

BEST FOOD FOR YOUR PARTY





UNSER CATERING

Eine Feier ohne Essen ist nur eine halbe Feier und bei mamiexpress.ch ist es uns eine Freude Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Unabhängig ob Sie nur Tapas (als kaltes oder warmes Buffet) oder auch noch als krönender Abschluss eine Paella vor Ort zubereitet werden soll, wir liefern die perfekte kulinarische Begleitung für Ihre Party.

Die Zubereitung vor Ort ist immer wieder ein Highlight für die Gäste und damit wird Ihre Feier unvergesslich.

Mit den besten Zutaten und zu fairen Preisen.

PICOTEO



Der “Picoteo” ist eine beliebte spanische Tradition vor dem Essen schon ein paar Tapas zu nehmen. Bei uns können Sie aus einer breiten Palette von Tapas und italienische Antipasti wählen und dies allein als “Aperoriche” servieren oder auch als Vorspeise vor den Hauptgang.





SARAO

Ein "Sarao" ist eine spanische Feier und die geht ohne Paella nicht. Mit dem Standgrill kann unsere Köchin die Paella an jedem Ort zubereiten und dies ist eine sichere Karte um für jede Party das perfekte Essen mit Showeinlage zu haben.

✦ Unsere Paellas können als auch als vegane oder vegetarische Variante zubereitet werden, wie auch mit oder ohne Meeresfrüchte.

SOBREMESA

Unter "Sobremesa" wird die Zeit nach einem grossen und üppigem Essen verstanden, wo alle Gäste zusammensitzen, reden und verdauen.

Gerne liefern wir auch Desserts oder weitere Speisen nach Bedarf, zögern Sie nicht uns bei besonderen Wünschen zu kontaktieren.





UNSERE PARTY-PACKAGES

Unsere Auswahl an Tapas ist sehr gross, daher haben wir für Sie 3 einfache Packages zusammengestellt um Ihnen die Wahl zu vereinfachen. Selbstverständlich können Sie auch die einzelne Tapas wählen.



PICOTEO

Perfekt für Aperooanlässe –
4-5 Tapasvarianten als
Vorspeise.

ab 29 CHF/P exkl. MWST und Lieferung

SARAO

Perfekt für die private Feier.
Verfügbar als Kombination von **3-5
Tapas und Paella** oder nur Tapas,
dafür 7-10 Varianten.

ab 39 CHF/P exkl. MWST und Lieferung



SOBREMESA

Ideal für die grosse Jubiläumsfeier.
Kombination von 7-10 Tapasvarianten
als Vorspeise und dann noch Paella
als Hauptgang. Gerne können auch 3
Tapas durch Desserts ausgetauscht
werden.

ab 59 CHF/P exkl. MWST und Lieferung

ON DEMAND

Gerne können Sie aus den
einzelnen Tapas eine eigene
Auswahl treffen und wir erstellen
eine persönliche Offerte.



WAS UNSERE KUNDEN ÜBER UNS SAGEN

>500

Feier

4.9

Ratings

Ich bin Vegetarier und war über die reiche Auswahl an vegetarische Tapas überrascht und dann sogar eine vegane Paella :-)

★★★★★

PATRICK HÜTTENER

Die Paella war der Hammer, wir konnten alle noch Nachschlag nehmen und war einfach perfekt. Wie in Spanien

★★★★★

MARTA ALVARADO

Wir haben unsere Firmenfeier gehabt und es war das beste Aperio aller Zeiten.

★★★★★

LILIANNE DUFOIS

Bei unserem Weihnachtsfest bestellten wir Tapas und Paella und es war einfach köstlich.

★★★★★

KARIN KAPAUSSSEN

Tapas

KALTE TAPAS

- Mejillones a la biscaina: Miesmuscheln mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie - kalt (3 CHF/Stück)
- Croquetas de pollo: Pouletkroquetten (2.50 CHF/Stück)
- Datteln mit Speck oder Rohschicken (Portion à ca 10 Stück - 25 CHF)
- Pantumaca katalanische Spezialität (Brot mit Olivenöl, Tomatenaufstrich und Serranoschinken) (5 CHF/Stück)
- Tortilla: Spanisches Eier-Kartoffel-Omelett (1 Tortilla 39 CHF - ergibt ca 8-10 Portionen)
- Empanada: „Pizzateig“ mit Thunfisch, Peperoni, Zwiebel-Füllung (59 CHF - ergibt ca. 20 Portionen)
- Chorizos al vino: Spanische Paprikawürste in Wein (Portion à ca. 10 Stück - 30 CHF)
- Kalte Platte - diverser Aufschnitt und Käsesorten, garniert mit Früchte (je nach Gewicht ab 25 CHF)
- Tomaten-Mozarella-Spiesse (5 Stück à 15 CHF)
- Zuchetti- und Auberginenantipasti (je nach Gewicht ab 25 CHF- ca. 8 Portionen)
- Russischer Salat (pro Person)
- Escalivada mit Sardellen (Peperoni, Zwiebeln, Zuchetti, Auberginen im Ofen gebraten, in Olivenöl als Kaltaufstrich auf Brot) (je nach Gewicht ab 25 CHF- ca. 8 Portionen)
- Spinat oder Zuchinifrittata (39 CHF - ergibt ca. 20 Portionen)
- Parmigiana (je nach Gewicht ab 25 CHF- ca. 8 Portionen)
- Lachscanapés (3.5 CHF/Stück)

Warme Tapas:

- Gambas al ajillo: Krevetten mit Knoblauch (35 CHF pro Portion - ca 5 Personen)
- Pulpo a la gallega: Oktopus nach galizischer Art - warm (39 CHF/Portion - ca 5-8 Portionen)
- Sepia: Tintenfisch (35 CHF pro Portion - ca 5 Personen)
- Albondigas: Hackfleischbällchen in Sosse (2.5 CHF das Stück)
- Calamares a la Romana: Tintenfischringe (35 CHF pro Portion - ca 5 Personen)
- Patatas bravas: Bratkartoffeln mit scharfer Knoblauchsosse (25 CHF pro Portion - ca 5 Personen)
- Pimientos de Padron: Gebratene Peperoni teils scharf, teils nicht (25 CHF pro Portion - ca 5 Personen)
- Champiñones al ajillo (20 CHF pro Portion - ca 5 Personen)



PAELLA- VARIANTEN



PAELLA VALENCIANA

Der Klassiker –
Gemischte Paella mit Fleisch
und Meeresfrüchten

ab 29 CHF/P exkl. MWST und Lieferung

ARROZ NEGRO

Paella mit schwarzen Reis –
nussiger Geschmack und mit Sepia

ab 27 CHF/P exkl. MWST und Lieferung



VEGANE PAELLA

Paella ist auch als vegane oder
vegetarische Version sehr lecker. Pilze,
Spargeln, Bohnen und Saisongemüse
bringen das nötige Umami mit.

ab 25CHF/P exkl. MWST und Lieferung

ARROS AL FORN

Reis mit Fleisch und Gemüse, eine
valenzianische Delikatesse.

ab 27CHF/P exkl. MWST und Lieferung



KONTAKT



RUFE UNS AN

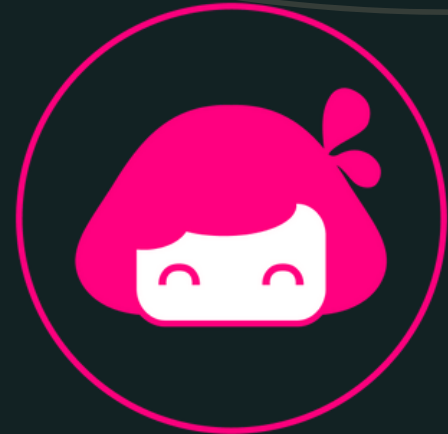
+41 43 321 78 83

SCHREIBE UNS EINE MAIL

info@mamiexpress.ch

WEBSEITE

www.mamiexpress.ch



- *Fahrtkosten à 39 CHF/h*
- *Alle Preise verstehen sich exkl. MWST und Lieferkosten*
- *Mindestbestellmenge ab 10 Personen*
- *Bei den Packages werden die Tapas nach Saison von der Köchin ausgewählt. Bei speziellen Wünschen können Aufpreise bestehen.*

