

# 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 in kleiner Runde, mit einem einheitlichen Menü als Gruppe  
ab 20 Personen oder mit Buffet und Getränkepauschale  
als geschlossene Gesellschaft ab 80 - 100 Personen.  
Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung!

### Außerdem:

Glühweinempfang im Paulanergarten -buchbar ab 20 Personen-  
Weihnachtsmarkt im Paulanergarten am 29. und 30.11.2025

### Unsere Öffnungszeiten an Weihnachten und zum Jahreswechsel:

Heiligabend, 24. 12.2025 geschlossen

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

27.12.2025: 17 – 23 Uhr (Küchenschluss um 21 Uhr)

28.12.2025: 11.30 – 21.30 Uhr (Küchenschluss um 21 Uhr)

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

01. und 02.01.2026 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 20 Personen).  
Entscheiden Sie sich für Menü 1, 2 ODER 3. Der Hauptgang wird auf Platten serviert.

### Menü 1

Karamellisiertes Ziegenfrischkäsetörtchen mit Johannisbeerchutney und Feldsalat

\*\*\*

Selleriecremesuppe mit Vanille und Apfel-Walnuss-Topping

\*\*\*

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Essiggurken

Schweinemedallions im Speckmantel

Rotkohl, Kartoffelklöße und Butterknöpfe

\*\*\*

Bratpfelragout mit Marzipan, Nüssen, Rum-Rosinen, Vanilleschmand und Zimteis

49 Euro pro Person als Viergang-Menü/ 43 Euro als Dreigang-Menü

### Menü 2

Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen, Honig-Senfsauce und Salatbeilage

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

Gegrillte Medallions von Rind, Schwein und Hähnchen

mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce

Winterliche Gemüseauswahl

Bratkartoffeln und Mandelkroketten

\*\*\*

Haselnussparfait mit Gewürzbirnenragout und Karamellsauce

47 € pro Person als Vier-Gang-Menü/41 € pro Person als Drei-Gang-Menü

### Menü 3

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

## Weihnachtsfeier 2025 als Geschlossene Gesellschaft

- 80 – 100 Personen  
Bei weniger Personen berechnen wir 60 Euro pro fehlender Person.
- Uhrzeit: 18.00 – 0.00 Uhr alternativ 19.00 – 1.00 Uhr
- Buffet: s. Vorschläge
- Getränkepauschale: 45,-- Euro pro Person für die Dauer von 6 Stunden

Die Pauschale beinhaltet:

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 oder Spritz-Getränke (z. B. Havana/Cola, Gin/Tonic, Aperol Spritz),  
Kaffee, Espresso

Nach Ablauf der vereinbarten Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

- Glühweinpfang im Biergarten: zzgl. 5 Euro pro Person zur Getränkepauschale
- alternativ: komplette 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 für die Dauer von 6 Stunden mit in die Preise einkalkuliert. Anschließend erheben wir pro angefangene Stunde einen Servicezuschlag in Höhe von 100,-- Euro.
- 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.
- Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



**Buffetvorschläge:**

**Weihnachtliches Buffet Nr. 1**

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Kürbischutney  
Hausgebeizter Lachs und Krabbencocktail  
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings und Toppings  
Baguette mit Butter und Kräuterquark

\*\*\*

Selleriecremesuppe mit Vanille und Apfel-Walnuss-Topping

\*\*\*

„Boeuf Stroganoff“

Geschnetzeltes aus der Meisterfrisch Rinderhüfte  
mit Zwiebeln, Essiggurken und Schmand

Schweinemedallions mit Apfel-Calvadosauce

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

winterliche Gemüseauswahl

Kartoffelgratin und Zapfenkroketten

\*\*\*

Mousse au chocolat mit Kirschen

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

**49,-- Euro pro Person**

**Weihnachtliches Buffet Nr. 2**

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Remouladensauce und Kapern

Rote-Bete-Apfelsalat mit Walnüssen und Hirtenkäse

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings und Toppings

Baguette mit Butter und Kräuterquark

\*\*\*

Kürbiscremesuppe

\*\*\*

Geschmorter Hirschbraten mit Cranberrysauce

Lachsfilet mit Meerrettichkruste und Zitrusauce

Waldpilzragout mit Kräuterrahmsauce und Schmand

winterliche Gemüseauswahl

Kleine Kartoffeln in der Schale und Butterknöpfe

\*\*\*

Weihnachtlicher Bratapfel mit Vanillesauce

Haselnussparfait mit Gewürzbirnenragout und Karamellsauce

**45,-- Euro pro Person**



**Weihnachtsmarkt**  
**im**  
**Landgasthof Alt-Enginger Mühle**  
**Samstag, 29.11. ab 17 Uhr**  
**Sonntag, 30.11. ab 12 Uhr**

*Weihnachtliche Atmosphäre,  
Duft nach Tannenbaum und Glühwein,  
ausgesuchte Handwerkskunst,  
leise Weihnachtsmusik  
sowie leckeres Essen und Getränke  
erwarten Sie im Paulanergarten.*

**Landgasthof Alt-Enginger Mühle**

Sander Str. 105, 33106 Paderborn

zwischen Elsen und Sande/Nähe Wasserskisee

Tel. 05254 933778