

Verpflegungsangebot im Festzelt mit Programm

Verpflegungsangebot im Festzelt



concept by 

<p>Salad (Vorspeisen)</p> <p>mixed leaf salad 9.50 Saisonale, farbige Blattsalate an Sesam-Honig-Dressing mit Gemüsemikado und gehackten Curry-Cashews.</p> <p>maori ceasar 11.50 Eisbergsalat mit Parmesan, Speck, Knoblauch-CROUTONS und Caesar-Dressing.</p> <p>Hawaiian Fusion</p> <p>vulcano beef 29.50 Gebratene Rindshuftstreifen mit Broccoli und Frühlingszwiebeln. Serviert an einer würzigen asiatischen Schwarzwaffersauce mit Jasminreis.</p> <p>teriyaki Sautierte Pouletbrust, Rindshuft oder Gemüse an Teriyaki-Sauce mit Frühlingszwiebeln, Broccoli und Jasminreis.</p> <p>chicken 25.50 vegetables 22.50</p> <p>Küche: DO. 17:30 - 23:00 FR. 17:30 - 01:00 SA. 11:30 - 01:00 SO. 10:00 - 21:00</p>	<p>Maori Grill</p> <p>filet mignon 200gr 44.50 300gr 59.00 Grilliertes Black Angus Rindsfilet mit geschmolzener Café de Paris und Pommes Frites.</p> <p>Hildebrand RARE blutig, kurz angebraten MEDIUM Kern rosa WELL DONE durchgebraten</p> <p>wasabi pea crusted ahi 39.00 Kurz grillierter (roher Kern) Bluefin-Tuna mit Wasabi-Pistazien-Kruste. Angerichtet auf Gemüsebeet mit Soja-Ingwer Sauce und Jasminreis.</p> <p>tiki scower 26.50 Hawaiianischer Pouletspliss mit würziger Teriyaki-Marinade und Pommes Frites.</p> <p>Keiki (Kids)</p> <p>maori nuggets 12.50 Frittierte Pouletbrust-Stücke an Knusperpanade mit Pommes Frites und Ketchup.</p> <p>Sweets</p> <p>new york cheesecake 9.50 Cheesecake mit Schagrahm.</p>	<p>Beverage</p> <p>softdrinks 4dl 5.00 Mineral, Coca Cola, Cola Zero, Fusetea</p> <p>müller bräu baden 3.3dl 5.00</p> <p>café, Espresso 4.00</p> <p>Tiki Drinks</p> <p>mai tai 14.00 Verschiedene Rum, Gin, Curacao, Mandelstrop und Frucht-Säfte. Der Klassiker aus Thailand.</p> <p>lava pit 14.00 Unser Erdbeer-Caipirinha. Kann man auch als „normalen“ Caipirinha bestellen.</p> <p>longdrinks 4dl 40vol% 12.00 Whiskey Cola, Cuba Libre, Vodka Lemon etc.</p> <p>Strawberry Margarita Tequila, Curacao, Lime und Erdbeer</p> <p>1/2 Liter 24.00 1/1 Liter 48.00</p> <p>Wine Selection</p> <p>Prosecco präse 1dl 8.00 7.5dl 46.00</p> <p>Pinot Grigio Cami 1dl 4.50 5dl 21.00 Grave del Friuli DOC, Italy</p> <p>Sunrise Chardonnay ..weiss 1dl 4.50 7.5dl 32.00 Concha y Toro, Chile</p> <p>Senza Parole rot 1dl 6.00 5dl 29.00 Salento Amabile Puglia IGT, Italy</p> <p>Ojo de Agua rot 1dl 7.50 7.5dl 49.00 Cabernet Sauvignon, Dieter Meiers, Argentina</p> <p>Mauro rot 7.5dl 75.00 Mauro, Castilla y Leon, Spain</p> <p>Aalto rot 7.5dl 82.00 Aalto, Ribera del Duero, Spain</p>
--	--	--





in Urdorf
www.diisfitness.ch



Berikon Tel: 056 430 0430
metzgerei-hildebrand.ch



Programm im Festzelt

Gewerbeausstellung Mutschellen 25.-28. April 2019 **MEGA19**
 Öffnungszeiten: Do 17-02 Uhr ★ Fr 17-03 Uhr ★ Sa 11-03 Uhr ★ So 10-21 Uhr



Free ENTRY

CASAR
COMEDY

Donnerstag 25.04.19 21.00 Uhr
CHARLY'S COMEDY CLUB mit
 Rob Spence, Fabian Unteregger
 und Chrissi Sokoll



Charles Comedy Club lässt die alltäglichen Sorgen vergessen und bringt sie herzlich zum lachen. Ein Amen auf den Godfather of Black Swiss Comedy: Charles Nguela!

Freitag 26.04.19 21.00 Uhr
PAMELA O'NEAL
 BECAUSE IT FEELS SO GOOD!



Tina Turner Show

PAMELA O. die getrost als „kleine Schwester“ von Showgrößen wie Aretha Franklin, Diana Ross und Tina Turner durchgehen kann. Die aus Kalifornien stammende Sängerin präsentiert mit ihrer Band einen stimmungsvollen Mix aus Soul, Blues und Pop.



Samstag 27.04.19 21.00 Uhr
VOLXROX
 SWISS WÖRKER MUSIG



Von Bützern für Chrapfner, das ist VolXRoX. Auf seinem ersten Album kreiert das Quintett vom Rand des Emmentals einen völlig neuartigen Sound mit Örgeli, Boogie-Woogie und Country-Rock. Das MEGA-Highlight!

Donnerstag bis Samstag
WARM UP AND AFTERSHOW PARTY by DJ RETO KÄSER

SONNTAG 10.00 – 15.00 Uhr
NEW ORLEANS BRUNCH

Geniessen Sie feine Buttergipfeli, Semmeli, Zopf, verschiedene Brote, Muffins und Brownies, dazu gebratener Speck, Sausages mit Cajun-Beans, Maiskolben, Spiegeleier und Rührei. Aus dem Ofen servieren wir Spare Ribs, Chicken Wings, Hawaiian Chicken Spiesschen, Jambalaya und würzigen Schweinebraten zusammen mit French Fries und Mashed Potatoes. Zu dem finden Sie eine Auswahl an Weich- und Hartkäse, Aufschnitt, verschiedene Fruchtsäfte, Müesli, Flakes, Schokolade, Ovomaltine und Kaffee.



25.-28. April
MEGA19
 GEWERBEAUSSTELLUNG MUTSCHELLEN

Brunch à Discretion pro Person Fr. 35.-
 Kinder bis 4 Jahre essen gratis.
 Kinder von 5 bis 12 Jahren für CHF 2.- pro Altersjahr.

RESERVATION OBLIGATORISCH

Es ist nur möglich, mit einer Tisch-Reservation zu brunchen!
 Gäste ohne Reservation können aus der „à la Carte“ Karte bestellen.

Mit Frühschoppenkonzert der AMM BIGBAND
 Beginn 10:00 Uhr.




Ab 15:00 Uhr Kinderkonzert mit
UELI SCHMEZER

NEW ORLEANS BRUNCH

Geniessen Sie feine Buttergipfeli, Semmeli, Zopf, verschiedene Brote, Muffins und Brownies, dazu gebratener Speck, Sausages mit Cajun-Beans, Maiskolben, Spiegeleier und Rührei.

Aus dem Ofen servieren wir Spare Ribs, Chicken Wings, Hawaiian Chicken Spiesschen, Jambalaya und würzigen Schweinebraten zusammen mit French Fries und Mashed Potatoes

Zudem finden Sie eine Auswahl an Weich- und Hartkäse, Aufschnitt, verschiedene Fruchtsäfte, Müesli, Flakes, Schokolade, Ovomaltine und Kaffee.

Brunch à Discretion pro Person CHF 35.00

Kinder bis 4 Jahre essen gratis.

Kinder von 5 bis 12 Jahren für CHF 2.00 pro Altersjahr.

Reservation obligatorisch!

Platzreservation

