



Bankette und Anlässe

Gemeinsam beisammen sein

Lieber Gast

Das Seniorencentrum Mülimatt, ein Ort abseits von Stress und Hektik. Der ideale Ort für eine Tagung, ein Fest oder einfach ein Essen in einem schönen Rahmen. Die hellen Räume und die grosse Terrasse bieten Platz für unvergessliche Momente. Geniessen Sie die saisonalen Gerichte im Café Pergola, und lassen Sie sich vom Serviceteam mit verwöhnen. Denn es gibt immer einen Grund für einen Anlass, ob Geburtstag, Pensionierung, Hochzeitstag, Leidessen, Generalversammlung, Sitzung oder einfach so.

Ihre Zufriedenheit und diejenige Ihrer Gäste ist uns wichtig. Wir unterstützen Sie gerne, ein auf Sie abgestimmtes Menü nach Ihren Wünschen mit dazu passenden Weinen zusammenzustellen. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ein Bankett wird dann zum Erfolg, wenn es sorgfältig vorbereitet ist. Dabei können Sie auf unsere Erfahrung zählen. Vereinbaren Sie mit uns frühzeitig einen Termin, damit wir Ihre Wünsche gemeinsam besprechen können. Wir freuen uns auf Sie!

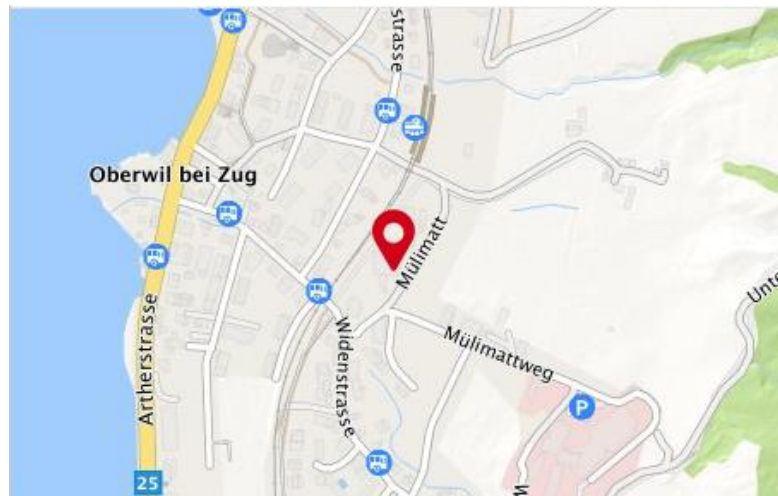
Das Team des Seniorencentrums Mülimatt

Inhaltsverzeichnis

Gemeinsam beisammen sein	1
Über uns	3
Tagesmenüs	4
Räume	5
Pauschalen für Seminare	7
Apéro	8
Menüauswahl für Bankette und Anlässe	9
Getränke	12
Wichtige Informationen für Ihren Anlass	15

Über uns

Adresse Seniorencentrum Mülimatt
Mülimatt 3
6317 Oberwil b. Zug



Anreise Mit dem öffentlichen Verkehr sind wir mit der Linie 3 unmittelbar von der Haltestelle Mülimatt aus erreichbar. Auch können Sie die Stadtbahnlinie S2 ab Zug nehmen und bei der Haltestelle Oberwil aussteigen. Das Haus liegt in kurzer Gehdistanz von der Haltestelle Oberwil.

Wenn Sie mit dem Auto anreisen, stehen Ihnen vor dem Haus eine beschränkte Anzahl Besucherparkplätze zur Verfügung.

Kontakt	Empfang	041 560 15 15 info@muelimatt.ch
	Bereichsleitung Hotellerie	041 560 15 05
	Bereichsleitung Küche	041 560 15 21

Tagesmenüs

Täglich servieren wir im Café Pergola verschiedene Menüs. Im Menü inbegriffen sind:

- Salat vom Buffet
- Tagessuppe
- Hauptgang
- Dessert

Montag bis Samstag

Mittagsmenü mit Fleisch CHF 17.00 pro Person

für Seniorinnen und Senioren ¹

CHF 14.00 pro Person

Vegetarisches Menü CHF 15.50 pro Person

für Seniorinnen und Senioren ¹

CHF 12.50 pro Person

Montag bis Freitag (ausgenommen an Feiertagen)

Wochenhit CHF 17.00 pro Person

für Seniorinnen und Senioren ¹

CHF 14.00 pro Person

Sonntag

Sonntagsmenü mit Fleisch CHF 25.00 pro Person

für Seniorinnen und Senioren ¹

CHF 21.00 pro Person

Vegetarisches Sonntagsmenü CHF 22.00 pro Person

für Seniorinnen und Senioren ¹

CHF 18.00 pro Person

¹ Seniorenteller für Seniorinnen ab 64 und Senioren ab 65 Jahren mit kleineren Portionen

Räume

Wir haben den Raum für Ihren Anlass, ob für eine Feier, eine Sitzung, ein Seminar oder ein Konzert, und richten ihn Ihren Wünschen entsprechend ein.

Erdgeschoss

	Pergolino	Pergola	Pergola + Pergolino
Fläche	52 m ²	158 m ²	210 m ²
Konzert	35 Personen		
Bankett	25 Personen	58 Personen	120 Personen
Konferenz	20 Personen		
1 Tag ²	150 Franken		
½ Tag ³	100 Franken		
Abends ⁴	100 Franken	250 Franken	350 Franken

Gartengeschoss

	MZR klein	MZR gross	MZR gross + klein
Fläche	35 m ²	100 m ²	135 m ²
Konzert		64 Personen	90 Personen
Konferenz	15 Personen	40 Personen	60 Personen
1 Tag ¹	80 Franken	120 Franken	200 Franken
½ Tag ²	40 Franken	60 Franken	100 Franken

Es wird keine Raummiete erhoben, wenn die Konsumation den vierfachen Betrag der entsprechenden Raummiete erreicht. Je nach Anlass können wir die Trennwände entfernen und die Räume Ihrem Anlass entsprechend bestuhlen.

² ab 4 Stunden

³ bis 4 Stunden

⁴ ab 18.00 Uhr

Hilfsmittel

	1 Tag	½ Tag	Abends
Beamer	100 Franken	70 Franken	70 Franken
Flipchart	30 Franken	20 Franken	20 Franken
Pinnwand	20 Franken	10 Franken	10 Franken
Moderationskoffer	10 Franken	10 Franken	10 Franken
Rednerpult	30 Franken	20 Franken	20 Franken
Mikrofon	60 Franken	40 Franken	40 Franken
Musikanlage	60 Franken	40 Franken	40 Franken

Weitere Leistungen

	pro Stunde
Technischer Dienst	70 Franken
Zusätzlicher Personaleinsatz	60 Franken
Servicezuschlag für Veranstaltungen mit Beginn nach 21.00 Uhr	60 Franken
Fotokopie (pro Kopie)	30 Rappen

Pauschalen für Seminare

«Erst wenn Menschen sie nutzen, erwachen Räume zum Leben»: Für uns Grund genug Sie einzuladen, bei uns in schöner Umgebung zu arbeiten, zu diskutieren, zu präsentieren, Visionen zu entwickeln und Träume zu verwirklichen.

Seminarpauschale Zugerberg

CHF 35.00 pro Person

für einen halben Tag von 8.00 bis 12.00 Uhr oder von 13.00 bis 17.00 Uhr

- Kaffeepause vormittags oder nachmittags (Kaffee, Tee, Gipfeli oder Gebäck)
- Mineralwasser im Veranstaltungsraum
- Fruchtkorb im Veranstaltungsraum
- Raum inkl. 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart und 1 Moderationskoffer

Seminarpauschale Rigi

CHF 55.00 pro Person

für einen halben Tag von 8.00 bis 12.00 Uhr inkl. Mittagessen

- Kaffeepause (Kaffee, Tee, Gipfeli)
- 4-Gang Menü am Mittag exkl. Getränke
- Mineralwasser im Veranstaltungsraum
- Fruchtkorb im Veranstaltungsraum
- Raum inkl. 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart und 1 Moderationskoffer

Seminarpauschale Pilatus

CHF 65.00 pro Person

für einen ganzen Tag

- Kaffeepause am Morgen (Kaffee, Tee, Gipfeli)
- 4-Gang Menü am Mittag exkl. Getränke
- Kaffeepause am Nachmittag mit Gebäck
- Mineralwasser im Veranstaltungsraum
- Fruchtkorb im Veranstaltungsraum
- Raum inkl. 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart und 1 Moderationskoffer

Apéro

Wir verwöhnen Sie gerne bereits zum Auftakt Ihres Anlasses.

Ab 10 Personen für eine Apéro-Zeitdauer von ca. 45 Minuten

Zugersee-Apéro

in CHF

Gemüse-Dip mit Knoblauch- und Currysauce	pro Schale	3.50
Melonen-Rohschinken-Spiesschen	pro Stück	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess	pro Stück	2.50
Canapé Viertel	pro Stück	1.50
Crostini mit Tomaten	pro Stück	1.50
Mini-Frühlingsrollen	pro Stück	1.50
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	1.50
Mini-Käseküchlein	pro Stück	1.20
Fleiscbällchen mit Currysauce	pro Stück	1.50
Poulet-Satayspiessli	pro Stück	2.50

Ägerisee-Apéro

CHF 8.00 pro Person

Gesalzene Erdnüsse, Pommes-Chips, Salzstengeli

Zu den Apéro-Häppchen servieren wir Ihnen gerne unsere alkoholfreie Mülimatt-Fruchtbowle. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne auch zu unserem weiteren Getränkeangebot.

Mülimatt-Früchte-Bowle

CHF 20.00 pro Liter

Alkoholfrei, mit frischen Früchten

Menüauswahl für Bankette und Anlässe

Für Ihren Anlass – ob Geburtstagsessen oder Seminar – schlagen wir Ihnen die folgenden Menüs vor. Wünschen Sie extragrosse oder extrakleine Portionen oder irgendetwas zwischendrin? Wir beraten Sie gerne.

Vorspeisen **in CHF**

Salate

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und gebratenen Speckwürfeln	11.50

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	7.00
Kraftbrühe mit Sherry	8.00
Rüeblicrème mit Orangenschaum	9.00
Tomatencrème mit Basilikum	9.00
Ratatouillecrème mit Blätterteigstange	9.50
Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel	12.50

Hauptgerichte mit Fleisch	in CHF
Kalter Gourmetseller mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Pasteten, Terrinen, Melonen usw.	32.00
<i>Schwein</i>	
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	27.00
Schweins-Cordon bleu mit Kroketten und Gemüse	29.50
Schweinspiccata «Mailänder Art» mit Safranrisotto und Gemüse	31.50
Schwedenbraten im Ofen gebratener Schweinshals, gefüllt mit Dörripflaumen mit Kartoffelgratin und Gemüse	26.00
Zigeunerbraten im Ofen gebratener Schweinshals, im Speckmantel mit Kartoffelstock und Gemüse	27.00
<i>Kalb</i>	
Gefüllte Kalbsbrust an Kräutersauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	29.50
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» mit Rösti und Gemüse	39.00
<i>Rind</i>	
Rindfleischvogel «Burgunder Art» mit Bratkartoffeln mit Thymian und Gemüse	29.50
Rindsvoressen «Ungarische Art» mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	33.00
Rindsschmorbraten «Suure Mocke» mit Polenta und Gemüse	35.00

Hauptgerichte mit Fisch

in CHF

Felchenfilet «Zuger Art»

38.00

mit Salzkartoffeln und Gemüse

Zanderknusperli

28.00

im Bierteig gebacken, mit hausgemachter Tartarsauce,
Petersilienkartoffeln und Gemüse

Vegetarische Hauptgerichte

in CHF

Prosecco-Risotto

19.50

mit Gemüseperlen und Parmesanchips

Zucchettipicatta

21.00

im Ei-Käsemantel gebratene Zucchini mit Tomatensauce,
Risotto und Gemüse

Pilzragout

23.00

im Röstipastetli und Gemüse

Desserts

in CHF

Cassata mit Rahm

7.50

«Brönnti» Crème

8.50

Caramelchöpfli mit Rahm

8.50

Glacé zwei Kugeln nach Wahl mit Rahm

8.50

mit heissen Beeren

9.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

9.50

mit einer Kugel Glacé

11.00

Panna cotta mit frischen Früchten

9.50

Tiramisu

10.50

Schokoladenmousse «Black & White»

12.00

Getränke

Mineral		in CHF
Valsler mit/ohne Kohlensäure	3.3 dl	3.50
Adelbodner mit/ohne Kohlensäure	1.0 lt	5.00
Rivella rot/blau, Coca-Cola, Cola Zero	1.0 lt	5.00
Elmer Citro, Apfelsaft, Apfelschorle	3.3 dl	3.50
Rivella rot/blau, Coca-Cola, Cola Zero	1.0 lt	5.00
Schweppes Bitter Lemon	2.0 dl	3.50
Traubensaft rot, Orangensaft	2.0 dl	3.90
Eistee	5.0 dl	4.00

Bier		in CHF
Eichhof Braugold	3.3 dl	4.00
Eichhof alkoholfrei	3.3 dl	3.50

Kaffee		in CHF
Kaffee, Espresso, Milchkaffee		3.20
Cappuccino		3.50
Doppelter Espresso		4.50
Latte Macchiato		4.00
Kaffee fertig		5.20
Schokolade, Ovomaltine kalt, warm		3.20
Milch kalt, warm		2.50
Tee verschiedene Sorten		2.50
Rum Punch alkoholfrei		3.00

Spirituosen

in CHF

Unsere Spirituosen kommen alle aus Oberwil b. Zug.

Kirsch	40 Vol. %	2.0 cl	4.00
Kräuter	50 Vol. %	2.0 cl	4.00
Träsch	45 Vol. %	2.0 cl	4.00
Williams	40 Vol. %	2.0 cl	4.00
Zwetschgen	50 Vol. %	2.0 cl	4.00

Weissweine

in CHF

Schweiz

Féchy o. J. Kursner Frères, Waadt Chasselas	5.0 dl	12.00
St-Saphorin J. & M. Dizerens, Waadt Chasselas	5.0 dl	12.00
Aigle les Murailles Henri Badoux, Waadt Chasselas	7.0 dl	48.00

Frankreich

Chablis la Chanfleure Louis Latour, Burgund Chardonnay	7.5 dl	58.00
--	--------	-------

Rotweine

in CHF

Schweiz

Graveline Assemblage rouge Wallis Pinot Noir, Gamay	5.0 dl	13.00
Cuvée Madame Rosmarie Adrian Mathier AG, Wallis Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Humagne Rouge	7.5 dl	43.00
Maienfelder Pinot Noir Classic Markus Stäger, Graubünden Pinot Noir	7.5 dl	47.00
Merlot Roncaia Riserva Vinattieri Ticinesi, Tessin Merlot	7.5 dl	49.00

USA

Grizzly Cave Kalifornien Cabernet Sauvignon	5.0 dl	13.00
---	--------	-------

Wichtige Informationen für Ihren Anlass

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allergene	<p>Gluten- oder laktosefrei, vegan etc.: Gerne bereiten wir Ihnen auch spezielle Kostformen zu. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mindestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mit. Für den zusätzlichen Aufwand berechnen wir pro Person einen Aufpreis von CHF 5.00.</p> <p>Bei Fragen über Allergenezutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.</p>
Anzahl Gäste	<p>Bitte melden Sie uns die endgültige Teilnehmerzahl bis spätestens 72 Stunden vor dem Anlass. Die von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und bildet die Basis für die Rechnungsstellung. Nehmen mehr Teilnehmer als gemeldet teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet.</p>
Bestuhlung & Tafelform	<p>Je nach Teilnehmerzahl und der Art Ihres Anlasses sind in unseren Räumen verschiedene Bestuhlungen und Tafelformen möglich.</p>
Blumen & Tischdekoration	<p>Die Tafel gibt dem Fest den entsprechenden Rahmen. Gerne organisieren wir für Sie dazu die passenden Blumengestecke in allen Variationen und Preislagen von unserem Hausfloristen. Selbstverständlich steht es Ihnen auch frei, die Blumen und Dekoration selbst zu organisieren und mitzubringen.</p>
Brandschutz	<p>Weil die Räume im Seniorenzentrum integriert sind, hat der Brandschutz eine besondere Bedeutung. Deshalb ist das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ohne unsere Zustimmung nicht gestattet.</p>
Getränke	<p>In unserer Wein- und Getränkekarte finden Sie unser Sortiment. Wir beraten Sie gerne.</p>

Gewährleistung	<p>Wir gewährleisten eine einwandfreie Qualität bei der Leistung, die wir für Sie erbringen. Bitte wenden Sie sich umgehend an eine Mitarbeiterin oder einen Mitarbeiter, sollten Sie mit der Qualität der Leistung nicht einverstanden sein.</p> <p>Nach dem Anlass gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung unserer Leistung stören oder unmöglich machen, haften wir nicht.</p>
Gültigkeit	<p>Diese Bankettdokumentation wird für Anlässe ab 25 Personen angewandt. Für Gesellschaften mit weniger als 25 Personen empfehlen wir Ihnen das saisonale Angebot unseres Restaurants.</p>
Haftung	<p>Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste bzw. Teilnehmer auf dem Gelände des Seniorencentrum Mülimatt verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.</p>
Kinder	<p>Kinder bis 12 Jahre erhalten 50 Prozent Ermässigung auf den Menüpreis. Bitte teilen Sie uns bei der Reservation mit, wenn Sie einen Kleinkindersitz benötigen.</p>
Lieferanten	<p>Wenn immer möglich bevorzugen wir frische, regionale und saisonale Produkte. Zu unseren Lieferanten gehören:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Fleisch: Metzgerei Rogenmoser, Zug▪ Eier: Iten Letzi Zug▪ Gemüse & Obst: Bauernbetriebe aus Oberwil u. a.▪ Käse: Käse Dubach, Zug▪ Brot: Bäckerei Dorfplatz, Baar-Inwil <p>Falls nicht anders deklariert, handelt es sich um Fleisch und Fisch aus der Schweiz.</p>
Menüauswahl	<p>Unsere Menüvorschläge und Preise für Anlässe gelten ab 25 Personen. Unsere Menüpreise sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von CHF 3.00 pro Person eine Beilage im Nachservice. Der Nachservice aller Komponenten kostet CHF 7.00 pro Person.</p>

Mitgebrachtes	<p>Auf mitgebrachte Desserts, z. B. Geburtstagskuchen, erheben wir einen Gedeckpreis inkl. Service von CHF 5.00 pro Person. Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein. Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Desserts.</p> <p>Das Mitbringen von anderen Esswaren oder Getränken (ausser Wein) ist nicht erlaubt.</p>
Preise	<p>Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die unter Menüvorschläge aufgeführten Preise gelten pro Person oder wo vermerkt pro Einheit. Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.</p>
Qualität	<p>Im Zentrum der Lebensmittelkontrolle steht die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Die Anforderungen sind in der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung geregelt. Die Qualität unseres Betriebs wurde von den zuständigen Behörden mit «sehr gut», also der Bestnote, beurteilt.</p>
Rechnung	<p>Für die Leistungen stellen wir Ihnen nach dem Anlass Rechnung, zahlbar innerhalb von 14 Tagen netto. Bei der Rechnungsstellung wird die Anzahl Gäste berücksichtigt, die am Anlass teilgenommen hat (vgl. auch Anzahl Gäste).</p>
Reservation	<p>Zwischen Ihnen und dem Seniorenzentrum Mülimatt kommt ein Vertrag zustande, sobald Sie unsere Offerte schriftlich bestätigt haben.</p>
Rücksichtnahme	<p>Aus Rücksicht auf unsere Bewohnerinnen und Bewohner müssen Anlässe spätestens um 23.00 Uhr enden. Bitte nehmen Sie beim Verlassen des Seniorenzentrums auf unsere Bewohnerinnen und Bewohner und auf die Nachbarn Rücksicht.</p>

**Rücktritt durch
den Veranstalter**

Falls Sie den Anlass nicht durchführen, bitten wir Sie uns dies möglichst frühzeitig schriftlich mitzuteilen. Bei einem Rücktritt von der Reservation stellen wir Ihnen für unsere Umtriebe wie folgt Rechnung:

bis 15 Tage vor dem Anlass: CHF 120.00 pauschal

14 bis 7 Tage vor dem Anlass: 50 % des offerierten Preises

bis 6 bis 0 Tage vor dem Anlass: 100 % des offerierten Preises

Zapfengeld

Bringen Sie Ihren eigenen Wein mit, erheben wir ein Zapfengeld von CHF 10.00 pro Flasche.
