
CATERING-DOKUMENTATION

Zuhause...

Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankett- und Catering-Dienstleistungen anbieten zu dürfen. Unsere Leidenschaft für exquisite Küche und unser Engagement für exzellenten Service machen jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis. In dieser Bankettmappe finden Sie alle wichtigen Informationen, die Sie benötigen, um Ihre Veranstaltung in besten Händen zu wissen.

...ist es doch am schönsten.

FRÜHLING / SOMMER 2025

Liebe Gäste

Vielen Dank für Euer Interesse am Gasthof Mühle in Aesch! Damit wir bei der Planung des Events unterstützen können, haben wir einige Informationen zusammengestellt.

- Unsere Dienstleistungen
- Apero- und Menüoptionen
- Getränkeauswahl
- Logistik und Ablauf
- Personal-, Fahrt- und Materialkosten
- Verschiedene Informationen und AGB

Es würde uns sehr freuen, gemeinsam Euer Event planen und durchführen zu können.

Dürfen wir Euch unsere Möglichkeiten zeigen?



Kontakt

info@gasthofmuehle.ch • www.gasthofmuehle.ch • 061 756 10 10

Unsere Dienstleistungen

Wir bieten massgeschneiderte kulinarische Erlebnisse für Hochzeiten, Firmenfeiern, private Feiern und andere Events. Mit jahrelanger Erfahrung und einem Team aus leidenschaftlichen Köchen und Servicemitarbeitern garantieren wir, dass Ihre Veranstaltung kulinarisch zu einem Highlight wird.

Buffet-Service

Flexibel und abwechslungsreich, ideal für grössere Gruppen.

Menü-Service

Ob ein festliches Dinner oder ein informelles Mittagessen, wir passen das Menü an Ihre Wünsche an.

Fingerfood

Perfekt für Empfänge, kleine Feiern und für Zwischendurch

Dessert-Buffer

Eine süsse Versuchung für Ihre Gäste mit einer Vielzahl an Desserts.

Getränke-Service

Wir bieten eine umfangreiche Auswahl an alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken.

Service-Personal

Professionelle Kellner, Barkeeper und Eventmanager sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

Dekoration

Auf Wunsch kümmern wir uns auch um die Dekoration und das Setting der Tische, passend zum Thema Ihrer Veranstaltung.

Apero

Preis gilt pro Einheit (wenn nicht anders angegeben).

Kalt

Mini Rindstatar		4.50
Tomaten-Mozarella Salat im Glas		3.60
Gemüse Sticks mit Dip	pro Person	1.80
Rohschinken mit Melone		3.60
Oliven, Chips, Nüssli	pro Person	2.70
Taboulé Salat im Glas		3.60
Mühle-Brettli mit 2 Sorten Käse und 2 Sorten Aufschnitt	pro Person	11.25

Warm

Käse Quiche	5.40
Pilz-Chüsseli	2.70
Spinat-Chüsseli	2.70
Schinkengipfeli	3.60
Mini Rindsburger	4.50
Saisonale Suppe im Shot Glas	2.70
Poulet Spiessli	2.70
Mini Pizza	4.50

Süss

Apfel Wähe	3.60
Panna Cotta im Glas	3.60
Schokoladen Mousse im Glas	3.60

Menüoptionen

Mit seiner Kochkunst verwandelt unser Küchenchef Cédric Gesser Zutaten und Produkte in erstklassige Kreationen, welche einen unvergesslichen Eindruck bei unseren Gästen hinterlassen soll. Mit spielerischer Leichtigkeit kombiniert er qualitativ hochwertige Produkte mit viel Handwerk zu Kunstwerken des Genusses.

Vorspeisen

Knackiger Salat mit Croûtons und Gemüse <i>wahlweise french oder italian Dressing</i>	7.65
Mühle Salat Verschiedene Blattsalate Gemüse Granny Smith Apfel Mühle-Dressing	11.25
Gebeizter Lachs Graved Lachs Roter Brüsseler Karotten	16.20
Saisonale Suppe Mit Einlage	8.10

Hauptgänge

Suprême vom Poulet Risotto Gemüse Jus	25.20
Kalbshackbraten Spätzli Marktgemüse Jus	22.50
Kalbsgeschnetzeltes Pilaw Reis glasierte Karotten	31.50
Vegi Geschnetzeltes Pilaw Reis glasierte Karotten	27.00
Zanderfilet Risotto Mini Lauch	25.20

Desserts

Panna Cotta Im Glas Crumble Coulis	6.75
Schokoladen Brownie Vanille Glace Schlagrahm	11.70
Tiramisu im Glas	9.35

Grill Buffet

Ein Barbecue vom Gasthof Mühle lässt wenig Wünsche offen. Als rundum Paket müssen Sie sich lediglich einen Teller nehmen und sich beim Grill Buffet bedienen.

Das Grill Buffet Package enthält folgende Leistungen (pro Person):

Fleisch vom Grill

- 2 Merguez
- 1 Cervelat
- 1 Kalbsbratwurst
- 1 Kalbs Raclette Bratwurst

Beilagen

- Brot
- Blatt Salat mit 2 Saucen
- Gurken Salat
- Coleslaw Salat
- Mais Salat

Saucen

- BBQ-Sauce
- Ketchup
- Mayo
- Senf

CHF 35.00 / Person

CHF 31.50 / Person Vegi Grill Buffet

Pasta Buffet

Mit dem Pasta Buffet machen Sie alles richtig. Setzen Sie die Komponenten nach Wunsch zusammen und erfüllen Sie den Gästen (fast) jeden Wunsch. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir stellen Ihnen ein passendes Angebot zusammen. Folgende Möglichkeiten bietet unser Haus an.

Pasta-Sorten

- **Spaghetti** (klassisch und beliebt)
- **Fusilli** (mit spiraliger Form, perfekt für Saucen)
- **Penne** (ein Allrounder)
- **Tagliatelle** (frische Bandnudeln, vielleicht selbst gemacht)
- **Gnocchi** (als besondere, weichere Pasta)

Saucen

- **Tomatensauce:** Frisch und würzig, mit Basilikum und Knoblauch.
- **Pesto Genovese:** Mit frischem Basilikum, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl.
- **Bolognese:** Eine klassische, reichhaltige Hackfleischsauce.
- **Käserahmsauce:** Cremig und mild, perfekt zu Tagliatelle oder Penne.
- **Pesto Rosso:** Ein mediterranes Pesto aus getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven.

Beilagen

- **Frischer Rucola:** Passt gut zu Pasta mit Tomatensauce oder als Topping.
- **Oliven:** Schwarze und grüne Oliven für einen mediterranen Touch.
- **Grana Padano:** Frisch gerieben, zum Bestreuen.

Extras zum Anpassen

- **Geräucherter Lachs:** Für eine luxuriöse Variante.
- **Räucher-Schinken:** Ein herzhaftes Element, das gut zu Cremesaucen passt.
- **Ziegenkäse:** Schmeckt toll zu einem Pesto oder als Topping auf Tagliatelle.
- **Pistazien:** Für eine besondere, knusprige Note.

Sie vermissen etwas? Teilen Sie uns die Wünsche mit – wir sind stets flexibel und versuchen das unmögliche möglich zu machen.

Getränkeauswahl

Wir bieten eine breite Auswahl an Getränken an, die je nach Veranstaltung variieren können. Für eine detaillierte Ansicht, überreichen wir gerne unsere Getränke- und Weinkarte.

- **Schaumweine:** Frisch und spritzig, ideal zum Empfang.
- **Weisswein, Rotwein und Rosé:** Ausgewählte Weine von regionalen Winzern.
- **Bier:** Auswahl an lokalen und internationalen Bieren.
- **Alkoholfreie Getränke:** Softdrinks, Mineralwasser, Säfte.
- **Cocktails:** Von klassischen bis modernen Cocktails, die Ihre Gäste begeistern werden.
- **Digestifs und Liköre:** Hochwertige Digestifs wie Grappa, Limoncello, sowie hausgemachte Liköre.

Sonderkostformen

Wir sind bestrebt, allen diätetischen Anforderungen gerecht zu werden und bieten massgeschneiderte Lösungen, einschliesslich:

- **Vegetarische und vegane Menüs**
- **Glutenfreie Gerichte**
- **Laktosefreie Optionen**
- **Allergikerfreundliche Menüs**

Bitte informieren Sie uns bei der Buchung über spezielle Wünsche oder Einschränkungen, damit wir diese berücksichtigen können.

Logistik und Ablauf

Wir kümmern uns um den gesamten Ablauf Ihrer Veranstaltung, von der Lieferung und dem Aufbau bis zum Abbau nach der Feier:

Vorbereitungszeit

Unser Team trifft mindestens [Anzahl] Stunden vor der Veranstaltung ein, um alles vorzubereiten.

Servicezeit

Wir stellen sicher, dass die Speisen immer frisch serviert werden und dass der Service während der gesamten Veranstaltung reibungslos verläuft.

Abbau

Nach der Veranstaltung wird alles fachgerecht abgebaut und entsorgt.

Transport

Wir bringen alles, was für Ihre Veranstaltung notwendig ist, zum Veranstaltungsort und holen es nach dem Event wieder ab.

Personal-, Fahrt- und Materialkosten

Alle angegebenen Preise verstehen sich ohne Personal-, Fahrt- und Materialkosten. Diese werden je nach Umfang der Veranstaltung separat berechnet.

Für unsere Mitarbeiter werden folgende Sätze verrechnet:

- Mitarbeitende Küche: CHF 55.00 / Std.
- Mitarbeitende Service: CHF 47.00 / Std.
- Mitarbeitende Bar: CHF 53.00 / Std.

Die Anzahl der benötigten Mitarbeiter und die geschätzte Stundenzahl werden individuell anhand des Umfangs und der Anforderungen des Events gemeinsam evaluiert. Die Zeit beginnt zu zählen, sobald unser Team beim Veranstaltungsort eintrifft.

Die Fahrtkosten werden je nach Distanz und Umfang des Events berechnet. Zusätzlich wird für den Materialaufwand eine Gebühr erhoben, die sich an der Größe und den spezifischen Anforderungen der Veranstaltung orientiert.

Für Lieferungen, bei denen keine weitere Serviceleistung vor Ort erforderlich ist, berechnen wir eine Wegpauschale. Diese ist abhängig von der Entfernung und dem Aufwand für die Lieferung.

Alles was Sie (oder wir) noch wissen müssen...

Blumen

Eine passende Blumendekoration verschönert die Atmosphäre zusätzlich.
Folgendes Blumengeschäfte kennt den Gasthof:

Bluemelade bim Schloss
Hauptstrasse 107
4147 Aesch
061 751 82 88 / www.bluemeschloss.ch

Kerzen

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten, die Tische mit Kerzen zu schmücken.
Weiter bietet hier auch der Blumenlieferant einzigartige Ideen an.

Menükarten

Für Ihren Anlass drucken wir die Menükarten kostenlos (A4 Querformat, gefaltet).

Ansprachen

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Events ist uns ein Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Produktionen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

Menüwahl

Unsere Menüvorschläge garantieren ein kulinarisches Erlebnis. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein. Sie können auch die verschiedenen Gerichte nach Ihrem Geschmack tauschen und Ihr eigenes Menu zusammenstellen.
Bitte teilen Sie uns, falls möglich, vorgängig die Anzahl der vegetarischen Menüs sowie Unverträglichkeiten von Lebensmitteln mit.

Torten

Für eine ganz individuell zubereitete Geburtstags- oder Hochzeitstorte empfehlen wir folgende Confiseure die Ihnen Ihre Torte ganz nach Ihren Vorstellungen zaubern.
Handlingsfee für Lagerung, Präsentation, Service und Geschirr CHF 5.00/Person

Konditorei Helfenstein, Aesch
Webseite: www.konditorei-helfenstein.ch
Telefon: 061 751 30 20
E-Mail: konditoreihelfenstein@hotmail.com

Bäckerei & Confiserie Grellinger, Reinach
Webseite: www.grellinger.ch
Telefon: 061 711 75 15
E-Mail: info@grellinger.ch

Kinder

Natürlich sind auch Kinder bei uns willkommen. Ein angepasstes Kindermenü bereiten wir gerne für Ihre Kleinen vor.

Menü-Besprechung

Gerne nehmen wir uns Zeit, um Ihre persönlichen Menüwünsche vor Ort zu besprechen. Hierzu bitten wir um Voranmeldung unter Tel. 061 756 10 10. Selbstverständlich können Sie uns Ihre Menüauswahl auch telefonisch oder per E-Mail (info@gasthofmuehle.ch) mitteilen.

Probeessen

Ein Probeessen findet während unseren Öffnungszeiten statt und wird normal verrechnet. Beachten Sie aber bitte, dass nicht alle Speisen für einzelne Personen hergestellt werden können. Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Ihren Wunschtermin.

Wein-Degustationen finden im Rahmen des Probeessens statt, damit der Wein optimal und passend zum Essen ausgewählt werden kann.

Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, 48 Stunden vor Ihrem Anlass die definitive Personenzahl bekannt zu geben. Diese Garantiezahl wird verrechnet.

Annulation Veranstaltungen

Für vollumfängliche und oder Teil-Annulierungen gelten folgende Annullierungsgebühren:

Bei einer Absagefrist von mindestens 4 Wochen, keine Belastung.

bis 14 Tage vor dem Anlass: 50% vom gewählten Menü und den gemeldeten Personen

ab 13 Tage vor dem Anlass: 75% vom gewählten Menü und den gemeldeten Personen

5 – 0 Tage vor dem Anlass: 100% vom gewählten Menü und den gemeldeten Personen

Gästezahl

Sie haben die Möglichkeit uns bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass die definitive Personenzahl mitzuteilen. Abweichungen von mehr als -5% von der ursprünglich gemeldeten Personenzahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen. Nach diesem Zeitpunkt ist keine kostenlose Anpassung mehr möglich bzw. diese Personenzahl wird entsprechend in Rechnung gestellt.

Schäden

Für alle Beschädigungen an Mobiliar und Ausstattung (Bsp. Tischwäsche, Geschirr) haftet der Veranstalter. Allfällig erforderliche Reparaturen oder Ersatzleistungen werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Der Caterer haftet nicht für den Verlust, die Beschädigung oder den Diebstahl von Gegenständen, die vom Veranstalter, dessen Partnern und Veranstaltungsbesuchern beigebracht werden.

Bezahlung

Wir schicken Ihnen gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein nach. Bei Grossanlässen behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen.

Wir verschicken keine Rechnungen ins Ausland. Die Spesen bei Vorauszahlungen gehen zu Lasten des Veranstalters.