

### Menü- und Buffetvorschläge 2025

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 - Samstag: 15 - 23 Uhr (im Winter ab 17 Uhr)

Sonntag: 11.30 - 21.30 Uhr (im Winter 11.30 - 14.30 & 17 - 21.30 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 e t

## Am Tisch serviert:

Pastinakencremesuppe mit Haselnusspesto

## Am Buffet:

### Vorspeisen:

Salatbuffet mit zwei Dressings und verschiedenen Toppings  
Steinofenbaguette mit Kräuterbutter und Dip  
Gratinierter Ziegenfrischkäse  
Hausgebeizter Lachs und Krabbencocktail  
Mini-Schnitzelchen, Mini-Frikadellen,  
Spargel- und Roastbeefröllchen

\*\*\*

### Hauptgerichte:

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen  
mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce  
Gebratenes Rotbarschfilet mit Pommery-Senfsauce  
Gemüseauswahl  
Kleine Kartoffeln in der Schale und Kroketten

\*\*\*

### Dessert:

Waffelbuffet mit verschiedenen Toppings,  
heißen Kirschen,  
Beerenragout, Schokoladensauce  
und Eisauswahl

59 € pro Person

## Grill - Buffet

### Vorspeisen:

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

\*\*\*

Baguetteauswahl mit Kräuterbutter und Aioli

\*\*\*

### Hauptgerichte:

Steaks von Rind und Hähnchen  
in verschiedenen Marinaden  
Frische Grillwürstchen  
Scampispieße  
Grillkäse  
Gemüsepfanne mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Hirtenkäse  
kleine Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark  
Pommes Frites  
verschiedene Dips und Saucen

\*\*\*

### Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladen-Brownies

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, Salamí- und Schinkenauswahl  
verschieden belegte Häppchen  
Steinofenbaguette mit Butter

\*\*\*

### Hauptgerichte:

Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Zwiebeln,  
Senf und Essiggurken

Schweinemedaillons mit Calvadosauce

Gebratener Wolfsbarsch mit Weißweinsauce

Gemüseauswahl

Kartoffelgratin und Gnocchi

\*\*\*

### Dessert:

Erdbeertiramisu

Panna Cotta mit Mango

69 € 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  
Kaffee, Tee und Kakao  
Orangen- und Multivitaminensaft

\*\*\*

### Erweiterung zum Brunch:

Tagessuppe

\*\*\*

Gemischter Salat mit Croûtons

\*\*\*

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust  
mit Champignons, Kirschtomaten und Lauch  
Kroketten und Butterknöpfe

\*\*\*

Vanillecreme mit Beerenragout

Frühstücksbuffet: 24 € pro Person

Kompletter Brunch: 40 € pro Person

# Menüvorschläge 2025

## Klassik-Menü

Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen, Honig-Senfsoße und Salatbeilage

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Markklößen, Eierstich und Nudeln

\*\*\*

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen

mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce

Saisonales Marktgemüse

Bratkartoffeln und Kroketten

\*\*\*

Vanille-Quarkcreme mit Himbeeren, Baiser und Schokoladeneis

47 € pro Person als Vier-Gang-Menü

41 € pro Person als Drei-Gang-Menü

## Frühlings-Menü

Tomaten-Hirtenkäsesalat mit grünem Spargel und Pinienkernen

\*\*\*

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kräuterrahmsauce

Schweinemedallions mit Pfeffersauce

gegrilltes Frühlingsgemüse mit Karotten, Lauch, Radieschen,

Champignons und Zuckerschoten

Kleine Kartoffeln in der Schale, Butterknöpfe

\*\*\*

Joghurtmousse mit frischem Erdbeer-Rhabarberragout

52 € pro Person als Vier-Gang-Menü

46 € pro Person als Drei-Gang-Menü

## Sommer-Menü

Sommersalat mit Scampispiß

\*\*\*

Karotten-Ingwersüppchen mit gerösteten Erdnüssen

\*\*\*

Kalbs - Saltimbocca mit Salbei und Schinken

Hähnchenbrust in Zitronenbutter gebraten

Mediterranes Gemüse

Gnocchi und Kartoffelspalten

\*\*\*

Panna Cotta aus weißer Schokolade und Buttermilch

mit Blaubeersalat und Joghurteis

48 € pro Person als Vier-Gang-Menü

42 € pro Person als Drei-Gang-Menü

## Herbst-Menü

Karamellisiertes Ziegenfrischkäsetörtchen mit Aprikosensenf und Rotweibirne

\*\*\*

Kartoffelsüppchen mit knusprigem Speck

\*\*\*

Susländer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce

Maishähnchenbrust mit getrüffelter Portweinsauce

Gemüseauswahl, Kartoffelgratin und Krokette

\*\*\*

Haselnussparfait mit Gewürzbirnenragout und Karamellsauce

48 € pro Person als Vier-Gang-Menü

42 € pro Person als Drei-Gang-Menü

## Winter-Menü

Feldsalat mit Speck, Croûtons und Granatapfelkernen

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Öl und Kernen

\*\*\*

Das Beste von der Gans mit Brust und Keule

Orangensauce, Bratapfel, Kartoffelklöße und Rotkohl

\*\*\*

Baileys-Creme mit Schokolade, Kaffee-Crumble und Walnusseis

58 € pro Person als Vier-Gang-Menü

52 € pro Person als Drei-Gang-Menü

## 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  
ab 4,-- / Stück

### Fingerfood:

Datteln und Aprikosen im Speckmantel, Honigmelone mit Schinken  
Räucherlachs im Crêpesmantel auf Pumpnickeltaler  
Käse-Obstspießchen  
Mini-Mozzarellaspießchen mit Cocktailtomaten  
Zwiebelküchlein vom Blech,  
Kleine Frikadellen, Mini-Schnitzelchen mit Zitrone garniert  
ab 4,-- / Stück

## Kaffee und Kuchen bei Veranstaltungen:

Torten und Kuchen aus eigener Herstellung  
36,-- bis 49,-- / ganzer Kuchen/Torte  
14,-- / Liter Kaffee in der Thermoskanne

Sie bringen Ihren Kuchen selber mit: 12,50 € 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 2,-- 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

Bad Meinberger 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: 55,-- Euro

Kinderregelung:

Kinder ab 4 bis einschließlich 10 Jahren: 15 Euro pro Kind

Kinder u. Jugendliche von 11 bis einschl. 17 Jahren: 26 Euro pro Person

## Leckereien um Mitternacht:

Käseauswahl mit Früchten, Baguette, Brot und Butter 5,-- p. P.

Currywurst und Käsewürfel mit Brot und Butter 5,-- p. P.

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden und Brot 4,-- p. P.

## Wichtig zu wissen:

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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.

In den genannten Preisen sind Tischdecken, Servietten, Kerzen,  
Menükarten und kleine Blumenväsen enthalten.

(bei eigener Dekoration erfolgt keine Gutschrift oder Verrechnung)

Für eine geschlossene Gesellschaft  
sind mindestens 80 Personen (Vollzahler) erforderlich.  
Bei weniger Personen berechnen wir  
60 Euro pro fehlender Person.

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.

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.

#### Stornobedingungen:

Die gebuchte Veranstaltung kann bis 1 Monat vor  
Veranstaltungstermin kostenfrei storniert werden.  
Im Zeitraum bis 1 Monat vor Veranstaltungstermin  
berechnen wir 30,-- € pro gemeldeter Person.  
Im Zeitraum innerhalb 1 Woche  
bis zum Veranstaltungstermin  
berechnen wir 60,-- € pro gemeldeter Person.

Für eine Beratung und Menüabsprache nehmen wir uns gerne Zeit für Sie.  
Bitte vereinbaren Sie dafür unbedingt einen Termin.

