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 & das MaiengrünTeam

03/2024

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	36 Plätze
♥	Wintergarten und Feuer&Flamme zusammen ca.	90 Plätze
♥	Siebenhügelstübli	24 Plätze
♥	Restaurant	30 Plätze
♥	Gartenterrasse	ca. 120 P

Öffnungszeiten:
Montag und Dienstag Ruhetag, Sonntag bis 22 Uhr, übrige Tage 09.00 bis 23.00 Uhr geöffnet.
Für reservierte Anlässe bis 24.00 Uhr geöffnet. Verlängerungen sind möglich, werden zusätzlich verrechnet (Personal-Lohnzuschlag ab 24.00 Uhr).

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 hochstehende 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. Keine Vorbestellungen ohne vorherige Absprache mit dem Maiengrün.
Auf Wunsch schreiben wir Ihnen gerne ein Menukärtchen.
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 und Rechnung mit Post-/ Banküberweisung. Bei Rechnungsstellung 50% Baranzahlung und beim Restbetrag gilt als Zahlungsfrist 10 Tage.
Preise unverbindlich und nur nach neuster 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.

Bitte beachten Sie, dass es je nach Marktsituation Preisänderungen geben kann oder ein Gericht nicht verfügbar ist. Danke.

Apéro:

Früchtebowle mit Alkohol	p/P CHF 8.50
Früchtebowle ohne Alkohol	p/P CHF 6.50
Orangensaft pro lt.	CHF 15.00

Kalter und warmer Fingerfood in vielen Variationen

Crudités (rohe Gemüsestäbchen mit diversen Dip-Saucen)	pro Pers. 6.50
Chips, Nüssli und Salzstängeli	pro Pers. 3.00
Antipasti-Variation Schwarze und grüne Oliven, Parmesan-Bröckchen, Sonnen-getrocknete Tomaten Pepperoncini mit Frischkäse	pro Pers. 6.50
Fritierte Häppchen Frühlingsrolle, Knuspercrevetten, Gemüsetäschchen etc. mit sweet&sour Chilisauce	pro Pers. 9.50
Baguettes Canapés Tartare vom Rind, vom Lachs, Thonmousse und Ei	pro Stück 3.50
Satay-Spiesschen marinierte Pouletspiesschen mit Erdnusssauce	pro Stück 2.50
Käseplatte mit diversen, feinen Käsen garniert mit Früchten und Nüssen dazu eine knusprige Brotauswahl pro Person	14.50
Apérobuffet ein reichhaltiges Buffet mit einer Auswahl der oben genannten kalten und warmen Zutaten	ab 24..50

Bitte beachten Sie, dass es je nach Marktsituation Preisänderungen geben kann oder ein Gericht nicht verfügbar ist. Danke.

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	18.50
Bunter Blattsalat mit Pilzen, Cherry Tomaten und gerösteten Kernen	14.50
Rohschinken Carpaccio mit Parmesan, Ruccola und frischen Blattsalaten	18.50
Feinschmeckerteller „de Luxe“ mit Köstlichkeiten wie Rauchlachs, Pastete, Melone, Trockenfleisch sowie bunte Salate	26.50
Bunter Saisonblattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons / oder ‘Mimosa’	16.50
Knackige Blattsalate mit lauwarmen Saisonpilzen	16.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	16.50
Bouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli	8.00
Gemüsecrèmesuppe nach Saison Spargel-, Bärlauch-, Broccoli-, Kürbissuppe, Gazpacho etc.	8.50 12.00
Curry-Zitronengrassüppchen mit gebackenen Kokoscrevetten	14.50
ohne Kokoscrevetten	10.50
Kaltes Vorspeisenbuffet (ab 20 Personen) ein reichhaltiges Buffet mit einer Auswahl der oben genannten, kalten Gerichte	28.50

Bitte beachten Sie, dass es je nach Marktsituation Preisänderungen geben kann oder ein Gericht nicht verfügbar ist. Danke.

Warme Vorspeisen und herrliche Hauptgerichte

Tagliatelle mit Steinpilzen oder mit Lachsstreifen	18.50
Champagner Risotto mit Riesen Krevette	18.50
Röstipastetli mit Gemüsefüllung an Morgenrotsauce	16.00
Steinpilz - Risotto (vom Chrüter-Häxli)	16.50
mit Kirschtomaten und Parmesanspänen	

***

Poulet Geschnetzeltes an rassiger Currysauce, Reis oder	
an feiner Champignons-Rahmsauce mit Teigwaren	28.50
Zarte Maispoulardenbrust an Honig-Balsamico Sauce,	
mit Gemüsebouquet, dazu eine Beilage nach Wahl	36.50
Maiengrün Cordonbleu mit Kalbfleisch	46.50
gefüllt mit Rohschinken und geräuchtem Raclettekäse	
dazu Gemüsegarnitur sowie Pommes frites, mit Schweinefleisch	38.50
Gluschtiges Voressen mit Kalbfleisch	32.50
angerichtet mit Kartoffelstock und Gemüse, mit Rindfleisch	28.50
Glacierter Kalbs- oder Schweinscaréebraten	
mit Gemüsegarnitur Kalbsbraten	36.50
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	36.50
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	42.50
Maiengrün Genuss - Menu (serviert in 2 Gängen)	
Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet mit feinen Saucen	49.50
dazu Gemüse sowie 2 verschiedene Beilagen nach Wahl	

Bitte beachten Sie, dass es je nach Marktsituation Preisänderungen geben kann oder ein Gericht nicht verfügbar ist. Danke.

Menu 1 CHF 42.50

Hausgemachte Gemüsecrèmesuppe
***
Schw'Geschnetzeltes Zürcher Art
Rösti oder Butternudeln
Gemüse
***
Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm

Menu 2 CHF 48.50

Nüsslisalat mit Ei
oder bunter Saisonsalat
***
Poulet Brust ‚Saltim bocca'
Risotto
Buntes Gemüse
***
Mascarpone-Himbeer Terrine

Menu 3 CHF 44.50

Gemüsekraftbrühe mit Einlage
***
Gespickter Rindsbraten
Kartoffelstock
Gemüsegarnitur
***
Frischer Fruchtsalat

Menu 4 CHF 58.50

Tomatencrèmesuppe
***
Kalbsschnitzel al Limone
oder
Wiener Schnitzel
Beilage nach Wahl
Gemüsebouquet
***
Waldfruchttraum

Menu 5 CHF 49.00

Gemüsekraftbrühe mit Einlage
***
Glasierter Kalbsbraten, Thymianjus
Kartoffelstock oder Gratin
Marktgemüse
***
Coup Maiengrün

Menu 6 CHF 62.50

Tomaten Cremesuppe mit Basilikum
***
Entrecôte ‚Madagaskar'
Butterreis
Gemüsebouquet
***
Gebrannte Crème

Menu 7 CHF 64.50**

Gemüsekraftbrühe mit Einlage
***
Gemischter Salat
***
Schweins- und Rindsfilet (in 2 Service serviert)
Förstersauce und Butternudeln
Kräuterbutter und Kroketten
Gemüsegarnitur
***
Dessertteller

Menu 8 CHF 66.00**

Gemüsekraftbrühe mit Einlage
***
Rauchfischteller mit Baguettes
***
Kalbscarré aus dem Ofen
Morchelrahmsauce und Kräuterbutter
Butternudeln oder Kroketten
Gemüsegarnitur
***
Dessertteller

Menu 9 CHF 66.00

Melone mit Rohschinken
***
Gemüsekraftbrühe mit Einlage
***
Lammcarré und -Filet provençales
Bäckerinnenkartoffeln
Gemüsebouquet
***
Heisse Beeren und Vanilleglaçe

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!

Bitte beachten Sie, dass es je nach Marktsituation Preisänderungen geben kann oder ein Gericht nicht verfügbar ist. Danke.

MAIENGRÜN-SPEZIALITÄT …eine „Fuhre Mist“

…aus dem Säulistall (mit Schweinssteak, ca 200 gr)	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
…vom Fischmarkt (mit Egli – Chnusperli) Tatarsauce	29.50

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter,
6 – 8 frische Gemüse, Pommes Frites 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 gluschtigen Desserts (oder aus unserer Glaçekarte)

Hausgemachtes Caramelköpfli oder eine gebrannte Crème mit Rahm	9.50
Saisonaler Früchteteller mit drei verschiedenen Sorbets sowie Früchtesaucen	16.50
Hausgemachte Mascarpone-Himbeer-Terrine, mit Saisonfrüchten und Früchtesauce	14.50
Coupe Maiengrün mit frischem Fruchtsalat	16.50
Klassisches Tiramisu mit Rahm und Früchten garniert	14.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.50
Ein reichhaltiges Dessertbuffet mit Käseplatte	ab 16.50