

STARS OF ILLUSION
PETER MARVEY
— & —
FRIENDS



STARS OF ILLUSION
PETER MARVEY
&
FRIENDS



DIE PERFEKTE SHOW FÜR IHREN ANLASS

Die Zaubershow ist die perfekte Plattform für Ihren Anlass. Entdecken Sie den einzigartigen Charme des urbanen und industriellen Ambientes der MAAG Hallen. Laden Sie Ihre Kunden und Mitarbeitenden zu einem genussvollen Dinner-Cocktail mit anschließendem Besuch der Show ein und sorgen Sie für einen unvergesslichen Abend. Räumlichkeiten für Gruppen bis ca. 250 Personen stehen Ihnen für ein unvergessliches Erlebnis zur Verfügung. Auf Wunsch reservieren wir für Sie auch eine komplette Vorstellung, um die Show im exklusiv privaten Rahmen genießen zu können.

Weitere Menüs zum selber zusammenstellen (Aperitif-Angebote), finden Sie auf unserer Webseite www.bymaag.ch unter Gastronomie.

APÉRO ANGEBOT AB 4 PERSONEN

Dieses Angebot eignet sich hervorragend für kleine Gruppen, die im Vorfeld zur Show einen kleinen, gemütlichen Apéro einnehmen wollen. Wir begrüssen Sie an Ihrem reservierten Stehtisch und servieren Ihnen die Snacks und Getränke.

PREVIEW

buchbar ab 4 Personen

Dreierlei Foccacia gefüllt mit:	Dazu wahlweise:
Rauchlachs	1 GlasProsecco/Weisswein
Tomate /Mozzarella	1 Bier
Rohschinken, Rucola,Parmesan	1 Orangensaft

CHF 26.00* PRO PERSON

DINNER-COCKTAIL (STEHDINNER)

buchbar ab 15 Personen

Sie geniessen die Speisen in Ihrer abgetrennten Lounge. Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Bedienung, eigener Garderobe, vorhandener Möblierung, Auf- und Abbau. Die Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

REVIVAL

Sie bedienen sich selbst an Ihrem Buffet.

Gemischtes Plättli mit Rohschinken, Lardo, Salametti, Mixed Pickles und Alpkäse
Brotkorb mit gemischten Brötli

Gehacktes vom Bio Rind mit Butterhörnli, Reibkäse und Apfelmus
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Mandel-Broccoli
Gratinierte Spätzlipfanne mit Gemüse

Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce
Mini Berliner

CHF 49.00* PRO PERSON

STANDING OVATION

Alle Speisen werden «flying» serviert.

Saisonales Süsspchen in der Minitasse mit Croutons

Mousse vom Lachs auf Pumpernickel mit Dill
Crosthini mit Ziegenkäse und Feige
Spieß vom Roastbeef mit Sauce Tatar
Tomaten Crosthini mit Knoblauch und Petersilie

Würzige Meatballs an Tomatensauce
Pochierter Lachswürfel auf einem Gemüsebeet
Satay-Spiessli vom Poulet mit Erdnusssauce
Gebackene Falafel auf Hummusmousse

Variation von der Dessertschnitte

CHF 59.00* PRO PERSON

PREMIERE

Die Vorspeisen werden «flying» serviert, die Hauptgänge geniessen Sie vom Buffet.

Dreierlei Crosthini:
Geräuchertes Forellentatar
Tomate-Mozzarella
Rohschinken

Saisonales Süsspchen in der Minitasse mit Croutons

Saisonaler Blattsalat im Shake-it-Becher

Brasato al Barolo mit Kartoffelpüree
Kabeljaufilet auf Fenchel-Basilikumbeet
Pouletbrust, Zitronensauce, Gemüse-Pilawreis
Saisonale Ravioli an Kräuterrahmsauce

Mohn-Crumblecake
Himbeermousse

CHF 69.00* PRO PERSON

* Im Preis inbegriffen ist der für Sie reservierte Bereich von 18.00 bis 19.30 Uhr und auf Wunsch auch während der Pause. Ebenfalls inbegriffen sind Garderobe, Servicemitarbeiter, Grundmobiliar, Gedeck und Auf- und Abbau. Hinzu kommen Getränke, Tickets und zusätzliches Mobiliar/Dekoration.

APERITIF-ANGEBOTE

ab 15 Personen bis 940 Personen

Wir haben 4 standardisierte Vorschläge, welche wir Ihnen zur Auswahl anbieten. Diese können Sie nach Lust und Laune erweitern und nach Ihren Wünschen anpassen. Für einen zeitlich kurzen Aperitif ist einer der 4 Vorschläge mit 2 Ergänzungen ausreichend. Falls Sie einen Apéro Riche wünschen, empfehlen wir einen Vorschlag mit bis zu 6 Ergänzungen. Die Speisen geniessen Sie in Ihrem abgetrennten Bereich. Die Preise verstehen sich inklusive Bedienung, Garderobe, vorhandener Möblierung, Auf- und Abbau. Die Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

ADAGIO

pro Person CHF 15.00

	vegetarisch	vegan	glutenfrei
Schweizer Alpkäse / Parmigiano (nach Marktangebot)	•		•
Salametti vom Schwein, Wild (saisonal)			•
Mixed Pickles	•	•	•
Nussmischung und Dörrfrüchte	•	•	•

ALLEGRO

pro Person CHF 12.00

Datterino-Tomate, Mozzarella	•		•
Saisonale Gemüsesticks, Kräuter-, Curry-, Zitronen-Ingwer-Dip	•		•
Blätterteigstreifen mit Käse, Mohn, Sesam, Paprika		•	
Nussmischung und Dörrfrüchte	•	•	•

MODERATO

pro Person CHF 15.00

Mini Kuhmilchfrischkäse Lachs-Dill / Honig-Curry			•
Mini Ziegenfrischkäse Oliventapenade / Honig-rosa Pfeffer			•
Schottische Lachswürfel, Wasabi			•
Garnelenspiess, Mango, Jalapeno			•

PRESTO

pro Person CHF 15.00

Salametti vom Schwein, Wild (saisonal)			•
Trockenfleischtatar			•
Bauchspeck			•
Lardo			•
Brotkorb			

ERGÄNZUNGEN

	Mindestbe- stellmenge	Preis/Portion	vegetarisch	vegan	glutenfrei
FLEISCH					
Limmattaler-Rohschinken	10	4.50			•
Limmattaler-Mostbröckli	10	5.00			•
Lardo	10	4.50			•
Salametti vom Schwein, Wild (saisonal)	10	4.50			•
Tatar Rind	10	4.50			•
Tatar Trockenfleisch	10	5.00			•
KÄSE					
Sbrinz Möckli	10	3.50	•		•
Brie, Birnenbrot, Frucht-Chutney	10	3.50	•		
Camembert, Birnenbrot, Fruchtsenf	10	3.50	•		
Reblochon, Birnenbrot, Trüffelhonig	10	3.50	•		
Mini Kuhmilchfrischkäse Lachs-Dill	10	2.00			•
Mini Kuhmilchfrischkäse Honig-Curry	10	2.00	•		•
Mini Ziegenfrischkäse Oliventapenade	10	2.00	•		•
Mini Ziegenfrischkäse Honig-rosa Pfeffer	10	2.00	•		•
GEMÜSE					
Datterino-Tomate, Mozzarella	10	2.50	•		•
Saisonale Gemüsesticks, Kräuter-Dip	10	2.50	•		•
Saisonale Gemüsesticks, Curry-Dip	10	2.50	•		•
Saisonale Gemüsesticks, Zitr.-Ingwer-Dip	10	2.50	•		•
SPIESSE					
Salami «nostrano», getrocknete Tomate, Focaccia	10	4.00			
Garnele, Mango, Jalapeno	10	4.50			•
Rohschinken, Zitronen-Pfeffer, Melone	10	4.50			•
Roastbeef, Remouladensauce	10	5.00			•
Dattel, Sahne-Meerrettich	10	3.50	•		•
Ger. Entenbrust, Cranberry-Chutney	10	4.50			•

ERGÄNZUNGEN

FISCH

	Mindestbe- stellmenge	Preis/Portion	vegetarisch	vegan	glutenfrei
Schottische Lachswürfel, Wasabi	10	4.50			•
Geräucherte Forelle, Sahne-Meerrettich, Dill	10	4.00			•

BELEGTE BRÖTLI (glutenfreie Brötli auf Anfrage)

Minibrötli, Margarine, Salat, Gurke, Salami «nostrano»	10	4.50			
Minibrötli, Margarine, Salat, Gurke, Rohschinken	10	5.00			
Minibrötli, Margarine, Salat, Gurke, Fleischkäse	10	4.50			
Minibrötli, Margarine, Salat, Gurke, Rauchlachs	10	5.00			
Minibrötli, Margarine, Salat, Gurke, Käse	10	3.50	•		
Minibrötli, Margarine, Salat, Gurke, Kräutertofu	10	4.50	•	•	

CROSTINI ODER PUMPERNICKEL MIT

Tomate-Mozzarella	10	3.00	•		
Oliventapenade	10	3.00	•	•	
Kräutercreme	10	3.00	•		
Joghurt-Kräuter-Kartoffel-Aufstrich	10	3.00	•		
Lachsmousse	10	4.50			
Tatar geräucherte Forelle	10	4.50			
Tatar Trockenfleisch	10	5.00			
Tatar Rind	10	5.00			

BROT

Gemischter Brotkorb (Mini Brötli, 2 St. p./P)	10	2.25	•	•	
---	----	------	---	---	--

GETROCKNETE FRÜCHTE

Feige	10	4.00	•	•	•
Kokosnuss	10	4.00	•	•	•
Mango	10	4.50	•	•	•
Gemischte Früchte	10	4.00	•	•	•

ERGÄNZUNGEN

VEREDELTE NÜSSE

	Mindestbe- stellmenge	Preis/Portion	vegetarisch	vegan	glutenfrei
Cashewnüsse, Pfeffer-Zitrone	10	3.50	•	•	•
Cashewnüsse, Pfeffer-Minze	10	3.50	•	•	•
Cashewnüsse, Provencal	10	3.50	•	•	•
Spanische Nüsse, BBQ	10	3.00	•	•	•
Spanische Nüsse, geräuchert	10	3.00	•	•	•
Spanische Nüsse, Curry-Tomate	10	3.00	•	•	•
Maiskörner gesalzen	10	3.00	•	•	•
Gemischte Nüsse	10	3.50	•	•	•

SÜPPLI IN DER MINITASSE

Gemüse (saisonal)	20	2.50	•		•
Kartoffel-Lauch, Speckchip	20	3.50			•
Tomaten, Basilikum Espuma	20	3.50	•		•
Weisswein, Lauchstroh	20	3.50	•		•
Kartoffel-Lauch, Speckchip (kalt)	20	3.50	•		•

FINGERFOOD WARM

Mini-Chäschüechli	10	2.00	•		
Mini-Lauchchüechli	10	2.00	•		
Blätterteig, Spinat-Ricotta	10	2.00	•		
Blätterteig, Würstchen, Béchamelsauce	10	2.00			
Blätterteig, Tomate, schwarze Olive	10	2.00	•	•	
Blätterteig, Ziegenkäse, Zucchetti Pesto	10	2.00			
Blätterteigstreifen mit Käse, Mohn, Sesam, Paprika	10	2.00	•		
Riesencrevette, Papaya-Mangosalat, Chilli	20	4.50			
Risotto, Frühlingszwiebel, Belper Knolle	20	3.00	•		•
Risotto, Luganighetta	20	3.50			
Risotto, Pilze, Tomaten, Kräuter	20	3.50	•		
Penne, Tomate, Speck, Zwiebel, Pecorino, Chilli	20	3.50			

ERGÄNZUNGEN

GEBÄCK

	Mindestbe- stellmenge	Preis/Portion	vegetarisch	vegan	glutenfrei
Mini Amaretti	10	1.00	•		
Mini Brownie, Pecannüsse	10	2.50	•		
Mini Plundergebäck	10	3.00	•		
Mini Cookies (Schokolade, Vanille)	10	2.00	•		
Mini Berliner, Zucker	10	2.00	•		
Mini Berliner, rote Früchte	10	3.00	•		
Mini Berliner, Schoggi	10	3.00	•		
Mini Muffin, doppel Schoggi	10	2.50	•		
Mini Muffin, Zitrone	10	2.50	•		
Mini Muffin, Vanille	10	2.50	•		

SÜSSES IM SHOTGLAS

2-farbiges Schoggimousse	20	4.50	•		•
Panna cotta, Fruchtsauce	20	4.50	•		•

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

für Anlässe ab 15 Personen

In den MAAG-Hallen und in der Tonhalle haben wir diverse Räumlichkeiten zur Verfügung, welche wir für Ihren Anlass bereitstellen. Gerne zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten bei einem Rundgang vor Ort.

RAUM

	Grösse Gästebereich	Maximale Belegung
Galerie Tonhalle	700 m ²	60 Personen
MAAG Foyer	370 m ²	370 Personen
MAAG Foyer Galerie	80 m ²	80 Personen
Härterei Club	220 m ²	220 Personen
Balkon Härterei Club	140 m ²	120 Personen
MAAG Foyer und Club	900 m ²	900 Personen

GRUPPENRABATTE AUF TICKETPREISE

Gruppen ab 15 Personen	10% Rabatt
Gruppen ab 31 Personen	15% Rabatt
Gruppen ab 51 Personen	20% Rabatt
Über 100 Personen	Auf Anfrage

Die Vorverkaufsgebühren von 10% offerieren wir Ihnen.

KONTAKT

Gerne bereiten wir Ihnen einen unvergesslichen Abend in unseren Hallen. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald bei uns verwöhnen zu dürfen. Zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns unverbindlich für weitere Auskünfte. Gerne beraten wir Sie!



MAAG Music & Arts AG

Hardstrasse 219, 8005 Zürich, www.bymaag.ch

T +41 44 444 26 26, administration@bymaag.ch

WWW.MARVEY-FRIENDS.CH