BANKETTKARTE

Ein Haus mit Geschichte –

wo Gastfreundschaft, Genuss und Geselligkeit aufeinandertreffen.

Ob festlich, familiär oder gemütlich:

Wir machen jeden Anlass zu einem besonderen Erlebnis.

Restaurant zur 1989 Stadtmühle

Telefon: +41 61 921 29 33
E-Mail: info@stadtmuehle-liestal.ch
Internet: www.stadtmuehle-liestal.ch

Öffnungszeiten

MO geschlossen
DI 10:00 – 14:30 Uhr
MI – SA 10:00 – 23:00 Uhr
SO 10:00 – 21:00 Uhr

Warme Küche

11:30 – 13:45 und 17:15 – 21:45 Uhr
Sonntag durchgehend bis 20:30 Uhr

INHALTSVERZEICHNIS

- Informationen und Konditionen
- Menüs
- Aperos (warm/kalt)
- Platten
- Desserts
- Räumlichkeiten
- Impressionen

Herzlich Willkommen in der Stadtmühle Liestal

Ein Ort, wo Zeit stillsteht – und Geschmack Erinnerungen weckt.

Zwischen den alten Mauern unserer Mühle, dort, wo einst das Wasser das Rad drehte, pulsiert heute das Leben. Hier treffen Menschen aufeinander, lachen, geniessen, feiern und fühlen sich ein Stück **zuhause**.

Unsere Küche folgt keinem Trend, sondern dem Herzen.
Wir kochen ehrlich, frisch, mit regionalen Zutaten –
und mit jener Wärme, die man schmeckt, bevor man sie versteht.
Ob deftige Klassiker oder feine Überraschungen:
Jedes Gericht trägt die Handschrift unserer Leidenschaft.

Nehmen Sie Platz in unseren gemütlichen Stuben,
auf der sonnigen Terrasse mit Blick ins Grüne
oder im hellen Mühlesaal, wo Kerzen flackern, Gläser klingen und Gespräche leuchten.

Für Familienfeste, Firmenessen oder Hochzeiten gestalten wir Menüs,
die nicht nur satt, sondern glücklich machen.
Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü zusammen –
ganz nach Ihrem Geschmack, Ihrem Anlass und Ihrem Stil.

Denn für uns zählt nicht, wie viele Gäste kommen –
sondern, dass jeder einzelne gerne bleibt.

Ein Glas Wein, ein gutes Essen, ein Lächeln über den Tisch –
mehr braucht es manchmal nicht, um einen Abend vollkommen zu machen.

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen –
mit offenem Herzen, wärmender Küche und echter Gastfreundschaft.

Ihr Stadtmühle-Team

KLEINES BANKETT-BREVIER

****Menu-Bekanntgabe****

Bitte setzen Sie sich mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass mit uns in Verbindung, um Ihre Menüauswahl zu besprechen. Verschiedene Menüoptionen ab 10 Personen oder Buffets ab 30 Personen finden Sie auf den nächsten Seiten.

****Personenanzahl****

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, benötigen wir spätestens 24 Stunden vor Beginn eine genaue Teilnehmerzahl, die auch für die Abrechnung relevant ist.

****Kinder****

Für unsere jungen Gäste bieten wir spezielle Kinder-Menüs inklusive einer Überraschung vom Dessertmenu.

****Tischform und Dekoration****

Die Gestaltung der Tische erfolgt selbstverständlich nach Ihren Wünschen.

Wir stellen Ihnen gerne kostenlos **Blumen und Kerzen** zur Tischdekoration zur Verfügung. Falls gewünscht, können Sie auch eigene Dekorationen mitbringen (auf eigene Kosten) – wir kümmern uns gerne um die Platzierung.

****Aperitif****

Je nach Ihren Vorlieben und der Art der Veranstaltung empfehlen wir Champagner, Prosecco, Aperol, Campari, Weisswein oder Fruchtsäfte als Aperitif.

****Bier****

Auf Wunsch servieren wir auch Bier, das perfekt zu einem frischen Sommerlunch oder einem herzhaften Herrenessen passt.

****Wein****

Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl von Weinen, die perfekt zu Ihrem Menü passen.

****Mineralwasser, Kaffee und Digestif****

Selbstverständlich darf **Mineralwasser** an keiner Tafel fehlen.

Zum Abschluss bieten wir Ihnen eine Auswahl an **erstklassigen Kaffees, Likören und Spirituosen** an, die das Menü harmonisch abrunden.

➔ **Auf der nächsten Seite geht es weiter**

****Fakturierung****

* An wen dürfen wir die Rechnung stellen?

*Ist vorgesehen, dass jeder Teilnehmer selbst bezahlt?

*Bezahlen eventuell einzelne Teilnehmer selbst? Ihre Namen?

*Werden eventuell nur einzelne Konsumationen von den Teilnehmern selbst bezahlt?

*Sollen allfällige Extras wie Raucherwaren etc. direkt einkassiert werden oder gehen diese auf Ihre Rechnung?

All diese Fragen sollten Sie noch mit uns besprechen und abklären.

Gültigkeit

Diese Bankettkarte gilt ab 11. November 2025 für Gesellschaften ab 10 Personen, respektive Buffets ab 30 Personen.

Für kleinere Gruppen unterbreiten wir Ihnen gerne unsere à la carte-Karte.

Bitte wählen Sie Ihr einheitliches Menü aus unserem aktuellen Bankett-Angebot und zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Änderungswünschen jederzeit zu kontaktieren.

MENÜS

Menü 1

Grüner Salat

Schweinsschnitzel paniert
serviert mit Pommes Frites
und Gemüse

Caramelköpfli mit Rahm

Fr. 46.50

Menü 2

Grüner Salat

Schweins-Cordon-bleu
serviert mit Pommes Frites
und Gemüse

Panna Cotta

Fr. 53.50

Menü 3

Gemüsesuppe mit Croutons

Schweinssteak vom Grill mit
Kräuterbutter
serviert mit Pommes Frites
und Gemüse

Tiramisu

Fr. 57.00

Menü 4

Grüner Salat

Schweinsrahmschnitzel
serviert mit Butternüdeli und
Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit
Rahm

CHF 48.50

Menü 5

Bouillon mit Croutons

Schweinsfilet an
Morchelrahmsauce
serviert mit Hausgemachte
Spätzli und Gemüse

Casata

CHF 59.00

Menü 6

Bouillon mit Ei

Schweinsgeschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce
serviert mit Butternüdeli und
Gemüse

Zwei Kugeln Eis nach Wahl
mit Rahm

CHF 47.00

Menü 7

Gemischter Salat

Poulet geschnetzeltes an
Currysauce im Reisring

Caramelköpfli mit Rahm

CHF 45.50

Menü 8

Gemischter Salat

Piccata Milanese
(Schweinefleisch)
an Tomatensauce, serviert
mit Spaghetti

Panna Cotta

CHF 46.50

Menü 10

Bouillon mit Flädli

Schweinscarré-Braten
serviert mit Kartoffelstock und
Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch

CHF 46.50

Menü 11

Gemischter Salat

Kalbs- und Schweins-Braten
serviert mit Rösti Kroketten
und Gemüse

Coupe Dänemark

CHF 49.50

Menü 12

Gemüsesuppe

Ungarisches Gulasch
(Rindsfleisch)
serviert mit Hausgemachte
Spätzli

Panna Cotta

CHF 54.50

Menü 13

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat
"Stroganoff"
Rindsfiletstreifen
serviert mit Hausgemachte
Spätzli

Merinque-Glacé

CHF 67.50

Menü 14

Grüner Salat

Hohrückensteak mit feiner Pfefferrahmsauce
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Caramel Chöpfli

CHF 62.50

Menü 15

Tomatensuppe

Entrecôte, Kräuterbutter
serviert mit Rösti Kroketten und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Rahm

CHF 77.50

Menü 16

Steinpilzcremesuppe

Wienerschnitzel
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Caramelköpfli mit Rahm

CHF 67.50

Menü 17

Bouillon mit Gemüsejulienne

Geschnetzeltes nach "Zürcherart"
serviert mit Butterrösti

Tiramisu

CHF 61.50

Menü 19

Grüner Salat

Kalbsrahmschnitzel mit Champignons
serviert mit Butternüdeli und Gemüse

Tiramisu

CHF 63.50

Menü 20

Gemischter Salat

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
serviert mit Butternüdeli und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 72.50

Menü 21

Grüner Salat

Riz Casimir
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curryrahmsauce mit Früchten garniert
serviert mit Trockenreis

Tiramisu

CHF 63.50

Menü 22

Gemüsecremesuppe

Rindsfilet an Steinpilzsauce
serviert mit Kartoffelgratin
und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit
Vanilleeis und Rahm

CHF 75.50

Menü 24

Tomatencremesuppe

Kalbsfilet an Rahmsauce mit Pfifferlingen
serviert mit Hausgemachte Spätzli und Gemüse

Tiramisu

CHF 78.00

Menü 25

LES TROIS FILETS

Rinds, Kalbs, Schweins-Medaillon mit
Morchelrahmsauce
serviert mit Hausgemachte Spätzli und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit
Rahm

CHF 87.50

Menü 26

Grüner Salat

Fondue Chinoise-Buffet
serviert mit verschiedenen Saucen, Reis und Pommes frites

Fruchtsalat

CHF 55.50 p. Person

Menü 27

Gemüse Cremesuppe

Ravioli an Buttersalbei

Caramelköpfli

CHF 44.00

Menü 29

Tomaten-Mozzarella-Salat

Risotto mit Porcini an
Rahmsauce

Hausgemachter Fruchtsalat

CHF 42.00

Menü 30

Grüner Salat

Tortellini a la Rosa
an Tomatenrahmsauce

Hausgemachter Fruchtsalat

CHF 41.00

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu-Surprise zusammen.

APEROS (KALT/WARM)

Blätterteiggebäck, Erdnüssli, Chips, Oliven pro Person CHF 4.50

Kalte Häppchen Stück/Einheit CHF 5

Mini-Silserli gefüllt mit Schinken, Salami, Lyoner, Ei, Lachs, Roastbeef, Thon Mousse

Bruschetta mit Tomaten, Oliventapenade und Pesto

Feta-Gurkensalat an einem Honig-Ingwer-Dressing

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli

Tatar vom Rind auf mariniertem Toast

Krevettencocktail mit Avocado im Glas

Gemüse Tortilla

Lachs auf Blinis

Warme Häppchen Stück/Einheit CHF 7

Hausgemachte Pizza geschnitten (Preis nach Pizza Sorte)

Frühlingsrollen an einer Süss-sauer Sauce

Kleine Käseküchlein

PLATTEN

Käseplatte

mit Früchten, Brot und Butter

Preis pro Person

CHF 19.00

Fleischplatte

mit Früchten, Brot und Butter

Preis pro Person

CHF 22.00

DESSERTS

• Duo vom Schokoladenmousse

• Frischer Fruchtsalat im Glas

•Mouse au chocolat braun

•Mouse au chocolat weiss

•Diverse Glacesorten

• Früchte-Tartelette

• Mini Cheese Cake

•Crémeschnitte

• Caramelköpfli

• Crème brûlée

•Pannacotta

• Tiramisu

Stück/Einheit CHF 8

RÄUMLICHKEITEN

Die Miete für Bankette und Versammlungen mit Essen ist kostenfrei.

Die Miete der Räumlichkeiten für Versammlungen, Kurse, Schulungen oder andere Veranstaltungen variiert je nach Art und Räumlichkeit, wobei eine Tages- oder Halbtagesmiete anfällt. Ein Projektor und eine Leinwand können gegen Aufpreis gemietet werden.

SAALMIETE

Sitzplatzübersicht und Säle

Gaststube: 64 Plätze

Müllerstube: 34 Plätze

Elefantenstube: 33 Plätze

Zunftstube: 48 Plätze

Grosser Saal: 52 Plätze

Kombination aus Grosser Saal und Zunftstube: 100 Plätze

Gartenwirtschaft: 100 Plätze

IMPRESSIONEN



Zunftstube: 48 Plätze



Grosser Saal: 52 Plätze



Müllerstube: 34 Plätze



Gaststube: 64 Plätze



Elefantenstube: 33 Plätze



Gartenwirtschaft: 100 Plätze