



Sander Str. 105 in 33106 Paderborn  
Tel. 05254/933778 Fax. 05254/933782  
www.alt-engingermuehle.de  
e-mail: [info@alt-engingermuehle.de](mailto:info@alt-engingermuehle.de)

## Menü- und Buffetvorschläge 2019

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- Buffet

## zum Empfang:

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

## Am Tisch serviert:

Kraftbrühe vom Kikok-Hähnchen  
mit Pfannkuchenstreifen

## Am Buffet:

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

\*\*\*

## Salatbuffet

\*\*\*

Baguetteauswahl mit Kräuterquark,  
Kräuterbutter und Butter

\*\*\*

## Hauptgerichte:

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust  
mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce

Filets von der Regenbogenforelle  
mit Pumpernickelkruste und Weißweinsauce

Gemüseauswahl

Gebratene Drillinge und Nudeln

\*\*\*

## Dessert:

Westfälische Herrencreme mit Kirschen  
Gebackene Apfelfringe mit Vanillesauce

\*\*\*

42 € pro Person



## Mediterranes Buffet

### Am Tisch serviert:

Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“

### Am Büffet:

#### Vorspeisen:

Spanische Tapas:

Serranoschinken mit gegrillter Wassermelone  
Manchego-Käse, Oliven und getrocknete Tomaten  
In Sherry eingelegte Champignons  
Datteln und Aprikosen im Speckmantel  
Hackbällchen in Tomatensauce, Tortilla

\*\*\*

#### Salatbuffet

\*\*\*

Baguetteauswahl mit Olivenöl,  
Tomaten- und Olivenpesto

\*\*\*

#### Hauptgerichte:

Souvlaki-Spieße vom Schwein  
mit Tzaitziki und Rosmarinkartoffeln  
Gegrillte Filets von der Dorade mit Tomatenreis  
Gnocchifanne mit Kirschtomaten,  
Pesto, Parmesan und Rucola

\*\*\*

#### Dessert:

Griechischer Joghurt  
mit Lavendel, Honig und Nüssen  
Mallorquinischer Mandelkuchen

39 € pro Person



## Sommer - Buffet

### Am Büffet:

#### Vorspeisen:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat  
Schwarzer Linsensalat  
Kirschtomaten-Mozzarella mit Pesto  
Salatbuffet mit Oliven, Hirtenkäse und Thunfisch

\*\*\*

Baguetteauswahl mit Kräuterbutter und Aioli

\*\*\*

#### Hauptgerichte:

Rindersteaks, Schweinenacken und Kikok-Hähnchenkeulen  
in verschiedenen Marinaden

Lachspäckchen mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern

Scampi-Spieße

Im Ofen gebackener Hirtenkäse mit Knoblauch,

Tomaten, Paprika und Zucchini

Halloumi-Grillkäse

Mini-Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark

Pommes Frites

verschiedene Dips und Saucen

\*\*\*

#### Dessert:

Holunderblütenmousse mit Brombeersauce

Salat von frischen Früchten

mit Minze

42 € pro Person



## Hochzeitsbuffet

### Am Tisch serviert:

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

### Am Büffet:

#### Vorspeisen:

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen,  
Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich  
Krabbensalat mit frischer Ananas und Cocktailsauce  
Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto  
Zartes Roastbeef mit Remouladensauce  
Schinkenauswahl mit Melone

\*\*\*

#### Salatbuffet

\*\*\*

Baguetteauswahl  
mit Butter und Kräuterquark

\*\*\*

#### Hauptgerichte:

Schweinemedaillons mit Preiselbeerkruste und Rahmsauce  
Kalbsbraten mit Thymiansauce  
Filets von der Scholle mit Speck- und Zwiebelwürfeln  
Marktgemüse  
Schwenkkartoffeln und Spätzle

\*\*\*

#### Dessert:

Mousse au chocolat  
Parfait von Waldbeeren und Himbeergeist

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

\*\*\*

Baguetteauswahl  
mit Butter und Kräuterquark

\*\*\*

#### Hauptgerichte:

Kleine Hähnchenschnitzel  
mit Champignon- und Paprikasauce  
Ofenfrischer Backschinken mit Honigkruste  
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
Kartoffelgratin und Kroketten

\*\*\*

#### Dessert im Glas:

Griebpudding mit Himbeersauce  
Schokoladenpudding mit Sahne

32 € pro Person



## Brunch

### Zur Frühstückszeit:

Frische Brötchen und verschiedene Brotsorten  
verschiedene Marmeladen, Honig und Nutella  
verschiedene Cornflakes und Müsli  
Quark, Joghurt und frischer Obstsalat  
Räucherlachs und Forellenfilet  
Aufschnitt, Hausmacher Wurst, 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  
Orangen- und Multivitaminensaft

\*\*\*

### zur Mittagszeit:

Tagessuppe

\*\*\*

Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette

\*\*\*

Rinderbraten mit Rotweinsauce und Kartoffelgratin

oder

Chili con Carne mit Tortillachips und Sour Cream

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

29 € pro Person



## Menüvorschläge 2019

Stellen Sie sich Ihr Menü individuell zusammen!  
Sie entscheiden, ob mit Fleisch oder Fisch oder mit drei oder vier Gängen.  
Nachfolgend finden Sie unseren „Menübaukasten“,  
aus dem Sie Ihr Menü zusammenstellen können.

Die Suppe wird in Terrinen serviert  
(bis 15 Personen wahlweise auch in der Suppentasse).

Alle Hauptgänge werden auf Platten serviert und nachgereicht.  
Gerne können Sie auch zwei Fleischsorten miteinander kombinieren.  
Hier wird dann der Durchschnittspreis aus beiden Hauptgängen berechnet.

### Unser Menübaukasten:

#### Vorspeisen:

Bunter Salat mit Dressing/Vinaigrette, Sprossen und Croûtons	4,50
- mit 3 Garnelen	7,50
- mit Streifen von der Kikok-Hähnchenbrust	7,50
Terrine von Graved Lachs und Zitronen-Frischkäse mit Honig-Senf-Sauce und grünem Spargel	7,50
Matjestatar mit Schmand, Gurken, Radieschen und Pumpernickel	5,50
Karamellisierter Ziegenkäse mit mariniertem Wildkräutersalat und gerösteten Nüssen	5,50
Carpaccio von der Bauernsülze mit saisonalen Blattsalaten und Kräuter-Senf-Vinaigrette	5,--

#### Suppen:

(in der Terrine serviert)

Klare Ochschwanzsuppe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen	5,50
Selleriecremesuppe mit Vanille und gerösteten Nüssen	4,50
Tomatenessenz mit Basilikumflädle	4,50
Erbsencremesuppe mit Speck und Croûtons	4,50

### Zwischengänge (warm):

Filet von der Lachsforelle mit Petersilienrisotto und Parmesanchip 11,50

Filet von der Dorade mit Ratatouille und Weißweinschaum 11,50

### Hauptgerichte:

(auf Platten serviert)

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln und saisonales Marktgemüse 17,--

Geschmorte Lammbraten mit Thymiansauce, grüne Bohnen mit Hirtenkäse und Tomatenwürfel, frische Tagliatelle 16,50

Im Ganzen gebratenes Roastbeef und in Rotwein geschmortes Bäckchen mit hausgemachten grünen Spätzle und saisonalen Marktgemüse 19,--

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Honig-Perlzwiebelsauce, gerösteten Süßkartoffelspalten und gegrillten Kräuterseitlingen 17,50

Schweinemedallions unter einer Kräuter-Senferuste mit grüner Pfeffersauce, glasierten Karotten und gebratenen Drillingen 17,--

Gebratene Kikok-Maishähnchenbrust mit asiatischem Gemüseréis, Sesam und Curry-Zitronengrassauce 18,--

### Dessert:

Himbeer-Limettschnitte mit Pistazieneis 5,50

Schokotarte mit saisonalen Früchten und vanilleeis 5,50

Tiramisu im Glas 5,--

Schwarzwälder Kirsch im Glas 5,--

Dessertteller „Mühle“ mit Parfait, Mousse und anderen Leckereien 5,50

## Empfang/Fingerfood:

### Canapés belegt mit:

Räucherlachs, Roastbeef, Schinken, Putenbrust,  
Schnittkäse, Frischkäse und Brie

2,50 € / 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

2,80 € / Stück

## Kaffee und Kuchen bei Veranstaltungen:

Torten und Kuchen aus eigener Herstellung

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

11,-- € / Liter Kaffee in der Thermoskanne

Sie bringen Ihren Kuchen selber mit: 9,50 € 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 1,-- Euro pro Person für Service, Geschirr und Kühlung.

## Getränkepauschale:

### „All Inklusiv Getränkepauschale“

Beginn: 18.00 Uhr, Dauer: 8 Stunden

Die Pauschale beinhaltet:

Sekt, Weiß- und Rotwein (Hausmarken)

Detmolder 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

Kinderregelung:

Kinder ab 4 bis einschließlich 10 Jahren: 7,50 Euro pro Kind

Kinder und Jugendliche von 11 bis einschließlich 17 Jahren: 15,00 Euro pro Person

Leckereien um Mitternacht:

Käseauswahl mit Früchten, Baguette, Brot und Butter	3,-- p. P.
Currywurst und Käsewürfel mit Brot und Butter	2,50 p. P.
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden und Brot	2,-- p. P.

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 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.

