

BANKETT DOKUMENTATION

Tagen & Feiern

 food&beverage

- 3** Willkommen
- 4** Apéro und Apéro riche
- 6** Buffetangebote
- 7** Grillangebote
- 8** Menüvorschläge
- 10** Street Food
- 14** Seminarangebote
- 15** Stehlunch und Einzelangebote
- 16** Getränke- und Weinkarte
- 18** Zusatzleistungen
- 20** Deklaration



Wir sind Ihr Partner für jeden Event!

Sie planen einen Event mit einem Cateringangebot?
Dann sind wir für Sie der richtige Partner!

Die Tägi AG bietet Ihnen für jeden Wunsch massgeschneiderte Lösungen aus einer Hand. Als zentraler Ansprechpartner koordinieren wir zusammen mit unserem Cateringpartner Ihren Anlass von A-Z.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und erstellen Ihnen gerne ein attraktives Gesamtangebot.

Lassen Sie sich überraschen: Wir setzen uns mit Erfahrung, Professionalität und Leidenschaft für den Erfolg Ihrer Veranstaltung ein!

Pascal Schelbert
Leiter Events &
Gastronomie

Fanny Förster
Eventmangerin

Urs Kamberger
CEO

Apéro und Apéro riche

Apéro I 12 / Person

Kalte Köstlichkeiten

Regionales Gemüse zum Dippen
Landjäger und regionaler Käse auf dem Holzbrett
Rustico Brot

Apéro II 15 / Person

Kalte Köstlichkeiten

Mini Laugensandwiches mit
Frischkäse und Kräutern | Grilliertem Gemüse | Eier
Tête de Moine | Kräuter | Schinken | Salami
Rohschinken | Trockenfleisch | Thon | Rauchlachs

Apéro III 17 / Person

Kalte Köstlichkeiten

Gemüse zum Dippen
Parmesanmöckli und Oliven

Warme Leckereien

Klassiker im Mini Format
Schinkengipfeli | Chäschrüechli | Cheeseburger

Apéro riche «Mediterrano»

32 / Person

Kalte Köstlichkeiten

Salate im Glas | Antipastispiesse
Vitello tonnato neu interpretiert

Warme Leckereien

Risotto mit Rindsstreifen | Penne mit Spinat und Tomaten

Süsse Delikatessen

Mini Desserts im Glas

Apéro riche «Bunter Mix»

37 / Person

Mini Canapé

Rauchlachs mit Schnittlauchcrème | Roquefort mit Pistazien
Cherrytomate mit Garnele | Tomate auf Artischockenpüree
Rohschinken mit Feige, Ziegenkäse und Kräuter
Räucherforellen und Forellenkaviar | Schinkensalametti

Mini Tortillas

Rauchlachs | Poulet | Frischkäse und Gemüse

Salate

Crevettensalat mit Früchten | Maissalat
Glasnudelsalat mit Poulet | Brötli

Warme Leckereien

Kalbsgeschnetzeltes
Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln
Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Süsse Delikatessen

Mini Cheesecake mit Zitrone und Himbeere
Mini Donuts bunt gemischt

Apéro riche «Von nah und fern»

39 / Person

Kalte Köstlichkeiten

Involtini Caprese | Involtini mit Rohschinken
Mediterrane Spiesse | Lachsrolle im Kräuter-Crêpe

Salate

Taboulé-Salat | Glasnudelsalat mit Gemüse
Maissalat | Brötli

Warme Leckereien

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff | Risotto Milanese
Penne mit Spinat und Tomaten
Mediterranes Gemüse

Süsse Delikatessen

Mini Crèmeschnitte | Süssmostcrème im Glas
Mini Backwaren

Buffetangebote

Buffet «Total Schweiz»

41 / Person

Salatbuffet

Blattsalat | Hörnlisalat | Wurst-Käse-Salat | Maissalat
Kartoffelsalat | Randensalat | Rüebliisalat | Brötli

Warme Leckereien

Kalbsgeschnetzeltes
Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln
Bratkartoffeln und Gemüseauswahl

Süsse Delikatessen

Mini Crèmeschnitte | Erdbeer Sahneschnitte
Schoko-Himbeer Törtli | Mousse au Chocolat Törtli

Buffet «Klassiker»

49 / Person

Salatbuffet

Blattsalat | Rüebliisalat | Maissalat | Selleriesalat
Randensalat | Griechischer Salat | Kartoffelsalat
Cherrytomaten-Salat mit Mozzarellini | Taboulé-Salat
Brötli

Warme Leckereien

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff | Poulet Cordon bleu
Bratkartoffeln und Gemüseauswahl

Süsse Delikatessen

Mini Desserts | Mini Macarons | Erdbeer Sahneschnitte
Latte Macchiato Törtchen

Grillangebote

Die Grillangebote sind ausschliesslich im Aussenbereich möglich.

Grillpauschale «Sommerabend»

38 / Person

Salatbuffet

Blattsalat | Hörnlisalat | Kartoffelsalat
Maissalat | Tomatensalat | Brötli

Vom Grill

Schweinsfleischsteak mit Bierbrauermarinade
Bratwurst und Cervelat | Pouletschpeide mit Salsa-Marinade
Grillgemüse | Baked Potatoes mit Sour Cream

Saucen

Senf | Ketchup | Mayonnaise | Kräutermousse

Süsse Delikatessen

Schokoladenmousse mit weissen Schokoraseln | Tiramisù
Zitronenmousse mit Crumble | Erdbeer Buttermilchschnitte

Grillpauschale «King Size BBQ»

53 / Person

Salatbuffet

Blattsalat | Hörnlisalat | Maissalat | Randensalat
Rüebliisalat | Cherrytomaten-Salat mit Mozzarellini
Bohnensalat | Croûtons mit Knoblauch

Vom Grill

Lammrückenfilet mit Knoblauchmarinade | Rindsplätzli
Schweinsfleischbraten mit Bierbrauermarinade
Schweinsbratwurst | Asiatischer Crevettenspieß
Halloumi Käse | Grillgemüse

Zusatz: Flammlachs (+7 / Person)

Beilagen

Baked Potatoes | Maiskolben | Brötli

Saucen

Senf | Ketchup | Mayonnaise | Kräutermousse

Süsse Delikatessen

Mini Crèmeschnitte | Mini Cheesecake mit Zitrone
Mini Donuts | Mini Macarons

Menüvorschläge

Wählen Sie für die folgenden 3 Gang Menüs Ihre Lieblings Suppe aus den Variationen aus und ergänzen Sie das Menü optional mit einem der aufgeführten Zwischengänge.

Menü I 25 / Person

Kleiner Blattsalat mit Brötli oder Suppe

Hackbraten (Schweine- und Rindfleisch)
Spätzli und Gemüseauswahl

Fruchtschnitte

Menü II 28 / Person

Kleiner Blattsalat mit Brötli oder Suppe

Pouletgeschnetzeltes
mit Reis und Currysauce

Gebrannte Crème

Menü III 32 / Person

Kleiner Blattsalat mit Brötli oder Suppe

Kalbsgeschnetzeltes
im Röstikranz mit Gemüseauswahl

Schokoladenmousse

Menü IV 35 / Person

Kleiner Blattsalat mit Brötli oder Suppe

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
mit Reis und Gemüseauswahl

Panna cotta mit Früchte Coulis

Menü V 49 / Person

Kleiner Blattsalat mit Brötli oder Suppe

Am Stück gebratenes Rinds-Entrecôte an Rotweinjus
mit Butternudeln und Gemüseauswahl

Lauwarmes Schoggichüechli

Menü VI 54 / Person

Kleiner Blattsalat mit Brötli oder Suppe

Am Stück gebratenes Kalbscarré an Portweinjus
mit Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

Fruchtsalat mit Limoncello

Menü Variationen

Suppen	Salate	Zwischengänge
Tomaten Suppe	Kleiner Blattsalat	Zitrussorbet mit Wacholdergeist + 7
Kartoffel Lauch Suppe	Gemischter Salat + 2	Mangosorbet mit Passoa + 7
Karotten Ingwer Suppe		Gebratene Pilzvariation auf Tomatenbeet + 10
Weisswein Suppe		Lachsfrischkäse-Roulade auf Rucola + 12
Prosecco Suppe		Riesencrevetten auf Salatbeet mit hausgemachtem Chutney + 14

Street Food

Die Speisen werden für Sie und Ihre Gäste live vor Ort an den Ständen von Köchen zubereitet. Gestalten Sie Ihre Street Food Stände themenspezifisch nach Ihren Wünschen. Die Salate, Vor- und Nachspeisen bleiben jeweils gleich und es kann zwischen verschiedenen Hauptspeisen gewählt werden. Das Street Food ist ab 150 Personen möglich.

Street Food «USA»

39 / Person

Salate und Vorspeisen

Maissalat | Coleslaw-Salat | Onion Rings

BBQ

Spareribs und Trutenbrust vor Ort tranchiert mit BBQ Sauce
Baked Potatoes mit Sour Cream

oder

Burger

Saftiger Burger vom Grill | Zutaten nach Wahl

Süsse Delikatessen

Mini Muffins | Mini Donuts

Street Food «Asia»

39 / Person

Salate und Vorspeisen

Glasnudelsalat | Reissalat
Mini Frühlingsrollen mit Sweet and Sour Sauce

Nudelgerichte

Pad Thai | Reissnudeln | Geräucherter Tofu | Poulet | Ei

oder

Currys

Rotes Curry mit Riesencrevetten und Jasminreis
Grünes Curry mit Poulet und Jasminreis

Süsse Delikatessen

Schoko-Kokos Kuchen | Joghurt Passionsfruchtmousse

Street Food «Schweiz»

39 / Person

Salate

Wurst-Käse-Salat | Aargauer Rüeblisalat

Urchig

Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

oder

Klassisch

Kalbsgeschnetzeltes mit Bratkartoffeln und Gemüseauswahl

Süsse Delikatessen

Gebrannte Crème Emmentaler Art | Mini Crèmeschnitte

Street Food

Street Food «Around the World»

71 / Person

Salatbuffet

Glasnudelsalat mit Poulet und Gemüse | Selleriesalat
 Kartoffelsalat | Hörnlisalat | Maissalat | Randensalat
 Wurst-Käse-Salat | Pastasalat mit Poulet
 Russischer Salat | Mediterranes Gemüse mit Fetakäse

Marktstand I

Rotes Curry mit Poulet und Jasminreis

Marktstand II

Schweinhals und Kalbsschulter vor Ort tranchiert
 Rosmarinkartoffeln | diverse Saucen

Marktstand III

Penne mit Spinat und Tomaten
 Fusilli mit Fleischbällchen an Tomatensauce

Marktstand IV

Burrito mit Rindfleisch | Cheddar | Guacamole | Sour Cream
 Burrito mit Avocado | Feta | Gurken-Tomaten-Salsa | Sour Cream

Marktstand V

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
 Reis und Gemüseauswahl

Marktstand VI

Saftiger Burger vom Grill mit Beilagen nach Wahl

Marktstand VII

Paella mit Fleisch und Fisch
 Paella mit Gemüse

Marktstand VIII

Mini Muffins | Verschiedene Macarons
 Mini Desserts | Petits Fours süss

Street Food «Around the World» (outdoor ab 400 Personen)

74 / Person

Marktstand Schweiz

Sommersalat | Kartoffelsalat

Kalbsgeschnetzeltes im Röstikranz
 Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Gebrannte Crème Emmentaler Art | Aargauer Rüeblischnitte

Marktstand Italien

Tomaten Mozzarella Spiess | Antipastispiess

Risotto mit Steinpilzen
 Penne mit Spinat und Tomaten

Tiramisù | Torta della Nonna

Marktstand Asia

Frühlingsrollen mit Sweet and Sour Sauce | Reissalat

Rotes Thai Curry | Gemüsecurry mit Basmatireis

Schoko-Kokos Schnitte | Exotischer Fruchtsalat

Marktstand Flammlachs

Gemüsesalat | Crevettensalat mit Ananas

Flammlachs vom Feuer mit Tartarsauce und Ofengemüse

Latte Macchiato Törtchen

Marktstand Grosse pièce

Kartoffelsalat | Maissalat

Schweinhals und Kalbsschulter vom Grill vor Ort tranchiert
 Rosmarinkartoffeln | diverse Saucen

Apfelstrudel vor Ort geschnitten mit Vanillesauce

Marktstand Raclette

Wurst-Käse-Salat

Raclette mit Gschwellti und diversen Beilagen

Schokoladenmousse Törtchen

Marktstand Paella

Honig- und Wassermelonen

Paella mit Fleisch und Fisch
 Paella mit Gemüse

Crema catalana

Seminarangebote

Begrüßungskaffee 12 / Person

Lungo | Ristretto | Espresso | Decaffeinato | Tee

Orangensaft | Wasser

Butter-, Laugen- und Rustico Gipfeli | Früchtekorb

Kaffeepause Vormittag 15 / Person

Lungo | Ristretto | Espresso | Decaffeinato | Tee

Emmi Caffè Latte | Orangensaft | Wasser

Mini Laugensandwiches | Früchtekorb

Kaffeepause Nachmittag 15 / Person

Lungo | Ristretto | Espresso | Decaffeinato | Tee

Emmi Caffè Latte | Orangensaft | Wasser

Mini Gebäckplatte | Früchtekorb

Stehlunch

Standing Meal 33 / Person

Kalte Köstlichkeiten

Alpkäse | Ei | Cervelatsalat | Hörnlisalat

Warme Leckereien

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Forelle mit Fenchel und Wirsing

Kartoffel-Lauch Suppe

Angus Hackbraten mit Kartoffelstock und Rüepli

Süsse Delikatessen

Mini Crèmeschnitte | Süssmostcrème im Glas

Apfelwürfel karamelisiert

Einzelangebote salzig und süss

Petits Fours salzig assortiert 16 / Person

Hamburger | Speck Muffin

Focaccia | Guacamole Tartlet

Mini Tortillas und Wraps 18 / Person

Rauchlachs | Poulet | Frischkäse | Gemüse

BBQ Chicken Wrap | Vегgie Wrap

Süsse Versuchungen 6 / Person

Mini Brownies | Mini Crèmeschnitte

Getränkemkarte

Mineral		
Mineral mit/ohne Kohlensäure	50 cl	6 / Flasche
Mineral mit/ohne Kohlensäure	75 cl	8 / Flasche
Softgetränke und Saft		
Diverse Softgetränke	33 cl	5 / Flasche
Orangensaft	1 l	8 / Flasche
Bier		
MüllerBräu alkoholfrei	33 cl	6 / Flasche
MüllerBräu	33 cl	6 / Flasche
LägereBräu	33 cl	7 / Flasche
Heissgetränke		
Kaffee Espresso Tee	Tasse	4.50



Weinkarte

Schaumwein	
Prosecco Raffaello Extra Dry DOC, 75 cl Italien	36 / Flasche
Weisswein	
Weissherbst, 75 cl Blauburgunder, Wettingen, Schweiz	38 / Flasche
Epresses Le Replan AOC, 70 cl Chasselas, Schweiz	40 / Flasche
Louis Latour Chardonnay Ardèche Alba la Romaine Ardèche DOC, 75 cl Chardonnay, Frankreich	34 / Flasche
Sauvignon Blanc La Tunella, Friuli DOC, 75 cl Sauvignon Blanc, Italien	40 / Flasche
Rioja Blanco Bodegas Altos R DOC, 75 cl Viura, Malvasia, Spanien	42 / Flasche
Rotwein	
Ratswein der Gemeinde Wettingen, 75 cl Blauburgunder, Wettingen, Schweiz	38 / Flasche
Cabernet Dorsa, 75 cl Cabernet Dorsa, Wettingen, Schweiz	45 / Flasche
Pinot Noir Barrique, 75 cl Blauburgunder, Wettingen, Schweiz	55 / Flasche
Rioja Crianza Altos R DOCa, 75 cl Tempranillo, Spanien	37 / Flasche
El maniac Ribera del Duero DO, 75 cl Tempranillo, Spanien	42 / Flasche
Primitivo Matané Puglia IGT, 75 cl Primitivo, Italien	36 / Flasche
Rosso di Montalcino Pinino Toscana DOC, 75 cl Sangiovese, Italien	45 / Flasche
Château du Retout Cru Bourgeois Haut-Médoc, 75 cl Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Frankreich	61 / Flasche



Gedeckkosten & Menükarten

Je nach Art des Anlasses wird eine Gedeckpauschale verrechnet. Beim Gedeck sind Servietten und Tischtücher inklusive. Die Reinigung ist im Preis enthalten.

Gedeck & Menükarten	Einheit	Preis
Gedeck klein	pro Person	5.50
Gedeck mittel	pro Person	7.50
Gedeck gross	pro Person	9.50
Menükarten mit Layout Tägi AG	pro Stück	3
Menükarten mit individuellem Layout	pro Stück	5

Zapfengeld

Möchten Sie einen speziellen Wein, Champagner oder Spirituose selber mitbringen? Wir verrechnen Ihnen Ihre mitgebrachten Flaschen zu folgenden Konditionen.

Getränkeart	Einheit	Preis
Wein	pro Flasche	25
Champagner	pro Flasche	35
Spirituosen	pro Flasche	45

Personalkosten

Mitarbeiter:in	Einheit	Preis
Anlassleiter:in	Person / Stunde	79
Chef de Service	Person / Stunde	69
Service Mitarbeiter:in	Person / Stunde	56
Küchenchef:in	Person / Stunde	79
Küchen Mitarbeiter:in und Logistiker:in	Person / Stunde	56
Eventmanager:in	Person / Stunde	100
Garderobe (bewacht)	Person / Stunde	45
Ausserordentliche Zusatzarbeiten	Person / Stunde	75

Die Kosten der Mitarbeiter:innen werden nach Aufwand verrechnet. Es wird jeweils die effektive Einsatzzeit verrechnet, mindestens jedoch 3 Stunden. Nach 23 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen wird ein Zuschlag von CHF 14 pro Stunde und Mitarbeiter:in erhoben.

Preisangaben

Sämtliche Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch



Fleisch / Fisch	Land
Geflügel	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Australien
Fisch	Lachs: Zucht, Norwegen Forelle: Dänemark
Meeresfrüchte	Crevetten Black Tiger: ASC Zucht, Vietnam Cocktail-Crevetten: FAO21, Nordwestatlantik

Allergien und Unverträglichkeiten



Gerne besprechen wir in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen mögliche Alternativen bei Allergien, Unverträglichkeiten oder einer speziellen Ernährungsweise.

#wobewegungfreudemacht

Tägi AG

Tägerhardstrasse 122
5430 Wettingen

+41 56 437 73 70 | events@taegi.ch | www.taegi.ch | Follow us   