ALTE MÜHLE
EVENTS | SEMINARE

MENÜANGEBOT

WEIHNACHTEN

Ihr Weihnachtsanlass in der Alten Mühle

Geschätzte Gäste

Sie suchen nach einer aussergewöhnlichen Location für Ihre Weihnachtsfeier? Da sind Sie bei uns genau richtig. Die Alte Mühle ein geschichtsträchtiges Gebäude aus dem 16. Jahrhundert bietet viele Möglichkeiten für Ihren perfekten Anlass.

Kontaktieren Sie uns, um Ihr individuelles Angebot zu erhalten und weitere Details zu besprechen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Ihr Team der Alten Mühle

Ihre Ansprechpersonen:

Adrian Oehen
Leiter Hotellerie

Melissa Winterberg
Leiterin Restauration

Teilen Sie uns allfällige Allergien oder Intoleranzen mit, gerne passen wir das Angebot entsprechend an.

APÉRO - unsere Empfehlung zur Begrüssung CHF 14.00

Geniessen Sie im Garten einen feinen Glühwein vom Feuer umgeben von weihnachtlicher Stimmung. Dazu servieren wir Ihnen köstliches Foccacia mit Sbrinzwürfel und Antipasti Gemüse.

WEIHNACHTSMENÜ 1 – CHF 56.00

Winterlicher Blattsalat
mit knusprigen Croûtons und hausgemachtem Dressing

★ ★ ★

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Röstitalern und Bohnenbündel

oder Vegi
Curry mit Linsen

★ ★ ★

Saisonale Desserttrilogie

Teilen Sie uns allfällige Allergien oder Intoleranzen mit, gerne passen wir das Angebot entsprechend an.

WEIHNACHTSMENÜ 2 – CHF 76.00

Weissweinsuppe
mit Käseschaum

★ ★ ★

Rindsfilet am Stück an einer Rotweinsauce dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

oder Vegi
Cordon bleu Vegi Special mit Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

★ ★ ★

Dessertbuffet

- Schokoladenmousse
- Brownies
- Tiramisu
- Gebrannte Créme
- Früchteplatte
- Meringues mit Nidle

Teilen Sie uns allfällige Allergien oder Intoleranzen mit, gerne passen wir das Angebot entsprechend an.

WEIHNACHTSMENÜ 3 – CHF 44.00 Fondue à discrétion

Marktfrischer Salat
mit Hausdressing und Croûtons

★ ★ ★

Käse-Fondue à discrétion
mit Brot, Kartoffeln, mixed Pickels, Ananas, Birnenhälften

★ ★ ★

Vanilleglace
mit heissen Himbeeren

Teilen Sie uns allfällige Allergien oder Intoleranzen mit, gerne passen wir das Angebot entsprechend an.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoulet	Frankreich
Forelle	Schweiz
Lachs	Norwegen
Crevetten	Vietnam

Teilen Sie uns allfällige Allergien oder Intoleranzen mit, gerne passen wir das Angebot entsprechend an.

IHR KONTAKT

Restaurant Alte Mühle

Mühleweg 23
4900 Langenthal

info@altemühlelaangenthal.ch
www.altemühlelangenthal.ch
062 919 89 49

Für die Zubereitung unserer Gerichte zuständig:

Jürg Bischof
Küchenchef

Nick Eggimann
Stv. Küchenchef

Stefanie Steiner
Junior Sous Chef