Mühleholz

Apéro- und Menuvorschläge

ab 10 Personen

Geschätzte Gäste

Herzlich willkommen im Landgasthof Mühleholz.

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass in unserem Hause durchführen möchten.

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiede Menüvorschläge, zusammengestellt von unserer Küchenchefin Sarah Müller. Bei der individuellen Kombination stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne beratend zur Seite.

Unser junges, motiviertes Team gibt Ihrem Anlass eine ganz persönliche Note und lässt ihn für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Unsere Gerichte werden frisch und mit viel Liebe zubereitet, bei der Auswahl der Zutaten legen wir grössten Wert auf regionale und saisonale Produkte.Eine Vielzahl unserer Edelbrände und Liköre stammen von unserem Eventberieb «Allmendhof» in Beinwil/Freiamt.

Wir wünschen Ihnen bereits an dieser Stelle einen gelungenen Anlass und versprechen Ihnen, unser Bestes dazu beizutragen.

en guete

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Tipps & Tricks

Hinweise und Tipps für Ihren perfekten Anlass

Aperitif	Beginnen Sie Ihren Anlass mit einem Apéro. Ein Glas Hauswein oder Prosecco, vielleicht eine Früchtebowle oder doch lieber einen Cocktail? Wir kreieren den Apéro Ihrer Wünsche!
Menuwahl	Suchen Sie Ihr passendes Menu aus unserer umfangreichen Eventkarte aus. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch bei einer individuellen Zusammenstellung gerne zur Seite. Scheuen Sie sich nicht uns Ihre Wünsche mitzuteilen, wir werden alles daran setzten, Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu bereiten. Um einen reibungslosen Service zu garantieren, empfehlen wir Ihnen, sich für ein Menu zu entscheiden.
Getränke	Neben den gängigen Softdrinks bieten wir Ihnen ein auserlesenes Weinsortiment an. Selbstverständlich können Sie bei der Auswahl des Weines auf unsere Unterstützung zählen. Wünschen Sie ein spezielles Getränk, welches wir nicht im Sortiment haben? Kein Problem, wir organisieren Ihnen dieses gerne.
Spirituosen	Zum Kaffee empfehlen wir Ihnen ein selbstgemachtes «Verdauerli», was bei den Gästen immer sehr gut ankommt. Wir haben neben den gängigen Spirituosen eine grosse Auswahl an selbstgemachten Edelbränden und Likören, probieren Sie's aus!
Tischdekoration	Sie wünschen eine individuelle Tischdekoration? Unsere Floristin zaubert nach Ihrem Budget gerne das passende Dekor.
Tischkarte	Sei es als Erinnerung oder auch damit Ihre Gäste wissen worauf sie sich freuen können. Wir gestalten für Sie eine individuelle Tischkarte.
Verlängerung	Auf Ihren Wunsch beantragen wir eine Verlängerung der «Polizeistunde». Ab 24.00 Uhr für jede weitere Stunde CHF 100.-
Parkplätze	Direkt beim Restaurant steht Ihnen ein grosser Parkplatz für Autos und Cars zur Verfügung.
Bestellung	Wir bitten Sie, uns das gewünschte Menu spätestens 14 Tage vorher bekannt zu geben, damit wir uns entsprechend organisieren und Ihnen einen unvergesslichen Anlass bereiten können. Die 5 Tage vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist verbindlich und wird verrechnet.
Zapfengeld	Das Zapfengeld für mitgebrachte Weine beläuft sich auf 25 Franken pro Flasche.
Torten	Für mitgebrachte Torten (Hochzeitstorte) wird pro Person 4 Franken verrechnet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Apéro

Nachfolgend finden Sie unsere Apérovorschläge.
Gerne dürfen Sie Ihren Apéro auch individuell zusammenzustellen.
Die gesamte Auswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

Einfacher Apéro

Chips, Nüssli, Salzstängel — **2.50**

Mühleholz-Apéro (ab 20 Pers.)

- Tomaten-, Käse-, Lachscrostini,
- Gefüllte Eier im Ruccolabett,
- Blätterteigstangen umwickelt mit Rohschinken,
- Tomaten.Mozzarella-Spiessli
- Crevetten-Grapfruits-Cocktail
- Pizza-Baguette — **15.50**

Ländler-Apéro (ab 20 Pers.)

- Käsechüechli
- Speckzopf
- Blätterteigstangen,
- Apérobrötli gefüllt mit Salami / Schinken / Ei
- Trockenfleischplättli
- Melonen-Rohschinken-Schiffli — **13.50**

Apéro à la Chef (ab 30 Pers.)

- Pouletspiessli mit kandierter Cherry-Tomate
- Crevetten-Cocktail im Gläsli
- Rindstatar Häppchen
- Mini-Frühlingsrolle mit Süss-Sauer-Sauce
- Tomaten-Mozzarella Salat im Schäleli
- Zweierlei Crostini-Variation
- Melonen-Rohschinken Kreation
- Pate a choux gefüllt mit Lachstatar — **24.50**

Antipasti Buffet (ab 30 Pers.)

- Auberginen-Ziegenkäse-Crostini
- Sardellen-Oliven-Bruschetta
- Tomaten-Mozzarella Spiessli mit getrockneten Tomaten
- Melonen-Rohschinken Variation
- Crostini mit Olivenpaste
- Rosmarin-Foccacia
- Scampis mit Oliven-Knoblauch Marinade
- Grillgemüse
- Parmesanmöckli
- Oliven, Pepperballs, Knoblauch, Artischockenboden — **21.50**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Apéro

**Sie möchten Ihrem Apéro eine ganz persönliche Note verleihen?
Aus der nachfolgenden Auswahl können Sie frei nach Ihren Vorstellungen kombinieren. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.**

Kalte Häppchen

Gefüllte Schinken-, Salami-,Fleischkäse-, Ei- und Käsebrötchen	**3.00**
Gefüllte Lachs-, Thon- und Curry-Trutenbrötli	**3.50**
Laugenbrötli gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse und Käse	**3.20**
Laugenbrötli gefüllt mit Lachs, Thon und Rohschinken	**3.70**
Canapé (Salami, Fleischkäse, Spargel, Ei, Käse)	**3.50**
Canapé (Thon, Lachs und Rohschinken)	**4.00**
Pate a choux gefüllt mit Rauchlachstatar	**3.00**
Tomaten- und Käsecrostini	**3.20**
Lachs-, Rohschinken- und Waldpilzcrostini	**3.80**
Tomaten-Mozzarella Spiessli	**2.50**
Tomaten-Mozzarella Salat im Gläsli	**2.80**
Melonen-Rohschinken-Schiffli	**3.00**
Melonen-Rohschinken Variation im Gläsli	**3.30**
Crevettencocktail im Gläsli	**4.00**
Speckzopf (50cm)	**48.00**
Minipastetli gefüllt: Cantatou-, Thon- und Tomatenmousse	**1.50**
Miniwraps gefüllt mit Tomaten, Salat, Käse und Quacamole	**3.50**
Rindstatarhäppchen	**4.50**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Apéro

Blätterteigstangen: Käse, Sesam, Mohn, rassig		0.80
Saisonale Früchtespiessli		3.80
Gemüsedipp	pro Person	4.50
Trockenfleischplättli	pro Person	6.00
Käseplatte (Weich- und Hartkäse)	pro Person	8.00

Warme Häppchen

Bärlauchpesto Brötli (saisonal)		1.50
Schinkengipfeli		2.50
Käsechüechli		2.50
Spinat-, Quiche- und Lauchchüechli		2.50
Pilz- und Lachschüechli		3.00
Pizza-Baguette (50cm)		25.00
Mini Frühlingsrolle		1.50
Fleischkügeli mit Dipsauce (ä 4Stück)	pro Person	4.00
Pouletspiessli	pro Stück	2.50
Calamare Ringli	pro Stück	1.00
Chicken Wings		3.00
Gemüsesticks im Backteig	pro Stück	1.50
Crevettenspiessli		3.00
Scampis im Kokosmantel		3.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Suppen

Mühleholzsuppe		11.50
Bouillon «Mühleholz» mit Flädle und Gemüse-Julienne		8.50
Rindsbouillon mit Ei		8.50
Fisch-Safransuppe serviert mit Kräuter-Crôutons		11.50
Sellerie-Apfelsuppe mit karamellisierten Apfelwürfeli		11.50
Curry-Kokos-Suppe mit Rahmhaube und Früchtespiess		12.50
Champignons-Cremesuppe mit sautierten Waldpilzen und Rahmhaube		12.50
Tomaten-Mascarpone-Suppe mit Rahmhaube und hausgemachten Basilikumpesto		12.50
Karotten-Ingwersuppe		12.50
mit Crevetten-Ananasspiessli	**mit Crevetten**	16.50
Gemüse-Cremesuppe mit Rahmhaube		8.50
Spargel-Cremesuppe (saisonal) mit Spargelwürfeli und Rahmhaube		12.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Suppen

Bärlauchsuppe (saisonal) mit Rahm und Croûtons	11.50
Kürbis-Cremesuppe (saisonal) mit Rahmhaube und geröstete Kürbiskerne	12.50
Tessiner Minestrone	11.50
Tagessuppe Fragen Sie unser Servicepersonal	8.50

Salate

«Mühleholzsalat» Blattsalat mit Rucola, feinen Speckwürfeli, Waldpilzen und Croûtons	13.50
Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Saisonsalat	12.50
Buffet Zuschlag	3.50
Nüsslisalat «Jäger Art» (saisonal) serviert mit frischen Waldpilzen, Speckstreifen und Croûtons	15.50
Nüsslisalat «Klassik» (saisonal) serviert mit gehacktem Ei, Croûtons und Baumnüssen	12.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Salate

Tomaten-Mozzarella Salat garniert mit Rucola, Zwiebeln und hausgemachtem Basilikumpesto	14.50
Mariniertes «Randen-Carpaccio» mit Balsamico, Pinienkerne, Parmesanspäne und Salatbouquet	12.50
Griechischer Salat Gurken,-Tomaten, Peperoniwürfel, Oliven und Fetakäse	15.50

Vorspeisen

Kaltes voraus

Melone mit Rohschinken «Sommer-Hit» serviert mit einem lauwarmem Tomaten-Mozzarella Buscetta	16.50
Antipasti-Teller mit Rucola Grillierte Zucchetti,-Aubergine,-Peperoni und Tomaten, Oliven, Parmesanspäne und hausgemachtes Rosmarin-Focaccia	16.50
Crevetten-Cocktail an Cocktailsauce begleitet von einem kleinen Salatboquet, Toastbrot und Butter	15.50
Geräucherte Lachs-Forelle Regional aus Römerswil mit Meeretichschaum, Garnitur, Toast und Butter	16.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Vorspeisen

Kaltes voraus

Vitello tonnato rosa gebratener Kalbsrücken, hauchdünn aufgeschnitten, an Thonsauce, garniert mit Kapern, Zwiebeln und Rucola		18.50
Roastbeef-Teller rosa gebraten, dünn aufgeschnitten und mit Sauce Tartar nappiert		17.50
Carpaccio vom Loren-Hof-Rind hauchdünn geschnitten an Zitronen-Vinaigrette mit Rucola, Parmesan sautierten Champignons und Pinienkernen		18.50
Rindstatar mit Toast und Butter «mild-rassig-scharf»	kleine Portion	19.50
Lachstatar «Huus Art» mit Toast und Butter	kleine Portion	19.50

Sorbets

erfrischend und appetit-anregend

Sorbet Citron mit Grappa (Regional)	9.50
Sorbet Birne mit Williams (Regional)	9.50
Sorbet Zwetschge mit Vieille Prune (Regional)	9.50
Sorbet Aprikose mit Prosecco	9.50

andere Aromen gerne auf Anfrage

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Hauptgänge

Fleisch Hit

Les Trois Filets

Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet-Medaillons
mit dreierlei Saucen (Rahmsauce, Béarnaise, Jus)
dazu Rösti-Kroketten und saisonaler Gemüsespiess

49.50

Les Trois Cordon- Blanc / Verde / Rouge

Poulet mit Frischkäse, Schwein mit Pesto, Rind mit
Tomatewürfeli serviert mit Country-Fries und Saisongemüse

36.50

Vom Rind

Zarte Rindsfiletstreifen «Stroganoff»

an Pfeffersauce und Butterreis

42.50

Grilliertes Rinds-Entrecôte (vom Lorenhof) klassisch serviert

mit Sauce Béarnaise, Country Fries und Gemüsespiess

45.50

Rinds-Entrecôte mit Café de Paris Butter

dazu Pommes Frites und Saisongemüse

44.50

Rindsfilet-Medaillon auf Steinpilz-Carpaccio

serviert an Portweinsauce, dazu Weisswein-Risotto
und glasiertes mini Gemüse

55.50

Rindsbraten mit feuriger Kruste

dazu Tagliatelle und Saisongemüse

41.50

Grilliertes Rinds-Hohrückensteak

mit Pfeffer-Butter dazu Rösti-Kroketten und Gemüsebouquet

45.50

Rindsfilet am Stück gebraten

mit Pfefferjus, Kartoffelgratin und Saisongemüse

51.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Hauptgänge

Vom Pferd

Pferde geschnetzeltes «Stroganoff» an Pfeffersauce und Butterreis	36.50
Grilliertes Pferde-Entrecote mit Kräuterbutter serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Saisongemüse	38.50
Pferde-Entrecote mit Kräuter-Hollandaise klassisch serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	39.50
Pferdefilet-Medaillon an Rotweinsauce dazu Kartoffelgratin und Gemüsespiess	42.50

Vom Kalb

Kalbs Pastetli	24.50
Kalbs Cordon-Bleu unser bewährter Klassiker serviert mit Pommes Frites und Gemüsespiess	43.50
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce Tagliatelle und glasierten Rüebli	39.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti und Saisongemüse	41.50
Kalbsbraten «Calvados» Butternudeln, Calvados-Sauce, Apfelwürfeli und Saisongemüse	43.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Hauptgänge

Vom Kalb

Rosa gebratenes Kalbssteak an Morchel-Sauce mit Schnittlauch-Tagliatelle und Gemüse	49.50
«Kalbsleberli» aus dem Räucherofen mit Butter, Kräuter, Zwiebeln dazu Rösti-Kroketten und Bohnenbündel	39.50
Kalbs-Medaillon im Speckmantel dazu sämiges Parmesan-Risotto und glasiertes mini Gemüse	54.50
Saltimbocca alla Romana serviert mit Rösti Kroketten und überbackener Tomate	39.50
Kalbs Piccata «Milanese» mit Tomatenspaghetti und Saisongemüse	38.50

Vom Schwein

Schweinsmedaillons an Sauce Bernaise Tagliatelle und zweierlei Karotten	38.50
Schweinsfilet «Tessiner Art » am Stück gebraten im Speckmantel an Rosmarinjus, dazu Weisswein Risotto und Gemüse	38.50
Saftiger Schweinsbraten «glasiert» Kartoffelgratin und Saisongemüse	29.50
Gebratenes Schweinssteak an Morchelsauce mit Schnittlauch-Tagliatelle und Gemüse	31.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Hauptgänge

Vom Schwein

Mühleholzsteak mit Bratenjus im Speckmantel mit Rosmarin dazu Pommes Frites und Saisongemüse	28.50
Grilliertes Schweinssteak klassisch serviert mit Pommes Frites, Saisongemüse und Kräuterbutter	28.50
Mühleholz Cordon-Bleu mit Schinken, Speck, Waldpilzen und Hauskäse serviert	31.50
Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce serviert mit Tagliatellen und Saisongemüse	28.50
Schweins Cordon-Bleu unser bewährter Klassiker serviert mit Pommes Frites und Gemüsespiess	31.50
Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück klassisch serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	27.50
Grillierte Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit knuspriger Rösti und Gemüse	24.50

Vom Geflügel

Pouletbrüstli mit Pommery-Senfsauce Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	27.50
Riz «Casimir» Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Butterreis und Fruchtspiess im Kokosmantel	27.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Hauptgänge

Vom Geflügel

Pouletbrüstli mit Pilzrahmsauce Tagliatelle, Saisongemüse	29.50
Grilliertes Pouletbrüstli serviert mit Kräuterschaum, Nüdeli und Saisongemüse	28.50
Pouletflügeli «Hausart» dazu Haussauce und Country-Fries	25.50
Poulet-Saltimbocca alla Romana mit Ratatouille und Bratkartoffeln	31.50
Grilliertes Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel nappiert mit Jus dazu Country Fries	31.50
Pouletflügeli «Hausart» (6stk.) knusprig gebackene Pouletflügeli mit Country-Fries und Haussauce	25.50
Pouletgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce serviert mit Butterreis und Saisongemüse	27.50

Vom Fisch

Zander-Knusperli im Bierteig goldbraun gebackene Zanderfilets, serviert mit Sauce Tartar dazu servieren wir Butterreis und Saisongemüse	28.50
Forellen-Knusperli im Tempurateig knusprig gebackene Forellenfilets serviert mit Sauce Tartar, begleitet von Reis und Saisongemüse	39.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Hauptgänge

Vom Fisch

Pochierte Lachstranche an Dill-Weissweinsauce
serviert mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse — 39.50

Vege-tarisch

Saisonaler Gemüseteller
serviert mit Butterreis und dreierlei Saucen — 24.50

Rösti-Pastetli mit Waldpilzragout
dazu servieren wir verschiedenes saisonales Gemüse — 26.50

Sämige Spätzli-Käsepfanne
garniert mit knusprigen Zwiebel-Ringen — 24.50

Zweierlei-Crêpes
gefüllt mit Pilzragout und Blattspinat
auf Lauchbett an Kräuterschaum — 25.50

Massaman-Curry
serviert mit Kartoffel, Koskosmilch und Curry-Gemüse — 26.50

Rösti «Walliser Art»
mit Tomatenscheiben und Raclettkäse — 24.50

Hauspastetli mit Gemüse-Ragout
serviert mit Butterreis — 24.50

Tomaten-Risotto
mit Zucchetti-und Aubergine-Piccata und Parmesan-Spänen — 24.00

Bauern-Risotto — 24.00

Gemüse-Kräuter-Risotto — 24.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Fitness-Teller

Fitness-teller

Fitnessteller «Mühleholz»
Chicken Wings, Frühlingsrollen, Calamare-Ringli, Onion-Rings
Pouletknusperli, Crevetten im Kokosmantel serviert im Frittierkörbli
Serviert mit verschiedene Dip-Saucen — **31.50**

Fitnessteller «Pouletbrüstli»
grilliertes Pouletbrüstli angerichtet mit Kräuterschaum — **28.50**

Fitnessteller «Pouletstreifen im Tempurateig»
knusprig gebackene Pouletstreifen
mit Haussauce und Bärlauch-Mayonnaise — **30.50**

Fitnessteller «Schweinssteak»
auf dem Grill zubereitetes Schweinssteak, mit Kräuterschaum serviert — **27.50**

Fitnessteller «Schweins Cordon-bleu»
unser bewährter Klassiker — **30.50**

Fitnessteller «Kalbs Cordon-bleu»
unser bewährter Klassiker — **42.50**

Fitnessteller «Pferde-Entrecôte»
grilliertes Entrecôte serviert mit Kräuterschaum — **37.50**

Fitnessteller Rinds-Entrecôte vom Lorenhof
auf dem Grill zubereitetes Entrecôte dazu Kräuterschaum — **44.50**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Fitness-Teller

Vom Fisch

Fitnessteller «Zander-Knusperli» goldbraun gebackene Zanderfilets serviert mit hausgemachter Sauce Tartar	27.50
Fitnessteller «Eglifilets» Eglifilets knusprig gebacken, serviert mit Mandelbutter	37.50
Fitnessteller «Felchenfilets» klassisch serviert nach Luzerner Art (Tomatenconcassé, Kapern, Zwiebeln, Peterli)	38.50
Fitnessteller «Forellen-Knusperli» knusprig gebackene Felchenfilets im Tempura-Teig serviert mit Tartarsauce	38.50
Fitnessteller «Forellenfilets» regionale Römerswiler Forellenfilets serviert mit Zitronenbutter	36.50
Fitnessteller «Scampi» Crevetten im Kokosmantel serviert mit süss-sauer Sauce und Zitronengrasdip	26.50

Vege-tarisch

Fitnessteller «Frühlingsrollen» Gemüsefrühlingsrollen serviert mit süss-sauer Sauce	25.50
Fitnessteller «Onions-Ringe» knusprig gebackene Zwiebelringe serviert mit Créme Fraîche	24.50

Alle Fitnessteller werden mit gemischten Salaten und Blattsalat serviert.

Raclette-Festival

Raclette Festival à Discrétion (Buffet ab 25 Pers.) mit geschwellten Kartoffeln und Kräuterquark Beilagen: Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbli, Süss-Sauer und Früchter	**33.00**

Käse- und Fleisch-Fondues à Discrétion

Käse-Fondue unser Klassiker mit Seetaler Käsemischung Beilagen: Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbli	**28.00**
Chili-Fondue mit hausgemachter Käsemischung und Chili Beilagen: Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbli	**29.00**
Kräuter-Fondue mit hausgemachter Käsemischung und Gartenkräutern Beilagen: Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbli	**29.00**
Tomaten-Fondue mit hausgemachter Käsemischung und Tomatenconcassé Beilagen: Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbli	**29.00**
Waldpilz-Fondue mit hausgemachter Käsemischung und Waldpilzen Beilagen: Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbli	**31.00**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Käse- und Fleisch-Fondues

Fondue Chinoise à Discrétion (Buffet ab 25 Pers.)

mit Kalb-, Schwein-, Rind-, Poulet- und Trutenfleisch
Stärkebeilage: Reis oder Pommes Frites zu Auswahl
Beilagen: Gurken, Silberzwiebeln, Meiskölbli, Süss-Sauer und Früchte
Verschiedene Dip-Saucen und Gemüsestängel **42.50**

Dessertbuffets

Ein Dessertbuffet bietet den Vorteil, dass jeder Gast sein bevorzugtes Dessert selber auswählen kann. Ausserdem ist es eine gute Gelegenheit, um etwas Bewegung und Auflockerung in Ihren Anlass zu bringen. Nachfolgend finden Sie eine Auswahl mit verschiedenen Buffetvorschlägen

Dessertbuffet klein (ab 15 Pers.)

mit vier verschiedenen Komponenten zur Auswahl **16.00**

Dessertbuffet mittel (ab 25 Pers.)

mit sechs verschiedenen Komponenten zur Auswahl **21.00**

Dessertbuffet gross (ab 35 Pers.)

mit acht verschiedenen Komponenten zur Auswahl **25.00**

Dessertbuffet à la Chef (ab 35 Pers.)

- Saisonale Früchtetörtli im Zuckerteigboden
- Zweierlei Schokoladenmousse im Gläsli
- Mini Blätterteig-Cornets gefüllt mit Vanille-und Schokoladencreme
- Waldbeermousse im Gläsli
- Schwarzwälder-Roulade
- Tiramisu auf dem Teller (saisonal möglich)
- Mini Crèmeschnitten
- Mini Früchtetörtchen (saisonal möglich)
- Apfelchüechli mit Vanillesauce
- Aprikosensorbet mit Prosecco
- Mini Mühleholz Eiskaffee, aromatisiert mit Kirsch **28.00**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Dessertbuffets

Die folgenden Komponenten stehen für Ihr Dessertbuffet zur Auswahl. Selbstverständlich sind in Absprache mit unserer Küche auch individuelle Wünsche realisierbar.

Crèmen

- Gebrannte-Crème
- Zitronen-Crème
- Süssmost-Crème
- Himbeer-Crème
- Schokoladen-Crème
- Vanille-Crème

Mousse

- Stracciatella-Mousse
- Schokoladen-Mousse (weiss, milch, dunkel)
- Toblerone-Mousse (weiss, milch)
- Caramel-Mousse
- Früchtemousse (saisonal)

Dessert-Klassiker

- Caramelköpfli
- Tiramisu
- Schoggichüechli
- Apfelchüechli
- Fruchtsalat
- Mini Crémeschnitte
- Gefüllte Blätterteig-Cornets
- Panna Cotta (Aroma nach Wahl)
- Vermicelle (saisonal)

Gebäcke

- Mini Berliner
- Schokoladen-, Marmor- oder Zitronencake
- Apfelstrudel
- Grossmutters Landkuchen (Aprikosen, Zwetschgen, Kirschen, Apfel)
- Zitronen-, Himbeer- oder Schokoladenroulade
- Linzertorte
- Cup Cake (Aroma nach Wahl)

Torten

- Schwarzwälder Torte
- Himbeer-, Erdbeer-, Waldbeer-, Orangen- oder Zitronenquarktorte
- Rüebli-Torte
- Mascarpone-Torte
- Nougat-Torte
- Früchte-Torte
- Baileys-Torte
- Ananas-Royal-Torte
- Kirschtorte

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Teller-Desserts

Dessert-Teller mit verschiedenen kleinen Variationen Lassen Sie sich Überraschen	**16.50**
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglacé- und Sauce	**13.50**
Gebrennte-Creme nach Grossmutters Rezept	**8.50**
Kleine Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern, begleitet von frischem Fruchtsalat	**11.50**
Warme Apfelchüechli mit Vanilleglace und Rahm	**12.50**
Luftiges Schokoladenmousse mit Vanilleglace und Rahm	**15.50**
«Tiramisu» Saisonal mit verschiedenen Aromas möglich	**12.50**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Teller-Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm	12.50
Vacheringlacé mit Früchten ausgarniert	13.50
Nougattorte garniert mit Mandeltuille und Früchten	11.50
Schwarzwälder-Roulade eine beliebte alternative zur Torte	8.50
Lauwarme Schokoladenchüechli mit flüssigem Kern dazu Fruchtsalat und Vanilleglace	12.50
«Brüsseler-Waffeln» serviert mit Schoggi-Bananen, gerösteten Mandel und Rahm	11.50
Alle Torten auch als Teller-Dessert erhältlicht	6.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Wir freuen uns auf Sie!

Mühleholz

Landgasthof Mühleholz
Seestrasse
6285 Retschwil
Telefon 041 917 22 30
Fax 041 917 39 22
info@muehleholz.ch
www.muehleholz.ch

Öffnungszeiten:
Montag, Donnerstag, Freitag
und Samstag: 9 – 24 Uhr
Sonntag: 9 – 21 Uhr
Ruhetage: Dienstag/Mittwoch

Restaurant 35 Personen
Stübli 40 Personen
Eventsaal 60 Personen
Gartenwirtschaft 120 Personen
moderne Einzel- und Doppelzimmer