

Menü- und Buffetvorschläge 2024

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 Warden



Unsere Öffnungszeiten mit warmer Küche:

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

Sonntag: 11 - 21.30 Uhr (im Winter 11 - 14 & 17 - 21.30 Uhr)

(Küchenschluss jeweils um 21 Uhr)

Montag Ruhetag (für Hotelgäste nach Vereinbarung)

(für Feierlichkeiten ab 20 Personen gelten gesonderte Öffnungszeiten)

M ü h l e n - B u f e t

zum Empfang:

Flammkuchen-Auswahl mit:
vegetarischem Flammkuchen, Elsässer Flammkuchen,
Räucherlachsflammkuchen
und/oder Bayrischer 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 Krabbenscocktail
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 Kroketten

Dessert:

Himbeer-Schmandcreme im Glas
Apfelstrudel mit Vanillesauce

55 € pro Person

Grill - Buffet

Am Büffet:

Vorspeisen:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat

Bunter Linsensalat

Kirschtomaten-Mozzarella mit Pesto

Gemischter Sommersalat

Baguetteauswahl mit Kräuterbutter und Aioli

Hauptgerichte:

Rindersteaks, Schweinenacken und Hähnchenspieße
in verschiedenen Marinaden

Lachspäckchen mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern
im Ofen gebackener Hirtenkäse mit Knoblauch,
Tomaten, Paprika und Zucchini

Mini-Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark

Pommes Frites

verschiedene Dips und Saucen

Dessert:

Joghurtmousse mit Erdbeerragout

Himbeer-Küchlein

44 € pro Person

Hochzeitsbuffet

Am Tisch serviert:

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, 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, Salamí- und Schinkenauswahl
verschieden belegte Häppchen
Steinofenbaguette mit Butter

Hauptgerichte:

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

Dessert:

Erdbeertiramisu
Panna Cotta mit Mango

66 € 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 Multivitaminensaft

Erweiterung zum Brunch:

Tagessuppe

Gemischter Salat mit Croûtons

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Hähnchenbrust, Parmesan und Rucola

Vanillecreme mit Beerenragout

Frühstücksbuffet: 24 € pro Person

Kompletter Brunch: 40 € pro Person

Menüvorschläge 2024

Klassik-Menü

Bunter Salat mit Sprossen und Croûtons

Rinderkraftbrühe mit Markklößen, Eierstich und Nudeln

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

Saisonales Marktgemüse

Bratkartoffeln und Kroketten

Käsekuchen im Glas mit Himbeersorbet und Karamellsauce

45 € pro Person als Vier-Gang-Menü

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

Frühlings-Menü

Spargelsalat mit Avocado und Kirschtomaten

Spargelcremesuppe

Lammrücken mit Rosmarinsauce

Schweinemedallions im Speckmantel mit Cognacrahmsauce
gegrilltes Frühlingsgemüse mit Karotten, Lauch, Radieschen,

Champignons und Zuckerschoten

gebratene Drillinge, Spätzle

Joghurtmousse mit frischem Erdbeer-Rhabarberragout

52 € pro Person als Vier-Gang-Menü

45 € pro Person als Drei-Gang-Menü mit Suppe

Sommer-Menü

Gebeizter Lachs mit Limettenschmand, Mango und Salat

Klare Tomatenkraftbrühe mit Griebklöschen

Kalbs - Saltimbocca mit Salbei und Schinken

Hähnchenbrust in Zitronenbutter gebraten

Mediterranes Gemüse

Gnocchi und Kartoffelspalten

Panna Cotta aus weißer Schokolade und Buttermilch

mit Blaubeersalat und Joghurteis

46 € pro Person als Vier-Gang-Menü

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

Herbst-Menü

Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Kernen und Hirtenkäse

Kürbiscremesuppe mit Öl und Kernen

Rindermedaillons und in Rotwein geschmortes Bäckchenragout

mit Speckbohnen und Champignons,

Kartoffelgratin und Mandelkroketten

Zwetschgenrumble mit Vanilleeis

52 € pro Person als Vier-Gang-Menü

46 € pro Person als Drei-Gang-Menü mit Suppe

Winter-Menü

Feldsalat mit Speck, Croûtons und Granatapfelkernen

Maronencremesuppe mit Apfelchutney

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce und Bratapfel,

Kartoffelklöße und Rotkohl

Winterliches Birnen-Tiramisu mit Eis

54 € pro Person als Vier-Gang-Menü

49 € 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
ab 3,50 / Stück

Fingerfood:

Datteln und Aprikosen im Speckmantel, Honigmelone mit Schinken
Räucherlachs im Crêpessmantel auf Pumpnickeltaler
Käse-Obstspießchen
Mini-Mozzarellaspießchen mit Cocktailtomaten
Zwiebelküchlein vom Blech,
Kleine Frikadellen, Mini-Schnitzelchen mit Zitrone garniert
ab 3,50 / Stück

Kaffee und Kuchen bei Veranstaltungen:

Torten und Kuchen aus eigener Herstellung
35,-- bis 49,-- / ganzer Kuchen/Torte
13,50 / Liter Kaffee in der Thermoskanne

Sie bringen Ihren Kuchen selber mit: 12,-- € 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 1,50 pro Person
für Service, Geschirr und Kühlung.

Getränkepauschale:

„All Inklusiv 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

Bad Meinberger 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: 52,-- Euro

Kinderregelung:

Kinder ab 4 bis einschließlich 10 Jahren: 15 Euro pro Kind

Kinder u. Jugendliche von 11 bis einschl. 17 Jahren: 26 Euro pro Person

Leckereien um Mitternacht:

Käseauswahl mit Früchten, Baguette, Brot und Butter 4,50 p. P.

Currywurst und Käsewürfel mit Brot und Butter 4,50 p. P.

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden und Brot 3,50 p. P.

Wichtig zu wissen:

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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.

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

(bei eigener Dekoration erfolgt keine Gutschrift oder Verrechnung)

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 100,-- 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.

Stornobedingungen:

Die gebuchte Veranstaltung kann bis 1 Monat vor Veranstaltungstermin kostenfrei storniert werden. Im Zeitraum bis 1 Monat vor Veranstaltungstermin berechnen wir 25,00 € pro gemeldeter Person. Im Zeitraum innerhalb 1 Woche bis zum Veranstaltungstermin berechnen wir 50,00 € pro gemeldeter Person.

Für eine Beratung und Menüabsprache nehmen wir uns gerne Zeit für Sie.
Bitte vereinbaren Sie dafür unbedingt einen Termin.

