

Weihnachtszeit

in der Alt-Enginger Mühle



Alle Jahre wieder ...
die Zeit der Weihnachtsfeiern rückt immer näher –
wir haben noch Termine frei !!

In unserem Haus finden Sie die passenden Räumlichkeiten.
Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier in gemütlicher und uriger Atmosphäre
in der stimmungsvoll dekorierten Mühle.

Ob à-la-carte, einheitliches Menü für Gruppen ab 10 Personen
oder mit Buffet und Getränkepauschale als geschlossene Gesellschaft
ab 80 - 100 Personen.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung!

Außerdem:

Glühweinhütte im Paulanergarten in der Adventszeit
Weihnachtsmarkt im Paulanergarten am 30.11. und 1.12.2024

Unsere Öffnungszeiten an Weihnachten und zum Jahreswechsel:

23. und 24. 12. 2024 geschlossen

1. + 2. Feiertag: 11.30 - 14 Uhr (Küchenschluss um 13.30 Uhr)
 17.30 - 21 Uhr (Küchenschluss um 19.30 Uhr)

27. + 28.12.2024: 17 – 23 Uhr (Küchenschluss um 21 Uhr)

29.12.2024: 12 – 21.30 Uhr (Küchenschluss um 21 Uhr)

Silvester: 18 – 22 Uhr (Küchenschluss um 19.30 Uhr)

01. und 02.01.2025 sowie 06. und 07.01.2025 geschlossen.

An Weihnachten und Silvester bieten wir ausschließlich Menüs an.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung.



Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

Nur als einheitliches Menü für die komplette Gesellschaft (ab 10 Personen).
Entscheiden Sie sich für Menü 1, 2 ODER 3. Der Hauptgang wird auf Platten serviert.

Menü 1 – 46,-- Euro pro Person

Marinierter Feldsalat mit Speck und Croûtons

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Essigurken

Schweinemedallions im Speckmantel

Rotkohl, Kartoffelklöße und Butterknöpfe

Crème Brûlée mit Kirschen

Menü 2 – 41,-- Euro pro Person

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gegrillte Medallions von Rind, Schwein und Hähnchen

mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce

Winterliche Gemüseauswahl

Bratkartoffeln und Mandelkroketten

Bratpfelragout mit Marzipan, Nüssen, Rum-Rosinen,

Vanilleschmand und Zimteis

Menü 3 – 46,-- Euro pro Person

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce und Reibekuchen

Kleine Kalbsschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren

Geschmortes Hirschragout mit Burgundersauce

winterliche Gemüseauswahl

Petersilienkartoffeln und Spätzle

Pflaumencrumble mit Vanilleeis

Weihnachtsfeier 2024 als Geschlossene Gesellschaft

- ⇒ 80 – 100 Personen
- ⇒ Uhrzeit: nach Vereinbarung
- ⇒ Glühweinpfang im Biergarten: Preis pro Person: 6,-- Euro
- ⇒ Preis für das Essen: s. Vorschläge
- ⇒ Getränkepauschale: 41,-- Euro pro Person
Die Pauschale beinhaltet (für die Dauer von 6 Stunden):
Detmolder Pils oder Paulaner Münchner Hell und Weißbier – beides auch alkoholfrei,
Weiß- und Rotwein, Prosecco, Softdrinks, Bad Meinberger Mineralwasser, 2 Spirituosen
(z. B. Obstler, Ramazzotti), 2 Longdrinks (z. B. Havana/Cola und Gin/Tonic),
Kaffee, Espresso
alternativ: Getränkeabrechnung nach Verbrauch
- ⇒ 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.
- ⇒ 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.

Weihnachtliches Buffet Nr. 1 / 39,-- Euro pro Person

Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs und Forellenfilet, dazu Meerrettichsahne

Feldsalat mit Granatapfelkernen und Speck

Rote Bete-Apfelsalat mit Hirtenkäse

Kürbiscremesuppe

Wildrahmgulasch mit Wacholder und Preiselbeeren

Ofenfrischer Weihnachtsschinken mit Dunkelbiersauce

winterliche Gemüseauswahl

Spätzle und Kartoffelgratin

Baguette mit Butter und Kräuterquark

Winterliche Gewürz-Panna Cotta mit Kirschen

Weihnachtliches Buffet Nr. 2 / 45,-- Euro pro Person

Rotkohlsalat mit Orange und geräucherter Entenbrust

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit eingelegtem Kürbis

Datteln und Aprikosen im Speckmantel

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Zweierlei vom Kikok-Hähnchen mit gebratener Brust und Keule

Lachsfilet mit Meerrettichkruste und Zitrusauce

Vanille-Möhren und Rahmwirsing

Schupfnudeln und Mandelkroketten

Baguette mit Butter und Kräuterquark

Weihnachtlicher Bratapfel mit Vanillesauce



29.11. – 21.12.2024

immer FREITAGS und SAMSTAGS

von 18 – 20 Uhr

und nach Vereinbarung (ab 10 Personen)

**Glühweinhütte
im Paulanergarten**

mit leckerem Glühwein

und Geschenkideen aus der „Mühlen-Küche“

als Einstimmung für Ihren Restaurantbesuch

oder Weihnachtsfeier

oder als

Zwischenstopp auf dem Abendspaziergang