkuchen  
Abrechnung nach Verbrauch

canapés belegt mit:  
Räucherlachs, Roastbeef, Schinken, Putenbrust,  
Schnittkäse, Frischkäse und Brie  
3,-/ Stück

## Fingerfood:

Datteln und Aprikosen im Speckmantel, Honigmelone mit Schinken  
Räucherlachs im Crêpesmantel auf Pumpernickeltaler  
Käse-Obstspießchen  
Mini-Mozzarellaspießchen mit Cocktailltomaten  
Zwiebelküchlein vom Blech,  
Kleine Frikadellen, Mini-Schnitzelchen mit Zitrone garniert  
3,-/ Stück

## Kaffee und Kuchen bei Veranstaltungen:

Torten und Kuchen aus eigener Herstellung  
28,- bis 42,-/ ganzer Kuchen/Torte  
11,-/ Liter Kaffee in der Thermoskanne

Sie bringen Ihren Kuchen selber mit: 9,50 € pro Person  
für Kaffee, Tee, Schokolade, Geschirrbenutzung und Service  
(nur in Verbindung mit Mittag- oder Abendessen möglich)

Bei Hochzeiten berechnen wir für die mitgebrachte Hochzeitstorte  
ein Tellergeld in Höhe von 1,-/ pro Person  
für Service, Geschirr und Kühlung.

## Getränkepauschale:

### „All inklusive Getränkepauschale“

Beginn: 18 Uhr, Dauer: 8 Stunden

Die Pauschale beinhaltet:

Prosecco, Weiß- und Rotwein (Hausmarken)

Detmolder Pils oder Paulaner Helles, Paulaner Weißbier,

alkoholfreies Bier/Weißbier

Gerolsteiner Mineralwasser, Softdrinks

Kaffee, Espresso, Tee

2 Standardspirituosen wie z. B.: Ramazzotti, Malteser, Obstler

2 Longdrinks wie z. B.: Havana Club/Cola, Wodka/Lemon

Preis pro Person: 49,- Euro

Kinderregelung:

Kinder ab 4 bis einschließlich 10 Jahren: 11 Euro pro Kind

Kinder u. Jugendliche von 11 bis einschl. 17 Jahren: 21 Euro pro Person

## Leckereien um Mitternacht:

Käseauswahl mit Früchten, Baguette, Brot und Butter 3,- p. P.

Currywurst und Käsewürfel mit Brot und Butter 3,- p. P.

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden und Brot 2,- p. P.

## Wichtig zu wissen:

Für eine Beratung und Menüabsprache nehmen wir uns gerne Zeit für Sie.

Bitte vereinbaren Sie dafür unbedingt einen Termin.

In den genannten Preisen sind Tischdecken, Servietten, Kerzen,  
Menükarten und kleine Blumenväschen enthalten.

(bei eigener Dekoration erfolgt keine Gutschrift oder Verrechnung)

Kinder bis einschl. 3 Jahren sind frei.

Kinder ab 4 Jahren bis einschließlich 10 Jahren zahlen den halben Preis.

Bei Kaffeegedecken werden Kinder ab 4 Jahren voll berechnet.

Den Service unserer Mitarbeiter haben wir bis längstens 2.00 Uhr mit in die Preise einkalkuliert. Anschließend erheben wir pro angefangene Stunde einen Servicezuschlag in Höhe von 90,-- Euro.

Eine Änderung der bestellten Personenzahl ist bis 2 Tage vor Veranstaltung möglich.  
Ansonsten wird die bestellte Personenzahl in Rechnung gestellt.

Sollten mehr Personen an der Veranstaltung teilnehmen, wird die tatsächliche Personenzahl berechnet.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

