Gastronomie
Obere Mühle

Flying Dinner oder Lunch – stehend | Winter

Beim Flying Dinner oder Lunch geniessen Ihre Gäste verschiedene kleine Köstlichkeiten und unterhalten sich in lockerer Atmosphäre. Die kreierten Gerichte werden nacheinander serviert. Für ein Flying Dinner oder Lunch empfehlen wir zusätzlich zum Apéro 4 kalte und/oder warme Häppchen und 1 Dessert auszuwählen. Die Bestellmenge an Häppchen hat der totalen Personenanzahl zu entsprechen.

Kalte Häppchen - Preis pro Portion

- Rüeblisalat mit Apfel, Orange und Baumnuss (v) 6
- Marinierter Feta mit glasierter Rande und Honig (v) 9
- Quinoasalat mit getrockneten Aprikosen & Feigen (v) 8
- Frischkäse mit gezupfter Rauchforelle, Meerrettich & Sellerie 11
- Rauchlachs mit Crème Fraîche & Kartoffelsalat 11
- Wurst-Käsesalat mit eingemachtem Gemüse & Schnittlauch 9
- Siedfleisch-Salat mit kleinem Gemüse und Meerrettich 10
- Rindfleisch-Salat mit glasiertem Kürbis, Chili & Koriander 11

Warme Häppchen – Preis pro Portion

- Saisonale heisse Suppe (v) 7
- Ghackets & Hörnli (als Vegi mit Gemüse) (v) 12
- *Gelbes Chicken Curry mit Reis (als Vegi mit Gemüse & Kichererbsen) 14
- *Rindfleisch «Stroganoff» mit Spätzli und Crème Fraîche 18
- Capuns mit kleinem Gemüse und Schweizer Bergkäse (mit Speck oder Vegi) (v) 15
- *Handgemachte Gnocchi mit Rauchlachs an Beurre Blanc und Lauch-Julienne 15
- *Vegetarische Spätzli mit Pilzen & Sauerkraut (v) 14
- Rösti mit Pilzragout, Herbstgemüse & Marroni (v) 14

***Live Cooking Station**

Eine mobile Kochstation mit Grill, Wok oder Gelati-Stand sorgt für ein spannendes Erlebnis für Ihre Gäste. Alle mit Sternchen* markierten Gerichte sind in einer Live Cooking Station erhältlich. Gerne unterbreiten wir gemäss Jahreszeit und Raum weitere Angebote im Bereich Live Cooking. Beim Wunsch einer Live-Station fallen zusätzliche kosten ab CHF 120 pro Station an.

Dessert – Preis pro Person

- *Gasparini-Stängeli-Glace & mundgerechte Kuchen 12
- Bunter Fruchtsalat & Schoko-Brownies 12
- Mini-Pâtisserie 8
- Früchtekorb zum selbst Schneiden 5

Je nach Raum, Anzahl Personen und Art des Anlasses werden die Gerichte auf Platten, als Buffet oder Flying serviert.

Diese Vorschläge gelten für Gruppen von 20 bis 300 Personen. Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche. Deshalb sind wir dankbar, wenn Sie sich bei der Menü-Zusammenstellung auf ein für die ganze Gruppe einheitliches Menü beschränken. Mit vegetarischer Variante. Bitte teilen Sie uns Ihr Menü, die Anzahl Vegetarier, allfällige Allergien und die Weine bis spätestens 21 Tage vor dem Anlass mit. Wir bitten Sie, uns 7 Tage vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl mitzuteilen. Bis zwei Werktage vor der Veranstaltung kann die Personenzahl ohne Kostenfolge um 5% gesenkt werden. Für Kinder (6 bis 12 Jahre) berechnen wir den halben Preis. **v = vegetarisch / v+ = vegan**