

Mit uns haben Sie
den **Genuss!**



Apéro-Ideen

Aus dem Backofen

Blätterteiggebäck	Pro Person CHF 1.50
Hausgemachter Vegizopf aus Murimoos-Mehl	CHF 2.50
Hausgemachter Speckzopf aus Murimoos-Mehl	CHF 2.50
Chäschüechli	CHF 2.50
Mini Pizza	CHF 2.90
Schinkengipfeli	CHF 2.50
Quiche Lorraine	CHF 2.50
Gemüsewähe	CHF 2.50

Aus der Küche

Brötli mit Murimoos-Rohschinken	Pro Person CHF 2.50
Gemügesticks mit zweierlei Dips	CHF 2.00
Tomaten-Mozzarellaspießli	CHF 1.80
Gemüsespiessli	CHF 1.80
Canapé mit Rauchlachs und Gurke	CHF 2.80
Sbrinzmöckli	CHF 1.80
Randen-Apfelsalat	CHF 1.80
Siedfleischsalat mit Zwiebelconfit	CHF 3.00
Canapés mit Brie und Feigensenf	CHF 2.80
Wurst-Käsesalat im Glas	CHF 2.50
Rauchforellentatar mit Kartoffeln	CHF 2.80

Mit uns haben Sie
den **Genuss!**



Apéro-Ideen

Hausgemachter Speck- und Vegizopf aus Murimoos-Mehl pro Person CHF 5.50

Kalte Platte «Gluschtigs vom Murimoos» 100 g pro Person CHF 15.50

Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Rohessspeck, Schinken aus der hauseigenen Bio-Metzgerei.
Dazu zwei Sorten regionaler Käse, Garnitur und Huusbrot.

Kalte Platte «Gluschtigs vom Murimoos» 150 g pro Person CHF 21.50

Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Rohessspeck, Schinken aus der hauseigenen Bio-Metzgerei.
Dazu zwei Sorten regionaler Käse, Garnitur und Huusbrot.

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

Die Preise der Apéro-Ideen sind inkl. MwSt. 8.1 %.

Allgemeine Informationen & Konditionen



Ambiente

Das Murimoos bietet verschiedene Örtlichkeiten mit unterschiedlichem Ambiente. Beispielfinder 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.