

Menü- und Buffetvorschläge 2022

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 – Freitag: 15 – 23 Uhr (im Winter ab 17 Uhr)

Samstag: 12 – 23 Uhr

Sonntag: 11 – 23 Uhr (im Winter bis 15 Uhr)

(Küchenschluss jeweils um 21 Uhr)

Montag Ruhetag

(für Feierlichkeiten ab 20 Personen gelten gesonderte Öffnungszeiten)

M ü h l e n - B u f f e t

zum Empfang:

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

Am Tisch serviert:

Rinderkraftbrühe mit kleinen Ravioli und Gemüsewürfeln

Am Buffet:

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

Salatbuffet mit zwei Dressings

Baguetteauswahl mit Kräuterquark, Kräuterbutter und Butter

Hauptgerichte:

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

Lachsfilet mit Meerrettichkruste und Weißweinsauce

Gemüseauswahl

Gebratene Drillinge und Zitronenreis

Dessert:

Schokoladenmousse mit Himbeersauce

Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce

45 € pro Person

Mediterranes Buffet

Am Tisch serviert:

Tomaten-Orangensuppe mit Hirtenkäse und Pinienkernen

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 mit zwei Dressings

Baguetteauswahl mit Olivenöl, Tomaten- und Olivenpesto

Hauptgerichte:

Kleine Kalbssteaks mit Zitronenbutter
und Rosmarinkartoffeln
Gegrillte Filets von der Dorade mit Tomatenreis
Gnocchipfanne mit Kirschtomaten, Pesto, Parmesan und Rucola

Dessert:

Griechischer Joghurt
mit Lavendel, Honig und Nüssen
Ananas-Polenta-Kuchen

42 € pro Person

Grill - Buffet

Am Büffet:

Vorspeisen:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat
Schwarzer Linsensalat
Kirschtomaten-Mozzarella mit Pesto
Gemischter Sommersalat

Baguetteauswahl mit Kräuterbutter und Aioli

Hauptgerichte:

Rindersteaks, Schweinenacken und Hähnchenkeulen
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

39 € pro Person

Hochzeitsbuffet

Am Tisch serviert:

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich,
Gemüsewürfeln 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 mit zwei Dressings

Baguetteauswahl mit Butter und Kräuterquark

Hauptgerichte:

Schweinemedallions mit Preiselbeerkruste und Rahmsauce
Maishähnchenbrust mit Thymiansauce
Gebratenes Lachsfilet mit gegrillter Zitrone
Marketgemüse
Schwenkkartoffeln und Spätzle

Dessert:

Weißes Mousse au chocolat
Himbeer-Panna Cotta mit frischen Früchten

47 € 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

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:

Griebspudding mit Himbeersauce
Schokoladenpudding mit Sahne

32 € pro Person

Brunch

Zur Frühstückszeit:

Frische Brötchen und verschiedene Brotsorten
verschiedene hausgemachte Marmeladen, Honig und Nutella
verschiedene Cornflakes und 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

zur Mittagszeit:

Tagessuppe

Gemischter Salat mit Croûtons

Rinderbraten mit Rotweinsauce und Kartoffelgratin

oder

Paprikagulasch mit Nudeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

32 € pro Person

Menüvorschläge 2022

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

Apfelschmandkuchen im Glas

36 € pro Person

Frühlings-Menü

Tomatencarpaccio mit Hirtenkäse, Avocadocreme und Rucola

Gebratenes Lachsforellenfilet auf cremigen Erbsenrisotto
mit Limettenschaum

Geschmorter Kalbsbraten

Schweinemedallions mit Kräuterkeruste und Cognacrahmsauce

gegrilltes Frühlingsgemüse mit Karotten, Lauch, Radieschen,

Champignons und Zuckerschoten

Gebratene Drillinge

Joghurtmousse mit frischem Erdbeer-Rhabarberagout

39,50 € pro Person als Vier-Gang-Menü

33,50 € pro Person als Drei-Gang-Menü ohne Fisch

Sommer-Menü

Gebeizter Lachs mit Limettenschmand, Mango und Salat

Melonenkaltschale mit Minze

Gebratene Maishähnchenbrust mit Rotweinjus
Schweinerückensteak in Zitronenbutter gebraten

Gegrilltes Sommergemüse

Süßkartoffelpüree und Kartoffelspalten

Buttermilch-Panna Cotta mit Sorbet und frischen Beeren

37 € pro Person

Herbst-Menü

Matjestatar mit Schmand, Gurke, Radieschen und Pumpernickel

Selleriecremesuppe mit gerösteten Haselnüssen

Im Ganzen gebratenes Roastbeef und in Rotwein geschmorte Bäckchen
mit hausgemachten Butterspätzle und Kürbis aus dem Ofen

Krokantparfait mit Birnenkompott und Karamellsauce

38 € pro Person

Winter-Menü

Waldorfsalat mit Apfel, Sellerie und gerösteten Walnüssen

Wildkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln

Sauerbraten aus der Wildschweinkeule und
gebratene Perlhuhnbrust mit Preiselbeersauce

Rahmwirsing und Kroketten

Schoko-Chili-Mousse mit geschmorter Ananas

38 € pro Person

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 Crêpsemantel auf Pumpernickeltaler
Käse-Obstspießchen
Mini-Mozzarellaspießchen mit Cocktailtomaten
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 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,-- pro Person
für Service, Geschirr und Kühlung.

Getränkepauschale:

„All Inklusiv Getränkepauschale“

Beginn: 18 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: 48,-- Euro

Kinderregelung:

Kinder ab 4 bis einschließlich 10 Jahren: 9 Euro pro Kind

Kinder u. Jugendliche von 11 bis einschl. 17 Jahren: 19 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 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 80,-- 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.

