



# BANKETTANGEBOT



## SNACKS & GEBÄCK

Mindestbestellmenge: 10 pro Sorte

Brandteig-Käsesticks mit Mohn 

pro Stück | 1.80

Salziger gerösteter Mais  

pro Portion | 3.50

Vegane Cremeschnitte 

pro Stück | 3.50

Gemischte Minibrötli  
mit Antipasti-Gemüse  
Bündnerfleisch | Rauchlachs | Salami | Käse

pro Stück | 5.20

Knackige Gemüsesticks  
mit Kräuter-Zitronen-Joghurt-Dip  

pro Portion | 4.50

Gemischte Mini Berliner  
Zucker | Schoggi | Früchtefüllung 

pro Stück | 2.50



## FEEL GOOD APÉRO

Ab 8 Personen  
Pro Person CHF 22.50

### APÉRO

 Nachos mit Miso-Mayo | Würziger Tomatensalsa

Gemischte Minibrötli mit Antipasti-Gemüse  
Bündnerfleisch | Rauchlachs | Salami | Käse

  Knackige Gemüsesticks mit  
Kräuter-Zitronen-Joghurt-Dip

  Pimientos de Padrón mit Meersalz

## WURST-PLAUSCH

Ab 25 bis 200 Personen  
Pro Person CHF 48.00

### APÉRO

Brandteig-Käsestangen mit Mohn  
Salziger gerösteter Mais

### HAUPTGANG

Grillwürste (vegane Grillwürste) | Gemüsespiesse |  
Maiskolben  
Knuspriges Hausbrot | Diverse Saucen  
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln |  
Essiggurken | Petersilie  
Saisonale Rohkost- und Blattsalate | Hausdressing

## INFRASTRUKTUR

Inkl. Koch und Reinigungs Pauschale

1 Grill-/Wokstation für 25-50 Personen  
2 Grill-/Wokstationen für 50-120 Personen  
3 Grill-/Wokstationen für 120-200 Personen

CHF 200  
CHF 400  
CHF 600



## WOK-PLAUSCH

Ab 25 bis 200 Personen  
Pro Person CHF 56.80

### APÉRO

Dreierlei Crostini mit  
Tomaten-Basilikum | grüner Oliven Tapenade |  
Burrata-Crème mit Rohschinken  
Brandteig-Käsesticks mit Mohn  
Salziger gerösteter Mais

### HAUPTGANG IN DER GROSSEN WOK-PFANNE FÜR DICH ZUBEREITET

PAELLA «ANDALUZ»  
Safranreis | Rind-, Schweine-, Hähnchenfleisch  
Garnelen | Miesmuscheln | Gemüse

PAELLA «VEGANA»   
Safranreis | Planted Chicken | Räuchertofu  
Erbsen | Oliven | Tomaten | Peperoni

REICHHALTIGES SALATBUFFET  |   
Gemischte Blattsalate | Saisonale Rohkostsalate  
Hausgemachter Pastasalat | Tomaten-Mozzarella-Salat  
Hausdressing | Balsamico-Essig | Olivenöl

### DESSERT

Exotische Fruchtspiesse   
Bocconcino Dai Dai (Glacé-Praliné) 

## PRIVAT GRILL

Ab 25 bis 200 Personen  
Pro Person CHF 59.80

### APÉRO

Dreierlei Crostini mit  
Tomaten-Basilikum | grüner Oliven Tapenade |  
Burrata-Crème mit Rohschinken  
Brandteig-Käsesticks mit Mohn  
Salziger gerösteter Mais



### HAUPTGANG

Würziger Spiess mit Rind | Schwein | Mini Bratwurst | Speck  
Gemüsespiess | Maiskolben | Räuchertofu | Röstkartoffeln |  
Gefüllte Champignons  
Knuspriges Hausbrot mit Chimichurri | Pico de Gallo |  
Weitere Saucen

### REICHHALTIGES SALATBUFFET |

Gemischte Blattsalate | Saisonale Rohkostsalate  
Hausgemachter Pastasalat | Tomaten-Mozzarella-Salat  
Hausdressing | Balsamico-Essig | Olivenöl

### DESSERT

Exotische Fruchtspiesse   
Bocconcino Dai Dai (Glacé-Praliné) 



DEKLARATION:  
RIND  
SCHWEIN  
POULET  
WOLFSBARSCH  
GARNELEN  
MIESMUSCHELN

SCHWEIZ  
SCHWEIZ  
SCHWEIZ  
SPANIEN  
VIETNAM  
FRANKREICH

ALLE PREISE SIND IN CHF UND INKL.

## PREMIUM GRILL

Ab 25 bis 200 Personen  
Pro Person CHF 77.80

### APÉRO

Apero-Spiess mit Tomaten-Räucher-Tofu |  
Rohschinken-Dattel  
Nachos mit Chimichurri | Sour Cream |  
Würziger Tomatensalsa  
Mediterrane mini Gipfeli mit Oliven-Trüffel | Grillgemüse

### HAUPTGANG

Am Stück grilliertes Picanha (Tafelspitz)  
Filet vom Iberico Schwein | Wolfsbarsch  
Röstkartoffel | Gemüse-Caponata | Maiskolben |  
Gemüsespiess  
Gefüllte Champignons | Kräuterbaguette  
Pico de Gallo | Zitrusfrüchte-Chutney |  
Hausgemachte BBQ-Sauce

### REICHHALTIGES SALATBUFFET |

Gemischte Blattsalate | Saisonale Rohkostsalate  
Hausgemachter Pastasalat | Tomaten-Mozzarella-Salat  
Hausdressing | Balsamico-Essig | Olivenöl

### DESSERT

Exotische Fruchtspiesse   
Bocconcino Dai Dai (Glacé-Praliné) 



BANKETTANFRAGEN an Marleen Schweer, [bankett@maag-moments.ch](mailto:bankett@maag-moments.ch), 044 444 26 70

 VEGETARISCH

 VEGAN

 GLUTENFREI