

senevita
Mülibach



Bankettkarte.

MÜLI
RESTAURANT
BACH

Unser Angebot.

Kalte Häppchen im Glas oder auf Platten serviert

Grissini	pro Person	1.00
Chips, Nüssli & Salzstangen	pro Person	2.00
Hausgemachte mit Käse gefüllte Blätterteigstangen	pro Person	3.00
Brotsticks mit Dip	pro Person	3.00
Tomate-Mozzarella mit Pesto	pro Stück	2.50
Mini-Sandwich mit diversen Füllungen	pro Stück	2.50
Mini-Brezeln mit diversen Füllungen	pro Stück	2.50
Mini-Canapé «Klassik» Schinken, Salami, Cantadou, Spargel oder gehacktes Ei	pro Stück	2.50
Mini-Canapé «Deluxe» Rauchlachs, Thon & Rindstatar	pro Stück	3.50
Bunter Blattsalat	pro Stück	3.50
Italienische Antipasti mit Brotchip	pro Stück	4.50
Griechischer Salat	pro Stück	5.00
Vitello tonnato	pro Stück	5.50
Crevettencocktail mit Ananas	pro Stück	5.50
Geräuchertes Forellentatar mit Pumpernickel	pro Stück	5.50
Fleischterriner mit Cumberlandsauce	pro Stück	6.50
Rohe Gemüsestängeli mit dreierlei Dip	pro Person	9.00
Käseplatte mit diversen Brötchen	pro Person	12.00
Gemischte kalte Platte Schinken, Salami, Rohschinken, Fleischkäse, Hobelfleisch, Käse & diverse Brötchen	pro Person	19.00

Warme Häppchen im Glas oder auf Platten serviert

Getrocknete Früchte im Speckmantel	pro Stück	1.50
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	2.00
Mini-Chäschüechli	pro Stück	2.00
Käsequiche mit Lauch	pro Stück	2.00
Blätterteigtaschen mit diversen Füllungen	pro Stück	2.00
Mini Pizza verschieden belegt	pro Stück	2.00
Mini-Cheeseburger	pro Stück	2.50
Falafelbällchen mit Minz-Joghurdip	pro Stück	3.50
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Currydip	pro Stück	4.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	pro Stück	4.50
Poulet-Satay-Spiessli mit hausgemachtem Erdnusssdip	pro Stück	4.50
Meatballs auf Tomatensalsa	pro Stück	4.50
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mini-Wienerli	pro Stück	4.50
Weisswein-Risotto mit Riesencrevette	pro Stück	5.50

Suppe serviert in der Espressotasse

Suppe der Saison – gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein	pro Tasse	4.50
Bouillon mit Blätterteig	pro Tasse	4.50
Gurkenkaltschale	pro Tasse	4.50
Gazpacho	pro Tasse	4.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alles für einen süssen Apéro im Glas oder auf Platten serviert

Früchteplatte «saisonal»	pro Platte	10.00
Zitronentarte	pro Portion	3.00
Panna cotta mit Himbeerspiegel	pro Portion	3.50
Auswahl von süssen Häppchen	pro Portion	3.50
Nusstörtli mit Rahm	pro Portion	3.50
Gefüllte Tartelettes mit Früchtemousse oder Schoggi	pro Portion	3.50
Schoggimousse	pro Portion	4.00
Tiramisu	pro Portion	4.00
Tiramisu mit saisonalen Früchten	pro Portion	4.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkonfi	pro Portion	4.00
Coupe-Variation	pro Portion	4.00
Coupe Dänemark, Coupe Bananasplit, Coupe Hélène, Coupe Melba		

Geburtstagsangebot

pro Person 45.00

- Aperitif nach Wahl
- 3-Gang-Menü mit Torte zum Dessert
- Festliche Dekoration auf dem Tisch
- Background-Musik
- Personalisierte Menükarten

Weihnachtsangebot

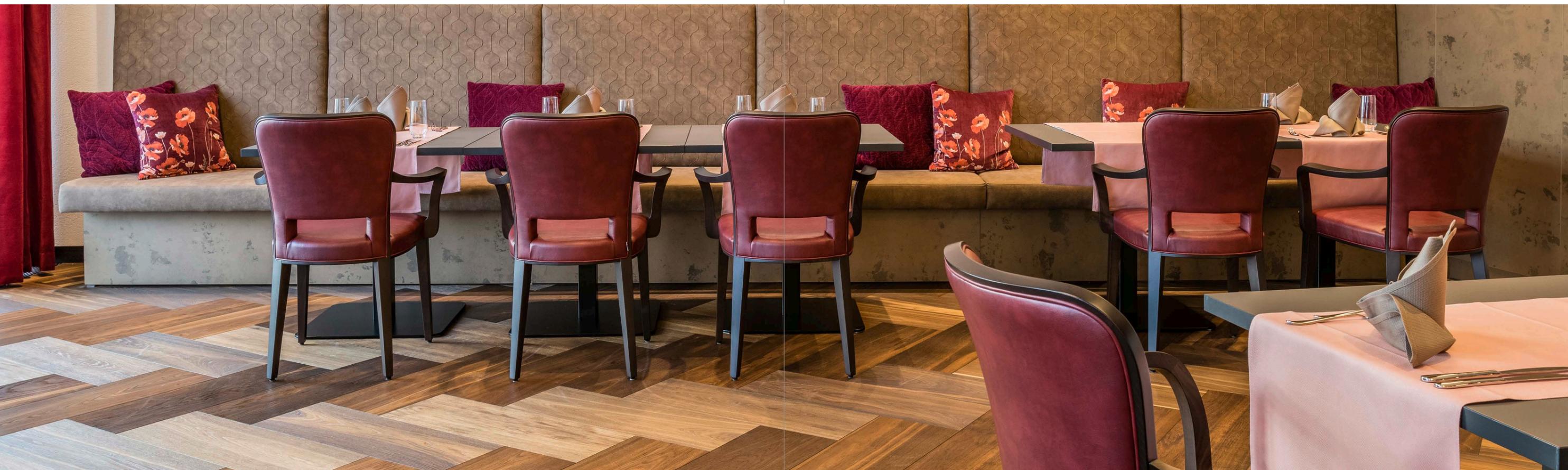
pro Person 75.00

- Glühwein-Aperitif an der Feuerstelle
- Lebkuchen, Mandarinen & Nüsse zum Selberknacken
- 4-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung
- Weihnachtliche Dekoration auf dem Tisch
- Background-Musik
- Personalisierte Menükarten

Traueressen

pro Person 25.50

- Aperitif nach Wahl
- 2-Gang-Menü oder Platten
- Dekoration auf dem Tisch
- Background-Musik
- Personalisierte Menükarten





Klassiker.

Menü 1

pro Person 32.50

Tomatencremesuppe mit Grissini & Basilikumcreme

Brätchügeli mit Champignons im Pastetli mit Rüepli & Erbsli

Panna cotta mit Himbeeren & Schoggi

Menü 2

pro Person 42.50

Pflücksalat mit Ei & Kräuter-Croûtons

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti & glasiertem Saisongemüse

Apfelstreusel-Schnitte mit Apfelsorbet & Rumsauce

Menü 3

pro Person 48.50

Weissweincremesuppe mit Trauben & Blätterteig

Zarte Pouletstreifen mit fruchtiger Curryrahmsauce im Reisring & saisonales Gemüse

Coupe Dänemark

Frühlingsmenüs.

Jeder Frühling trägt den Zauber eines Anfangs in sich – Monika Minder

Menü 1 pro Person 32.50

Spargelcremesuppe mit Vanille

Sautiertes Forellenfilet mit Pilawreis & jungem Blattspinat

Dreierlei von der Schoggi

Menü 2 pro Person 44.50

Frühlings-Kräutersalat mit Beeren, gerösteten Cashew & Erdbeer-Balsamico-Dressing

Maispoulardenbrust mit Rotweinjus
Safranrisotto & Frühlingslauch

Limetten-Cheesecake mit Rhabarber & Toblerone

Menü 3 pro Person 48.50

Prosecco-Cremesuppe mit Riesencrevette

Spargel mit Sauce hollandaise, Rohschinken & Salzkartoffeln

Caramelköpfler mit Rahm & Walnuss

Sommermenüs.

Die Freude und das Lächeln sind der Sommer des Lebens – Jean Paul

Menü 1 pro Person 34.50

Rohschinken mit Galiamelone & mariniertem Rucola-Salat

Gebratenes Lachsschnitzel mit einer Honigmarinade & Kerbelschaum,
neuen Kartoffeln & jungem Blattspinat

Tiramisu mit Erdbeeren

Menü 2 pro Person 48.50

Tomate-Mozzarella mit Mango & Basilikum

Schweinsfilet mit Portweinjus
Kartoffel-Galetten & Kohlrabi-Gemüse

Beerengratin mit Sauerrahmglace

Menü 3 pro Person 55.50

Gurkenkaltschale mit Frischkäse & Pumpernickel

«Surf & Turf»
Rindsfilet & Riesencrevette
mit Kräuterbutter, Kartoffelecken & Ofentomate

Ananas-Carpaccio mit weisser Schoggi, Passionsfrucht & Kokos



Herbstmenüs.

Der Herbst ist ein zweiter Frühling, wo jedes Blatt zur Blüte wird – Albert Camus

Menü 1 pro Person 36.50

Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Curry

Poulet-Saltimbocca auf Waldpilzragout, Polenta & Caponata

Schoggichüechli mit Beerensorbet & Krokant

Menü 2 pro Person 45.50

Kalbsfleischterriner mit Cumberland-Gelee,
junger Blattsalat & Apfel-Thymiandressing

Rosa gebratener Hirschrücken an Wildrahmsauce,
Quarkspätzli, Rotkraut & glasierte Marroni

Crema catalana mit Zimt & Feigen

Menü 3 pro Person 54.00

Klassische Wildkraftbrühe mit Flädli

Kalbsrahmgulasch mit Tagliatelle & Patisson-Kürbis

Weisses Kaffee-Panna-cotta mit Toffeesauce & Kirschen

Wintermenüs.

Den Winter im Herzen aufnehmen und die leisen Tage geniessen – Monika Minder

Menü 1 pro Person 48.50

Hausgebeizter Lachs mit Kräutersalat & Meerrettichcreme

Entenbrust mit Orangenjus, Schupfnudeln & Rosenkohl

Apfelstrudel mit Vanillesauce & Zimtglace

Menü 2 pro Person 54.00

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons

Zander mit Noilly Prat Sauce, Venere-Risotto & Wirsing

Dreierlei von der Marroni mit Kaki

Menü 3 pro Person 59.50

Rotkohlsuppe mit Ginrahm & Brotchip

Kalbskopfbäggli in Barolojus, Kartoffel-Nuss-Püree & buntes Wintergemüse

Crêpe Suzette

Preisliste Tagungsräume.

Sitzungszimmer

Max. 10 Personen

Inklusive WLAN	pro ½ Tag	60.00
	pro Tag	120.00

Seminarraum

Max. 20 Personen oder 30 Personen, Konzertbestuhlung

Inklusive WLAN & Beamer	pro ½ Tag	180.00
	pro Tag	360.00

Mülibach Restaurant

Buchbar ab 17.00 Uhr für max. 60 Personen, oder 100 Personen Konzertbestuhlung

Inklusive WLAN & Beamer	pro Abend mit Konsumation	200.00
	pro Abend ohne Konsumation	400.00

Ab einer Mindestkonsumation von CHF 1500.00 entfällt die Raummiete.
Ab 22.00 Uhr verrechnen wir CHF 60.00 pro Servicemitarbeitenden und Stunde.

Zusätzlich buchbar

Flipchart	pro Tag	20.00
Pinnwand	pro Tag	20.00
Moderationskoffer	pro Tag	20.00
Mobiles Fernsehgerät	pro Tag	20.00
Laptop	pro Tag	10.00
Rednerpult	pro Tag	10.00
Handmikrofon/Headset	pro Tag	10.00
Fotokopie A4	pro Stück	1.00
Fotokopie A3	pro Stück	1.50

Preisliste Verpflegung in den Tagungsräumen.

Standard-Pauschale

pro Person 18.00

- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Begrüßungskaffee (Kaffee/Tee/Gipfeli/Orangensaft)

Premium-Pauschale

pro Person 24.00

- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag (Kaffee/Tee/süsse Snacks/Orangensaft)

Deluxe-Pauschale

pro Person 54.00

- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag (Kaffee/Tee/Gipfeli oder süsse Snacks/Orangensaft)
- 3-Gang-Mittagsmenü im Mülibach Restaurant inklusive Wasser oder ein Softdrink & Kaffee oder Espresso

Geniesser-Pauschale

pro Person 65.00

- Begrüßungskaffee (Kaffee/Tee/Gipfeli/Orangensaft)
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag (Kaffee/Tee/süsse Snacks)
- 3-Gang-Mittagsmenü im Mülibach Restaurant inklusive Wasser oder ein Softdrink & Kaffee oder Espresso
- Kaffeepause am Nachmittag (Kaffee/Tee/salzige Überraschung aus unserer Küche/Orangensaft)

«Fit & Vital»-Pauschale

pro Person 79.00

- Begrüßungskaffee (Kaffee/Tee/Früchtequark/frisch gepresster Orangensaft)
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Früchtekorb im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag (Kaffee/Tee/verschieden belegte Vollkornbrötli/Smoothie)
- 3-Gang-Fitnessmenü im Mülibach Restaurant inklusive Wasser oder einem hausgemachten Eistee & Kaffee oder Espresso
- Kaffeepause am Nachmittag (Kaffee/Tee/Fruchtsalat/Powerriegel/Vitalwasser)



Senevita Mülibach

Mülibachstrasse 20 | CH-8107 Buchs ZH

Telefon 044 800 83 00 | muelibach@senevita.ch

www.muelibach.senevita.ch