

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 28. und 29.11.2026

Unsere Öffnungszeiten an Weihnachten und zum Jahreswechsel:

Heiligabend, 24. 12.2026	geschlossen
1. + 2. Feiertag:	11.30 - 14 Uhr (Küchenschluss: 13.30 Uhr) 17.30 - 21 Uhr (Küchenschluss: 19.30 Uhr)
Sonntag, 27.12.2026:	11.30 – 14.30 Uhr & 17.00 – 21.30 Uhr
Montag, 28.12.2026:	Ruhetag
Dienstag, 29. + Mittwoch, 30.12.2026:	17 – 23 Uhr
Silvester:	18 – 22 Uhr (Küchenschluss: 19.30 Uhr)

01. bis einschl. 04.01.2027 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

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Aprikosenchutney und Feldsalat

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Wildragout mit Preiselbeerbirne
Schweinemedallions im Speckmantel
Rotkohl, Kartoffelklöße und Spätzle

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 Euro pro Person als Vier-Gang-Menü/41 Euro pro Person als Drei-Gang-Menü

Menü 3

Feldsalat mit Speck, Croûtons und Granatapfelkernen

Pastinakencremesuppe mit Haselnusspesto

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kräuterrahmsauce
Schweinemedallions mit Pfeffersauce
Rahmwirsing und Rosenkohl
kleine Kartoffeln in der Schale und Spätzle

Baileys-Creme mit Schokolade, Kaffee-Crumble und Walnusseis

52 Euro pro Person als Vier-Gang-Menü/47 Euro pro Person als Drei-Gang-Menü

Weihnachtsfeier 2026 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.

- Glühweinempfang 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

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Aprikosenchutney
Hausgebeizter Lachs und Krabbencocktail
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings und Toppings
Baguette mit Butter und Kräuterquark

Pastinakencremesuppe mit Haselnusspesto

„Boeuf Stroganoff“

Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte
mit Zwiebeln, Essiggurken und Schmand
Schweinemedallions mit Apfel-Calvadossauce
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
winterliche Gemüseauswahl
Kartoffelgratin und Zapfenkroketten

Zimt-Panna Cotta mit Pflaumen
Mandarinen-Spekulatius-Tiramisu

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

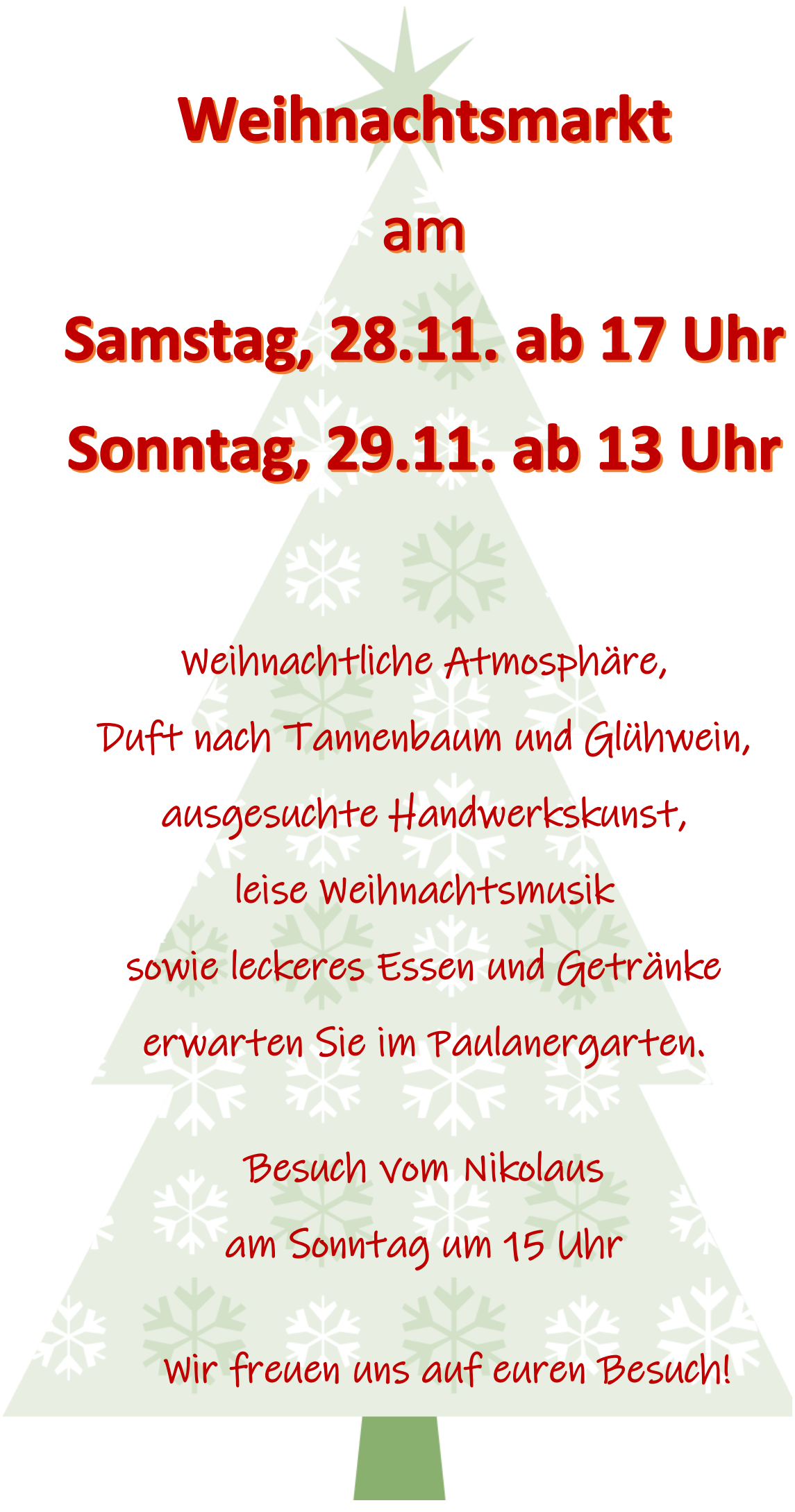
Kürbiscremesuppe

Geschmorter Hirschbraten mit Cranberrysauce
Lachsfilet mit Meerrettichkruste und Zitrusauce
Waldpilzragout mit Kräuterrahmsauce und Schmand
winterliche Gemüseauswahl

Kleine Kartoffeln in der Schale und Spätzle

Bratapfelschmandcreme
Mousse au chocolat mit Kirschen

45,-- Euro pro Person



Weihnachtsmarkt

am

Samstag, 28.11. ab 17 Uhr

Sonntag, 29.11. ab 13 Uhr

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

Besuch vom Nikolaus
am Sonntag um 15 Uhr

Wir freuen uns auf euren Besuch!