

## BANKETTKARTE FÜR GRUPPEN VON 20 BIS 60 PERSONEN

**BEI UNS FEIERN SIE IHREN ANLASS AUF UNKOMPLIZIERTE ART –  
BEGLEITET VON HERVORRAGENDEM ESSEN UND TRINKEN.**

**ALLE SPEISEN WERDEN AUF TELLERN UND PLATTEN IN DIE MITTE DES  
TISCHES SERVIERT.**

**GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR VEGETARIER ODER SPEZIELLE DIÄTEN.**

**GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN EINE UNVERBINDLICHE OFFERTE UND  
BEGLEITEN SIE BEI DER DURCHFÜHRUNG IHRES ANLASSES.**

**GRUPPEN@RESTAURANT-MAHA.CH / T: 044 201 00 60**

## SPIELREGELN

- **MENU** - bestehend aus mindestens 3 gängen
- **VOR- UND HAUPTSPEISEN** - max. 2 gerichte
- **BEILAGEN** - max. 4 gerichte
- **ALLE PREISE** - pro person
- **PREISE HAUPTGÄNGE** inkl. beilagen
- **MENUAUSWAHL** - bis 14 tage vor anlass
- **DEFINITIVE GÄSTEZAHL** - bis 5 tage vor anlass

## MUSTER MENU 73.00 / person

**VORSPEISEN-TRIO** 3 vegetarische vorspeisen aus unserem aktuellen à-la-carte angebot  
**CÔTE DU BOEUF & KALBSHAXE** pommes allumettes, linsen, tagesgemüse, chimichurri  
**SCHOGGIMOUSSE**

## VORSPEISEN

wählen sie 1-2 vorspeisen aus

<b>SEAFOODPLATTE</b> kalt / crevetten, ceviche, tatar, sashimi, austern, pulpo	<b>19.00</b>
<b>CHARCUTERIE-BRETT &amp; RINDSTATAR</b> toast, butter	<b>16.00</b>
<b>VORSPEISEN-TRIO</b> 3 vegetarische vorspeisen aus unserer aktuellen à-la-carte	<b>12.00</b>

## HAUPTGÄNGE

preis inkl. beilagen / wählen sie 1-2 hauptgänge aus

<b>FLEISCHPLATTE</b> lamm, rind, kalb, schwein, huhn	<b>54.00</b>
<b>RIND</b>	
<b>ROASTBEEF</b> schulterspitz, estragonvinaigrette	<b>42.00</b>
<b>CÔTE DE BOEUF</b> chimichurri	<b>59.00</b>
<b>ENTRECÔTE DOUBEL</b> sauce béarnaise	<b>42.00</b>
<b>FEDERSTÜCK</b> mit barbecueesauce glasiert	<b>38.00</b>
<b>KALB</b>	
<b>HAXE</b> glasiert / kräuter, weisswein	<b>41.00</b>
<b>RACK</b> thymianbutter	<b>62.00</b>
<b>LAMM</b>	
<b>SCHULTER</b> knoblauch, rosmarin, weisswein	<b>38.00</b>
<b>GIGOT</b> kräuter, knoblauch	<b>42.00</b>
<b>SATTEL</b> rücken /fenchelpollen, honig, zitrone	<b>54.00</b>
<b>SCHWEIN</b>	
<b>SCHULTERBRATEN</b> bio / fenchelsamen, zitrone	<b>37.00</b>
<b>ARISTA DI MAIALE</b> kotelettbraten /salbei, rosmarin, knoblauch, pimentpfeffer	<b>42.00</b>
<b>PORCHETTA</b> rücken und bauch, gefüllt mit kräutern	<b>39.00</b>
<b>FISCH</b>	
<b>LOUP DE MER</b> in der salzkruste	<b>48.00</b>
<b>DORADE</b> aus dem ofen, kräuter, zitronen	<b>46.00</b>
<b>ZANDER</b> aus dem ofen, thymian, knoblauch	<b>49.00</b>
<b>VEGI GROSSES PIÈCES</b>	
<b>GANZE GEMÜSE</b> vegi / je nach saison	<b>28.00</b>
<b>STRAUSSENEI</b> vegi / ca. 1.4kg / als rührei mit kräutern	für ca. 10 personen <b>140.00</b>

## BEILAGEN

wählen sie max. 4 beilagen aus

FENCHEL  
SPINAT  
TAGESGEMÜSE

POMMES ALLUMETTES  
POLENTA  
CASTELUCCIOLINSEN

## DESSERTS

SCHOGGIMOUSSE	11.00
PANNA COTTA mit fruchtcoulis	10.00
DESSERT TRIO im gläsli / schoggiganache, fruchtcrème, glacé	12.00

## KÄSE

wechselndes angebot

ERÄNZEN SIE IHR MENU MIT UNSEREN 5 KÄSESORTEN pro person 9.00