MENSA OSRM
MURTEN

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Sascha Küchenmeister
Restaurant Manager
T +41 26 672 86 86
sascha.kuechenmeister@sv-group.ch

SV (Schweiz) SA
Mensa OSRM
Wilerweg 53
CH-3280 Murten
mensa-osrm.sv-group.ch
sv-restaurant.ch

FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI WAKE UP — p.Person 6.90

Duftender Kaffee, Latte Macciato, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen oder knuspriges Vollkornbrötchen

ZMORGE-PÄCKLI KIDS — p.Person 5.30

Ofenfrisches Ruchbrot, Butter oder Margarine, Honig, Konfitüre und Elvis Eistee 25cl oder Micao Choco Drink 25cl

ZMORGE-PÄCKLI GENUSS — p.Person 17.50

Duftender Kaffee, Latte Macciato, Tee oder heisse Schokolade, Wiesenmilch, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen und Ruchbrot, Butter oder Margarine, Honig, Konfitüre, Fruchtsalat, Knusper- Müesli und getrocknete Früchte

(Aufschnitt, Schinken und Käse auf Anfrage)

LUNCH PÄCKLI „OSRM“ — p.Person 15.50

1 Getränk Pet 50 cl Mineral
1 Weggli oder Baguette Sandwich (Fleisch oder Vegetarisch)
1 Frucht
1 Süssgebäck, Schokoladenriegel oder Cake
1 nach Wahl:
Rohe Gemüsestängel mit Cocktail Dip, Tomaten- Mozzarellasalat, Hörnlisalat, Nachos und Guacamole,

LUNCH PÄCKLI „POWER FOOD“ — p.Person 17.80

1 Getränke Pet 50 cl Mineral
1 Vollkornbrötli Sandwich (Fleisch oder Vegetarisch)
1 Frucht
1 Getreideschoggi-Riegel oder Brain-Food
1 Waldbeeren- Birchermüesli, Quark mit Früchten
oder Gemüsewähe

FRÜHSTÜCK

SANDWICHES, PARTYBRÖTLI UND WRAPS

Stück ab 6.50

Herzhaft gefüllt mit Blattsalat, Gurken, Tomaten und Schinken, Greyerzer, Salami, Tomaten- Mozzarella, Thunfischmousse, Roastbeef, geräucherte Trutenbrust, Rohschinken, Schnittlauchquark, Hüttenkäse, Humus, Frischkäse, geräucherter Lachs, Brie oder paniertes Pouletschnitzel

AUSSERGEWÖHNLICH KULINARISCH

Grillen und Chillen am See, Gesundheits- Frühstücksbuffet, Themen-Buffets und Apéros, Tatarenhut- Fondue, Schokolanden- Brunnen mit Früchten, Frozen- Joghurt mit Smarties und M&m`s, Pizza- Plausch, Vullykuchen- Buffet oder ein Sushi- Buffet.

Wir beraten und organisieren Ihren ganz individuellen und Persönlichen Anlass. Verlangen Sie eine Offerte von uns.

À LA CARTE

IHR LIEBLINGSMENÜ SELBST ZUSAMMENSTELLEN

MENÜAUSWAHL EINS

p.Person ab 34.50

Vorspeisen

Bunte Rindsbouillon | frische Petersilie

Gemischter Blattsalat

Hauptspeisen

Pasta Plausch „KIDS“ 4
verschiedenen Saucen | Pasta | geriebenem Parmesan | Bolognaise
Aglio olio | Carbonara Sauce | Tortellini Spinat & Ricotta | Mediterranes
Gemüse | Basilikumsauce | Pesto

Gebackene Pouletflügeli | Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise
Gemischter Blattsalat | Brotcroutons
Vorspeise: Bunte Rindsbouillon

Fischknusperli | Fischer- Fritz | Hausgemachte Remouladensauce Zitronenschnitz | Salzkartoffeln | Rahmspinat

Riz Casimir vom Poulet | fruchtige Currysauce | Mandelreis
Gemischter Blattsalat
Vorspeise | Bunte Rindsbouillon

Ofenfrischer Kalbshackbraten | Pilzrahmsauce | Kartoffelstock und Seeli | Bunte Bohnen

Dessert

Gebrannte Crème | Krokant

Exotischer Fruchtsalat | Schlagrahm

Meringue | Schlagrahm

À LA CARTE

IHR LIEBLINGSMENÜ SELBST ZUSAMMENSTELLEN

MENÜAUSWAHL ZWEI

p.Person ab 34.00

Vorspeisen

Grüner Blattsalat | Mimosa

Kartoffel- Rahmsüppchen | frischer Majoran

Gemischter Menüsalat | Brotcroûtons | Kernen

Hauptspeisen **5**

Ofenfrischer Schweinsbraten | Burgundersauce | knusprige Kartoffelrösti | geschmorte Speck- Bohnen

Schweinsgeschnetzeltes | Zürcher Art | Butternüdeli | glasierte Karotten

Bernerplatte | Burrehamme | Waadtländer Saucisson, Wienerli | Speck | Dampfkartoffeln | Sauerkraut | Dörrbohnen

Schweizer Pouletpiccata | Mailänder Art | Tomatensauce und Peperonigemüse | Basilikum- Spaghettti | geriebenen Parmesan

Poschiertes Lachssteak | Dill- Rahmsauce | Gemüse- Tagliatelle | geriebenen Parmesan

Dessert

Crèmeschnitte | Klassisch

Meringue | Früchte | Schlagrahm

Stracciatella Crème

À LA CARTE

IHR LIEBLINGSMENÜ SELBST ZUSAMMENSTELLEN

MENÜAUSWAHL DREI

p.Person ab 39.00

Vorspeisen

Gemischter Salatteller | Brotcroûtons

Rindsbouillon | Flädli | frische Kräuter

Hüttenkäse- Tatar | Schnittsalat | Nüssler | Vollkorncroûtons

Hauptspeisen **6**

Stroganoff vom Rind | Sauerrahm | Butternüdeli | gedämpfter Broccoli | Mandelbutter

Schweinsnierstück | Morchelrahmsauce | Spätzli | Regionaler Spargelbund

Rotes Thai Curry | Rindfleisch | Sesam- Basmatireis | Wokgemüse

Rindsschmorbraten | Grossmutter Art | Speck-Chips | Perlzwiebeln Brotcroûtons | Kartoffelgratin | Butterbohnen

Alpstein Pouletbrust | Bündner Rohschinkenmantel | Rosmarinsauce | Zitronen- Risotto | Zucchettigemüse

Gefülltes Lachssteak | Blattspinat- Crème fraîche | Limettenjus Stampfkartoffeln | Butterkefen

Dessert

Sorbet oder Glace | Rahm | Früchte

Crème Brûlee | Saisonale Früchtegarnitur

Toblerone-Mousse | Limetten- Schlagrahm

À LA CARTE

IHR LIEBLINGSMENÜ SELBST ZUSAMMENSTELLEN

MENÜAUSWAHL VIER

p.Person ab 42.50

Vorspeisen

Minestrone | Dörrtomaten | Basilikumschaum | Parmesan- Chips

Nüsslersalat | Speck | Brotcroûtons | Ei

Bündner Rohschinken | Melone | Schnittsalat | Portwein- Dressing

Hauptspeisen 7

Wienerschnitzel vom Kalb | Pommes frites | Saisongemüse

Lammkarree | Rotweinjus | Kartoffelgratin | Speck- Bohnen

Emmentaler Kalbsvoressen | Safransauce | Weisswein- Risotto | gedämpfter Broccoli

Rinds- Entreôte | Kräuterbutter | Pommes frites | Marktgemüse

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Sauerrahm | Röstitaler | glasierte Karotten

Zanderfilet | Mandelbutter | Salzkartoffeln | Wurzelgemüse

Schweinsmedaillons | Morchelrahmsauce | Safrannudeln | Nuss- Blattspinat

Dessert

Homemade | Tiramisu | Klassisch oder Saisonal

Lauwarmer Apfelstrudel | Bourbon- Vanillesauce

Vacherintorte | Saisonale Früchtegarniture

À LA CARTE

GENUSS AUS TRADITION

MENU DE FRIBOURG

p.Person ab 33.50

Vorspeisen

Soupe de chalet | Soisson- Bohnen | Gruyère- Käse

Kabissüppchen | Safranbrot | Kilbisenf

Hauptspeisen

Lammragout | Rosinen | Kartoffelstock | Büschelbirnen

Geräucherter Schinken | Saucisson | Speck | Kartoffeln | Senf

Eglifilet | Müllerin Art | Mandelbutter | SalzKartoffeln | Broccoli

Fribourger Quiche

Dessert

Kirschcrème | Krokant | Nidletäfeli

Vincuit Birnen- Cake | Doppelrahm | Früchte

Vermicelles | Doppelrahm | Meringues

Apéro

Gourmet-Platten

Gemischte Fleischplatte	100g	8.20

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami , Aufschnitt, knuspriges Ruchbrot, Vollkorn- oder helles Baguette

Rustikale Fleischplatte	100g	9.80

Reich garnierte Platte mit Landjäger, Salami, Chorizo, Berner Rauchschinken, Mostbröckli und Butterzopf

Gemischte Käseplatte	100g	9.80

Reich garnierte Platte mit Hart- und Weichkäse, knuspriges Ruchbrot, Vollkorn- oder helles Baguette

Schweizer Spezialitätenplatte	100g	10.80

Reich garnierte Platte mit Bündner Trockenfleisch, Sbrinz, Salsiz, Tte de moine und Butterzopf

Früchteplatte	100g	6.30

Reich garnierte Platte mit Saisonalen Früchten

Antipasti-Platte	100g	7.90

Bunte Peperonis, Zucchetti, getrocknete Tomaten, Auberginen, Peppadew gefüllt mit Frischkäse, Parmesanbröckli, Oliven und ofenfrisches Ciabatta- oder Focaccia

Apéro

Vully- und Nidlekuchen

	p. Stück	38.50

Vullykuchen mit Speck (12 Stück)

Nidlekuchen (12 Stück)

Salziges vom Getreidefeld

Chips und Nüssli	p.Person	3.50
Blätterteig- Flûtes	p.Person	1.90
Salzstangen	p.Person	2.50
Snack Mix Chips, Nüssli und Blätterteig- Flûtes	p.Person	4.30
Tortilla- Chips	p.Person	2.50
mit Guacamole, Tomatensalsa und Sauerrahm Dip	p.Person	4.90
Popcorn gesalzen	p.Person	1.80
Blätterteig „Vario“ mit Speck, Sesam, Chäs, Paprika und Curry	p.Person	8.50
Salzige Tartelettes mit verschiedenen Füllungen	Stück	2.50

Variation Spiesschen

Cherry Tomaten- Mozzarellaspiess mariniert mit Baslilikumpesto	Stück	1.80
Antipastispiess mit Peperoni, Zucchetti, getrocknete Tomaten und Oliven	Stück	2.90
Saisonaler Früchtespiess	Stück	2.10
Schweizer Käsespiess mit Weintrauben	Stück	2.90

Apéro

Warme Häppchen

Mini Schinkengipfel	Stück	2.80
Kleine Frühlingsrollen mit Gemüse	Stück	1.20
Kleine Frühlingsrollen mit Poulet	Stück	1.50
Soja- und Sweet- Chilisauce	Stück	0.70
Dörr- Plaumen im Speckmantel	Stück	2.00
Kleine knusprige Pizza mit Tomate und Mozzarella	Stück	2.10
Mini Calzone	Stück	3.20
Indische Gemüsetaschen „Samosa“	Stück	2.00
Tortilla-Chips mit Pepeperoni und Cheddarkäse	p.Person	3.50
Guacamole, Tomatensalsa und Sauerrahm Dip	Stück	3.50

Chäs-chüechli Häppchen

Party Chäs-Chüechli (Toamten, Lauch, Broccoli)	Stück	1.20
Mini Chäs-Chüechli	Stück	1.20
Chäs-Chüechli Kaltbach Emmi	Stück	3.90
Chäs-Chüechli Grueyère	Stück	2.50

Süsses

Crèmeschnitte	Stück	3.50
Mini Crèmeschnitte	Stück	2.20
Cupcake Mixed	Stück	2.90
Nidlekuchen	Stück	28.00
Brownie	Stück	2.50
Windbeutel mit Rahm oder Schokolade	Stück	0.60
Verschiedene Cakes	Stück	ab 3.00

Apéro

Stehlunch im Glas

Kulinarische Köstlichkeiten in kleinen Gläsern

Spargelsalat mit Bärlauch und Speckchips	Glas	3.50
Gazpacho „Italienische Gemüsesuppe“	Glas	3.50
Glasnudelnest mit Gemüsestreifen	Glas	3.50
Humus mit Dörrtomaten	Glas	3.50
Antipasti mit Basilikumcrème	Glas	3.50
Kürbiscrème mit Zitronengrass	Glas	3.50
Orientalischer Cous-Cous mit Crevettenspiess	Glas	5.50
Poulet Satay Spiess	Glas	4.00
Skandinavischer Lachsmouse mit Dill	Glas	5.50
Crevetten-Chips Cocktail	Glas	5.50
Grünes Quinoa mit Bündner Trockenfleisch	Glas	5.50
Lachstatar mit Koriander-Croûtons	Glas	5.55
Rindsstreifen mit Limettenöl und Wokgemüse	Glas	5.50
Erdbeeren mit Schlagrahm	Glas	3.00
Caotina- Schokoladencrème	Glas	3.50
Meringue mit Schlagrahm und Früchten	Glas	3.50
Vermicellescrème	Glas	3.00
Crème Brûlee	Glass	3.50
Saisonaler Fruchtsalat	Glass	3.00
Gebrannte Crème	Glas	3.00
Kaiserschmarrn	Glas	4.00

Wasser, Trauben und Bohnen

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso, Latte Macchiato	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.00
Hausgemachter Gifferstee	100 cl	3.00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	100 cl	7.00
Orangensaft	100 cl	7.00
Mineralwasser Pet	50 cl	3.50
Süssgetränk Pet	50 cl	4.00

Weisswein

Vully	50 cl	ab 19.10

Rotwein

Vully	50 cl	25.90
Merlot Ticino	575cl	34.50

Bier

Bärner Müntschi	3.3 cl	4.50

Räumlichkeiten

Für Ihr Meeting und Ihre Anlässe stehen in der Orientierungsschule Murten ein modern eingerichteter Saal und diverse Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Der Saal bietet Platz für bis zu 320 Personen und kann mittels einer Trennwand in zwei Teile (Mensa/Aula) getrennt werden.

Für Raumreservationen und Fragen stehen wir oder die Schuldirektion (Tele: 026/ 672 86 00 oder sekretariat@osrm.ch) gerne zur Verfügung.

Eckdaten Räumlichkeiten

Der Saal bietet bis zu 320 Sitzplätze und 50 Sitzplätze auf der Terrasse. Teilung des Saals möglich. Mittels einer Trennwand besteht eine Sitzplatzkapazität von 2x 160 Plätzen

Zudem bietet der Saal eine grosse Bühne, Beamer, Leinwände und eine Musik- Mikrofon Anlage.

Benutzung

Diese Gebühr erhält die Stadt Murten für die Benutzung der Räumlichkeiten Mensa und Aula.

über 80 Personen / CHF 1.50 p.Person

über 200 Personen / CHF 1.00 p.Person

Anlässe zu Schulferien

Wir freuen uns auch in den Schulferien Ihr Gastgeber zu sein. Für die Durchführung Ihrer Veranstaltung während den Schulferien ist die Anzahl der Teilnehmenden Personen ausschlaggebend.

Allgemeine Hinweise

Annullation

Wir freuen uns 3 Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenanzahl zu erhalten. Die Personenanzahl bildet die Basis für die Bestellung und Verrechnung unserer Dienstleistung. Nachträglich georderter Mehraufwand wird zusätzlich in Rechnung gestellt.
Sollte Ihr Anlass annulliert werden, bitten wir Sie, dies schriftlich mitzuteilen. Für die bestätigten Leistungen werden folgende Annullationskosten verrechnet:

Stornierung bis 5 Tage vor dem Anlass	0% der bestätigten Leistung
Stornierung bis 3 Tage vor dem Anlass	50% der bestätigten Leistung
Stornierung bis 2 Tage vor dem Anlass	100% der bestätigten Leistung

Rechnung und Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1% MwSt. in Schweizer Franken.

Veranstaltungen welche keinen Servicemitarbeiter benötigen, (Selbstabholung) verrechnen wir mit 2.8% MwSt.

Servicemitarbeiter pro Stunde / CHF 50.00
Servicemitarbeiter pro Stunde / CHF 55.00 (ab 22.00 Uhr & Wochenende)

Zahlungsmöglichkeit: Rechnung mit Einzahlungsschein

Anlässe nach 23.30 Uhr

Die Gesetzgebung des Kantons Freiburg verlangt ein Gesuch für die Verlängerung der Öffnungszeit nach 23.30 Uhr.

pro Stunde (mit Konsumation)	60 min	CHF 50.00
pro Stunde (ohne Konsumation)	60 min	CHF 150.00

Allgemeine Hinweise

Miete Geschirr

Je nach Wunsch stellen wir Ihnen unser Geschirr zu Verfügung.

Bei grösserer Bereitstellung Mieten wir zusätzliches Geschirr und verrechnen es pro Auftrag.

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine erheben wir ein Zapfengeld von
CHF 15.00 pro Flasche

Allgemeine Geschäftsbedingungen

https://www.sv-group.ch/de/catering/agb