



Sander Str. 105 in 33106 Paderborn
Tel. 05254/933778 Fax. 05254/933782
www.alt-engingermuehle.de
e-mail: info@alt-engingermuehle.de

Menü- und Buffetvorschläge 2017

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
zusammen gestellt. 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.
Monika und Markus Wahlen



Unsere Öffnungszeiten mit warmer Küche:

Montag – Freitag: 15.00 – 22.00 Uhr (im Winter ab 17.00 Uhr)

Samstag: 11.30 – 22.00 Uhr

Sonntag: 9.00 – 11.30 Uhr Frühstücksbuffet
ab 12.00 Uhr durchgehend Küche bis 22.00 Uhr

Kein Ruhetag

(für Feierlichkeiten gelten gesonderte Öffnungszeiten)



Mühlen- Buffet

zum Empfang:

Flammkuchen-Auswahl mit:
„Mühlen-Flammkuchen“, Elsässer Flammkuchen
und Bayrischer Flammkuchen

Am Tisch serviert:

Weiße Tomatencremesuppe

Am Buffet:

Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet,
Krabbencocktail und Heringssalat
Kalte Platte mit Mini-Schnitzelchen und -Frikadellen,
Spargel- und Roastbeefröllchen

Blatt- und Rohkostsalate mit zwei Dressings

Hauptgerichte:

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Pute
mit Sauce Béarnaise und Pilzrahmsauce
Dreierlei Fisch mit Dijon-Senfsauce und Röstzwiebeln
Gemüseauswahl

Schwenkkartoffeln, Kroketten und Reis

Dessert:

Dessertauswahl mit Mousse,
Parfait und anderen Leckereien

Käsebrett

Baguette und Kräuterquark

39 € pro Person



Westfalen trifft Bayern

Am Tisch serviert:

Fleischbrühe mit Speckknödel und Gemüsestreifen

Am Buffet:

Vorspeisen:

Dreierlei von Räucherfischen mit Meerrettichsahne

Westfälischer Knochenschinken und Mettendchen

Kleine Schnitzelchen mit Zitrone, Schinkenröllchen mit Spargel

Kartoffelsalat, Krautsalat, Bayrischer Wurstsalat,

Allgäuer Herbstsalat mit Apfelstücken, Nüssen, Bergkäse und Zwiebeln

Großer Brotkorb mit ofenfrischer Brezn,

Bauernbrot, Butter und Schmalz

Hauptgerichte:

Ofenfrischer Schweinsbraten mit würziger Dunkelbiersauce

Geschnetzeltes aus der Rehkeule mit Kirschen

Gratinierte Saiblingsfilets mit Dill-Orangen-Hollandaise

Gemüseauswahl

Semmelknödel und Spätzle

Dessert:

Westfälische Herrencreme

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Käsebrett mit hausgemachten Obatzda

34 € pro Person



Italienisches Buffet

Am Tisch serviert:

Broccolicremesuppe mit frittierten Rucola

Am Büffet:

Vorspeisen:

Antipastiauswahl mit Zucchini, Paprika,
Pilzen und Auberginen
eingelegter Hirtenkäse, Oliven und Peperoni
Mozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
Parmaschinken mit Melone
Vitello Tonnato - Zartes Kalbfleisch
mit Thunfischcreme, Rucola und Parmesan

Blatt- und Rohkostsalate mit zwei Dressings

Ciabatta und Baguette mit Kräuterbutter,
Tomaten- und Olivenpesto

Hauptgerichte:

Kalbsbraten mit Waldpilzrahmsauce
Filet vom Rotbarsch mit Spinat in der Folie gegart
in einem Sud aus Schalotten, Knoblauch, Schmand,
Zitrone und Pinienkernen
Spinatknödel auf Tomaten-Oliven-Ragout
Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle

Dessert:

Panna Cotta
Tiramisu
Espressoparfait

39 € pro Person



Grill - Buffet

Am Büffet:

Vorspeisen:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat

Bauernsalat mit Hirtenkäse

Mozzarella mit Strauchtomaten und Pesto

Bunter Salat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Mais und Paprika

dazu Oliven, Peperoni und Thunfisch

Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

Verschiedene Baguette und Ciabatta

mit Butter, Kräuterbutter und Aioli

Hauptgerichte:

Steaks von Rind, Schwein und Pute in verschiedenen Marinaden

Filets von der Dorade und Scampi-Spieße

Hirtenkäse mit Knoblauch, Tomaten und Zucchini

Halloumi-Grillkäse

Bunte Gemüsepfanne

Mini-Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark

Pommes Frites

verschiedene Dips und Saucen

Dessert:

im Glas:

Landjoghurt mit verschiedenen Fruchtpurees

Rote Grütze mit Vanillesauce

39 € pro Person



Hochzeitsreise

Am Tisch serviert:

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich,
Gemüsestreifen und Nudeln

Am Büffet:

Vorspeisen:

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen,
Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
Mozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
Gefüllte Schinken- und Roastbeefröllchen
Schinkenauswahl mit Honigmelone und Beeren
Datteln und Aprikosen im Speckmantel

Blatt- und Rohkostsalate mit zwei Dressings

Baguette und Ciabatta
mit Kräuterbutter und Kräuterquark

Hauptgerichte:

Schweinemedallions mit Pfeffersauce
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise
Lachsfilet mit Meerrettichkruste an Zitronenbutter
Gemüseauswahl

Schwenkkartoffeln, Spätzle und Reis

Dessert:

Karamellisierte Früchte mit Eisauswahl
Mousse von weißer und brauner Schokolade

45 € pro Person



Party-Buffet

Am Büffet:

Vorspeisen:

Spargelröllchen, gefüllte Eier,
Krabbencocktail, Rollmops und Brathering,
Heringssalat mit Roter Bete
Mett- und Käseigel

Geflügelsalat, Teufelsalat,
Nudelsalat und Kartoffelsalat
Paprikasalat mit Gurke, Schafskäse und Oliven

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Hauptgerichte:

Kleine Putenschnitzel mit Champignon- und Paprikasauce
Ofenfrischer Backschinken mit Honigkruste
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Kartoffelgratin und Kroketten

Dessert im Glas:

Weiß- und Rotweincreme
Eierlikörcreme mit Schokoladensauce

32 € pro Person



Brunch

Zur Frühstückszeit:

Frische Brötchen und verschiedene Brotsorten
verschiedene Marmeladen, Honig und Nutella
Cornflakes und Müsli
Quark, Joghurt und frischer Obstsalat
Räucherlachs und Forellenfilet
Aufschnitt, Blut- und Leberwurst, Sülze,
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 Schokolade
Orangensaft

zur Mittagszeit:

Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Rinderbraten mit Burgundersauce und Spätzle
Gemüseauflauf mit Paprika, Möhren,
Zucchini und Süßkartoffeln

vanilleeis mit heißen Kirschen

26 € pro Person

Menüvorschläge 2017

Menü 1

Karamellisierter Ziegenkäse mit Feldsalat und Honig-Dressing

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen

Schweinemedaillons im Speckmantel mit Preiselbeer-Rahmsauce

Geschnetzeltes von der Putenbrust „Züricher Art“

mit Champignons und Zwiebeln

Gemüseauswahl

Schwenkartoffeln und Rösti

Westfälische Herrencreme mit Kirschen

31 € pro Person

Menü 2

Salat Caprese mit Mozzarella,
hausgemachten Basilikumpesto und gebratenen Speckchips

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Pute

mit Sauce Béarnaise und Pilzrahmsauce

Gemüseauswahl

Bratkartoffeln und Kroketten

Dessertteller „Mühle“

mit Parfait, Mousse und anderen Leckereien

32,-- € pro Person

Menü 3

Antipasti mit mariniertem Gemüse, Oliven und Hirtenkäse

Kartoffel-Rucola-Suppe mit Kartoffelchips

Dreierlei Fisch mit Dijon-Senfsauce,

Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Linsen-Curry mit Mangold, Ananas, Minze-Dip und Halloumi-Grillkäse

Schoko-Pfannkuchlein mit Vanilleeiscreme und Früchten

32,-- € pro Person

Menü 4

„Mühlen-Tapas“

Flammkuchenecken, Aprikosen und Datteln im Speckmantel,
Auberginen-Schafskäse-Spießchen, Hähnchenspieße „Teriyaki“
und Kartoffelecken mit verschiedenen Dips

Fruchtige Tomatensuppe mit Pinienkernen und Milchschaum

Hähnchenbrust mit Pilzrisotto

Geschmorte Lammkeule auf tomatisierten Ratatouille

Rosmarinkartoffeln

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung und Tomatensauce

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

35,--€ pro Person

Menü 5

Bunter Salat mit Joghurtdressing, Croûtons und Sprossen

Erbenscremesuppe mit gerösteten Speckstreifen und Wasabiniüssen

Kleine Wiener Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren

Rinderbraten in Burgundersauce

Gemüseauswahl

Petersilienkartoffeln und Spätzle

Birne Helene

35 € pro Person

Menü 6

Vitello Tonnato -

Zartes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Rucola und Parmesan

Zander und Garnele auf Safran-Sektrisotto

Hirschrücken „Baden-Baden“

mit Wacholderrahmsauce und gefüllter Birne mit Preiselbeeren

Gemüseauswahl und Spätzle

Vanille-Crème-Brûlée mit Kirschrägout

49 € pro Person

Empfang/Fingerfood:

Unsere Empfehlung:

„lauwarme Pizza-Schnecken“

mit Schinken, Salami, Tomate-Mozzarella oder Thunfisch

2,50 € / Stück

Verschieden belegte Canapes und Sandwiches

Backpflaumen und Aprikosen im Speckmantel, Honigmelone mit Knochenschinken

Räucherlachs im Crêpesmantel auf Pumpernickeltaler

Käse-Obstspießchen

Mini-Mozzarellaspießchen mit Cocktailtomaten

Zwiebelküchlein vom Blech, Mini-Pizza, Tortilla-Würfel,

Kleine Frikadellen, Mini-Schnitzelchen mit Zitrone garniert

2,50 € / Stück

Kaffee und Kuchen bei Veranstaltungen:

Torten und Kuchen aus eigener Herstellung

25,-- bis 39,-- € / ganzer Kuchen/Torte

9,80 € / Liter Kaffee

Sie bringen Ihren Kuchen selber mit: 8,50 € pro Person
für Kaffee, Tee, Schokolade, Geschirrbenutzung und Service
(nur in Verbindung mit Mittag- oder Abendessen möglich)

Getränkepauschale:

Sie möchten gerne ein Angebot inklusive der Getränke buchen?

Entscheiden Sie sich für eines unserer Menüs oder Buffets

und erweitern Sie dieses um:

„All inklusive Getränkepauschale“

Beginn: 18.00/19.00 Uhr, Dauer: 8 Stunden

Die Pauschale beinhaltet:

Sekt, Weiß- und Rotwein (Hausmarken)

Rheder Pils, 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: 39,-- Euro

Leckereien um Mitternacht:

Große Käseauswahl mit Früchten,
Baguette, Brot und Butter
oder
Currywurst und Käsewürfel mit Brot und Butter
2,50 Euro pro Person

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 Blumenväsen enthalten.
(bei eigener Dekoration erfolgt keine Gutschrift oder Verrechnung)

Suppe und Hauptgang werden in Terrinen bzw. auf Platten serviert.
Vorspeise (außer Menü 4) und Dessert werden als Tellergericht serviert.

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 60,-- Euro.

Eine Änderung der bestellten Personenzahl ist bis 1 Tag vor Veranstaltung möglich.
Ansonsten wird die bestellte Personenzahl in Rechnung gestellt.

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

