




BANKETTANGEBOT



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  




Snacks & Gebäck

Mindestbestellmenge: 10 pro Sorte

Brandteig-Käsesticks mit Mohn  pro Stück | **1.80**

Salziger gerösteter Mais   pro Portion | **3.50**

Crèmeschnitte  pro Stück | **3.50**

Gemischte Mini-Brötli 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 | Schogg | Früchtefüllung  pro Stück | **2.50**

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 (Glace-Praliné) 

Wurst-Plausch

Ab 25 bis 200 Personen
Pro Person CHF 48.00

APÉRO

Brandteig-Käsestangen mit Mohn
Salziger gerösteter Mais

HAUPTGANG

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

Infrastruktur

inkl. Koch und Reinigungspauschale

1 Grill-/Wokstation für 25-50 Personen	CHF 200
2 Grill-/Wokstationen für 50-120 Personen	CHF 400
3 Grill-/Wokstationen für 120-200 Personen	CHF 600

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 (Glace-Praliné) 

DEKLARATION

RIND	SCHWEIZ
SCHWEIN	SCHWEIZ
POULET	SCHWEIZ
WOLFSBARSCH	SPANIEN
GARNELEN	VIETNAM
MIESMUSCHELN	FRANKREICH

BANKETTANFRAGEN an Marleen Schweer, bankett@maag-moments.ch, 044 444 26 70

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 (Glace-Praliné) 

ALLE PREISE SIND IN CHF UND INKL. MWST.

 VEGETARISCH

 VEGAN

 GLUTENFREI