




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 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**


TISCHGRILL


Ab 8 bis 120 Personen
Pro Person CHF 63.50

VORSPEISE 
Saisonale Suppe

HAUPTGANG

Tischgrill, ca. 300 gr. pro Person
Würzige Mini-Rindfleisch-Patty | Streifen von der Pouletbrust | Garnelen |
Gemischtes Gemüse | Dreierlei Raclette-Käse | Marinierter Tofu

DAZU 
Hausgemachte Mixed Pickles | Eingelegter Ingwerkürbis | Cornichons |
Kräuterbutter | Diverse Saucen | Pfeffer Cuvée | Fleur de Sel
Hausgemachte Raclette-Gewürzmischung
Korb mit Steinofenbrot
Gschwellti | Käsespätzli mit Röstzwiebeln

DESSERT 
Saisonale Dessertvariation von der Etagere

RACLETTE TISCHGRILL

Ab 8 bis 120 Personen
Pro Person CHF 51.80

VORSPEISE 
Saisonale Suppe

HAUPTGANG 
Raclette-Bufferet
Dreierlei Raclette-Käse à discrétion

DAZU
Hobelfleisch | Speckchip
Hausgemachte Mixed Pickles
Gschwellti | Korb mit Steinofenbrot
Hausgemachte Raclette-Gewürzmischung

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION MIT RINDERKRAFTBRÜHE

Ab 8 bis 120 Personen

Preis pro Person

Rind und Kalb 69.80

Rind und Schwein 56.80

Rind 60.80

VORSPEISE

Saisonale Dreierlei Crostini

HAUPTGANG

Fleisch Fondue

Handgeschnittenes Rind | Schwein | Kalb

DAZU

Hausgemachte Mixed Pickles

Kräuterbutter | Hausgemachte Saucen | Saisonales Mini-Gemüse

BBQ-Salz | Fleur de Sel | Pfeffer Cuvée

Korb mit Steinofenbrot

Country Fries | Gemüse-Pilaw

DESSERT

Kokos Panna Cotta | Passionfruchtsorbet | Saisonale Früchte

DEKLARATION

RIND	SCHWEIZ
SCHWEIN	SCHWEIZ
POULET	SCHWEIZ
WOLFSBARSCH	SPANIEN
GARNELEN	VIETNAM

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

WALDKRANTINE FONDUE

Ab 8 bis 140 Personen

HUUS FONDUE

Pro Person CHF 39.80

SPECK FONDUE

Pro Person CHF 43.80

TRÜFFEL FONDUE

Pro Person CHF 44.80

HUUS FONDUE "SCHNITZEL STYLE"

Pro Person CHF 52.80, serviert mit Schnitzelstreifen

DAZU

Hausgemachte Mixed Pickles | Gschwellti | Korb mit Steinofenbrot

DESSERT

Saisonale Dessertvariation von der Etagere

ALLE PREISE SIND IN CHF UND INKL. MWST.



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI