

Stiftung Wendepunkt: Unverbindliche Anfrage

Für Seminar oder Event Offerte (ohne Reservation oder Buchung)

Die Produkte und Produkte sind in der [Seminar- und Eventdokumentation](#) der Genussmanufaktur ersichtlich.

*Pflichtfelder

Kontaktdaten

Vorname *

Name *

Telefon *

Mobile

Firma

E-Mail *

Strasse / Nr. *

PLZ *

Ort *

Eventdetails

Wunschdatum am/von *

Event Art

Event Name

bis (falls mehrere Tage)

Anzahl Personen *

Gewünschte Zeitdauer

Gewünschter Eventablauf

Räumlichkeiten in Muhen

Gewünschte Räume

 Seminarraum 1 Seminarraum 2 Gruppenraum 103 Gruppenraum 202 Betriebskantine

Gewünschte Bestuhlung

 Konzert U-Form Block Seminar Carree Kreis Stehtische

Gewünschte Technik

 Rednerpult Rednertisch Flipchart Leinwand Beamer Flatscreen Moderationskoffer Mikrophon Audioanlage Steckerleisten Weiteres

Wunsch Platzierung

Mineralwasser in den Räumen

 am Platz auf Beistelltisch

Wünsche / Besonderheiten

Stiftung Wendepunkt: Unverbindliche Anfrage

Für Seminar oder Event Offerte (ohne Reservation oder Buchung)

Die Produkte und Produkte sind in der [Seminar- und Eventdokumentation](#) der Genussmanufaktur ersichtlich.

Seminarverpflegung für Praktiker

Package Basic

Package Classic

Package Deluxe

Bevorzugte Mittagspause

Zeitliche Wünsche für Znüni & Zvieri Pausen

11.30 Uhr

12.30 Uhr

Apéroangebot für Individualisten

Snacks

Curry Cashew

Mexico Mandeln

Dinkel Chips

Paprika Chips

Kalte Apéro-Linie

Hiesige Gemüsestängeli

Müheler Rohschinken

Mini-Laugengipfeli

Party-Sandwich lang

Bunter Rüeblisalat

Ravioli Salat

Orientalischer Couscous Salat

Ebly Salat

Polarbrotrollen mit

Lachs-Variante

Vegi-Variante

Mini-Sandwiches mit

Aargauer Rüeblilachs

Grill-Gemüsepaste

Mix an diverssem Aufschnitt/Käse

Müheler Rohschinken

Warme Apéro-Linie

Suppe

Mini Gemüsewähe

Pulled Beef

Mini Fruchtiges & Süsses

Frucht-Spiessli

Mini Brownie

Mini Linzerschnitte

Mini Nussrolle

iisbrächer Glace

Rahmklassiker

Früchtesorbets

Doppelaromen

Mit einem Schuss Alkohol*

Äxtrastück Torten im Glas

Rahmklassiker

Mit einem Schuss Alkohol*

Cakes

Wünsche / Besonderheiten

Stiftung Wendepunkt: Unverbindliche Anfrage

Für Seminar oder Event Offerte (ohne Reservation oder Buchung)

Die Produkte und Produkte sind in der [Seminar- und Eventdokumentation](#) der Genussmanufaktur ersichtlich.

Bankettverpflegung für Geniesser

Vorspeise

- Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons und Nüssen
- Gemischter Salatteller aus drei Sorten Gemüsesalat und Blattsalat
- Saisonale Suppe mit Einlage

Hauptgang

- Schonend gegarter Schweinscarréebraten an Aargauer Rotweinsauce
- Müheler Schweins-Cordonbleu
- Schweins-Nierstücksteak mit Müheler Whisky-Sauce
- Schweinsfilet am Stück gebraten mit Gazpacho-Salsa
- Pouletbrüstli im Käsekräutermantel mit Tomatenjus
- Rotes Thaicurry mit Gemüse und Pouletragout
- Kalbsschulterbraten mit Aargauer Pinot Noir und Thymian
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus
- Schweizer Lammnierstück im Kräutermantel mit leichtem Jus
- Saisonale Gemüsepiccata mit Piri-Piri Mayonnaise
- Gelbes Thaicurry mit Hülsenfrüchten, Kartoffeln und Gemüse

Beilage

- | | | | |
|--------------------|----------------|----------------------|-------------------|
| Spaghetti | Pommes Frites | Buntes Marktgemüse | Bunter Gemüsereis |
| Rosmarinkartoffeln | Karottengemüse | Broccoli mit Mandeln | Spinat |
| Gnocchi | Andere | | |

Wünsche zum Menü

Stiftung Wendepunkt: Unverbindliche Anfrage

Für Seminar oder Event Offerte (ohne Reservation oder Buchung)

Die Produkte und Produkte sind in der [Seminar- und Eventdokumentation](#) der Genussmanufaktur ersichtlich.

Bankettverpflegung für Geniesser

Dessert

- Müheler Dreiklang aus Rüeblli, Schoggi und Aprikosen
- Vanille-Träumli mit Aargauer Apfelkick
- Schoggi-Nuss-Sinfonie mit saisonalen Früchtchen
- Schwarzwald trifft Rahm und Früchte
- Zitronen-Brownie-Gnüß
- Nussige Cheesecake-Freude
- Begleitetes Erdbeer-Rhabarber-Duett

Wünsche zum Dessert

Unverträglichkeiten

Gerne beraten wir Sie zu unseren vegetarischen Gerichten. Lassen Sie uns Unverträglichkeiten oder Spezialwünsche im Vorfeld wissen.

-  glutenfrei
-  lactosefrei
-  vegetarisch
-  vegan
-  Nussallergie
- Nussarten

Wichtiges zu wissen

Gewünschte Zusatzleistungen

Inklusive: Selbstbedienung, saisonale hauseigene Tischdekoration, Papierservietten

- Service
- Lieferung
- Blumendekoration
- Papierläufer
- Weisse Hussen für Stehtische
- Weisse Stofftischwäsche

Weitere Wünsche

Stiftung Wendepunkt: Unverbindliche Anfrage

Für Seminar oder Event Offerte (ohne Reservation oder Buchung)

Die Produkte und Produkte sind in der [Seminar- und Eventdokumentation](#) der Genussmanufaktur ersichtlich.

Getränkeangebot

- | | | | |
|---|---|--|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Warme Getränke | <input type="checkbox"/> Iisbombe | | |
| <input type="checkbox"/> Mineralwasser | | <input type="checkbox"/> Früchte Bowle | |
| <input type="checkbox"/> ohne Kohlensäure | <input type="checkbox"/> mit Kohlensäure | <input type="checkbox"/> ohne Alkohol | <input type="checkbox"/> mit Alkohol |
| <input type="checkbox"/> Süssgetränke | <input type="checkbox"/> Quid Saft aus der Riesling-Sylvaner-Traube (alkoholfrei) | | |
| <input type="checkbox"/> Orangensaft | <input type="checkbox"/> Multivitaminsaft | <input type="checkbox"/> Saison-Smoothies | |
| <input type="checkbox"/> Bier | <input type="checkbox"/> Alkoholfreies Bier | <input type="checkbox"/> Ramseier suure Moscht | |

Besonderen Wunsch

Weine

Weisswein

- Riesling-Sylvaner, Küttigen, AOC
- Bödeler Solaris, AOC

Rotwein

- Pinot noir AOC
- Bödeler Pinot Noir Barrique, AOC

Roséwein

- Bödeler Pinot Noir Rosé, AOC

- Agape IGT, Cabernet Veneto

Besonderen Wunsch

Was Sie uns noch mitteilen möchten

Die Bearbeitung von Personendaten erfolgt in Übereinstimmung mit unserer [Datenschutzerklärung](#).

Formular bitte senden an: genuss@wende.ch