Stiftung mühlehalde

Wohn- und Pflegezentrum
Fachzentrum bei Blindheit
und Sehbehinderung

Bankettkarte Kafi Mühli



Ihre Veranstaltung



Wir freuen uns Sie bei uns zu Ihrem Anlass willkommen zu heissen. Neben flexiblen Räumlichkeiten und Bestuhlungsvarianten, bieten wir eine zeitgemässe Auswahl an Speisen und Getränken aus eigener Küche an.
Zu den klassischen Speisen gesellen sich auch vegetarische, vegane und saisonale Gerichte, so dass für alle Ihre Gäste etwas Passendes mit dabei ist.

Wir sind gespannt auf Ihre Wünsche freuen uns auf Ihre Kontakt aufnahme.

Kontakt

Leitung Gastronomie
044 421 11 03
gruppe-gastronomie@muehlehalde.ch

Preise

In Schweizer Franken. Wir sind nicht mehrwertsteuerpflichtig.

Räume

Dachterrasse 6 Std.	300.00
Saal Ganztag	200.00
Saal Halbtag	100.00
Kleiner Saal Ganztag	100.00
Kleiner Saal Halbtag	80.00

Ausstattung

Flipchart	20.00
Beamer	60.00
Moderationskoffer	30.00

Dekoration

Wir dekorieren Ihren Anlass nach Wunsch und Thema

Blumenbouquet klein	pro Stück 25.00
Blumenbouquet gross	pro Stück 30.00

Geburtstagstorte / Torte

Auf Wunsch stellen wir Ihre Torte her.

Wenn Sie ihr Dessert mitbringen möchten, ist dies selbstverständlich möglich.
Hierfür verrechnen wir Ihnen pro Person Fr. 2.00 für Teller und Besteck.

Znüni, Zvieri, Brunch



Kaffeepause Vormittag

pro Person 9.50

Kaffee / Tee, Gipfeli, Orangensaft, Früchte

Kaffeepause Nachmittag

pro Person 9.50

Kaffee / Tee, Gebäck, Früchte

Brunch light

pro Person 30.00

Brot, Grahambrot, Brötli, Gipfeli,
Wurst, Schinken, Käse, Aufstriche,
Konfi, Honig

Müsli und Porridge, Naturjoghurt, Früchtejoghurt,
Fruchtschale

Spiegelei

Div. Kaffee, Tee, Ovi, Schoggi, Milch,
Orangensaft

Brunch deluxe

pro Person 50.00

Brot, Grahambrot, Brötli, Gipfeli, Zopf,
Wurst, Rohschinken, Bündnerfleisch,
Terrine, Rauchlachs, Käse, Aufstriche,
Konfi, Honig

Müsli und Porridge, Naturjoghurt, Früchtejoghurt,
Fruchtschale

Spiegelei, Rührei mit Schinken oder Speck, Waffeln,
Muffins, Blätterteig Snacks, Quiche, Cake, Schnitten

Div. Kaffee, Tee, Ovi, Schoggi, Milch,
Orangensaft, Apfelsaft,
Prosecco

Apéro
Inspirationen

Sellerie-Apfelsuppe im Glas	4.50
Gazpacho im Glas	5.00
Kafi Mühli Plättli garniert (Salami, Mostbröckli, Fleischkäse, Bergkäse, Nuss-Käse, Tête de moine)	15.00
Gefüllte gemischte PartyBrötli	4.50
Canapés Dreieck	
Schinken / Salami / Ei / Thon / Spargeln	3.50
Rauchlachs / Tatar / Bündnerfleisch	4.50
Chäschüechli	4.00
Schinkengipfeli	4.50
Mostbröckli mit Birnenbrot	4.50
Bruschettas assortiert	3.00
Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Saucen	3.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Pesto	4.00
Appenzeller Käsespiessli mit getrockneten Aprikosen	2.50
Datteln im Speckmantel	2.50
Parmesanstückli (50gr)	2.50
Marinierte Oliven (50gr)	1.50
Frittierte, panierte Champignon mit KräuterQuark	5.00
Chips, Nüssli und Salzstängeli	1.50
Gebrannte Creme	4.00
Hausgemachtes Mousse mit Toblerone® oder Früchtemousse	4.00
Fruchtspiessli klein (10cm)	3.50
Fruchtsalat	5.00

Saisonale Menüs

Inspirationen



Frühlingsmenü 60.00

Bärlauch Cremesuppe
mit Randen Sprossen
* * *
Roastbeef an Hollandaise Sauce
mit Nudeln und grünem Spargel
* * *
ErdbeerTiramisu

Sommermenü 54.00

kalte Gurkensuppe mit Pfefferminz
und Sauerrahm
* * *
Gegrilltes Entrecôte mit Kräuterbutter
dazu frittierte Kartoffelwürfel
und Mini Karotten
* * *
Aprikosen Sorbet
mit Pistazienkrokant und Rahm

Herbstmenü 60.00

Bunter Blattsalat
mit gebratenen Pilzen und Speck
an Balsamico Dressing
* * *
Rindsragout oder Hirschpfeffer an Kräutersauce
Spätzli, Rotkraut
* * *
Marroni Parfait
mit Zwetschgenzimt Kompott

Wintermenü 55.00

Kürbissalat mit Birnen (Öl, Essig, Gewürze)
* * *
Maispoularde an Glühweinsauce
Kartoffelgratin und Blattspinat
* * *
Lebkuchenmousse
mit ZwergorangenKompott

Für die saisonalen Menüs können wir Ihnen auch
vegetarische Versionen anbieten.

À la carte

Inspirationen



Vorspeise

Blattsalat mit Croûtons	5.00
Gemischter Salat	7.00
TomatenMozzarella Salat mit Basilikum	8.00
Bouillon mit Flädli	6.00
Tomatencremesuppe mit / ohne Gin	7.00
CurryKokos Suppe	7.00

Fleisch / Poulet

Kalbs-Geschnetzeltes Züri Art, Rösti und glasierte Rüebli	43.00
Rindsragout an Rotweinsauce, Polenta und grüne Bohnen	38.00
Riz Casimir (PouletGeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten), Reis	31.00
Schweinsbraten an Thymiansauce, Kartoffelstock und Blattspinat	28.00

Vegetarisch

Hausgemachter Nussbraten an Rosmarinjus, Bratkartoffeln, Broccoli	32.00
Zucchettitätschli mit Quark Dip, Safrannudeln und Blattspinat	29.00
Pilzragout mit Polenta und grünen Bohnen	26.00
Spaghetti an Pestosauce (Fenchel, Basilikum oder Bärlauch)	23.00

Vegan

Kichererbsengemüse Curry mit Basmatireis	25.00
Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse	30.00
Marroninudeln mit veganer PilzCarbonara	32.00

Dessert

Hausgemachtes Mousse mit Toblerone®, mit Früchten garniert	7.50
Panna Cotta mit Himbeeren	6.50
Cake oder Tortenstücke nach Wunsch	6.00

Getränke



Kalte Getränke

Ovi / Schoggi		3.00
Mineral mit / ohne Kohlensäure	33cl	3.50
Mineral mit / ohne Kohlensäure	100cl	5.00

Süssgetränke

Nestea peach/lemon	33cl	3.50
CocaCola / Zero	33cl	3.50
Rivella rot / blau	33cl	3.50
Süssmost	33cl	3.50
Sinalco	33cl	3.50
Red Bull / Sugarfree	25cl	3.00
Mate Tea	33cl	3.50

Säfte

Michel Orangensaft	25cl	3.50
Michel Traubensaft	25cl	3.50
Orangensaft	100cl	7.00

Heisse Getränke

Kaffee Creme	3.00
Espresso	3.00
Schale	5.00
Cappuccino	3.00
Latte Macchiato	3.00
Doppio	3.00
Ovi / Schoggi	3.00
Punch	3.00
Tee (diverse)	3.00

Alkoholische Getränke

Bier mit / ohne Alkohol	33cl	4.50
Prosecco	20cl	7.00

Weisswein	50cl	30cl	20cl	10cl
Chardonnay	13.00	9.00	6.00	3.00
Zweifel Cuvée weiss	15.00	10.00	7.00	3.50

Rotweine	50cl	30cl	20cl	10cl
Merlot Ticino	14.00	9.00	6.00	3.00
Zweifel Cuvée rot	17.00	3.50	7.00	10.50

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten,
ist dies selbstverständlich möglich.

Hierfür werden Fr. 50.00 pauschal verrechnet.

Stiftung mühlehalde

Wohn- und Pflegezentrum
Fachzentrum bei Blindheit
und Sehbehinderung

Kontakt

Leitung Gastronomie
Telefon 044 421 11 03
gruppe-gastronomie@muehlehalde.ch