

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 Warden



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)

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 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 Kroketten

Dessert:

Himbeer-Schmandcreme mit Baiser
Apfelkuchen im Glas

49 € 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, Salami- 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:

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 Multivitaminensaft

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 Markklößen, 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

Schweinemedallions 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 Kartoffelspalten

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 Mandelkroketten

Zwetschgen crumble 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 Crêpsemantel auf Pumpnickeltaler
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 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 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

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 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 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.

