

A close-up photograph of a chef's hand garnishing a dish. The chef is wearing a white uniform. The dish is a piece of white fish, possibly salmon, served on a white plate. It is garnished with a small pile of fresh green microgreens. The background is slightly blurred, showing other plates of food, including what looks like a piece of salmon and some vegetables. The overall lighting is bright and natural, highlighting the textures of the food.

MENÜAUSWAHL
Catering & Bankett

BATA
CLUB
HAUS

Anlässe & Bankette

Schön, dass Sie sich interessieren, einen Anlass bei uns durchzuführen. Wir würden uns freuen, ein grossartiges, kulinarisches Erlebnis für Sie organisieren zu dürfen.

Wählen Sie einfach Ihr Wunschmenu auf den beiliegenden Seiten aus. Selbstverständlich können wir das Menu für Sie auch individuell anpassen. Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Stöbern auf den nächsten Seiten.

INHALT

- 5** Kaffepause
Süßes, Salziges, Brainfood
- 6** Lunch Packages
Packages
- 7** Fingerfood
kalte / warme Köstlichkeiten
- 9** Apéro Packages
Packages
- 10** Menüauswahl
Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert
- 12** Candle Light Angebot
Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert
- 13** Grill Buffets
Grilladen klassisch, Grilladen





KAFFEPAUSE

SÜSSES

Allergene

Mini Donuts

vg, n

Brownies

vg

Früchtespiessli

vg, v, g, l

Candy Bar (Portion)

l, g

(assortierte Gummibären und andere Schlümpfe)

SALZIGES

Chäschüechli

vg

Tortilla Wraps

vg, n

Geräuchertes Lachstatar, Avocado

l, g

Rindstatar auf Toast

g

BRAINFOOD

Smoothies

v, vg, l, g

Nüsse und Trockenfrüchte-Mischung

v, n, g, l

Birchermüesli

vg, n

Allergene

g: glutenfrei l: laktosefrei n: nüsse v: vegan vg: vegi



LUNCH PACKAGES

PACKAGES

Quick Lunch 3 in 1

Tagesmenü (Fleisch und vegetarische Option)

Vorspeise, Hauptgang, Dessert auf einem Teller

Team Lunch

Wraps, Sandwiches vom Buffet

Salate in Schalen

Brot und Wasser Lunch

Auswahl 2er Suppen

Hausgebackenes Brot

Butter



KALTE KÖSTLICHKEITEN

Allergene

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	vg, g
Käsespiessli, hausgemachtes Früchtebrot	vg
Käsespiessli mit getrüffelnder Eiercrème	vg, g
Olivenbrötli	vg, l
Teuflischer Rindfleischsalat	g, l
Ziegenkäsemousse auf Tomatenkompott	vg, g
Crevetten-Cocktail	g
Gazpacho im Glas	v, g, l
Saisonaler Blattsalat, Alpenkräuter Senf-Dressing	vg, g, l
Hirschtatar-Burger, Crème Fraîche, Pesto	
3erlei Hummus, Pitabrot	vg, l
Quinoa-Avocadosalat, Paprika-Joghurt	vg, g
Rindstatar, hausgemachtes Toastbrot	
Flusskrebs-Mangococktail	g
Hausgebeiztes Schweinsfilet, Apfel-Thymian-Kompott	g, l
Austern	g, l
Foie Gras Terrine, Vieilles prune Sauce	

Allergene

g: glutenfrei l: laktosefrei n: nüsse v: vegan vg: vegi



WARME KÖSTLICHKEITEN

Allergene

Schinkengipfeli

Cipollata mit Speck & Backpflaume

Rösti mit Avocadocrème

vg

Zucchini mit Philadelphia

vg, g

Poulet- und Avocado-Tortilla

l, n

Mini Gemüsequiche

vg

Gebackener Ziegenkäse, Tomatencoulis

vg

Fleischbällchen mit Paprikarelish

l

Saisonaes Risotto

vg, g, (optional v)

Poulet-Satay, Honig & Rosmarin-Marinade

l, g

Ragout vom Ochschwanz, Kartoffel- und Selleriepüree

g

Pastrami Lachs, Limettenessenz

l, g

Hummerbisque

Rindsfilet, Schalotten-Balsamico-Chutney, Pommes
Risolées

Jakobsmuschel, getrüffeltes Blumenkohlpuée

g

Allergene

g: glutenfrei l: laktosefrei n: nüsse v: vegan vg: vegi



PACKAGES

Allergene

Möhlin

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Hauswein rot und weiss

Flaschenbier

Nüssli und Chips

Käsequiche

Fleischbällchen mit Paprikarelish

n (optional auch ohne)

Fricktal

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Hauswein rot und weiss

Flaschenbier

Mini Hamburger

Pulled Pork Sandwiches

Aargau

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Hauswein rot und weiss

Flaschenbier

Trockenfleisch Plättli

Käseplättli

n (optional auch ohne)

Allergene

g: glutenfrei l: laktosefrei n: nüsse v: vegan vg: vegi



MENÜAUSWAHL

VORSPEISE

Allergene

Salat

Gemischter Grüner Salat, italienisches oder französisches Dressing v, vg, l, g

Caprese, Rucola, Basilikumdressing v, g

Häppchen

Poulet vol au vent (Poulet Ragout im Blätterteig)

Tomaten Cocktail (Tomatenkompott, Rucola, Ziegenkäsemousse) vg, g

Suppen

Poulet Bouillon, poulet Nockerln l, g

Erbsen-Minz Cappuccino vg, g

Tomatensuppe, Parmesanschaum vg, g

Saisonal (auf Anfrage)

ZWISCHENGANG

Risotto Milanese, Lotuswurzel Chips vg, (optional v)

Tofu-Gemüsecurry

Karamellierter Schweinebauch, Waldpilze, Meerrettichschaum g

Hausgebeizter Lachs, Kräutersalat, Zitrusdressing l, g

Allergene

g: glutenfrei l: laktosefrei n: nüsse v: vegan vg: vegi



HAUPTGANG

Allergene

Rindsvoressen, Safrankartoffeln, Buttergemüse

Lammragout, Aprikosen-Weissweinsauce, Bouillonkartoffeln g

Rosa Kalbsschmorbraten in Weissbiersauce, Crème fraîche g
Kartoffelstampf, sautierte Sommer Rüebli

Gedünstetes Saiblingfilet, Gemüse Julienne, Rotweinschalotten,
Orzo-Risotto, Zitronen-Weissweinsauce

Gefüllte Perlhuhnbrust, saisonales Gemüse, Sepiatagliatelle,
Butternusskürbispüree

Schnitzel vom einheimischen Sellerie serviert auf «getrüffeltem» vg, g
Kartoffelstampf und in Butter sautiertes Baby Gemüse

Zucchini-Tofu-Cordon Bleu mit Schweizer Alpkäse gefüllt, vg, g
auf drei-farbigen «Pommes Anna» serviert, mit
Cherrytomaten-Bärlauchkompott

Portobello gefüllt mit Caponata auf Feta-Kartoffelgratin und vg
Basilikumschaum

DESSERT

Cappuccino Crème Brûlée, Biscotti, Zitronengelee vg

Käseplättli, Chutney vg, g

Schoggimousse an Waldbeer Coulis vg

Süssmostcrème, Schokoladenstreusel vg

Allergene

g: glutenfrei l: laktosefrei n: nüsse v: vegan vg: vegi



CANDLE LIGHT ANGEBOT

VORSPEISEN

Allergene

Melmer Rindstatar, hausgemachter Toast	l
Geräuchertes Lachstatar im getrüffeltem Blumenkohlsüppchen	g
Tomaten Consommé, Poulet-Basilikum Klösschen	g, l
Käsesuppe mit schwarzem Trüffel	vg

ZWISCHENGANG

Gebratene Wachtelbrust, Topinamburcrème, Orangenfilet, Sauce	g
Gebratenes Zanderfilet, Kräutersalat, Tomaten-Spargelragout, Limettenschaum	g

HAUPTGANG

Kalbsentrecôte, getrüffeltes Blumenkohlpüree, Plain in Pigna Rotweinjus	
Melmer Rindsentrecôte, Grüne Spargelspitzen, Kartoffel-Rohschinkengratin, Glaze	g
Irishes Lamrack, Kefensalat, Rosmarinkartoffeln, Minzsauce	g

DESSERT

Warmes Schokoladenmousse, Fenchel-Orangenkompott	vg, g
Zitronengras Crème Brûlée, saisonale Beeren	vg, g

Allergene

g: glutenfrei l: laktosefrei n: nüsse v: vegan vg: vegi



NUR WÄHREND DEN WARMEN MONATEN

GRILL BUFFETS

GRILLADEN KLASSISCH

Fleisch

Pro Person 220g

Pouletschenkel (asiatisch mariniert)

Schweinssteak (Whiskey Marinade)

Kalbsbratwurst

Schweinsbratwurst

Salat-Beilagen Buffet

Blattsalat

Gurkensalat

Tomatensalat

Rüebli-salat

Couscous Salat

Kartoffelsalat

Hausgemachtes Brot

Saucen und Dressing

Italienisches oder französisches Dressing

Dips und Saucen

Allergene

g: glutenfrei l: laktosefrei n: nüsse v: vegan vg: vegi



GRILLADEN

Fleisch/Fisch

Pro Person 220g

Rindsentrecôte

Lamm Rack

Lachs Steak

Krevettenspiesse

Salat-Beilagen Buffet

Couscous Safran Salat mit Mango

Grüner Salat

Rüebli Koriander Salat

Kartoffelsalat

Coleslaw

Warmer italienischer Gemüsesalat

Konfierte Raclette-Kartoffeln

Dips und Saucen

Randen Crème fraîche

Knoblauch-Kräuterbutter

Schalotten-Balsamico Chutney

Allergene

g: glutenfrei l: laktosefrei n: nüsse v: vegan vg: vegi



BATA CLUB HAUS
Bata Park 1
4313 Möhlin
061 855 70 00
info@bataclubhaus.ch
bataclubhaus.ch

© bataclubhaus
f bataclubhaus