




# BANKETTANGEBOT



## FEEL GOOD APÉRO


Ab 8 Personen  
Pro Person CHF 22.50



### APÉRO

Nachos | Miso-Mayo | Würzige Tomatensalsa 

Gemischte Mini Sandwiches saisonal gefüllt

*(Beispiele: Antipasti-Gemüse | Spinat-Ricotta-Creme  
Rauchlachsmousse | Salami | Käse)*

Gazpacho Andaluz | Grissini 

Pimientos de Padrón | Meersalz  

## BURGER BUFFET

Ab 8 Personen  
Pro Person CHF 49.80

### BURGER ZUTATEN

Beefburger Patty | Vegan Burger Patty | Chicken-Fingers  
Maiskolben | Champignon-Spiess | Kartoffel-Wedges  
Zwiebelringe | Gemischte Buns  
Miso-Mayo | BBQ-Sauce | Pepito-Sauce

### BURGER TOPPING BUFFET

Gemischte Blattsalate | Coleslaw | Tomate | Cheddar  
Grillierte Ananas | Avocado | Mango-Papaya-Chutney  
Speckchips | Gurken-Pickles | Rote Zwiebeln-Pickles

### DESSERT AUF ANFRAGE

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

 VEGETARISCH

 VEGAN

 GLUTENFREI

## PRIVAT GRILL

Ab 25 bis 200 Personen  
Pro Person CHF 62.80

### APÉRO

Dreierlei Focaccia gefüllt

*Rauchlachsmousse | Oliventapenade | Mortadella-Pistazien-Burrata-Crème*

Salzig gerösteter Mais

Randen-Falafel | Hummus

### HAUPTGANG

Duo Wiedikerli (Original & Pikant) | Soja Merguez  
Schweinskotelett | Cevapcici | Grillgemüse | Maiskolben  
Röstkartoffeln | Champignons-Spiess | Knuspriges Hausbrot  
Miso-Mayo | BBQ-Sauce | Sour Cream | Kräuterbutter

### REICHHALTIGES SALATBUFFET

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

### DESSERT AUF ANFRAGE

## INFRASTRUKTUR

Inkl. Koch und Reinigungspauschale

1 Grillstation für 25-50 Personen	CHF 200
2 Grillstationen für 50-120 Personen	CHF 400
3 Grillstationen für 120-200 Personen	CHF 600

## PREMIUM GRILL

Ab 25 bis 200 Personen  
Pro Person CHF 79.80

### APÉRO

Dreierlei Crostini

*Rauchlachsmousse | Oliventapenade | Mortadella-Pistazien-Burrata-Crème*

Nachos

Chimichurri | Sour Cream | Würzige Tomatensalsa

Mediterrane Mini-Gipfeli

*Oliven-Trüffel | Grillgemüse*

Randen-Falafel | Hummus

### HAUPTGANG

Am Stück grilliertes Picanha (Tafelspitz) | Secreto vom  
Iberico Schwein | Black Tiger Riesencrevetten  
Veganes Steak  
Röstkartoffel | Sizilianisches Ratatouille | Maiskolben  
Gemüsespiess | Champignon-Spiess | Kräuterbaguette  
Pico de Gallo | Zitrusfrüchte-Chutney  
Hausgemachte BBQ-Sauce | Sour Cream

### REICHHALTIGES SALATBUFFET

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

### DESSERT AUF ANFRAGE

#### DEKLARATION:

RIND  
SCHWEIN  
POULET  
BLACK TIGER CREVETTEN  
RAUHLACHS

SCHWEIZ  
SCHWEIZ  
SCHWEIZ  
VIETNAM  
NORWEGEN

ALLE PREISE SIND IN CHF UND INKL. MWST.  
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN ODER  
UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDE DICH  
BITTE AN UNSER PERSONAL.

BANKETTANFRAGEN an Tiffany Sigg, bankett@maag-moments.ch, 044 444 26 70

VEGETARISCH

VEGAN

GLUTENFREI