

**MAXILILIAN**

den moment zelebrieren

  
OFYR

**MAXILILIAN**

## Maxililian – den Moment zelebrieren.

Unser herzliches «Märssi» für euer Interesse am Maxililian.

Eine Feier im Maxililian ist auch für unser Team etwas ganz Besonderes. Es ist der Moment, wo alle zur Ruhe kommen, gemeinsam lachen, schlemmen und sich die Aufregung der vergangenen Stunden legen kann. Mit Freude verwöhnen wir euch und eure Gäste an diesem Tag kulinarisch.

Knackig, zart, frisch. Wir verblüffen eure Geschmacksknospen vom Apéro über den Hauptgang bis zum Dessert. Nachfolgend findet ihr leckere Kreationen und Ideen für euren grossen Tag.  
Etwas Gluschtiges entdeckt? – Etwas anders kombinieren oder ergänzen?

Wir nehmen uns gerne Zeit für ein persönliches Gespräch.

Wir sind ganz einfach erreichbar unter 032 531 18 88 oder  
per Mail an [events@maxililian.ch](mailto:events@maxililian.ch)

Kulinarische Grüsse  
Euer Maxililian-Team

Anfragen: Emmenpark AG, Niedermattstrasse 2a, 4528 Zuchwil  
Telefon 032 531 18 88, [events@maxililian.ch](mailto:events@maxililian.ch), [www.maxililian.ch](http://www.maxililian.ch)

Location: Maxililian, Hunnenweg 10, 4500 Solothurn

## Der grosse Tag – Auftakt und Einstieg.

Wir empfangen euch im herrlichen Garten, Lilihof oder im Lili.  
Hier genießt ihr und eure Gäste den Einstieg mit einem kulinarischen Auftakt.

<p><b>Welcome-Häppli</b> Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 45')</p>	<p>Hausgemachtes Foccacia, mit Rosmarin lauwarm serviert, dazu feine Ättiwüfel (G), griechische Oliven (G,V,L) und luftgetrocknete Tomaten (G,V,L)</p> <p>«Foccacia-Trilogie» mit Feta-Mousse, saisonalem Humus, getrockneten Tomaten (G,V,L möglich)</p>	<p>10</p> <p>8</p>
<p><b>Steh-Apero</b> Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 1.5 h)</p>	<p>Kombination: Foccacia mit Feta-Mousse und saisonalem Humus (G,V,L möglich) Griechischen Oliven (G,V,L), luftgetrocknete Tomaten (G,V,L) und Käsewürfel (G) Flammkuchen mit Speck und vegetarisch belegt</p>	<p>19</p>
<p><b>Evitas Apero</b> Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 1.5 h)</p>	<p>Evitas Beetgeflüster: Das Apero-Schlemmer-Buffer mit 9 Basis-Snacks (G,L,V) Focaccia, getrocknete Tomaten, Tarallini, Curry Cashew, Trockenwurst, Cherry Tomaten, Käsewürfel, Griechische Oliven und saisonale Früchte</p> <p>Dazu wählt ihr 3 Zutaten als Upgrade. Welche dürfen es sein?</p> <p><input type="checkbox"/> Crevetten                      <input type="checkbox"/> Artischocken                      <input type="checkbox"/> Humus  <input type="checkbox"/> Büffelmozzarella              <input type="checkbox"/> Fetawüfel                              <input type="checkbox"/> Speckpflaumen  <input type="checkbox"/> Grillierte Antipastiwüfel      <input type="checkbox"/> Melonenwürfel mit Minze und Honig</p>	<p>18</p>
<p><b>Apero-Buffer</b> Unsere Empfehlung: über den Nachmittag</p>	<p>Raffiniert bis exotisch: Laugenbaguettes mit Zucchini und Oliventapenade (G,V,L) Fladenbrot mit Graved Lachs und Dillsenf (L), Taquitos mit Poulet "s &amp; s" Peperoncini mit Frischkäse, Früchteplatten - Ananas, Melonen, Kiwi ... (G,V,L) Pouletspiessli mit Soja und Sesam (G,L), Partyzopf mit vierlerlei gefüllt</p> <p>Klein und fein: Italienische Crostini mit Salami und Kirschtomaten, Kräckers mit Rüeblilachs und Meerrettich (G,V,L), Vollkornbaguette mit Mousse von Käse, Oliven und Poulet, Gebackene Reisskugeln mit Chili Mayo, Gemüsestraus mit Dips (G,V,L) Früchteplatten - Ananas, Melonen, Kiwi ... (G,V,L)</p> <p>Rustikal und immer guet: Hobelkäse und Tête de Moine und verschiedene Schweizer Hartkäse, Roastbraten und Geflügelbraten mit Tartarsauce Pfefferschinken, Salami, Trockenwürste, Mostbröckli und Kräuterspeck Allerlei Essiggemüse, Eier, Tomaten und Zwiebeln, Butterzopf und verschieden Brote, Gemüse Crudités mit Dips (G,V,L), Früchteplatten – Ananas, Melonen, Kiwi ... (G,V,L)</p>	<p>25</p> <p>27</p> <p>29</p>

## Menüvariationen – das Sommer-Bufferet.

Trendy: Die Gäste bedienen sich am Buffet –  
feine Fleischsorten, direkt vom OFYR, warten auf euch.

		109
	Upgrade Surf'n Turf, plus	7
Salat Bufferet	<p>Maissalat mit Curry <sup>(G)</sup>, Tomaten-Basilikum <sup>(G,V,L)</sup>            Randensalat mit Balsamico <sup>(G,V,L)</sup>, Rüeblisalat mit Orangen <sup>(G,V,L)</sup>            Kabissalat <sup>(G,V,L)</sup>, Taboulé Salat <sup>(V,L)</sup>, Linsensalat <sup>(G,V,L)</sup>            bunter Blattsalat <sup>(G,V,L)</sup> und Melonen Variationen <sup>(G,V,L)</sup></p> <p>French- <sup>(G)</sup> und Italian Dressing <sup>(G,V,L)</sup> und Garnituren            Verschiedene Brote und Butterzopf</p>	
Meat to taste Bufferet	<p>Black Angus–Beef mit Meersalz und Pfeffer mariniert <sup>(G,L)</sup>            Saftiger Braten vom Schwein, glasiert mit Honig und Thymian <sup>(G,L)</sup>            Rässig mariniertes Poulet Piri-Piri <sup>(G,L)</sup>            Raffinierte Wurstspiesse <sup>(G,L)</sup></p> <p>Grillkäse-Medaillon in Knusperpanade            Randen Falafel <sup>(V,L)</sup>            Linsensburger <sup>(G,V,L)</sup></p> <p>Kräuterbutter <sup>(G)</sup>, hausgemachte BBQ <sup>(G,V,L)</sup> und Chimichuri <sup>(G,V,L)</sup>            Kleine Rosmarinkartoffeln <sup>(G,V,L)</sup> und bunte Gemüse Pfanne <sup>(G,V,L)</sup></p>	
Surf'n'Turf Upgrade	Flammlachs – direkt vom Feuer oder Riesencrevetten, p.P. plus <sup>(G,L)</sup>	
Dessert Bufferet	<p>Schokoladenmousse von der Grand Cru Schokolade mit Espresso <sup>(G)</sup>            Cremiges Tiramisu mit Caramel crunch, Caipirinha-Shots mit Minze <sup>(G)</sup>            Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten <sup>(G,V,L)</sup>            Kokos-Maracuja-Macchiato <sup>(G,V,L)</sup>, Lauwarme Schoggiküchlein <sup>(V,L möglich)</sup>            Hausgemachte Glace- <sup>(G)</sup> und Sorbet Variationen <sup>(G,V,L)</sup> aus Evitas Garten</p>	

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets  
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 11

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein  
weiteres hinzufügen? Auf Seite 10 findet ihr weitere Ideen.

## Menuvariation

### Dolce Vita.

Ein kulinarischer Streifzug über die Alpen zum Meer.  
Mediterran inspirierte Schlemmerei.

---

Menü pro Person 102

---

Vorspeise  
Buffet

Tomaten-Caprese-Salat mit Büffelmozzarella <sup>(G)</sup>  
Knackiger Blattsalat mit Crema di Balsamico <sup>(G,V,L)</sup>  
Raviollini an Kräutervinaigrette  
Grilliertes Antipasti-Gemüse <sup>(G,V,L)</sup>  
Rohschinken mit Melone <sup>(G,L)</sup>  
Tacchino tonnato <sup>(G)</sup> nach Piemonteser Art mit  
Kapern und Trüffelöl verfeinert  
Hauchdünn aufgeschnittenes Rinds-Carpaccio <sup>(G)</sup>  
mit Rucola und Belperknolle <sup>(G)</sup>  
Brotkorb mit Butterzopf, Tomaten- und Olivenbrot

Hauptgang  
serviert

Roastbeef rosa gebraten an Merlot-Rosmarinjus <sup>(G,L)</sup>  
Risotto-Tartufo mit Mascarpone <sup>(G)</sup>  
Saisonale Gemüse garnitur <sup>(G,V,L)</sup>

Dessert  
Buffet

Tiramisu original  
Panna di Coco mit Beeren <sup>(G,V,L)</sup>  
Hausgemachte Gelati naturale <sup>(G)</sup> aus Evitas Garten  
Meringue <sup>(G,L)</sup> und geschlagenem Rahm <sup>(G)</sup>  
Limonenmousse mit Limoncello <sup>(G)</sup>  
Schokoladenluft mit Grappa di Reserva <sup>(G)</sup>  
Früchteplatte Bella Italia <sup>(G,V,L)</sup>

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets  
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 11

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein  
weiteres hinzufügen? Auf Seite 10 findet ihr weitere Ideen.

## Menüvariation – das Sommer-Menü.

Verführerisch duftende Kompositionen,  
ein festlicher Gaumentanz.

		98
<hr/>		
Vorspeise serviert	Vorspeiseteller mit Raviollini an Kräutervinaigrette, Rohschinken mit Melone <sup>(G,L)</sup> und Salatbouquet <sup>(G,V,L)</sup> mit Grissini	
<hr/>		
Suppe serviert	Proseccoschaum mit Sauerrahm <sup>(G)</sup> und Speck-Chips	
<hr/>		
Pasta serviert	Tagliatelle mit Rauchlachs an einer sämigen Rahmsauce, verfeinert mit Dill	
<hr/>		
Hauptgang serviert	Rindsfilet am Stück gebraten mit Barolo-Trüffel-Jus <sup>(G,L)</sup> Weisseinrisotto mit Mascarpone <sup>(G)</sup> Saisonale Gemüse garnitur <sup>(G,L)</sup>	
<hr/>		
Dessert serviert	Sommertrilogie Joghurtglace <sup>(G)</sup> begleitet von einem lauwarmen Schoggiküchlein <sup>(V,L möglich)</sup> und einem Waldbeeren-Tiramisu	
<hr/>		

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets  
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 11

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein  
weiteres hinzufügen? Auf Seite 10 findet ihr weitere Ideen.

## Menüvariation – das Sommer-Ensemble.

Lässig: Geniesst eine ungezwungene Tavolata...  
...am Tisch bedient und am Buffet verwöhnt.

---

Menü pro Person 119

---

Vorspeise  
Tavolata

Safran, Wildlachs, Granny Smith  
Heiss geräuchert auf Apfelsalat mit Safran (G)

Filet, Tatar, Kartoffel  
Rindfleischtatar mit farbigen Kartoffel-Chips (G,L)

Ananas, Turkey, Avocado  
Spießli mit warmem Filet und einem Hauch Exotik (G,L)

Kirsche, Entenbrust, Lauch, Wasabi  
Entenbrust mit Kirschegelee auf Wasabi-Lauch (G,L)

Coquille St. Jacques, grüner Speck, schwarzer Knoblauch  
Gebratene Jakobsmuschel mit karamellisiertem Speck (G,L)

Black Tiger, Kokos, Mango  
Knusprig gebackene Crevetten mit Mango-Relish (L)

Suppe  
serviert

Pastinake, Chiliwurst, Affila, Mascarpone, Amaretti, Schampus  
Raffinierter Pastinakenschaum mit einem Feuerwerk im Gaumen

Hauptgang  
serviert

Kalb, Morchel, Kartoffel, Schlosskäse, Broccoli, Karotten  
Ein Würfel vom Kalbsrücken sanft gegart auf gefüllten Morcheln mit Cognacjus (G), dazu Kartoffelgratin mit Schlosskäse (G), Mandelbroccoli und Karottenbündel (G,L)

Dessert  
Buffet

Tiramisu original  
Kokos-Panna cotta (G,V,L)  
Hausgemachte Gelati naturale (G,V,L) aus Evitas Garten  
Caipirinha-Shots mit Minze (G)  
Schokoladenmousse (G)  
Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten (G,V,L)

---

## Menüvariation – die Cocktail-Party.

Spektakulär: Eine lustvoll sinnliche Geschmackskomposition  
zubereitet mit feinsten, auserlesenen Zutaten.

---

Menü pro Person 128

---

Kalte Gerichte  
Buffet

Focaccia bianco mit Thymian (L)  
Bresaola-Rollen mit Frischkäse (G)  
Avocado-Tatar mit Chili auf Tortilla-Chips  
Heissrauchlachs mit Orangensenf (G,L)  
Feta-Spiessli mit Tomaten (G)  
Blätterteigkrapfen mit Brasato  
Pata-Negra-Schinken mit Weissbrot und Aioli  
Geräuchertes Forellenmousse – im Shot-Glas (G)  
Rindfleisch-Tatar auf Weissbrot-Toast

Warme Gerichte  
Buffet

Solothurner Wysuppe im Espressotassli (G)  
Entenbrust rosa gebraten auf Wasabi-Lauch (G,L)  
Coquille St. Jacques mit Sauerrahm-Kartoffel (G)  
Chicken-Curry-Spiessli (G) mit Taboulésalat (V,L)  
Rindsfilet (G,L) auf Trüffelrisotto (G)  
Gemüseratatouille (G,V,L) mit Meat Balls (Rind) (G,L)

Dessert  
Buffet

Kokos-Panna cotta (G,V,L)  
Cremeschnitte nach Solothurner Rezept  
Limonenmousse mit Minze (G)  
Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten (G,V,L)  
Erfrischende Sorbets zum Verdauen (G,V,L)  
Amaretti und Pralinés

---

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets  
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 11

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein  
weiteres hinzufügen? Auf Seite 10 findet ihr weitere Ideen.

## Menuvariation Dolce Vita.

Ein kulinarischer Streifzug über die Alpen zum Meer.  
Mediterran inspirierte Schlemmerei.

---

Menü pro Person 102

---

Vorspeise  
Buffet

Tomaten-Caprese-Salat mit Büffelmozzarella <sup>(G)</sup>  
Knackiger Blattsalat mit Crema di Balsamico <sup>(G,V,L)</sup>  
Raviollini an Kräutervinaigrette  
Grilliertes Antipasti-Gemüse <sup>(G,V,L)</sup>  
Rohschinken mit Melone <sup>(G,L)</sup>  
Tacchino tonnato <sup>(G)</sup> nach Piemonteser Art mit  
Kapern und Trüffelöl verfeinert  
Hauchdünn aufgeschnittenes Rinds-Carpaccio <sup>(G)</sup>  
mit Rucola und Belperknolle <sup>(G)</sup>  
Brotkorb mit Butterzopf, Tomaten- und Olivenbrot

Hauptgang  
serviert

Roastbeef rosa gebraten an Merlot-Rosmarinjus <sup>(G,L)</sup>  
Risotto-Tartufo mit Mascarpone <sup>(G)</sup>  
Saisonale Gemüse garnitur <sup>(G,V,L)</sup>

Dessert  
Buffet

Tiramisu original  
Panna di Coco mit Beeren <sup>(G,V,L)</sup>  
Hausgemachte Gelati naturale <sup>(G)</sup> aus Evitas Garten  
Meringue <sup>(G,L)</sup> und geschlagenem Rahm <sup>(G)</sup>  
Limonenmousse mit Limoncello <sup>(G)</sup>  
Schokoladenluft mit Grappa di Reserva <sup>(G)</sup>  
Früchteplatte Bella Italia <sup>(G,V,L)</sup>

---

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets  
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 11

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein  
weiteres hinzufügen? Auf Seite 10 findet ihr weitere Ideen.

## Menüvariationen – der Riesen-Grillspiess.

Ein Spektakel das seinesgleichen sucht.

	Menü pro Person	76
Salat Buffet	Maissalat mit Curry <sup>(G)</sup> , Tomaten-Basilikum, <sup>(G,V,L)</sup> Randensalat mit Balsamico <sup>(G,V,L)</sup> , Rüebli-salat mit Orangen <sup>(G,V,L)</sup> Selleriesalat <sup>(G)</sup> , bunter Blattsalat  French- <sup>(G)</sup> und Italian Dressing <sup>(G,V,L)</sup> und Garnituren Verschiedene Brote und Butterzopf	
Spanferkel Buffet	Spanferkel am Riesenspiess grilliert <sup>(G,L)</sup> mit smoked Whiskey Sauce <sup>(G,V,L)</sup> und Kräuter-dip <sup>(G,V,L)</sup> dazu Bratkartoffeln mit Rosmarin <sup>(G,V,L)</sup> und bunte Gemüse Pfanne <sup>(G,V,L)</sup>	
Dessert Buffet	Gelateria mit allerlei hausgemachten Eissorten aus «Evidas Garten» <sup>(G,V,L)</sup> Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten <sup>(G,V,L)</sup> Meringue <sup>(G,L)</sup> und Schlagrahm <sup>(G)</sup>	

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets  
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 11

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein  
weiteres hinzufügen? Auf Seite 10 findet ihr weitere Ideen.

## Speisen und Gänge zum selber Kombinieren.

Möchtet ihr einen Gang ändern? Hat es Allergiker oder Veganer dabei?  
Hier findet ihr eine kleine Ideenauswahl an servierten Gerichten.  
Die Preise werden individuell nach Zusammenstellung neu kalkuliert.

Vorspeise	Gesmokter Grönlandlachs mit Orangensenf <sup>(G,L)</sup> Tatar von Avocados mit Chili <sup>(G)</sup> dazu ein kleines Salatbouquet garniert mit einem Grissini	21
Vorspeise <sup>(G,V,L)</sup>	Buntes Salatbouquet an Kräuter-Vinaigrette, Randencarpaccio mit Baumnüssen und Falafel	18
Suppe <sup>(G,V,L)</sup>	Cremige Weissweinsuppe mit Schnittlauch	12
Zwischengang <sup>(G,V,L)</sup>	Pasta an Limonen Öl, mit Chili, Cherrytomaten und Rucola	17
Hauptgang <sup>(G,V,L)</sup>	Crêpes Cordon Bleu an Tomatensalsa dazu kleine Rosmarinkartoffel und saisonale Gemüse garnitur	36
Hauptgang	Kalbsrücken Rosa gebraten mit Balsamico-Rotwein-Jus, garniert mit Prosecco-Risotto und Saisongemüse	48
Hauptgang	Angus Rinds Entrecôte Double, rosa gebraten garniert mit Chimichurri-Sauce und Himalayasalz, dazu kleine Bratkartoffeln und Gartengemüse	48
Kinderteller	Chicken Nugget's serviert mit Kartoffelcutts Ketchup und Mayo	
Kinderteller	Penne Napoli an Tomatensauce servierte Penne, dazu geriebener Parmesan	

## Vom Start bis zum Ausklang – das Maximum.

Möchtet ihr euer Menü mit einem Upgrade ergänzen?  
Hier findet ihr eine kleine Ideenauswahl.

Zum Diner-Start	Das Amuse Bouche Solothurner Weinsuppe im Espressotassli (G)	Preis pro Gast 5
Zum Erfrischen	Als Zwischengang Hugo Sorbet mit PriSecco (Alkoholfrei) (V,G,L)	5
Zum Kaffee	Etageré mit Pralinen und Teegebäck	4
Zum Auswählen	Gelateria mit allerlei hausgemachten Eissorten aus «Evitas Garten» (G,V,L)	15
Zum Mitbringen	Hochzeits- oder Geburtstagstorte als Ergänzung zum Dessertbuffet Tellerservice, mit Früchten garniert, Tellerpreis	0 9
Zum Ausklang	Regionale Käseplatte mit Garnituren und Brotkorb Klein bis 20 Personen Mittel bis 35 Personen Gross bis 50 Personen	Pauschalpreis 120 180 250
Zum Ergänzen	Candy Bar, Pauschalpreis	180
Zum Snacken	PopCorn Wagen (G,V,L)	150
Zum Mitternachtssnack	Grillwurst mit Brot und Senf pro Portion	8
Zum Pimpen	Pimp your Prosecco Mit Sirup, Beeren & Co.	50
	Pimp your Gin Auswahl an verschiedenen Botanicals	50

## «Gut zu Wissen» Zusammenfassung.

Wie funktioniert das jetzt genau?  
Hier alle Infos zusammengefasst.

Kinder-Preise	<p>Beim Aperitif wird in Portionen bestellt. Zum Beispiel 1 Portion für 3 Kinder. Vom Menüpreis 1/3 bis zum 5. Altersjahr   2/3 bis zum 12. Altersjahr.</p> <p>Falls sich der Menühauptgang nicht für die Kinder eignet, kann anstelle ein einheitlicher Kinderteller ausgewählt werden.</p>
Personenzahl	<p>Bitte teilen Sie uns die Anzahl Gäste zwei Wochen vor dem Fest mit. Anpassungen +/- 5 Gäste kann bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Diese Anzahl ist verbindlich und wird verrechnet.</p>
Allergien	<p>Für starke Allergien (Zöliakie, Histaminintoleranz, etc.) können wir keine Verantwortung übernehmen. Gemäss Gesetz können nur ausgebildete Diätköche garantieren, dass das servierte Essen der entsprechenden Allergie gerecht wird.</p> <p>Wir können die 14 Hauptallergene beachten aber auch nicht komplett ausschliessen, da wir keine Reinküche haben.</p> <p>Daher können wir vor allem bei starken Allergikern eine Kreuzkontamination nicht ausschliessen.</p>
(G,V,L)	<p>Die Legende: G = Glutenfrei V = Vegan L = Laktosefrei</p> <p>G, L, V möglich = auf Vorbestellung</p>
Produkte-Deklaration	<p>Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Der Lachs stammt aus Norwegen und die Crevetten aus Vietnam.</p>
Degustation	<p>«Wedding-Party» oder «Märssi-Essen». Gerne laden wir euch ein, einen Querschnitt aus unseren Menüvorschlägen und das gesamte Weinangebot, zu degustieren.</p> <p>Wünscht ihr Unterstützung? Jeder weitere Gast (max. plus 2 Pers.) darf euer Märssi-Essen für pauschal CHF 50 begleiten.</p>