

FÜR GESELLSCHAFTEN 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.**

**SELBSTVERSTÄNDLICH 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: 043 366 93 25

INFOS

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

MUSTER MENU

VORSPEISEN-TRIO 3 vegetarische vorspeisen aus unserem aktuellen à-la-carte angebot

CÔTE DE BOEUF & KALBSHAXE pommes allumettes, linsen, tagesgemüse, chimichurri

SCHOGGIMOUSSE

pro person **73.00**

VORSPEISEN

wählen sie 1-2 vorspeisen aus

SEAFOODPLATTE kalt / crevetten, ceviche, tatar, sashimi, austern, polpo	19.00
CHARCUTERIE-BRETT & RINDSTATAR toast, butter	16.00
VORSPEISEN-TRIO 3 vegetarische vorspeisen aus unserem aktuellen à-la-carte-angebot	12.00
MARKTSALAT in der schüssel serviert	10.50

HAUPTGÄNGE

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

FLEISCHPLATTE lammkotelett, rind kurzgebraten, kalbsherz, spareribs, pouletflügeli, wurst	54.00
RIND	
ROASTBEEF schulterspitz, estragonvinaigrette	42.00
CÔTE DE BOEUF chimichurri	59.00
ENTRECÔTE DOUBLE sauce béarnaise	42.00
FEDERSTÜCK mit barbecueesauce glasiert	38.00
KALB	
HAXE glasiert / kräuter, weisswein	41.00
RACK thymianbutter	62.00
LAMM	
SCHULTER knoblauch, rosmarin, weisswein	38.00
GIGOT kräuter, knoblauch	42.00
SATTEL rücken / fenchelpollen, honig, zitrone	54.00
SCHWEIN	
SCHULTERBRATEN bio / fenchelsamen, zitrone	37.00
ARISTA DI MAIALE kotelettbraten / salbei, rosmarin, knoblauch, pimentpfeffer	42.00
PORCHETTA rücken und bauch, gefüllt mit kräutern	39.00
FISCH	
LOUP DE MER in der salzkruste	48.00
DORADE aus dem ofen, kräuter, zitronen	46.00
ZANDER aus dem ofen, thymian, knoblauch	49.00
VEGI GROSSES PIÈCES	
GANZE GEMÜSE vegan / je nach saison	ab 4 personen 28.00
STRAUSSENEI vegi / ca. 1.4kg / als rührei mit kräutern	als ergänzung für ca. 10 personen 140.00

BEILAGEN

wählen sie max. 4 beilagen aus

FENCHEL
SPINAT
TAGESGEMÜSE

POMMES ALLUMETTES
POLENTA
CASTELUCCIOLINSEN

DESSERTS

wählen sie 1-2 desserts aus

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