



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 2020

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:

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:

Kraftbrühe vom Kikok-Hähnchen
mit Pfannkuchenstreifen

Am Buffet:

Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet,
Pfeffermakrelen und Matjesfilet
Kalte Platte mit Mini-Schnitzelchen und -Frikadellen,
Spargel- und Roastbeefröllchen

Salatbuffet

Baguetteauswahl mit Kräuterquark,
Kräuterbutter und Butter

Hauptgerichte:

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

Filets von der Regenbogenforelle
mit Pumpernickelkruste und Weißweinsauce

Gemüseauswahl

Gebratene Drillinge und Nudeln

Dessert:

Westfälische Herrencreme mit Kirschen

Gebackene Apfelfringe mit Vanillesauce

42 € pro Person



Mediterranes Buffet

Am Tisch serviert:

Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“

Am Büffet:

Vorspeisen:

Spanische Tapas:

Serranoschinken mit gegrillter Wassermelone
Manchego-Käse, Oliven und getrocknete Tomaten
In Sherry eingelegte Champignons
Datteln und Aprikosen im Speckmantel
Hackbällchen in Tomatensauce, Tortilla

Salatbuffet

Baguetteauswahl mit Olivenöl,
Tomaten- und Olivenpesto

Hauptgerichte:

Souvlaki-Spieße vom Schwein
mit Tzaitziki und Rosmarinkartoffeln
Gegrillte Filets von der Dorade mit Tomatenreis
Gnocchifanne mit Kirschtomaten,
Pesto, Parmesan und Rucola

Dessert:

Griechischer Joghurt
mit Lavendel, Honig und Nüssen
Crema Catalana

39 € pro Person



Sommer - Buffet

Am Büffet:

Vorspeisen:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat
Schwarzer Linsensalat
Kirschtomaten-Mozzarella mit Pesto
Salatbuffet mit Oliven, Hirtenkäse und Thunfisch

Baguetteauswahl mit Kräuterbutter und Aioli

Hauptgerichte:

Rindersteaks, Schweinenacken und Kikok-Hähnchenkeulen
in verschiedenen Marinaden

Lachspäckchen mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern

Scampi-Spieße

Im Ofen gebackener Hirtenkäse mit Knoblauch,

Tomaten, Paprika und Zucchini

Halloumi-Grillkäse

Mini-Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark

Pommes Frites

verschiedene Dips und Saucen

Dessert:

Joghurt-Limetten-Mousse mit Erdbeeren

Salat von frischen Früchten

mit Minze

42 € pro Person



Hochzeitsbuffet

Am Tisch serviert:

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

Am Büffet:

Vorspeisen:

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen,
Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
Krabbensalat mit frischer Ananas und Cocktailsauce
Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto
Zartes Roastbeef mit Remouladensauce
Schinkenauswahl mit Melone

Salatbuffet

Baguetteauswahl
mit Butter und Kräuterquark

Hauptgerichte:

Schweinemedaillons mit Preiselbeerkruste und Rahmsauce
Kalbsbraten mit Thymiansauce
Gebratenes Lachsfilet mit Zitrone und Kirschtomaten
Marktgemüse
Schwenkkartoffeln und Spätzle

Dessert:

Mousse au chocolat
Himbeer-Panna Cotta mit Vanillesauce

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

Baguetteauswahl
mit Butter und Kräuterquark

Hauptgerichte:

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

Dessert im Glas:

Griepudding mit Himbeersauce
Schokoladenpudding mit Sahne

32 € pro Person



Brunch

Zur Frühstückszeit:

Frische Brötchen und verschiedene Brotsorten
verschiedene Marmeladen, Honig und Nutella
verschiedene Cornflakes und Müsli
Quark, Joghurt und frischer Obstsalat
Räucherlachs und Forellenfilet
Aufschnitt, Hausmacher Wurst, 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
Orangen- und Multivitaminensaft

zur Mittagszeit:

Tagessuppe

Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette

Rinderbraten mit Rotweinsauce und Kartoffelgratin

oder

Chili con Carne mit Tortillachips und Sour Cream

Rote Grütze mit Vanillesauce

29 € pro Person



Menüvorschläge 2020

Klassik-Menü

Bunter Salat mit Kräutervinaigrette,
Sprossen und Croûtons

Rinderkraftbrühe mit Markklößen, Eierstich und Nudeln

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

Saisonales Marktgemüse

Bratkartoffeln und Kroketten

Apfelschmandkuchen im Glas

34 € pro Person

Frühlings-Menü

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Wildkräutersalat
und mariniertem grünen Spargel

Gebratenes Lachsforellenfilet auf cremigen Erbsenrisotto
mit Limettenschaum

Geschmorter Lammbraten

Schweinemedaillons mit Kräuterkruste und Cognacrahmsauce

Karotten-Frühlingsgemüse

Gebratene Drillinge

Biskuit-vanillerolle mit exotischen Früchten und Mangosorbet

37 € pro Person als Vier-Gang-Menü

31 € pro Person als Drei-Gang-Menü ohne Fisch

Sommer-Menü

Gebeizter Lachs mit Limettenschmand, Mango und Salat

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumflädle

Gebratene Kikok-Maishähnchenbrust mit Rotweinjus

Schweinerückensteak in Zitronenbutter gebraten

Gegrilltes Sommergemüse

Süßkartoffelpüree

Joghurtmousse mit frischem Erdbeer-Rhabarberragout

35 € pro Person

Herbst-Menü

Matjestatar mit Schmand, Gurke, Radieschen und Pumpernickel

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

Im Ganzen gebratenes Roastbeef

und in Rotwein geschmorte Bäckchen

mit hausgemachten Butterspätzle und Knollengemüse aus dem Ofen

Schoko-Nuss-Brownie mit Birnenkompott und Vanilleeis

36 € pro Person

Winter-Menü

Waldorfsalat mit Apfel, Sellerie und gerösteten Walnüssen

Petersilienwurzelcremesuppe mit Quittenchutney

Geschmorter Hirschbraten und

gebratene Wildschweinmedaillons mit Preiselbeersauce

Rahmwirsing und Krokette

Winterliche Gewürz-Mousse-Schnitte mit Punschpflaumen und Haselnusseis

36 € pro Person

Empfang/Fingerfood:

Flammkuchenempfang mit „Mühlen-Flammkuchen“, Elsässer Flammkuchen
Bayrischer Flammkuchen und/oder Räucherlachsflammkuchen

Abrechnung nach Verbrauch

Canapés belegt mit:

Räucherlachs, Roastbeef, Schinken, Putenbrust,
Schnittkäse, Frischkäse und Brie

2,50 € / Stück

Fingerfood:

Datteln und Aprikosen im Speckmantel, Honigmelone mit Schinken

Räucherlachs im Crêpesmantel auf Pumpernickeltaler

Käse-Obstspießchen

Mini-Mozzarellaspießchen mit Cocktailtomaten

Zwiebelküchlein vom Blech,

Kleine Frikadellen, Mini-Schnitzelchen mit Zitrone garniert

2,80 € / Stück

Kaffee und Kuchen bei Veranstaltungen:

Torten und Kuchen aus eigener Herstellung

28,-- bis 39,-- € / 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,-- Euro pro Person für Service, Geschirr und Kühlung.

Getränkepauschale:

„All Inklusiv Getränkepauschale“

Beginn: 18.00 Uhr, Dauer: 8 Stunden

Die Pauschale beinhaltet:

Sekt, Weiß- und Rotwein (Hausmarken)

Detmolder 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: 42,-- Euro

Kinderregelung:

Kinder ab 4 bis einschließlich 10 Jahren: 7,50 Euro pro Kind

Kinder und Jugendliche von 11 bis einschließlich 17 Jahren: 15,00 Euro pro Person

Leckereien um Mitternacht:

Käseauswahl mit Früchten, Baguette, Brot und Butter	3,-- p. P.
Currywurst und Käsewürfel mit Brot und Butter	2,50 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 Blumenväsen 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 60,-- 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.

