



## **Bankett und Catering 2024**

Alterszentrum Obere Mühle AG  
Mühleweg 10  
5600 Lenzburg  
062 885 33 00  
[info@obere-muehle.ch](mailto:info@obere-muehle.ch)

- Anlass** Ob Apéro, Mitarbeiteranlass oder Firmenessen, Taufessen, Geburtstagsfeier oder Leidmahl, Vereinsn Anlass oder gar ein Hochzeitsessen, es gibt viele gute Gründe, um zusammen zu feiern und Erinnerungen zu schaffen.
- Gerne begleiten wir Ihren Anlass und sorgen für den kulinarischen Rahmen, während dem Sie sich um Ihre Gäste kümmern. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.
- Planung** Sie haben Ihre Wahl getroffen oder benötigen noch weitere Beratung? Gerne besprechen wir bei einem persönlichen Termin Ihren Anlass von A-Z und unterbreiten Ihnen gerne weitere kreative Vorschläge, welche auf Ihre persönlichen Wünsche abgestimmt sind. Ob Bankett, Catering oder Seminar, wir beraten und unterstützen Sie kompetent, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird und Ihren Vorstellungen entspricht.
- Bankette**
- Räumlichkeiten** Unsere Räume bieten Platz für max. 150 Personen. Geben Sie uns bitte 72 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt. Auf spätere Absagen geben wir folgende Kulanz:  
 bei 1-49 gemeldeten Personen eine Kulanz von 3 Personen  
 bei 50-150 gemeldeten Personen eine Kulanz von 5 Personen  
 Weitere Differenzen werden in Rechnung gestellt.
- Sitzungszimmer* Das Sitzungszimmer ist 38 m<sup>2</sup> gross und bietet Platz für maximal 16 Personen. Im Sitzungszimmer können Beamer und Hellraumprojektor verwendet werden. Ein Flipchart ist vorhanden. Die Benützung der Geräte ist im Mietpreis inbegriffen. Die Miete für einen halben Tag beträgt 90.00, für einen ganzen Tag 140.00.
- Mehrzweckraum* Der Mehrzweckraum ist 107 m<sup>2</sup> gross und kann für Schulungen oder Vorträge genutzt werden. Bei Konzertbestuhlung bietet der Mehrzweckraum Platz für maximal 70 Personen. Das hängt ganz davon ab, welche Bestuhlung im Raum gewünscht wird. Im Mehrzweckraum können Beamer und Hellraumprojektor verwendet werden. Ein Flipchart ist vorhanden. Die Benützung der Geräte ist im Mietpreis inbegriffen. Die Miete für einen halben Tag beträgt 140.00 für einen ganzen Tag 200.00.
- mülikafi* Das mülikafi kann ausserhalb der Öffnungszeiten für Anlässe gemietet werden. Das mülikafi ist 143 m<sup>2</sup> gross und bietet Platz für ca. 80 Personen. Beamer, Hellraumprojektor und Flipchart können verwendet werden. Die Benützung der Geräte ist im Mietpreis inbegriffen. Die Miete beträgt 170.00 pro Abend. Der Mehrzweckraum und das mülikafi vermieten wir auch in Kombination zum Vorzugspreis von 250.00 pro Abend.
- Bibliothek* Die Bibliothek bietet Platz für 6 Personen. Sie kann in Ausnahmefällen zur Vermietung freigegeben werden. Die Miete beträgt 20.00/ Std.

- Bestuhlung** Gerne richten wir die gewünschten Räumlichkeiten nach Ihren Vorstellungen und unseren Möglichkeiten für Sie ein.
- Mindestkonsum** Das Alterszentrum Obere Mühle erlaubt sich bei Abendveranstaltungen eine Mindestkonsumationspflicht von 500.00 zu erheben. Sollte dieser Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete belastet. Die Mindestkonsumation bezieht sich auf Speisen und Getränke. Weitere Dienstleistungen werden separat verrechnet.
- Technik** Unsere Räumlichkeiten verfügen über zeitgemässe technische Infrastruktur. Bei Miete unserer Räume ist diese inbegriffen. Ansonsten vermieten wir Ihnen diese gerne:
- |                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Beamer mit Leinwand und Laptop    | 20.00 |
| Mikrofonanlage mit Handmikrofon   | 20.00 |
| Mikrofonanlage mit Headsets       | 35.00 |
| Flipchart inkl. Moderatorenkoffer | 15.00 |
- Menükarten** Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne eine persönliche Menükarte für Ihren Anlass.
- Getränke & Wein** Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Getränke und Weine. Falls Sie jedoch ihren privaten Lieblingstropfen bevorzugen, ist dies selbstverständlich möglich. Wir verrechnen dafür ein Zapfengeld von 15.00 pro Flasche.
- Dekoration** Haben Sie konkrete Vorstellungen? Teilen Sie uns diese mit und wir erstellen Ihnen ein konkretes Angebot.
- Mitarbeiterkosten** Wir stehen Ihnen auch ausserhalb unserer offiziellen Öffnungszeiten (Mo – So, 9:00 – 17:00 Uhr) gerne zur Verfügung:
- |                                           |             |
|-------------------------------------------|-------------|
| Küchenchef                                | 90.00/ Std. |
| Mitarbeitende Küche                       | 60.00/ Std. |
| Küchenhilfe                               | 60.00/ Std. |
| Mitarbeitende Technik                     | 90.00/ Std. |
| Chef de Service                           | 90.00/ Std. |
| Mitarbeitende Service                     | 60.00/ Std. |
| Vor- und Nachbearbeitung (Administration) | 90.00/ Std. |
- Ab 22:00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von 25%.*
- Parkplätze** Stehen Ihnen vor dem Alterszentrum Obere Mühle in begrenzter Anzahl zur Verfügung.  
Form

## Catering

**Lieferbedingungen** Der Mindestbestellwert beträgt 500.00, exklusive Transportkosten.

**Radius/Transport** Wir beliefern gerne die Region Lenzburg sowie die nähere Umgebung. Für die Anlieferung sowie Abholung der Speisen und allfälligem Mobiliar verrechnen wir eine Pauschale von 50.00. Bei Fahrten ab 10km ermitteln wir die Transportkosten individuell. Dies beinhaltet nicht den Auf- und Abbau.

**Einrichtung** Bitte informieren Sie uns über die Einrichtung am Veranstaltungsort. Sie benötigen noch Mobiliar für Ihren Anlass? Wir helfen Ihnen gerne bei der Einholung einer Offerte.

**Mitarbeiterkosten** Gerne betreuen wir das Catering vor Ort selbst. Als Arbeitszeit gelten Bereitstellungs-, Durchführungs- und Aufräumarbeiten vor Ort, sowie die An- und Rückfahrt:

Küchenchef	90.00 / Std.
Mitarbeitende Küche	60.00 / Std.
Küchenhilfe	60.00 / Std.
Mitarbeitende Technik	90.00 / Std.
Chef de Service	90.00 / Std.
Mitarbeitende Service	60.00/ Std.
Vor und Nachbearbeitung (Administration)	90.00/ Std.

*Ab 22:00 Uhr verrechnen wir einen Nachzuschlag von 25%.*

**Geschirr/ Besteck und Glas** Wir verrechnen für das Gedeck 5.00 pro Person. Dies beinhaltet Geschirr, Besteck, Gläser und Stoffservietten.

**Getränke & Wein** Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Getränke & Weine. Falls Sie jedoch ihren privaten Lieblingstropfen bevorzugen ist dies selbstverständlich möglich.

**Dekoration** Haben Sie konkrete Vorstellungen? Teilen Sie uns diese mit und wir erstellen Ihnen ein konkretes Angebot.

**Menükarte** Auf Wunsch erstellen wir Ihnen eine persönliche Menükarte für Ihren Anlass.

**Mobiliar und Geräte** Folgende Gerätschaften können Sie direkt über uns beziehen:

Stehtische mit Husse (weiss)	15.00/ Stück
Holdomat	50.00/ Stück
Grill	50.00/ Stück
Herdplatten	30.00/ Stück

**Tischwäsche** Unsere Tischwäsche kann gemietet werden:

Tischtuch weiss 200x300mm	6.00/ Stück
Tischtuch weiss 200x220mm	5.00/ Stück

<b>Stornierung</b>	bis 28 Tage vor dem Anlass	kostenlos
	27 bis 15 Tage vor dem Anlass	25% des Auftragsvolumens
	14 bis 8 Tage vor dem Anlass	50% des Auftragsvolumens
	In den letzten 7 Tagen vor dem Anlass	100% des Auftragsvolumens

### **Speise Angebot**

### **Deklaration Fleisch & Fisch**

Uns liegt es am Herzen, regionale Produzenten und ihre Produkte zu fördern. Fleisch wie auch Fisch beziehen wir, wenn immer möglich, aus Schweizer Haltung. Wo dies nicht möglich ist, wird dies entsprechend gekennzeichnet.

### **Diverse Kostformen & Allergene**

Gerne gehen wir auf Anfrage von diversen Kostformen ein.

### **Saisonale Küche**

Nebst dem regionalen Einkauf geniesst auch die Saisonalität einen hohen Stellenwert. Somit können Gerichte saisonal leicht variieren. Komponenten welche exklusiv zu gewissen Jahreszeiten erhältlich sind, werden wie folgt gekennzeichnet:

Winter (W); Frühling (F); Sommer (S); Herbst (H)

Sie haben genaue Vorstellungen davon, was die Verpflegung an Ihrem Anlass betrifft? Perfekt, lassen Sie es uns wissen und wir stellen Ihnen ein individuell auf Sie abgestimmtes Angebot zusammen. Falls Sie noch unschlüssig sind, finden Sie auf den kommenden Seiten ein paar Vorschläge. Lassen Sie sich inspirieren und fragen Sie direkt bei uns nach, sollten wir Ihren Geschmack nicht auf den Punkt getroffen haben. Wir freuen uns, Ihrem Anlass den passenden Rahmen zu verleihen.

## Apérovorschläge – serviert in Weckgläsern und auf Platten

### Vorschläge1

24/ pro Person

- Diverse Mini-Sandwiches
- Blätterteiggebäck
- Käseplatte mit Feigenbrot
- Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Aufschnitt
- Essiggemüse
- Taboulé
- Tomaten- & Mozzarella-Salat oder Wurst- Käsesalat

### Vorschlag 2

27/ pro Person

- Diverse Mini-Canapés (rosa gebratene Entenbrust auf Erbsenpüree, Rindstatar auf Pumpnickel, Lachsroschen mit Meerrettich, Geflügellebermousse mit Portweingelée)
- geräucherte Forelle auf Beluga Linsen
- Gazpacho mit Tomaten Bruscetta
- Diverse Salate (Farfalle Salat mit Cherry-Tomaten, Oliven und Basilikum, Tomaten-Mozzarella-Salat, Gerstensalat mit Bündnerfleisch, zweifarbiger Kartoffel-Salat mit Lenzburger-Schlossschinken)

### Vorschlag 3

37/ pro Person

- Diverse Mini-Canapés (rosa gebratene Entenbrust auf Erbsenpüree, Rindstatar auf Pumpnickel, Lachsroschen mit Meerrettich, Geflügellebermousse mit Portweingelée)
- geräucherte Forelle auf Beluga-Linsen
- Pastetchen mit Kräuterfrischkäse und Campari-Orange Espouma
- Diverse Salate (Glasnudel-Salat mit Rindfleisch, Tomaten-Mozzarella, Gerstensalat mit Bündnerfleisch, zweifarbiger Kartoffel-Salat mit Lenzburger-Schlossschinken, Taboulé)
- Kürbis-Suppe mit Kokosnussmilch (H)
- Hähnchenspiesschen mit Erdnusssauce
- Fleisch- und Käseplatten mit verschieden Brötchen und Blätterteiggebäck

## Menu-Vorschläge

Der aufgeführte Preis versteht sich jeweils pro Person, inklusive einer Stärkebeilage und einer Gemüsebeilage. Für zusätzliche Gemüse- oder Gemüsebeilagen verrechnen wir 5.00 pro Person.

### Frühling

#### *Suppe*

Erbsenschaumsuppe mit frischer Minze	9
Spargelcrème mit einem Stunden Ei	11
Bärlauch-Suppe mit geräuchertem Forellen-Tartare	12

#### *Salat*

Junger Spinat mit marinierten Radieschen und Frühlingszwiebeln	10
Spargel Salat mit Kräutervinaigrette und einem pochierten Ei	13

#### *Fleisch*

Rosa gegarter Kalbshohrücken, Morchelsauce	47
Zartes Schweinsfilet am Stück, Calvados-Sauce mit karamellisierten Apfelschnitzen	38

#### *Fisch*

Gebratenes Saiblings Filet, Weissweinschaum, süss-saure Rhabarber	44
-------------------------------------------------------------------	----

#### *Vegetarisch*

Burrata auf Bärlauchrisotto, Erbsen und jungem Spinat	29
-------------------------------------------------------	----

#### *Stärkebeilage*

Erbsen-Risotto
neue Kartoffeln
Kräuter-Gnocchi
Bärlauch-Quarkspätzli

#### *Gemüse*

Buntes Frühlingsgemüse
Spargelragout
Erbsenpüree
glasierte Kohlrabi

#### *Dessert*

Meringue-Parfait mit frischen Erdbeeren,	12
Zitronen Tartelettes mit Sauerrahm-Eis und Honigwaben	13
Mini-Cheese-Cake mit Waldmeister-Gelee und marinierten Rhabarbern	10

## Sommer

### *Suppe*

kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Minze	9
Zucchini-Weisswein-Suppe mit gerösteten Mandeln	9
Sommerliche Minestrone mit Basilikum-Pesto und Oliven Grissini	10

### *Salat*

Panzanella- Brotsalat mit Gurken, Tomaten und Peperoni	10
Wassermelonen-Salat mit Fetakäse	10
Bunter Blattsalat mit Sprossen, Himbeerdressing	10

### *Fleisch*

Confierter Pouletschenkel, Rosmarinjus	30
Rosa gegartes Roastbeef, Béarnaise-Sauce	47

### *Fisch*

gebratenes Filet vom Frutiger Stör, Rotwein-Buttersauce	44
---------------------------------------------------------	----

### *Vegetarisch*

Capuns mit Gemüse und Kräutern, gratiniert mit Bündner Bergkäse Weisswein-Rahmsauce	32
----------------------------------------------------------------------------------------	----

### *Stärkebeilage*

Fondant-Kartoffeln
Bulgur mit Cherry-Tomaten und Minze
Zitronen-Risotto
Vanille-Kartoffelpüree

### *Gemüse*

Buntes Mischgemüse
Ratatouille
Zucchini provencale

### *Dessert*

Sommerpudding mit Beeren und hausgemachtem Joghurt Eis	12
frische Erdbeeren mit Rahm	10



## Herbst

### *Suppe*

Kürbissuppe mit knuspriger Milke	10
Steinpilz-Cappuccino mit Rosmarin-Milchschaum	11
Klare Ochsenschwanz-Suppe mit Gemüseperlen	12

### *Salat*

Bunter Herbstsalat mit Feigen und Baumnüssen	11
Stangensellerie und Apfelsalat mit Steinpilzen und Sbrinz	11

### *Fleisch*

Rehrücken im Kräutermantel, Eierschwämmchen-Sauce	45
Im Merlot geschmortes Kalbskopfbäckchen	39

### *Fisch*

gebratenes Filet vom Felchen, Thymianschaum	34
---------------------------------------------	----

### *Vegetarisch*

Kürbis-Gnocchi mit Baumnüssen und Pilzrahmsauce	26
-------------------------------------------------	----

### *Stärkebeilage*

Steinpilzrisotto
Kartoffel-Selleriepüree
Quarkspätzli mit Mohn

### *Gemüse*

Rotkraut mit Zwetschgen
Rosenkohl
glasiertes Wurzelgemüse
karamellisierte Edelkastanien

### *Dessert*

Apfelküchlein mit Vanillesauce	10
Marroni-Parfait, pochierte Rotwein-Gewürz-Birne	12
Feigen-Tart-Tatin, gratiniertes Geiss-Chäsli	12

**Winter:**
*Suppe*

Grünkohlsuppe mit knusprigem Speck	9
Kartoffelsuppe vom blauen St. Galler mit Belperknolle	10
Suppe vom Huhn mit Wurzelgemüse und Croutons	11

*Salat*

Chicoreé-Salat mit Orangen und Baumnüssen	9
Nüsslersalat auf Randen-Carpaccio mit Meerrettich-Dressing und Speckwürfeli	11

*Fleisch*

zartes Lammhüftchen, schwarzer Knoblauch-Jus	44
Siedfleisch vom Rindshals mit Meerrettichsauce	38
Kaninchen-Ragout im Acceto-Melico-Jus	34

*Fisch*

Forellenfilet Müllerinnen Art, Mandelbutter	32
---------------------------------------------	----

*Vegetarisch*

Dinkelspätzli mit Gemüse und Greyerzer Käse gratiniert	26
--------------------------------------------------------	----

*Stärkebeilage*

Beluga-Balsamico Linsen	
Salzkartoffeln	
Polenta mit getrockneten Tomaten und Parmesan	

*Gemüse*

glasierte Randen	
gedünstete Bohnen	
Wurzelgemüse	
Spitzkohl mit Weisswein und Rahm	

*Dessert*

Panna Cotta mit Rotwein-Zwetschgen	10
Warmes Schokoladenküchlein mit hausgemachter Doppelrahmglace	13
Crepes mit Caramelsauce und Orangen-Dattelsalat	13

## Weitere Komponenten/ Klassiker

### Salat

grüner Salat an Hausdressing	9
gemischter Salat an Hausdressing	11
Nüsslersalat Mimosa	13

### Suppe

Flädli	7
Basler Mehlsuppe	8
Waadtländer Griessuppe	8
Tomaten Creme mit Rahm	9
Chapeler Milchsuppe	9
Tessiner Minstrone	9
Küttiger Rüeblisuppe	9

### Fleisch- und Eintopfgerichte

Aargauer Braten	28
Zürcher Geschnetzeltes	36
Berner Platte	37
Speck und Bohnen	25
Suure Mocke	34
Blut und Leberwurst (H)	24
Gschnetzelte Rindsleber	26
Hackbraten	28
Papet Vaudois	25
Suppe und Spatz	19
Rahmschnitzel	25
Emmentaler Lammvoessen	30
Kutteln in Tomatensauce	19

### Fisch

pochierte Felchenfilet nach Zuger Art	34
gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter	36
Egli-Knusperli im Bierteig mit Tartaresauce	30

### Vegetarisch

Capuns mit Gemüse, Kräutern, Bündner Bergkäse und einer leichten Rahmsauce	32
Spargeln mit pochiertem Ei und Sauce Hollandaise (F)	29
Gschwellti Händöpfel, Schweizer Käsesorten, Kräuterquark und Essigegemüse	21
Militärchässchnitte mit Blattsalat	17
Steinpilzrisotto mit Parmesanchips	21

**Stärkebeilage**

Kartoffelpüree	5
Bratkartoffeln	5
Pommes	5
Rösti	5
Kartoffelsalat	5
Butterreis	5
Butternudeln	5
Safranrisotto	5
Süsskartoffelpommes	5
Kartoffelgratin	5

**Gemüse**

Karotten	5
Erbsen	5
Broccoli	5
Blumenkohl	5
Butternuss-Kürbis (H)	5
Blattspinat (W/F)	5
Ratatouille	5

**Dessert**

Vermicelle	9
Caramelköppli	7
Brönnti Creme	7
Meringue mit Vanille-Glacé und Rahm	9
Fotzelschnitten mit Zimt, Zucker und Apfelkompott	7
Aargauer Rüepli-Torte	6
Fruchtsalat mit Rahm	6
Süssmostcreme	7
Griesschöpfli mit saisonalem Fruchtekompott	9