



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 2018

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:

Montag – Freitag: 15.00 – 22.00 Uhr (im Winter ab 17.00 Uhr)

Samstag: 11.30 – 22.00 Uhr

Sonntag: 9.00 – 11.30 Uhr Frühstücksbuffet
ab 12.00 Uhr durchgehend Küche bis 22.00 Uhr

Kein Ruhetag

(für Feierlichkeiten gelten gesonderte Öffnungszeiten)



Mühlen-Buffer

zum Empfang:

Flammkuchen-Auswahl mit:
„Mühlen-Flammkuchen“, Elsässer Flammkuchen
und Räucherlachs-Flammkuchen

Am Tisch serviert:

Weißer Tomatencremesuppe

Am Buffet:

Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet,
Krabbencocktail und Matjesfilet
Kalte Platte mit Mini-Schnitzelchen und -Frikadellen,
Spargel- und Roastbeefröllchen

Salatbuffet

Hauptgerichte:

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust
mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce
Lachsforelle mit Dijon-Senfsauce
Gemüseauswahl
Schwenkkartoffeln und Kroketten

Dessert:

Dessertauswahl mit Mousse,
Parfait und anderen Leckereien

Baguette mit Kräuterquark und Butter

39 € pro Person



Westfalen trifft Bayern

Am Tisch serviert:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Am Buffet:

Vorspeisen:

Dreierlei von Räucherfischen mit Meerrettichsahne
Westfälischer Knochenschinken und Mettendchen
Kleine Schnitzelchen mit Zitrone, Schinkenröllchen mit Spargel

Kartoffelsalat, Krautsalat, Bayrischer Wurstsalat,
Allgäuer Wildkräutersalat mit Apfelstücken, Nüssen,
Bergkäse und Zwiebeln

Großer Brotkorb mit ofenfrischer Brezn,
Bauernbrot, Butter und Schmalz

Hauptgerichte:

Ofenfrischer Schweinsbraten mit würziger Dunkelbiersauce
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
mit Senf, Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke
Gebratene Saiblingsfilets mit Dill-Orangen-Hollandaise
Gemüseauswahl
Semmelknödel und Spätzle

Dessert:

Westfälische Herrencreme
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

34 € pro Person



Italienisches Buffet

Am Tisch serviert:

Paprikacremesuppe mit frittierten Rucola

Am Büffet:

Vorspeisen:

Antipastiauswahl mit Zucchini, Paprika,
Pilzen und Auberginen
Pecorino, Oliven und Peperoni
Mozzarella mit Ochsenherztomaten und Pesto
Parmaschinken mit Melone
Vitello Tonnato – Zartes Kalbfleisch
mit Thunfischcreme, Rucola und Parmesan

Salatbuffet

Ciabatta und Baguette mit Olivenöl,
Tomaten- und Olivenpesto

Hauptgerichte:

„Scaloppine al Limone“ –
Kalbssteaks mit Zitronenbutter
„Seeteufel-Saltimbocca“ – mit Salbei und Parmaschinken
Tomaten-Oliven-Ragout und gegrilltes Gemüse
Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle

Dessert:

Panna Cotta
Tiramisu
Espressoparfait

42 € pro Person



Grill - Buffet

Am Büffet:

Vorspeisen:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat
Bauernsalat mit Hirtenkäse
Mozzarella mit Ochsenherztomaten und Pesto
Salatbuffet mit Oliven, Peperoni und Thunfisch

Verschiedene Baguette und Ciabatta
mit Kräuterbutter und Aioli

Hauptgerichte:

Rindersteaks, Schweinenacken und Hähnchenkeulen
in verschiedenen Marinaden
Filets von der Dorade und Scampi-Spieße
Hirtenkäse mit Knoblauch, Tomaten und Zucchini
Halloumi-Grillkäse
Grillgemüse mit Mais
Mini-Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark
Pommes Frites
verschiedene Dips und Saucen

Dessert:

im Glas:

Landjoghurt mit verschiedenen Fruchtpürees
Rote Grütze mit Vanillesauce

41 € pro Person



Hochzeitsreise

Am Tisch serviert:

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich,
Gemüsestreifen und Nudeln

Am Büffet:

Vorspeisen:

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen,
Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
Mozzarella mit Ochsenherztomaten und Pesto
Gefüllte Schinken- und Roastbeefröllchen
Schinkenauswahl mit Honigmelone
Datteln und Aprikosen im Speckmantel

Salatbuffet

Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterquark

Hauptgerichte:

Schweinemedallions mit Pfeffersauce
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Hollandaise
Lachsfilet mit Meerrettichkruste an Zitronenbutter
Gemüseauswahl
Schwenkkartoffeln, Spätzle und Reis

Dessert:

Karamellisierte Früchte mit Eisauswahl
Mousse von weißer und brauner Schokolade

45 € pro Person



Party-Buffet

Am Büffet:

Vorspeisen:

Spargelröllchen, gefüllte Eier,
Krabbencocktail, Rollmops und Brathering,
Heringssalat mit Roter Bete
Mett- und Käseigel

Geflügelsalat, Teufelsalat,
Nudelsalat und Kartoffelsalat
Paprikasalat mit Gurke, Schafskäse und Oliven

Brotauswahl
mit Butter und Kräuterquark

Hauptgerichte:

Kleine Putenschnitzel
mit Champignon- und Paprikasauce
Ofenfrischer Backschinken mit Honigkruste
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Kartoffelgratin und Krokette

Dessert im Glas:

Weiß- und Rotweincreme
Eierlikörcreme mit Schokoladensauce

32 € pro Person



Brunch

Zur Frühstückszeit:

Frische Brötchen und verschiedene Brotsorten
verschiedene Marmeladen, Honig und Nutella
Cornflakes und Müsli
Quark, Joghurt und frischer Obstsalat
Räucherlachs und Forellenfilet
Aufschnitt, Blut- und Leberwurst, Sülze,
roher und gekochter Schinken
verschiedene Hart- und Weichkäse
Tomate mit Mozzarella
Melone mit Schinken
gekochte Eier und Rührei
gebratene Würstchen und Speck
Bohnen in Tomatensauce
Kaffee, Tee und Schokolade
Orangensaft

zur Mittagszeit:

Westfälische Kartoffelsuppe mit Speck

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce,
Blattspinat und Kartoffelrösti

Rote Grütze mit Vanillesauce

29 € pro Person



Menüvorschläge 2018

Menü „Westfalen“

Karamellisierter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat und Himbeer-Dressing

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen

Schweinemedaillons im Speckmantel mit Preiselbeer-Rahmsauce

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust „Züricher Art“

mit Champignons und Zwiebeln

Gemüseauswahl

Schwenkkartoffeln und Röstli

Westfälische Herrencreme mit Kirschen

32 € pro Person

Menü „Mühle“

Hausgebeizter Lachs mit Gurke, Kaviar und Wildkräutersalat

Westfälische Kartoffelsuppe mit Speck

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust

mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce

Gemüseauswahl

Bratkartoffeln und Kroketten

Dessertteller „Mühle“

mit Parfait, Mousse und anderen Leckereien

32,-- € pro Person

Menü „Mediterran“

Tomate mit Mozzarella, Pesto und Balsamico

Rucolacremesuppe mit Parmesanchips

Gebratenes Doradenfilet mit Weißweinsauce und Sepia-Risotto

Geschmorte Paprika mit Mangold und Frischkäse

Tiramisu

32,-- € pro Person

Menü „Tapas“

Aprikosen und Datteln im Speckmantel, Auberginen-Schafskäse-Spießchen,
Serrano-Schinken, Manchego-Käse, Brot,
getrocknete Tomaten, Oliven, Avocadocreme und Kichererbsenmousse
Wassermelonenkaltschale mit Basilikum

Geschmorte Hähnchenkeule mit Pilzrisotto,
Hackbällchen mit Tomatenragout, Ratatouille
Rosmarinkartoffeln
Kartoffel-Gemüse-Tortilla

Crema Catalana

36,--€ pro Person

Menü „Familienfeier“

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing, Croûtons und Sprossen

Erbсенcremesuppe mit gerösteten Speckstreifen und Erbsenkresse

Kleine Wiener Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren
Rinderbraten in Burgundersauce
Gemüseauswahl
Petersilienkartoffeln und Spätzle

Mini-Pfannkuchen mit Orange und Schokoladeneis

36 € pro Person

Menü „Neue Küche“

Ziegenfrischkäse-Panna Cotta mit Topinambur
Radieschen und Pumpernickel

Dorschfilet mit Kartoffelschaum und Speckbutter

Rosa gegrilltes Flanksteak mit Madeirasauce
zweierteil Karotte, Blutampfer
Orangen-Cashewnuss-Creme

Bananen-Mango-Strudel mit kreolischer Sauce
und Joghurteis

49 € pro Person

Empfang/Fingerfood:

Unsere Empfehlung:

„Lauwarme Pizza-Schnecken“

mit Schinken, Salami, Tomate-Mozzarella oder Thunfisch

2,50 € / Stück

Verschieden belegte Canapés und Sandwiches

Backpflaumen und Aprikosen im Speckmantel, Honigmelone mit Knochenschinken

Räucherlachs im Crêpsemantel auf Pumpnickeltaler

Käse-Obstspießchen

Mini-Mozzarellaspießchen mit Cocktailtomaten

Zwiebelküchlein vom Blech, Mini-Pizza, Tortilla-Würfel,

Kleine Frikadellen, Mini-Schnitzelchen mit Zitrone garniert

2,50 € / Stück

Kaffee und Kuchen bei Veranstaltungen:

Torten und Kuchen aus eigener Herstellung

26,-- bis 39,-- € / ganzer Kuchen/Torte

9,80 € / Liter Kaffee

Sie bringen Ihren Kuchen selber mit: 8,90 € 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 1,-- Euro pro Person für Service, Geschirr und Kühlung.

Getränkepauschale:

Sie möchten gerne ein Angebot inklusive der Getränke buchen?

Entscheiden Sie sich für eines unserer Menüs oder Buffets

und erweitern Sie dieses um:

„All Inklusiv Getränkepauschale“

Beginn: 18.00/19.00 Uhr, Dauer: 8 Stunden

Die Pauschale beinhaltet:

Sekt, Weiß- und Rotwein (Hausmarken)

Rheder Pils, Paulaner Helles, Paulaner Weißbier,

alkoholfreies Bier/Weißbier

Gerolsteiner 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: 42,-- Euro

Leckereien um Mitternacht:

Große Käseauswahl mit Früchten,
Baguette, Brot und Butter
oder
Currywurst und Käsewürfel mit Brot und Butter
2,50 Euro pro Person

Wichtig zu wissen:

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

In den genannten Preisen sind Tischdecken, Servietten, Kerzen,
Menükarten und kleine Blumenväsen enthalten.
(bei eigener Dekoration erfolgt keine Gutschrift oder Verrechnung)

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.

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 60,-- Euro.

Eine Änderung der bestellten Personenzahl ist bis 1 Tag vor Veranstaltung möglich.
Ansonsten wird die bestellte Personenzahl in Rechnung gestellt.

Sollten mehr Personen an der Veranstaltung teilnehmen,
wird die tatsächliche Personenzahl berechnet.

