



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
Rauchlachs mousse | 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, 044 444 26 70



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



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

Premium Grill

Ab 25 bis 200 Personen
Pro Person CHF 79.80

APÉRO

Dreierlei Crostini mit
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 | Sour Cream
Pico de Gallo | Zitrusfrüchte-Chutney | Hausgemachte BBQ-Sauce

REICHHALTIGES SALATBUFFET

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

DESSERT AUF ANFRAGE

 VEGETARISCH

 VEGAN

 GLUTENFREI

WOK-Plausch

Ab 25 bis 200 Personen
Pro Person CHF 56.80

APÉRO

Salzig gerösteter Mais
Tomaten-Mozzarella Rolls
Dreierlei Focaccia gefüllt
Rauchlachsmousse | Oliventapenade | Mortadella-Pistazien-Burrata-Crème

HAUPTGANG IN DER GROSSEN WOK-PFANNE FÜR EUCH ZUBEREITET

PAELLA «ANDALUZ»

Safranreis | Rind-, Schweine-, Pouletfleisch
Garnele | Miesmuschel | Gemüse

PAELLA «VEGANA»

Safranreis | Planted Chicken | Räuchertofu
Erbse | Olive | Tomate | Peperoni

REICHHALTIGES SALATBUFFET

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

DESSERT AUF ANFRAGE

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

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



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

DEKLARATION:

RIND
SCHWEIN
POULET

SCHWEIZ
SCHWEIZ
SCHWEIZ

BLACK TIGER CREVETTEN
RAUHLACHS
MIESMUSCHELN

VIETNAM
NORWEGEN
FRANKREICH



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI