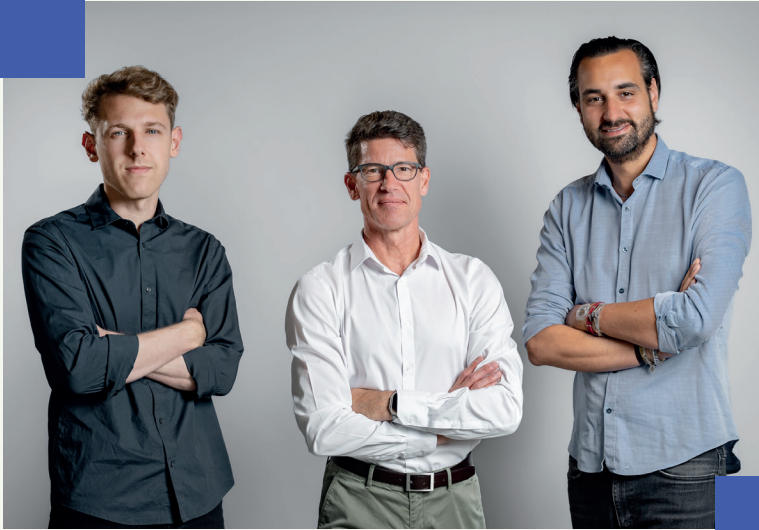


EVENTDOKUMENTATION

Food & Beverage

#woeventpassiert

| | |
|-----------|------------------------------|
| 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

Joshua Kneubühler
Eventmanger

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

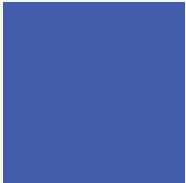
17 / Person

Kalte Köstlichkeiten

Gemüse zum Dippen
Parmesanmöckli und Oliven

Warme Leckereien

Klassiker im Mini Format
Schinkengipfeli | Chäschüechli | 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
Äplermagronen 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
Älplermagronen 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

Schweinhalssteak mit Bierbrauermarinade
Bratwurst und Cervelat | Pouletspiesse 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
Schweinhalsbraten 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 | Beilagen 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 Riesengarnelen 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

Äplermagronen 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

Rindgeschnetztes Stroganoff
Reis und Gemüseauswahl

Marktstand VI

Saftiger Burger vom Grill | Beilagen nach Wahl

Marktstand VII

Paella mit Fleisch und Fisch
Paella mit Gemüse

Marktstand VIII

Mini Muffins | Mini Macarons
Mini Desserts | Petits Fours süß

Marktstand Schweiz

Sommersalat | Kartoffelsalat

Kalbsgeschnetzeltes im Röstikranz
Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Gebrannte Crème Emmentaler Art | Aargauer Rüeblischnitte

Marktstand Italien

Tomaten Mozzarella Spiess | Antipastispiesse

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 Flammhachs

Gemüsesalat | Crevettensalat mit Ananas

Flammhachs vom Feuer mit Tartarsauce und Ofengemüse

Latte Macchiato Törtchen

Marktstand Grosse pièce

Kartoffelsalat | Maissalat

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

Apfelstrudel vor Ort geschnitten mit Vanillesauce

Marktstand Raclette

Wurst-Käse-Salat

Raclette mit Gschwelkti 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

Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln
Forelle mit Fenchel und Wirsing
Kartoffel-Lauch Suppe
Angus Hackbraten mit Kartoffelstock und Rüebl

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 | Veggie 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

Epesses 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 maniaco 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.

| Getränkart | 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: FA021, Nordwestatlantik |

Allergien und Unverträglichkeiten



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

#woeventpassiert

TÄGI EVENTS

W E T T I N G E N

Tägi AG
Tägerhardstrasse 122
5430 Wettingen

+41 56 437 73 52 | events@taegi.ch | www.events.taegi.ch | Follow us   