

## Bankettkarte Kafi Mühli



# Ihre Veranstaltung



## Herzlich Willkommen

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 und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

## Kontakt

Leitung Gastronomie  
044 421 11 65  
gruppe-gastronomie@muehlehalde.ch

## Preise

In Schweizer Franken. Wir sind nicht mehrwertsteuerpflichtig.

## Räume

	exkl. Weinservice	inkl. Weinservice
Dachterrasse Halbtage	300.00	350.00
Saal Ganztage	200.00	250.00
Saal Halbtage	100.00	150.00
Kleiner Saal Ganztage	100.00	150.00
Kleiner Saal Halbtage	80.00	100.00

## Ausstattung

Flipchart	20.00
Beamer	60.00
Moderationskoffer	30.00

## Dekoration

Wir dekorieren Ihren Anlass nach Wunsch und Thema

Blumenbouquet klein	25.00
Blumenbouquet gross	30.00
Blumenbouquet quadratisch	40.00
Blumenbouquet rechteckig	60.00

# Znüni, Brunch, Zvieri



## Kaffeepause Vormittag

Kaffee / Tee, Gipfeli, Orangensaft, Früchte

pro Person 9.50

## Brunch light

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

pro Person 30.00

Müsli und Porridge, Naturjoghurt, Früchtejoghurt,  
Fruchtschale

Spiegelei

Kaffee, Tee, Ovi, Schoggi, Milch, Orangensaft

## Kaffeepause Nachmittag

Kaffee / Tee, Gebäck, Früchte

pro Person 9.50

## Brunch delux

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

pro Person 50.00

Müsli und Porridge, Naturjoghurt, Früchtejoghurt,  
Fruchtschale

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

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

# Apéro



## Zum Bödele (Suppen)

Sellerie-Apfel-Suppe im Espresso Tassli	4.50
Gazpacho im Glas	5.00

## Kafi Mühli Plättli garniert

Salami, Mostbröckli, Fleischkäse, Bergkäse, Nuss-Käse, Tête de moine	15.00
---	-------

## Finger-Häppchen

Party-Brötli, gefüllt, gemischt	4.50
Chäschüechli	4.00
Schinkengipfeli	4.50
Mostbröckli mit Birnbrot	4.50
Bruschettas assortiert	3.00

## Canapés-Dreieck

Schinken / Salami / Ei / Thon / Spargeln	3.50
Rauchlachs / Tatar / Bündnerfleisch	4.50

## Klassiker

Gemügestängeli 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 Kräuter-Quark	5.00
Chips, Nüssli und Salzstängeli	1.50
Fruchtspiessli klein (10cm)	3.50
Fruchtsalat	5.00
<b>Im Einmachglas</b>	
Gebrannte Creme	4.00
Hausgemachtes Mousse mit Toblerone®	4.00
Früchtemousse	4.00

## Saisonale Menüs



### Frühlingsmenü

Bärlauch Cremesuppe mit Randen Sprossen * * *	60.00
Roastbeef an Hollandaise Sauce mit Nudeln und grünem Spargel * * *	
Erdbeer-Tiramisu	

### Sommermenü

Kalte Gurkensuppe mit Pfefferminz und Sauerrahm-Gupf * * *	54.00
Gegrilltes Entrecôte mit Kräuterbutter dazu frittierte Kartoffelwürfel und Mini-Karotten * * *	
Aprikosen-Sorbet mit Pistazienkrokant und Rahm	

### Herbstmenü

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Speck an Balsamico-Dressing * * *	60.00
Rindsragout oder Hirschpfeffer an Kräutersauce Spätzli, Rotkraut * * *	
Marroni Parfait mit Zwetschgen-Zimt-Kompott	

### Wintermenü

Kürbissalat mit Birnen (Öl, Essig, Gewürze) * * *	55.00
Maispoularde an Glühweinsauce Kartoffelgratin und Blattspinat * * *	
Lebkuchenmousse mit Zwergorangen-Kompott	

Saisonale Menüs sind auch als vegetarische Version bestellbar.

## À la carte



### Vorspeise

Blattsalat mit Croûtons	5.00
Gemischter Salat	7.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum	8.00
Bouillon mit Flädli	6.00
Tomatencremesuppe mit / ohne Gin	7.00
Curry-Kokos Suppe	7.00

### Fleisch / Poulet

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

### Vegan

Kichererbsen-Gemüse Curry mit Basmatireis	25.00
Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse	30.00
Marroni-Nudeln mit veganer Pilz-Carbonara	32.00

### Vegetarisch

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

# Getränke



## Kalte Getränke

Emmi Café Latte Double Zero / Macchiato	23cl	4.20
Ovi / Schoggi	20cl	3.00
Mineral mit / ohne Kohlensäure	33cl	3.50
Mineral mit / ohne Kohlensäure	100cl	5.00

## Süssgetränke

Ice Tea	33cl	3.50
Coca-Cola / Zero	33cl	3.50
Rivella rot / blau	33cl	3.50
Süssmost	33cl	3.50
Mate Tea	33cl	3.50
Red Bull / Sugarfree	25cl	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	3.00
Cappuccino	3.00
Latte Macchiato	3.00
Doppio	5.00
Ovi / Schoggi	3.00
Punch	3.00
Tee (diverse)	3.00

## Alkoholische Getränke

Bier ohne / mit Alkohol	33cl	4.50		
Prosecco	20cl	7.00		
<b>Weisswein</b>	50cl	30cl	20cl	10cl
Féchy	12.00	8.00	5.50	3.00
Fendant	12.00	8.00	5.50	3.00
<b>Rotwein</b>	50cl	30cl	20cl	10cl
Watt else!	16.00	10.00	6.50	3.50
Merlot Ticino	14.00	8.00	6.00	3.00

## Weinservice

Wenn Sie Ihren eigenen Wein, Prosecco, Champagner, Mocato, etc. mitbringen möchten, ist dies selbstverständlich möglich. Hierfür bieten wir Ihnen unseren Weinservice an, welcher sich in den Raumkosten widerspiegelt. Unser Weinservice beinhaltet das Servieren am Anlass und die Entsorgung der Gebinde.

## Zapfen-/Servicegeld (ohne Raummiete)

Für mitgebrachte alkoholische Getränke und/oder Speisen (z.B. Torte), verrechnen wir;  
je Flasche ein Zapfengeld von Fr. 7.00 und/oder  
je Gedeck ein Servicegeld von Fr. 4.00.

## Dessert / Torten



<b>Dessert</b>		<b>Klassische Torten</b>	<b>Grösse, Menge, Preise</b>	
Hausgemachtes Mousse mit Toblerone® mit Früchten garniert	7.50	Schwarzwälder	Torte 18 cm Ø, 6 Personen	59.00
Panna Cotta mit Himbeeren	6.50	Streuselkuchen	Torte 20 cm Ø, 8 Personen	69.00
Cake oder Tortenstücke nach Wunsch	6.00	Sacher	Torte 22 cm Ø, 10 Personen	79.00
		Rüebli	Torte 24 cm Ø, 12 Personen	89.00
			Torte 26 cm Ø, 14 Personen	99.00
			Torte 28 cm Ø, 18 Personen	109.00
		<b>Fest- &amp; Feiertags-Torte</b>	Dekoration / Text / Farben: nach Absprache	
		Biskuit: hell oder choco		
		Art der Füllung: Mousse	Arbeitszeit nach Aufwand: 1.30 / Min.	
		Aromen:		
		Vanille- & Himbeer		
		Schokoladen- & Vanille		
		Schokoladen- & Grand-Marnier		
		Mocca- & Vanille		
		Mocca- & Amaretto		

Wenn Sie Ihr Dessert mitbringen möchten, ist dies selbstverständlich möglich.  
Hierfür verrechnen wir Ihnen pro Person Fr. 4.00 Geschirr- & Besteckpauschale.

## Deklaration / Kleingedrucktes



### Deklaration

Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm und Wild	Österreich, Deutschland, Neuseeland,
Fisch und Crevetten	Estland, Niederlande, Island, Deutschland, Vietnam, Norwegen, Schweiz

### Kleingedrucktes

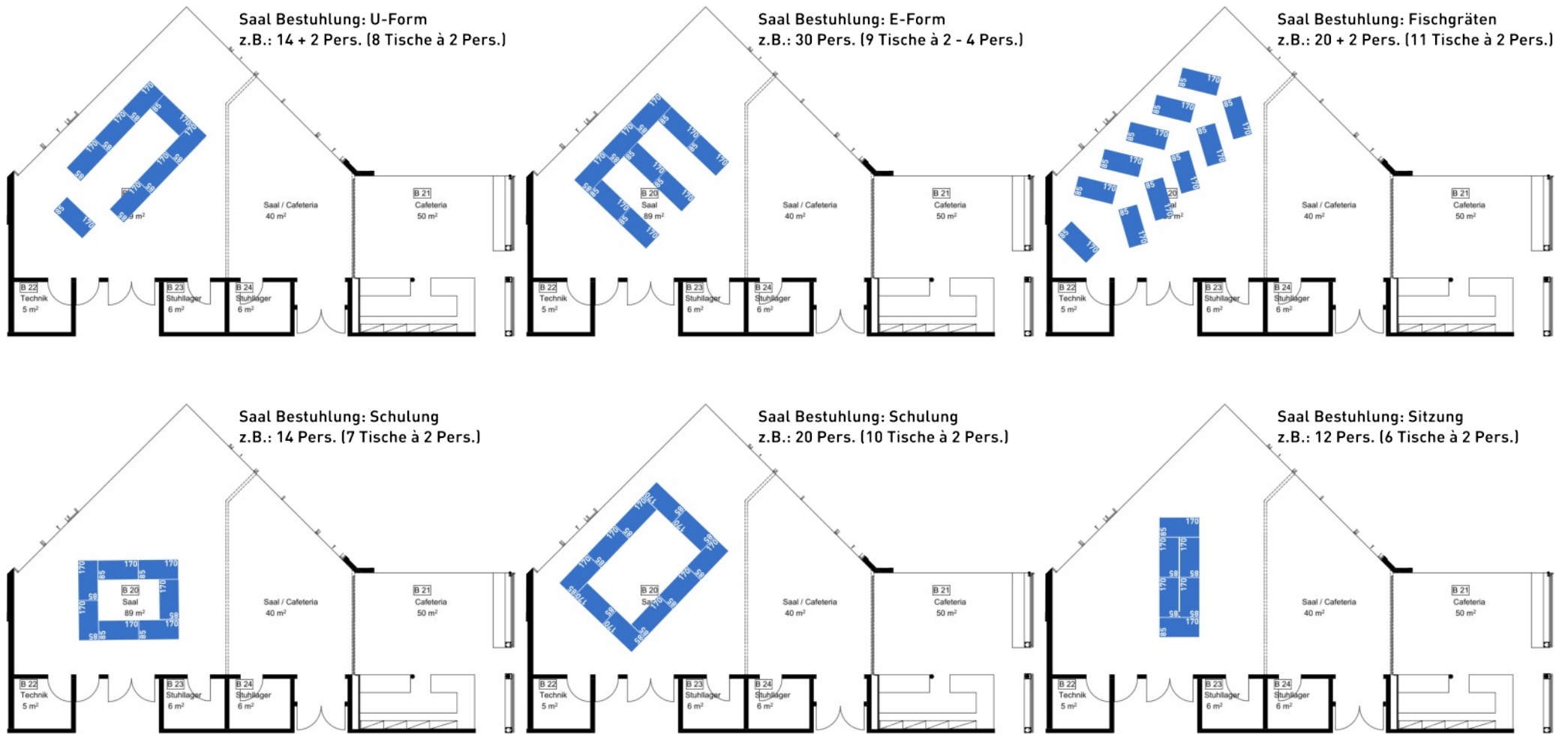
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen: [muehlehalde.ch](http://muehlehalde.ch) > wir > agb

Nach Ihrer Zusage verrechnen wir Ihnen die in der Offerte aufgeführte Anzahlung.  
Mit dem Eingang Ihrer Anzahlung, können wir Ihnen den Anlass verbindlich bestätigen.

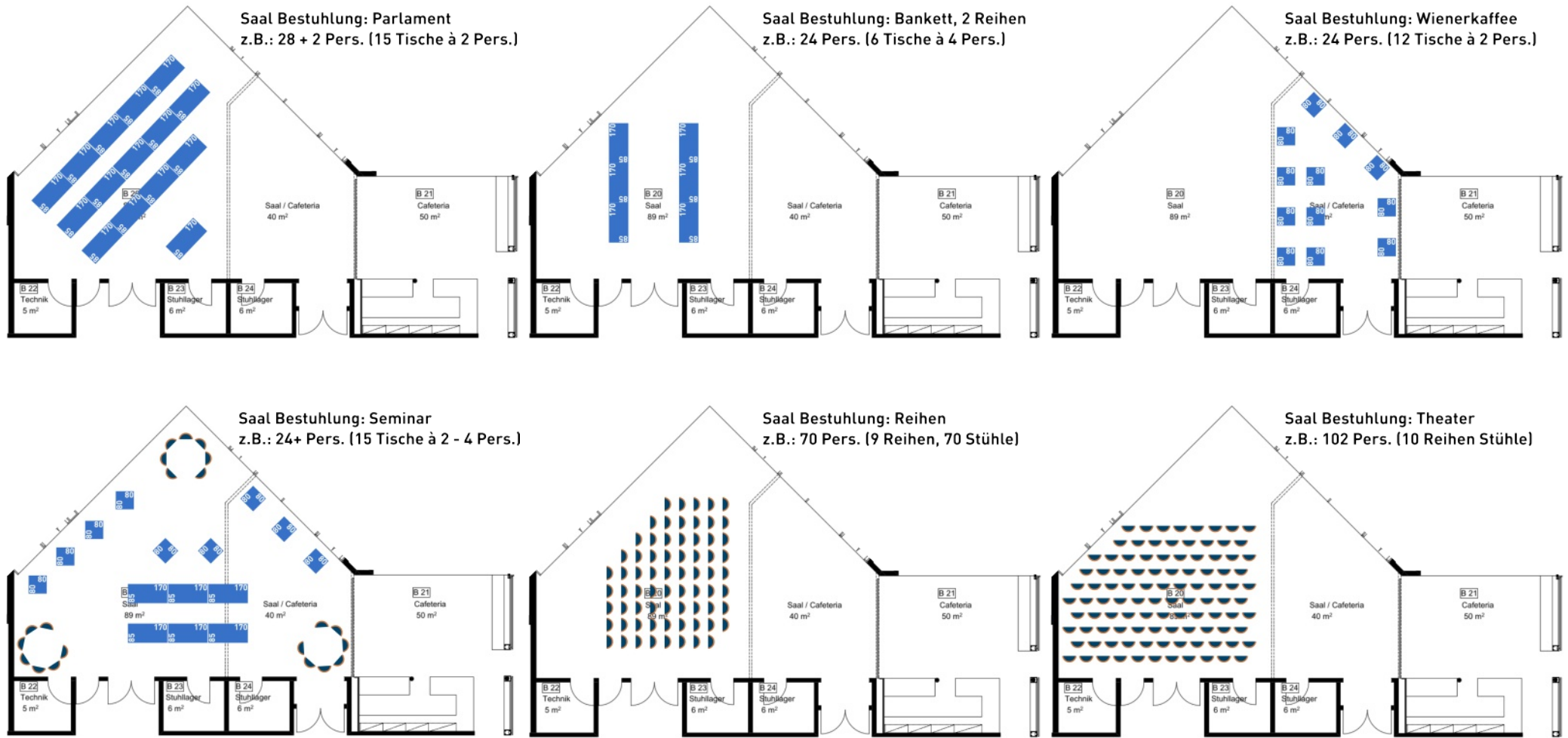
Teilen Sie uns bis 3 Werktage vor dem Anlass die finale Anzahl der Teilnehmenden per E-Mail mit.

Ist die finale Teilnehmerzahl kleiner als ursprünglich von Ihnen gebucht, werden minimal 90% der gebuchten Teilnehmerzahl verrechnet.  
Ohne eine Mitteilung, gehen wir von der von uns bestätigten Anzahl der Teilnehmenden aus, welche wir verrechnet werden.

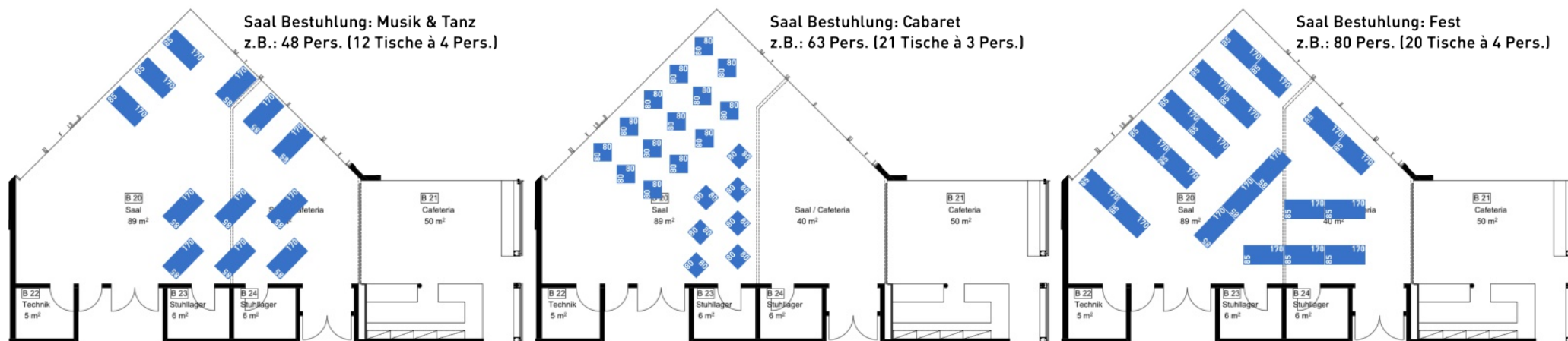
# Raumangebot / Bestuhlung



# Raumangebot / Bestuhlung



# Raumangebot / Bestuhlung



## Tische / Stühle

Tisch normal: 170 x 85 cm

Tisch klein: 80 x 80 cm



## Konzertflügel

K. Kawai, B: 150 cm, L: 190 cm

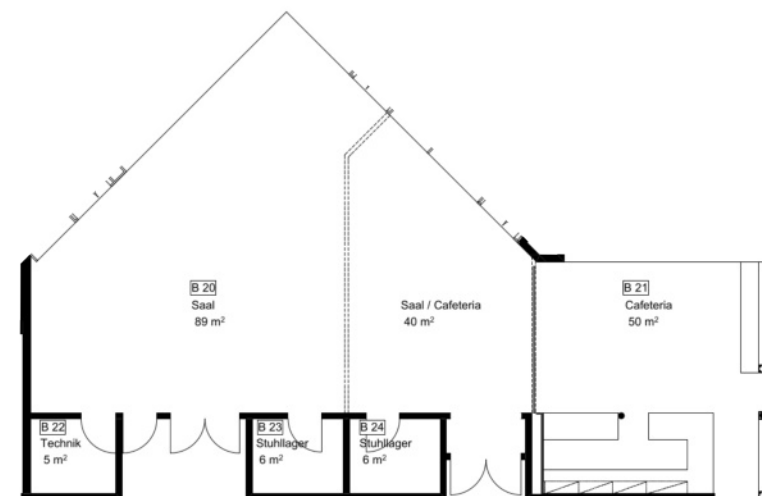


## Optional

Leinwand / Mikrophon / Beamer (HDMI) / Bluetooth-Lautsprecher

## Raumgestaltung nach Wunsch

Ihre Vorgaben:



## Kontakt

Leitung Gastronomie

044 421 11 65

[gruppe-gastronomie@muehlehalde.ch](mailto:gruppe-gastronomie@muehlehalde.ch)



Stiftung Mühlehalde • Witikonstrasse 100 • CH-8032 Zürich

Telefon +41 44 421 11 11 • [administration@muehlehalde.ch](mailto:administration@muehlehalde.ch) • [www.muehlehalde.ch](http://www.muehlehalde.ch)

