



BANKETT ANGEBOT





LIEBE GÄSTE DER MAAG-HALLEN

Gerne präsentieren wir Ihnen unser Bankettangebot.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Bei Wünschen und Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.



APÉRO

ab 5 Personen

Dieses Angebot eignet sich hervorragend für kleine Gruppen, die im Vorfeld zu einer Ausstellung oder einem Musical, einen kleinen gemütlichen Apéro geniessen wollen. Am für Sie reservierten Platz stehen die Minibrötli für Sie bereit und unsere Mitarbeiter servieren Ihnen das gewünschte Getränk.

PREVIEW

Sie werden am Tisch bedient

FOOD

3 gemischte Minibrötli pro Person

- Rauchlachs | Salami
- Antipasti-Gemüse
- Brie, Bündnerfleisch

DRINKS

wahlweise

- 1 Glas Prosecco / Weisswein
- 1 Bier
- 1 Orangensaft

PREIS

CHF 29.80 pro Person



BANKETT

(Stehdinner) 15 bis 150 Personen

Sie geniessen die Speisen in Ihrem abgetrennten Bereich. Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Bedienung. Die Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

STANDING OVATION

Alle Speisen werden „flying“ serviert.

- Saisonales Süppchen mit Kräutern
- Parmesanmousse auf Thymiancrostini mit Balsamico
- Roastbeef mit getrockneter Pflaume
- Randen-Couscous-Tatar mit Blini
- Vegane «Königsberger Klopse» aus Erbsen und Soja mit Kapern und Safran-Kartoffelpüree
- Kabeljaumedailon im Speckmantel mit Randencoulis
- Pouletwürfel im Cornflakesmantel und Currysauce
- Tortellini gefüllt mit Mozzarella an Basilikumsauce
- Vegane Cremeschnitte
- Glacé Bomboniera

PREIS

CHF 64.– pro Person



3 GANG DINNER

(Seated) 15 bis 150 Personen

Geniessen Sie Ihr Menü in unserem dazugehörigen Restaurant.

Die Gänge können vorab individuell kombiniert werden. Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Bedienung. Die Getränke werden nach effektivem Konsum / Aufwand verrechnet.

#1

STARTER

Ziegenkäse Quiche

Rucola | Randen-Carpaccio
& Yuzuperlen

MAIN

Maispouardenbrust gefüllt mit Trüffel & Ricotta

Peperoni-Polenta | Steinpilze
glasiertes Gemüse | Jus

Steinpilzravioli mit Parmesan-Espuma

Zuckerschoten | Balsamico
gebratene Steinpilze

DESSERT

Apfel Birnen Tarte

Baumnussglace | Doppelrahm
Salzkaramell

PREIS

CHF 63.– pro Person

#2

STARTER

Radicchio-Salat

Meerrettich | Birnen | Parmesan

MAIN

Roastbeef vom Mulwararind

Kartoffelgratin | Süsskartoffelpüree
junges Gemüse | Braunes Gold

Handgefaltete Cappelletti gefüllt mit Trüffel

Ruby Schokolade | grüne Erbsen

DESSERT

Lauwarmer Mohnkuchen

Tonkabohnensauce | Blutorange
Spekulatiuscrumble

PREIS

CHF 66.– pro Person

#3

STARTER

Tomatenconsommé

Trüffel-Sellerieravioli | Sauerampfer

MAIN

Involtini vom Kalb mit Taleggio & getrockneten Tomaten

Zitronen-
Risotto | Mini-Patisson | Jus

Mit Räuchertofu gefüllte Zucchini

Zitronen-Risotto | Aubergine
getrocknete Tomate | Balsamico

DESSERT

Süsskartoffel Cupcake

Vanilleglace | Doppelrahm
Preiselbeeren

PREIS

CHF 69.– pro Person



APÉRO RICHE



15 bis 1200 Personen

Für einen kleinen Stehempfang planen wir mit 5–7 Häppchen pro Person. Falls Sie einen Apéro Riche wünschen, empfehlen wir eine Auswahl von 10–12 Häppchen pro Person. Sie geniessen die Speisen in Ihrer abgetrennten Lounge. Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Bedienung. Die Getränke werden nach Aufwand verrechnet. Gerne sind wir bei der Auswahl behilflich.









Bankett-Lexikon:

 vegan  vegetarisch  glutenfrei • Mindestbestellmenge: * 10 ** 20









KÄSE

- Camembert | Birnenbrot | Fruchtsenf  × 3.60
- Parmesanmousse | Thymian | Balsamico  × 4.50

GEMÜSE

- Gemischte marinierte Oliven   × 4.80
- Saisonale Gemüsesticks | div. Dips   × 2.80
- Mini Gemüse | div. Dips   × 4.60
- Datterino-Tomate | Mozzarella   × 2.80




SPIESSCHEN

- Salami «Nostrano» | getr. Tomate | Olive  × 4.50
- Garnele | grillierte Ananas  × 4.50
- Rohschinken | Zitronen-Pfeffer | Feige  × 4.50
- Roastbeef | getrocknete Pflaume  × 4.50
- Veganer Lachs | Sesam | Frucht   × 4.50
- Datteltomaten | Räuchertofu   × 4.50





BELEGTE BRÖTLI (glutenfreie Brötli auf Anfrage)

- Antipasti-Gemüse  × 5.50
- Brie  × 5.60
- Bündnerfleisch × 5.50
- Rauchlachs × 5.60
- Salami × 5.20







TOAST, BLINI, CORNET ODER PUMPERNICKEL MIT...

- Joghurt-Kräuter-Kartoffel-Aufstrich  × 3.00
- Lachs Mousse × 4.80
- Chorizo Cookie mit Aioli-Sauce × 2.60
- Tatar Rind × 5.20
- Tatar Randen Couscous  × 3.00
- Randen Hummus  × 3.50





APÉRO WARM

- Brandteig-Käsesticks mit Mohn  × 2.30
- Mini Chäschüechli  × 2.20
- Mini Spinatchüechli  × 2.30
- Mini Schinkegipfeli × 3.40
- Mini Gipfeli «Mediterran»  × 3.40
- Pinsawürfel | Rohschinken | Mozzarella × 4.60
- Pinsawürfel | Grillgemüse | Mozzarella × 4.20






SÜPPLI IN DER MINITASSE

- Saisonales Gemüse | Kräuter   ** 2.20
- Saisonale Kaltschale  ** 2.20
- Tomaten | Kokosnuss  ** 2.20
- Weisswein | Apfelchutney   ** 2.20









FINGERFOOD WARM

- Rinderfiletwürfel | Mandeln | Portweinjus × 8.50
 - Pouletwürfel | Cornflakes | Curry Dip × 6.50
 - Limmattalerli | Kartoffel-Lauch Mousse ** 5.80
 - Black Tiger Crevetten | Kräuterbutter ** 5.50
 - Kabeljau | Speckmantel | Randen ** 5.00
 - Fischknusperli | Remouladensauce × 4.50
 - Risotto | Frühlingszwiebel | Belper Knolle   ** 5.20
 - Tortellini gefüllt mit Mozzarella an Basilikumsauce  ** 4.80
 - Königsberger Klopse | Kapern  ** 5.80
- Safran-Kartoffelpüree

MINI GEBÄCK

- Brownie, Pecannüsse  × 2.50
- Gemischte Berliner Nature | Zucker | Schokolade  × 2.20
- Vegane Cremeschnitte  × 2.70
- Gemischte Frucht-Macarons   × 3.80

DESSERT

- Mini Crème Brûlée   ** 4.50
- Bombonieri (Glace-Praline)   × 3.20
- Variation Petit Fours   × 4.60
- Gemischte Glace Lolly   × 4.00



LOCATIONS

ab 15 Personen

Unsere Räumlichkeiten für Anlässe ab 15 Personen. In den MAAG-Hallen und in der Lichthalle MAAG stehen Ihnen diverse Räumlichkeiten zur Verfügung, die wir gerne für Ihren Anlass bereitstellen. Lassen Sie sich die verschiedenen Möglichkeiten bei einem Rundgang vor Ort zeigen.

Raum	Grösse Gästebereich	Maximale Belegung (Stehapéro)
Lichthalle Galerie	60 m ²	50 Personen
Lichthalle Foyer	130 m ²	100 Personen
MAAG	900 m ²	900 Personen
MAAG Foyer	500 m ²	450 Personen
MAAG Foyer Galerie	80 m ²	70 Personen
Härterei	210 m ²	190 Personen
Balkon Härterei	165 m ²	150 Personen
Bistro k2	95 m ²	75 Personen

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Offerte zusammen.
Kontaktieren Sie uns unter bankett@maag-moments.ch

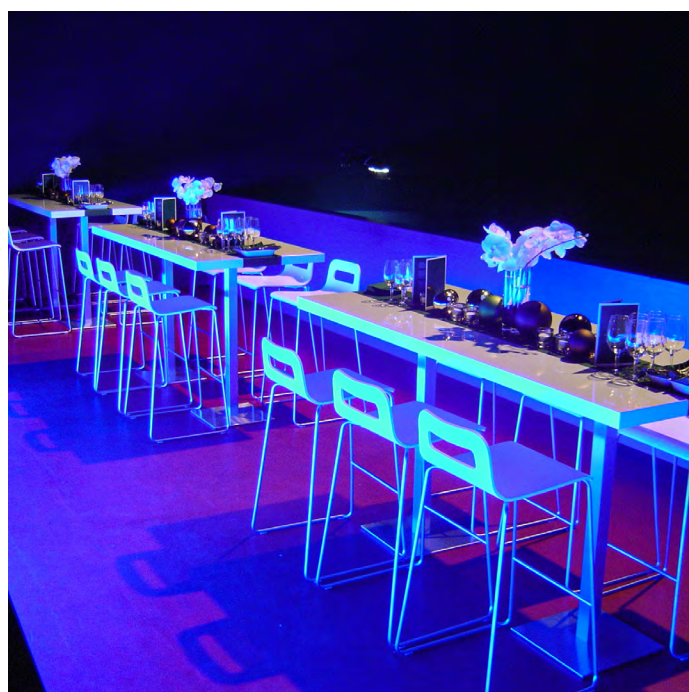


LICHTHALLE MAAG



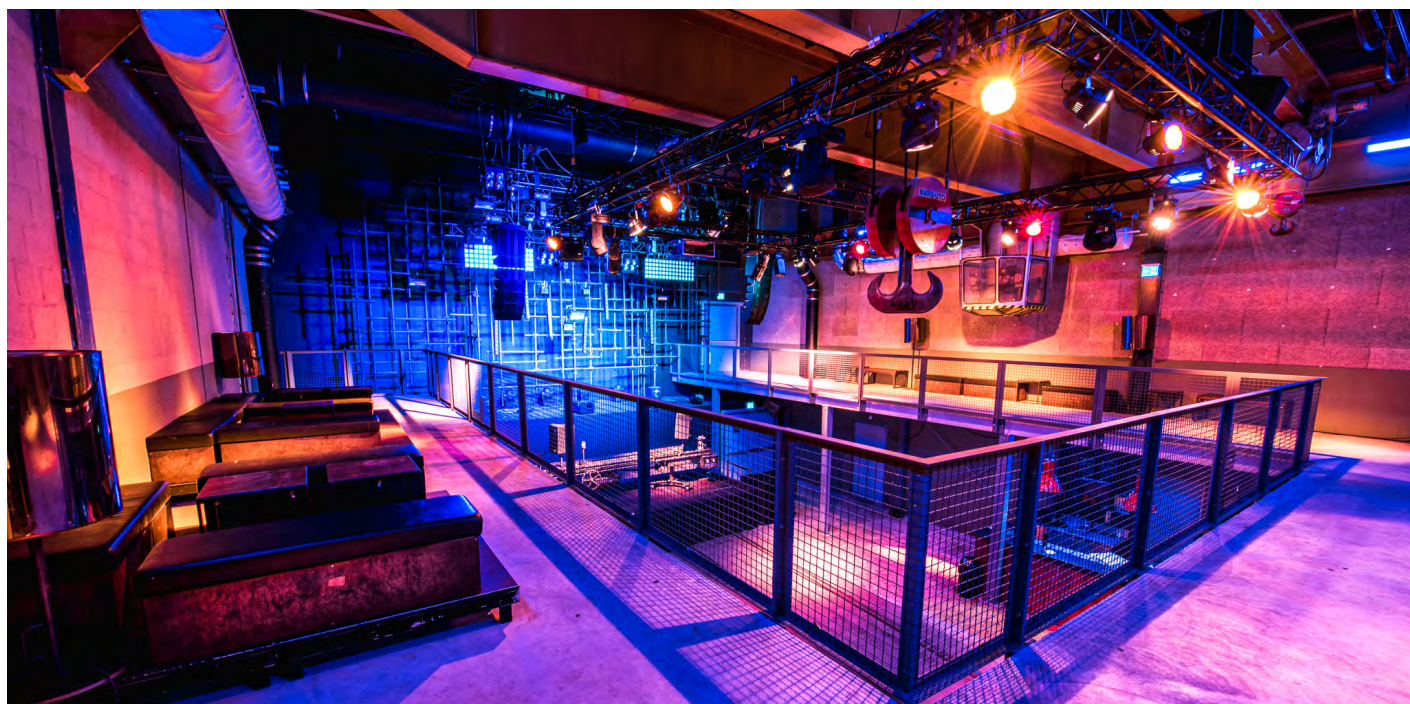


MAAG FOYER





HÄRTEREI





BISTRO K2

