



MAIENGRÜN
RESTAURANT

Kulinarische Bankett - Menuvorschläge

Immer beste Aussichten

- ...auf ein marktfrisches Menü
- ...auf gemütliches Beisammensein
- ...auf ein gelungenes Familientreffen
- ...auf ein einmaliges Hochzeitsfest
- ...auf ein Vereins- oder Firmenessen
- ...von der Gartenterrasse auf den Kinderspielplatz
- ...und vom Aussichtsturm in die Weite.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Roland Lämmli und das Maiengrün-Team

10/15

Maiengrün Restaurant
Gastro Inspiration GmbH Maiengrünstrasse 36 CH 5607 Hägglingen AG
Tel. +41 (0)56 624 11 20 www.maiengruen-restaurant.ch

Liebe Gäste

Wir freuen uns, wenn Sie sich kulinarisch inspirieren lassen und wir mit unserem Team den Rahmen um Ihren festlichen Anlass bieten dürfen!

Für Ihren Anlass bieten sich verschiedene räumliche Möglichkeiten an:

♥	Wintergarten	48 Plätze
♥	Feuer&Flamme	24 Plätze
♥	Wintergarten und Feuer&Flamme zusammen ca.	80 Plätze
♥	Siebenhügelstübli	20 Plätze
♥	Restaurant	30 Plätze
♥	Gartenterrasse	80 Plätze

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag, Sonntag bis 22 Uhr, übrige Tage bis 23.00 Uhr geöffnet.

Für reservierte Anlässe bis 24.00 Uhr geöffnet. Verlängerungen sind möglich, werden zusätzlich verrechnet.

Geniessen Sie mit allen Sinnen

Sie geniessen bei uns Lebensmittel, welche wir frisch für Sie einkaufen. Transparent sind wir bez. der Herkunft der Lebensmittel. In unserer Küche werden sie fachgerecht und mit Freude zu schmackhaften Gerichten verarbeitet. Unser Ziel ist, dass stets frische, ehrlich produzierte und qualitativ hoch stehende Produkte für Sie zum wahren Genuss werden.

Bankettbesprechungen: Wir möchten Ihnen unsere Dienstleistung optimal anbieten können. Dazu möchten wir sie gerne individuell und persönlich beraten. Am besten rufen Sie uns vorher an und vereinbaren einen Termin.

Bankettbestellung: Unsere kulinarischen Vorschläge und die Apéros sind ab 10 Personen pro Menü berechnet. Wir bitten Sie, uns Ihre Menübestellung bis spätestens 10 Arbeitstage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben.

Auf Wunsch schreiben wir Ihnen gerne ein Menükärtchen.

In unserer **Weinkarte** finden Sie ein grosses Angebot, das auch Ihnen gefallen wird. Gerne beraten wir Sie!

Personenzahlen/Verrechnung: Unsere Vorbereitungen werden auf die von Ihnen gemeldete Personenzahl ausgeführt. Verrechnungsbasis. Es besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht angereiste Gäste und auf bereits vorbereitete und nicht konsumierte Speisen und Getränke.

Zahlungsmittel: Wir bevorzugen Barzahlung, ec-direct, Postcard und Rechnung mit Post-/Banküberweisung. Bei Rechnungsstellung 50% Baranzahlung und beim Restbetrag gilt als Zahlungsfrist 10 Tage.

Preise unverbindlich und nur nach neuester Ausgabe der Bankett-Karte gültig.

Dekoration:

Eine festliche Blumendekoration gibt dem Anlass eine besondere Note. Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich, oder vermitteln Ihnen Adressen von nahegelegenen Fachgeschäften.

Apéro:

Früchtebowle mit Alkohol	p/P CHF 10.50
Früchtebowle ohne Alkohol	p/P CHF 8.50
Orangensaft lt.	CHF 15.00

Kalter und warmer Fingerfood in vielen Variationen

Crudités (rohe Gemügestäbchen mit diversen Dip-Saucen) pro Pers. 4.50

Chips, Nüssli und Salzstängeli pro Pers. 2.50

Antipasti-Variation

Schwarze und grüne Oliven, Parmesan-Bröckchen,
Pepperoncini mit Frischkäse pro Pers. 6.50

Frittierte Häppchen

Frühlingsrolle, Knuspercrevetten, Gemüsetäschchen und
mit sweet&sour Chilisauce pro Pers. 8.50

Baguettes Canapés

Tartare vom Rind, vom Lachs, Thonmousse und Ei pro Stück 3.50

Satay-Spiesschen

marinierte Pouletspiesschen
mit Erdnussauce pro Stück 2.50

Käseplatte

mit diversen, feinen Käsen
garniert mit Früchten und Nüssen
dazu eine knusprige Brotauswahl pro Person 12.50

Apérobuffet

ein reichhaltiges Buffet mit einer Auswahl der oben genannten
kalten und warmen Zutaten 17.50

Aus den nachfolgenden Speisen können Sie ein Menu (ab 10 Personen) nach Ihrem Geschmack und nach Ihren Wünschen selbst zusammenstellen. Wir sind Ihnen dabei gerne behilflich und besprechen Ihre Änderungen und Wünsche gerne mit Ihnen.

Kalte Vorspeisen, knackige Salate und Suppen

Antipasti-Teller mit mariniertem Gemüse, Melonen, gebrochenem Parmesan, Trockenfleisch und Oliven	16.50
Bunter Blattsalat mit Pilzen, Cherry Tomaten und gerösteten Kernen	12.50
Rohschinken Carpaccio mit Parmesan, Ruccola und frischen Blattsalaten	15.50
Feinschmeckerteller „de Luxe“ mit Köstlichkeiten wie Rauchlachs, Pastete, Melone, Trockenfleisch sowie bunte Salate	17.50
Bunter Saisonblattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	12.50
Knackige Blattsalate mit lauwarmen Saisonpilzen	12.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	12.50
Bouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli	8.00
Gemüsecrèmesuppe nach Saison Spargel-, Bärlauch-, Broccoli-, Kürbissuppe, Gazpacho etc.	9.00
Curry-Zitronengrassüppchen mit gebackenen Kokoscrevetten ohne Kokoscrevetten	14.80 10.80
Kaltes Vorspeisenbuffet (ab 20 Personen) ein reichhaltiges Buffet mit einer Auswahl der oben genannten kalten Gerichte	21.50

Warme Vorspeisen und herrliche Hauptgerichte

Tagliatelle mit Steinpilzen oder mit Lachsstreifen	14.50
Champagner Risotto mit Riesen Krevetten	14.50
Röstipastetli mit Gemüsefüllung an Morgenrotsauce	12.00
Steinpilz - Risotto (vom Chrüter-Häxli) mit Kirschtomaten und Parmesanspänen	12.50

Pouletgeschnetzeltes an rassiger Currysauce, Reis oder an feiner Champignons-Rahmsauce mit Teigwaren	24.50
Zarte Maispouardenbrust an Honig-Balsamicosauce, mit Gemüsebouquet, dazu eine Beilage nach Wahl	29.50
Maiengrün Cordonbleu mit Kalbfleisch	42.50
gefüllt mit Rohschinken und geräuchtem Raclettekäse mit Pouletbrust	31.50
dazu Gemüse garnitur sowie Pommes frites mit Schweinefleisch	33.50
Leckerer Voressen mit Kalbfleisch	29.50
angerichtet mit Kartoffelstock und Gemüse mit Rindfleisch	26.50
Glacierter Kalbs- oder Schweinscaréebraten mit Gemüse garnitur Kalbsbraten	34.50
Kartoffelstock oder Kartoffelgratin Schweinscarée	28.50
Kalbs- oder Schweinssteak mit feiner Morchelrahmsauce und/oder Kräuterbutter	
dazu buntes Saisongemüse Kalbssteak	45.50
und eine Beilage nach Wahl Schweinssteak	33.50
Geschmorter Rindshohrücken an Barolosauce dazu eine Gemüseauswahl sowie Kartoffelstock oder Risotto	35.50
Zartes Entrecôte mit Kräuterbutter oder Sauce Bearnaise dazu Saisongemüse und Beilage nach Wahl	38.50
Rahmschnitzel mit Rahmsauce, Schweinsnierstück	31.50
dazu Gemüse vom Markt sowie Teigwaren Kalbfleisch	36.50
Maiengrün Turmherrentopf (serviert in 2 Gängen) Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet mit feinen Saucen dazu Gemüse sowie 2 leckere Beilagen nach Wahl	64.50

Menu 1 CHF 42.50

Hausgemachte Gemüsecrèmesuppe

Schw'Geschnetzeltes Zürcher Art

Rösti oder Butternudeln

Gemüse

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm

Menu 5 CHF 49.00

Gemüsekraftbrühe mit Einlage

Glasierter Kalbsbraten, Thymianjus

Kartoffelstock oder Gratin

Marktgemüse

Coup Maiengrün

Menu 2 CHF 44.50

Nüsslisalat mit Ei

oder bunter Saisonsalat

Pouletbrust ‚Saltim bocca‘

Risotto

Buntes Gemüse

Mascarpone-Himbeer Terrine

Menu 6 CHF 52.50

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Entrecôte ‚Madagaskar‘

Butterreis

Gemüsebouquet

Gebrannte Crème

Menu 3 CHF 44.50

Gemüsekraftbrühe mit Einlage

Gespickter Rindsbraten

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat

Menu 4 CHF 48.50

Tomatencrèmesuppe

Kalbsschnitzel al Limone

oder

Wiener Schnitzel

Beilage nach Wahl

Gemüsebouquet

Waldfruchttraum

Menu 7 CHF 64.50

Gemüsekraftbrühe mit Einlage

Gemischter Salat

Schweins- und Rindsfilet (in 2 Service serviert)
Förstersauce und Butternudeln
Kräuterbutter und Kroketten
Gemüse garnitur

Dessertteller

Menu 8 CHF 66.00

Gemüsekraftbrühe mit Einlage

Rauchfischsteller mit Baguettes

Kalbscarré aus dem Ofen
Morchelrahmsauce und Kräuterbutter
Butternudeln oder Kroketten
Gemüse garnitur

Dessertteller

Menu 9 CHF 66.00

Melone mit Rohschinken

Gemüsekraftbrühe mit Einlage

Lammcarré und -Filet provençales
Bäckerinnenkartoffeln
Gemüsebouquet

Heisse Beeren und Vanilleglaze

Menu 10 CHF 68.00

Winzersuppe

Eglifilets gebacken mit Salabouquet

Roastbeef vom Prime Beef
Sauce béarnaise
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Dessertteller

Menu 11 CHF 76.00

Bresaola Carpaccio
mit Parmesanspähnen und Ruccola
an Olivenöl-Limettenvinaigrette

Curry-Zitronengrassuppe
mit gebackenen Kokoscrevetten

Kalbsfilet auf Pilzragout
Marktgemüse und Kroketten

Rindsfilet an Barolosauce
Saisongemüse und Risotto

Dessertteller

Dies sind ein paar Vorschläge für Ihren Anlass.
Je nach Saison und Angebot kreieren wir
gemeinsam mit Ihnen das Traum - Menu!

Gerade jetzt mit Spargeln und bald Erdbeeren,
neue Kartoffeln usw.
Auch im Bereich Fleisch und vegetarischen
Gerichten sind wir im Wachstum.

♥ Wir freuen uns auf Sie!

MAIENGRÜN-SPEZIALITÄT ...eine „Fuhre Mist“

...aus dem Säulistall (mit rassigen SpareRibbs)	27.50
...aus dem Hühnerstall (mit saftigem Pouletbrüstli)	29.50
...aus der Hofstube (Rinds -Ribeye, ca 200 gr)	32.00
...vom Gemüsefeld (mit grilliertem, eingelegtem Gemüse)	27.50

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter,
Gemüse und Stroh-Kartoffeln

" Siebenhügel - Buffet" 87.50
(ab 20 Personen erhältlich)

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen (wird serviert)

Salatbuffet mit frischen Salaten
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Rohschinken mit Melonen
Geflügelpastete mit Waldorfsalat
Kalbs- und Schweinsbraten mit Pilzen
Fischknusperli und pikante Pouletflügeli
Bunte Gemüseplatte
Kartoffelgratin

+++

Reichhaltiges Dessertbuffet
mit vielen, feinen Schlemmereien

Unsere leckeren Desserts (oder aus unserer Glaçekarte)

Hausgemachtes Caramelköppli oder eine gebrannte Crème mit Rahm	8.50
Saisonaler Früchteteller mit drei verschiedenen Sorbets sowie Früchtesaucen	13.50
Selbstgemachte Mascarpone-Himbeer-Terrine, mit Saisonfrüchten und Früchtesauce	12.50
Coupe Maiengrün mit frischem Fruchtsalat	9.50
Klassisches Tiramisu mit Rahm und Früchten garniert	12.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50
Ein leckeres Dessertbuffet mit Käseplatte	19.50