



Catering 2024

Alterszentrum Obere Mühle AG
Mühleweg 10
5600 Lenzburg
062 885 33 00
info@obere-muehle.ch

Unser 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)

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.

Sie haben genaue Vorstellungen davon, was die Verpflegung an Ihrem Anlass betrifft? 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.

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. Ab 22:00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von 25%.	
	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.
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
Stornierung	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

Apéro Vorschläge

serviert in Weckgläsern und auf Platten

Preis pro Person

Vorschlag 1

24

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

Vorschlag 2

27

- Diverse Mini-Canapés (rosa gebratene Entenbrust auf Erbsenpüree, Rindstatar auf Pumpernickel, 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

- Diverse Mini-Canapés (rosa gebratene Entenbrust auf Erbsenpüree, Rindstatar auf Pumpernickel, 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 Erdnussauce
- Fleisch- und Käseplatten mit verschiedenen Brötchen und Blätterteiggebäck

Süsse Option

15

- Mini-Cheesecake
- Zitronentartelettes
- Vermicelle Törtchen oder Erdbeertörtchen (je nach Saison)
- Schokoladen Mousse
- frische Beeren oder Fruchtsalat (je nach Saison)

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	32
Weisswein-Rahmsauce	

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
karamellierte 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 Rüebli-suppe	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
Geschnetzelte Rindsleber	26
Hackbraten	28
Papet Vaudois	25
Suppe und Spatz	19
Rahmschnitzel	25
Emmentaler Lammvoressen	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
Gschweltli 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
Caramelköpfl	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 Früchtekompott	9