

### Menü- und Buffetvorschläge 2026

Für Ihre Familien- oder Betriebsfeier,  
Geschäftssessen 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 Wahlen



#### 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)

## „Mühlen-Buffer“

### Am Tisch serviert:

Tomaten-Orangensuppe mit Pinienkernen und Hirtenkäse

### Am Buffet:

#### Vorspeisen:

Salatbuffet mit zwei Dressings und verschiedenen Toppings  
Baguette mit Kräuterbutter und Dip  
gratinierte Ziegenfrischkäsetaler  
hausgebeizter Lachs und Krabbencocktail  
Mini-Schnitzelchen, Mini-Frikadellen,  
Spargel- und Roastbeefröllchen

\*\*\*

#### Hauptgerichte:

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen  
mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce  
Lachs-Spinat-Lasagne  
Gemüseauswahl  
kleine Kartoffeln in der Schale und Kroketten

\*\*\*

#### Dessert:

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

55 € pro Person

# Grillbuffet

## Vorspeisen:

Mozzarella mit Kirschtomaten und Balsamico  
Bunter Sommersalat mit zwei Dressings  
Krautsalat, Kartoffelsalat und Nudelsalat

\*\*\*

Baguette mit Kräuterbutter

\*\*\*

## Hauptgerichte:

Marinierte Steaks  
aus der Rinderhüfte, Hähnchenbrust  
und Nackensteaks vom Schwein  
Grillwürstchen  
eingelegter Grillkäse  
Sommergemüse mit Hirtenkäse und Knoblauch  
kleine Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark  
verschiedene Dips und Saucen

\*\*\*

## Dessert:

Vanillecreme mit Roter Grütze

35 € pro Person

# Hochzeitsbuffet

## Am Tisch serviert:

„Hochzeitssuppe“  
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,  
Eierstich und Nudeln

## Am Büffet:

### Vorspeisen:

geräucherter Fisch und Fischpralinen  
mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich  
Blätterteiggebäck  
Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern  
Salamí- und Schinkenauswahl  
Brotauswahl mit Butter und Dip

\*\*\*

### Hauptgerichte:

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Hollandaise  
Schweinemedallions mit Calvadossauce  
gebratener Wolfsbarsch auf Kräuter-Tomatenragout  
Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin und Pasta

\*\*\*

### Dessert:

Erdbeertiramisu  
Panna Cotta mit Mango

62 € pro Person

# Partybuffet

## Am Büffet:

### Vorspeisen:

Spargelröllchen, gefüllte Eier,  
Krabbencocktail, Rollmops und Brathering,  
Heringssalat mit Roter Bete  
Mettigel und Käsespieße

\*\*\*

Geflügelsalat,  
Nudelsalat und Kartoffelsalat  
Hirtenkäsesalat mit Gurken, Tomaten und Oliven

\*\*\*

Partybrötchen  
mit Butter und Kräuterquark

\*\*\*

### Hauptgerichte:

Kleine Schweineschnitzel  
mit Champignon- und Paprikasauce  
Chili con Carne  
Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin und Reis

\*\*\*

### Dessert:

Herrencreme mit Kirschen  
Eierlikörcreme mit Schokoladensauce

35 € 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 Spätzle

\*\*\*

Vanillecreme mit Beerenragout

Frühstücksbuffet: 24 € pro Person

Kompletter Brunch: 40 € pro Person

## Menüvorschläge 2026

### Klassik-Menü

Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen, Honig-Senfsauce 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

### Menü „Familienfeier“

Bunter Salat mit Himbeerdressing, Croûtons und Sprossen

\*\*\*

Erbсенcremesuppe mit gerösteten Speckstreifen und Erbsenkresse

\*\*\*

Kleine Wiener Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren

Rinderbraten in Burgundersauce

Gemüseauswahl

Petersilienkartoffeln und Butterknöpfe

\*\*\*

Apfel-Crumble mit Mandeln und Vanilleeis

47 € pro Person als Vier-Gang-Menü

41 € pro Person als Drei-Gang-Menü

## Westfälisches Menü

Westfälische Vorspeisenplatte mit  
Hausmacher Sülze, Landschinken, Mettendchen,  
Heringssalat, Brot und Kräuterschmand

\*\*\*

Feines Kartoffelsüppchen

\*\*\*

Ofenfrischer Backschinken mit Altbiersauce  
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“  
mit Gurken, Speck, Zwiebeln und Schmorsauce  
Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin und Kroketten

\*\*\*

Quarkcreme mit Kirschkompott und Pumpernickel

48 € pro Person als Vier-Gang-Menü

42 € pro Person als Drei-Gang-Menü

## Mediterranes Menü

Tomate mit Mozzarella, Balsamico, Basilikum und Olivenöl

\*\*\*

Paprikacremesuppe mit frittiertem Rucola

\*\*\*

Kalbs – Saltimbocca mit Salbei und Schinken  
In Kräutern marinierte Hähnchenbrust  
mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen  
gegrilltes Sommergemüse  
Gnocchi und Kartoffelspalten

\*\*\*

Tiramisu im Glas

48 € pro Person als Vier-Gang-Menü

42 € pro Person als Drei-Gang-Menü



## Herbst-Menü

Karamellisierte Ziegenfrischkäsetaler mit Roter Bete und Feldsalat

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Hollandaise

und in Rotwein geschmorte Rinderbäckchen

Gemüseauswahl

Butterknöpfe und Kroketten

\*\*\*

Haselnussparfait mit Gewürzbirnenragout und Karamellsauce

48 € pro Person als Vier-Gang-Menü

42 € 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 Pumpernickeltaler

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

15,-- / 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.

## 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 Mettendchen und Brot	4,-- p. P.

## 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

## 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.

