



## *Aloha - Herzlich Willkommen*

**PACIFIC RIM CUISINE** oder auch **HAWAIIAN FUSION** genannt, ist eine Verschmelzung der polynesischen Küche mit asiatischem, amerikanischem und neuseeländischem Einfluss.

Seien Sie unser Gast und geniessen Sie ein Esserlebnis der besondern Art in einem edlen, exotischen Pazifik-Ambiente.

Es würde uns freuen Ihr Weihnachtessen, Firmenessen, Familienfeier, Abschiedsparty, Geburtstagsfest, Apéro Rich, Flying Dinner oder einfach ein Essen mit Freunden zu organisieren und kulinarisch zu begleiten.

Zögern Sie nicht uns Ihre Ideen mitzuteilen - wir werden versuchen Ihre Wünsche zu realisieren.

Kontakt: **welcome@maori.ch** oder **044 730 10 16**

Ich würde mich freuen, Sie bald als meine Gäste zu begrüßen.

Silvan Leemann

## *Räumlichkeiten*

### *Nalani 30-42 Personen Bankettbestuhlung*

Die hawaiianische Bedeutung für „Nalani“ ist Himmelszelt. Der Saal präsentiert sich in einem edlen englischen Kolonialdekor mit wunderschönen Kronleuchtern. Verschiedene Maori-Paddles zieren die grosse Wand, welche in leichtem Gelbton gestrichen ist. Die schneeweisse Stuckaturen-Decke verleiht dem Saal eine herrlich frische Atmosphäre.

### *Marlin 18-24 Personen Bankettbestuhlung*

Der kleine Saal im Maori besticht mit einer weissen Holzkastendecke und hellbau leuchtenden Wänden. Der Raum ist leicht erhöht, zur Bar offen aber mit polynesischen Trennwänden leicht abgetrennt. Essen Sie an wunderschönen Holztischen mit geschnitzten Maori-Tribals.

### *Lanai 20 Personen Bankettbestuhlung oder 30-40 Personen Apéro mit Stehtischen*

Die Veranda neben der Maori-Bar in pazifisch-asiatischen Baustil. Erhöht auf einem Podest und gemütlich mit geschnitzten Holztischen ausgestattet. Dieser Bereich ist neben der Bar und mit diversen Maori und Tiki Dekorelementen verziert.



## *Pupus Selection - Apéro Häppchen*

### maori titbits

Eine Snack Combo mit Wasabi Erdnüssen, Curry Cashews, Pistazien, Kräuteroliven, getrocknete Tomaten und Minipaprika mit Wasabi-Frischkäse.

Pro Person Fr. 14.-

### maori pupu selection

1 Chicken Karaage, 1 Gyoza Vegi, 1 Gyoza Pork, 1 Deep Fried Shrimps, 1 Yakitori-Stick, 1 Spicy Beef Scewer und 1 Chickpea Bullet. Serviert mit Sweet-Chili Dip und süsser Sojasauce.

Pro Person Fr. 19.-

### maori pupu deluxe

1 Chicken Karaage, 1 Gyoza Vegi, 1 Gyoza Pork, 1 Satéspiesschen, 1 Yakitorispiesschen, 1 Spicy Beef Scewer, 1 Crevettenspiesschen und 1 Deep Fried Shrimps und 1 Chickpea Bullet. Serviert mit Sweet-Chili Dip und süsser Sojasauce.

Pro Person Fr. 27.-

### maori sushi rolls

3 Black Dragon (Thunfischtatar), 3 Hawaiian Roll (gebackene Crevetten mit Teriyaki), 3 Rainbow Roll (Thunfisch und Lachs), 3 Flamed Vulcano (leicht flambiertem Thunfisch), Serviert mit Soja, Ingwer und Wasabi.

Pro Person Fr. 29.-

### sashimi platter

3 Hawaiian Ahi Tataki (Kurzgebratener Thunfisch), 3 Ahi (Thunfisch), 3 Salmon (Lachs), Ahi Tatar (würziges Thunfischtatar auf gerösteten Brioche) Lomi Lomi (marinierte Rauchlachswürfel). Serviert mit Soja, Ingwer und Wasabi.

Pro Person Fr. 38.-



## *Pacific Board - Das Maori Esserlebnis*

Genießen Sie ein Essen der besonderen Art für Gruppen ab 10 Personen . Sie sitzen in geselliger Runde an langen Tischen an welchen Ihnen unser Küchenchef eine leckere Auswahl von unseren hawaiianisch-asiatischen Fleisch-, Fisch- und Vegi-Spezialitäten auf den Tisch zaubert. Jeder am Tisch bedient sich selbst und kostet ein wenig von allen Gerichten, welche auf Rechauds in der Mitte der Tische serviert werden. Ein wunderbares Festbankett für jeden Geschmack. Wählen Sie zwischen unseren zwei Pacific Board's „Hawaiian Experience“ oder „Surf&Turf“





## *Pacific Board - „Hawaiian Experience“*

Unser Küchenchef zaubert Ihnen eine leckere Auswahl von unseren hawaiianisch-asiatischen Fleisch-, Fisch- und Vegi-Spezialitäten auf den Tisch. Als Beilage wird gebratener Reis serviert. Ein wunderbarer Querschnitt aus unserer hawaiianischen Küche.

### starter

Als Vorspeise servieren wir Ihnen eine schmackhafte Süsskartoffelsuppe oder einen farbigen Blattsalat mit Sesam Honig Dressing, Gemüsemikado und gehackten Curry-Cashews.

### yakitori

Japanische Pouletspiesschen an süsslicher Sojasauce.

### moana chicken

Zarte, grillierte Pouletbrust an Erdnussauce.

### teriyaki beef

Rindshuftstreifen an Teriyaki-Sauce mit Broccoli und Frühlingszwiebeln.

### maoris white coconut (vegi)

Weisses Kokoscurry mit Gemüsestreifen.

### stir-fry noodles (vegi)

Gebratene Reismudeln mit Tofu und Gemüse.

### tandoori sesam chicken

Mit Tandoori marinierte Pouletwürfel, Akazienhonig und geröstetem Sesam.

### beef and reef

Rindsfiletstreifen mit Black Tiger Crevetten, Knoblauch und schwarzem Pfeffer.

Menu pro Person Fr. 80.-



## *Pacific Board - „Surf and Turf“*

Beim „Surf&Turf“ Pacific Board grilliert Ihnen unser Küchenchef eine schmackhafte Auswahl von unseren Fleisch- und Fischspezialitäten auf unserem Maori Grill. Als Beilagen servieren wir Pommes Frites, Hawaiian Mashed Potatos, Sauce Béarnaise und tasmanische Pfeffersauce. Das Bankett für Grill-Liebhaber!

### starter

Als Vorspeise servieren wir Ihnen eine schmackhafte Süsskartoffelsuppe oder einen farbigen Blattsalat mit Sesam Honig Dressing, Gemüsemikado und gehackten Curry-Cashews.

### tenderloin cubes

Mit Café de Paris überbackene Angus Rindsfiletwürfel.

### wasabi pea crusted ahi

Kurz grillierter Gelbflossen-Thunfisch mit Wasabi-Pistazien Kruste.

### maori lamb-rack

Lammkarree mit geschmolzener Beurre-Provencale.

### glazed salmon

Mit Miso mariniertes Lachsfilet.

### moana chicken

Zarte, grillierte Pouletbrust an Erdnussauce.

### garlic shrimps

In Knoblauch und Olivenöl gebratene Crevetten.

### beer pork rib chop

Saftiges Bierschwein-Kotelett mit Cafe de Paris gratiniert.

Menu pro Person Fr. 95.-



## *Ihr Bankettmenu - Vorspeisen*

Hier finden Sie eine Auswahl von unseren Vorspeisen. Entscheiden Sie selber auf was Sie Lust haben und kreieren Sie Ihr ganz persönliches Bankettmenu.

ahi tatare tiki stack	Thunfischtatar getürmt auf Avocadobeet-Würfel.	24.00
ahi poke	Rohe Thunfischwürfel mit Soja und Sesamöl.	24.00
lomi poke	Roher, gewürfelter Lachs mit Soja und Sesamöl.	23.00
maori beef poke	Kurz gebratene Rindsfiletwürfel mit Soja und Sesamöl.	26.00
yakitori	Grillierte Pouletspiesschen an süsslicher Sojasauce.	12.50
lomi lomi	Rauchlachswürfel mit Tomaten und Frühlingszwiebeln auf Salatbeet.	21.50
roasted sweet potato	Süsskartoffelsuppe mit Zwiebeln und Ahornsirup.	11.50
mixed leaf salad	Saisonale Blattsalate an Sesam-Honig-Dressing.	9.50
maoris ceasar salad	Romanosalat mit Brotcroutons, Parmesan und Speck.	12.50
gyoza combo	Japanische Teigtaschen mit Schweinefleisch und Gemüse.	11.50
hawaiian ahi tataki	Kurz angebratener roher Thunfisch mit Wasabi und Ingwer.	22.00
sashimi combo	Je 2 Ahi Tataki, Thunfisch und Lachs.	22.50



## Ihr Bankettmenu - Hauptspeisen

Hier finden Sie eine Auswahl von unseren Hauptspeisen. Entscheiden Sie selber auf was Sie Lust haben und kreieren Sie Ihr ganz persönliches Bankettmenu.

**beef and reef** Zartrosa gebratene Rindsfiletstreifen mit Black-Tiger Crevetten, Broccoli und Frühlingszwiebeln an einer asiatischen Schwarzpfeffersauce mit Jasminreis. 39.00

**glazed salmon** Mit Miso mariniertes Lachsfilet vom Grill, serviert auf Süsskartoffelstock mit farbigem Zwiebelgemüse. 38.50

<b>teriyaki</b> Sautierte Poulet- oder Rindshuftstreifen aus dem Wok an Teriyakisauce mit Frühlingszwiebeln, Broccoli und gebratenem Jasminreis.	Chicken	26.50
	Beef	34.50

**tandoori sesam chicken** Mit Tandoori marinierte Pouletwürfel mit Akazien Honig und geröstetem Sesam. Serviert mit Jasminreis und Gurkenraita. 27.50

<b>maori's white coconut</b> Hausgemachtes weisses Kokos-curry mit frischem Basilikum, Auberginen und Ananaswürfel. Serviert mit Jasminreis.	Chicken	26.50
	Fish&Shrimps	36.50

**surf & turf „asian delight“** Asiatisches Surf & Turf aus marinierten Rindsfiletstreifen und Thunfisch. Begleitet von gebratenen Reismudeln mit knackigen Frühlingszwiebeln und Wasabibutter-Sauce. 44.00

<b>filet mignon center cut</b> Grilliertes Angus Rindsfilet serviert mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites und Grillgemüse.	200gr.	56.00
	300gr.	76.00

**maori lamb-rack** Grilliertes Lammcarré mit Kräuter-Knoblauchkruste. Serviert mit tasmanischer Pfeffersauce und gebratenem Reis. 300gr. 48.00

<b>beer pork rib chop</b> Saftiges Bierschwein-Kotelett serviert mit Cafe de Paris, Pommes Frites und Grillgemüse.	350gr.	46.00
--	--------	-------

**wasabi pea crusted ahi** Rosa grillierter Thunfisch mit Wasabi-Pistazien Kruste. Angerichtet auf Gemüsebeet mit Soja-Ingwer Sauce und Jasminreis. 42.50

**glazed salmon** Mit Miso-Soja mariniertes Lachsfilet vom Grill, serviert auf Süsskartoffelstock mit farbigem Zwiebelgemüse. 38.50



## *Ihr Bankettmenu - Dessert*

Hier finden Sie eine Auswahl von unseren Süßspeisen. Entscheiden Sie selber auf was Sie Lust haben und kreieren Sie Ihr ganz persönliches Bankettmenu.

### Sweets

chocolate cake Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern. 12.00  
...mit einer kleinen Kugel Vanilleglace 15.00

black&white Duo von weissen und dunklen Schokoladen Brownies. 11.00  
...mit einer kleinen Kugel Vanilleglace 14.00

polynesian mousse Passionsfruchtmousse garniert mit Schokospänen, Macadamia-Krokant und Schlagrahm. 12.00

coconut parfait Hausgemachtes Kokosparfait mit Ananas, Macadamia-Krokant und leicht gesalzener Caramelsauce. 12.50

hula pie Macadamia Nut Eiscreme mit warmer Schokoladensauce. 14.50

lilikoi pineapple Ananascarpaccio mit Pfefferminze & Passionsfrucht Sorbet. 13.50

### Ice Cream

yoghurt delight Yoghurt Glace mit lauwarmen, saisonale Beeren. 14.00

kalakoa sunset Passionsfrucht- und Mangosorbet mit frischer Ananas. 15.00

maori secret Vanille Eiscreme mit Browniewürfel, Chocolate-Chips und Caramelsauce. 15.00

current flavors Swiss Chocolate, Vanilla Dream, Macadamia, Stracciatella, Zitrone/Limette, Passionsfrucht/Mango pro Kugel 4.90