



Sander Str. 105 in 33106 Paderborn
Tel. 05254/933778 FAX. 05254/933782
www.alt-engingermuehle.de
E-Mail: info@alt-engingermuehle.de

Menü- und Buffetvorschläge 2026

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 Wahden



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-Buffet“

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 Sahne Meerrettich
Blätterteiggebäck

Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Salami- und Schinkenauswahl
Brotauswahl mit Butter und Dip

Hauptgerichte:

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Hollandaise
Schweinemedaillons 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 Multivitaminsaft

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 Krokettens

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

Erbsencremesuppe 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 Kartoffelpalten

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

Butterknöpfle 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 Cocktailltomaten
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 inklusive 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 Blumenväschen 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.