

Wir sind **Feuer und
Flamme** für Sie!



Apéro riche im Direktorenhaus

Murimooschinken mit Hausbrot aus Murimoos-Mehl
Tatar vom Angus Rind
Chäschüechli
Sbrinzmöckli



Rüeblicrèmesuppe mit Kerbel



Variante 1

Quiche mit getrockneten Tomaten und Basilikum
Forelle mit Kräuterrisotto
Rindsentrecôte mit Kartoffel-Sellerie-Püree
oder

Variante 2

Quiche mit getrockneten Tomaten
Mini Pizza und Schinkengipfeli
Rinds-Hackbällchen mit Tomaten-Dip



Panna cotta mit saisonalen Früchten
Süssmostcrème

Variante 1: CHF 60.00 pro Person

Variante 2: CHF 42.00 pro Person

Wir sind **Feuer und Flamme** für Sie!



Saisonale Menus

Frühling/Sommer

Gemischter Blattsalat mit bunten Gemüsestreifen und Brotchip



Tomatenconsommé mit Basilikum



Rindsentrecôte mit Kräuterrisotto und Murimoosgemüse



Rüeblikuchen mit Vanilleglace und Sauerrahm

CHF 75.00 pro Person

Herbst/Winter

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Kräutercroûtons



Selleriecrèmesuppe mit Petersilie



Rindsentrecôte mit Kartoffelgratin und Murimoosgemüse



Zweierlei von der Schokolade mit Zitrusfrüchten

CHF 75.00 pro Person

Unser angebotenes Fleisch und Gemüse stammt
wenn immer möglich aus eigener Produktion.

Allgemeine Informationen & Konditionen



Ambiente

Das Murimoos bietet verschiedene Örtlichkeiten mit unterschiedlichem Ambiente. Beispielbilder finden Sie auf unserer [Website](#).

Anzahl Gäste

Für Gesellschaften ab 20 Erwachsenen stellen wir gerne ein Menu zusammen.

Um Missverständnisse auszuschließen, sollten sie uns die genaue Personenzahl spätestens zwei Wochen vor dem Anlass mitteilen. Diese Angabe gilt als Grundlage für den Einkauf, die Produktion, die Mitarbeiterplanung und die Rechnungsstellung.

Dekoration

Eine einfache saisonale Tischdekoration mit Kerzen ist in unseren Preisen inbegriffen.

Dekorieren mit kleinen Vasen und echten Schnittblumen berechnen wir mit CHF 2.50 pro Gast.

Selbstverständlich dürfen Sie auch selbst einen Tischschmuck mitbringen.

Exklusivbuchungen

Unsere Räumlichkeiten können für Anlässe exklusiv gemietet werden:

Galerie	ab 20 Erwachsene
Sämi Holliger-Saal	ab 40 Erwachsene
Direktorenhaus	ab 30 Erwachsene, Raummiete CHF 250.00

Individuelles Angebot

Die aufgelisteten Menus sind lediglich Vorschläge unseres breiten kulinarischen Angebotes.

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menu zusammen.

Mitgebrachtes

Für mitgebrachte Apérohäppchen, Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Speisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 5.00.

Speisenangebot

Unser Fleisch und Gemüse stammt wenn immer möglich aus eigener Produktion.

Verlängerungen

Sie möchten länger Feiern? Kein Problem! Wir berechnen CHF 110.00 pro angebrochene Stunde.

Weine

Wir servieren Ihnen Weine vom Familienweingut Wehrli aus Küttigen.

Zapfengeld

Pro 75cl Flasche berechnen wir CHF 25.00.