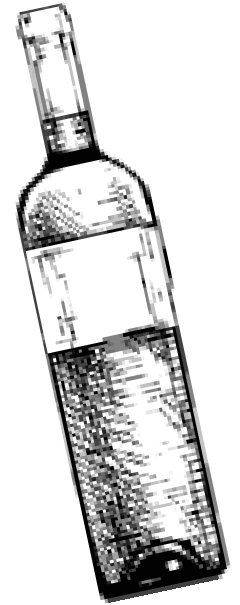


Limmathof

RESTAURANT & BAR



BANKETTANGEBOT 2026

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Limmathof feiern möchten.

Bei uns feiern wir die Feste wie sie fallen. Ob für ein Geburtstagsessen, Hochzeitsessen, einen Firmenanlass, Jubiläumsfeier oder ein Abschiedsfest unter Freunden. Der Limmathof eignet sich hervorragend für exklusive Feste ab 40 – max. 70 Personen.

Das Restaurant Limmathof ist ein Integrationsbetrieb der Stiftung Arbeitskette. Genussfreude, Professionalität und soziales Engagement gehen bei uns Hand in Hand. Die Stiftung Arbeitskette engagiert sich für die soziale und berufliche Integration von Jugendlichen und Erwachsenen, die im ersten Arbeitsmarkt noch keinen Platz gefunden haben. Durch die Mitarbeit im Restaurant Limmathof erhalten sie die Möglichkeit, erste Berufserfahrungen in der Gastronomie zu sammeln und schrittweise in das Berufsleben einzusteigen.

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten unsere Bankettmenüs, von feinen Vorspeisen zu köstlichen Hauptgängen bis hin zu verlockenden Desserts.

Wir stehen Ihnen gerne zur Seite, um Ihr Bankett nach Ihren individuellen Wünschen gestalten und ausrichten zu dürfen.

Wir freuen uns, zusammen mit Ihnen unvergessliche Momente zu kreieren und Ihnen den besten Service zu bieten.



APÉRO FINGERFOOD

Je nach Wetter und Gruppengrösse auf der Terrasse oder drinnen in der Lounge.

Wir empfehlen für einen kleinen Apéro 3-4 Häppchen und bei einem Apéro Riche 8-9 Häppchen.



Häppchen zum teilen (pro Schale)

Limmathof Nussmischung Vegan	6
Treber Tschipps Vegan	5
Hartkäse von „Tritt Käse“	6
Gemüsesticks Kräuterquark Saisonal und vegetarisch	6
Fleisch-Käse Plättli <i>für 5 Personen</i>	25

Häppchen pro Person

Gebratene Zürcher «80erli » Honig-Senfsauce	8
Rohkost-Salat Saisonal und vegetarisch	6
Limmathof Crostinis Saisonal und vegetarisch	5
Kalte warme Suppenshots Saisonal und vegetarisch	3
Handgeschnittenes Rinds Tatar Baguette	12

Warme Häppchen für Apéro Riche

G'hackets mit Hörnli Gruyère	8
Maggia Risotto Kräuterseitling vegetarisch	8
Geräucherte Appenzeller Entenbrust Chicorée	9
Fisch-Täschli Coleslaw Zwiebelconfit	9
Rinds-Entrecôte Kartoffelpüree Jus	12

Mini-Dessert Surprise von unserer Küchenbrigade	6
---	---

UNSER WINTERSPECIAL

Im **Winter** können Sie Ihren Anlass auf unserer Terrasse einläuten mit einer Feuerschale

Marroni im Creuset Topf mit wärmenden Glühwein oder Glühmost	15.- p.P
--	----------

Feuerholz-Pauschale	50
---------------------	----

FRÜHLING

Menü 1

Spargelsuppe mit Einlage

Hackbraten vom Kalb | Spargelgemüse | Neue Kartoffeln | Morchelsauce

Tarte Tartin | Vanilleglace

74

Menü 2

Spargelsalat | Gebeizter Lachs

Rinds Entrecôte | Kartoffelgratin | Spargel | Hollandaise

Erdbeersalat | Minzsorbet

89

Menü 3

Rhabarber | Ziegenkäse | Bärlauchpesto | Grüner Spargel

Zander gebraten | Frühlings Risotto | Peperoni Schaum

Holunder Panna Cotta | Erdbeeren

78

Menü 4 - Vegan

Randen Carpaccio | Tofu | Zucchetti | Rucola

Gebackene Aubergine | Bärlauch Hummus | Frühlingszwiebeln

Rhabarberkompott | Erdbeersorbet

66

SOMMER

Menü 1

Gebeizter Lachs | Gurke | Wasabi | Granny Smith

Hackbraten vom Kalb | Eierschwämmlirahmsauce | Süsskartoffelpüree | Sommergemüse

Honig-Rosmarin Parfait | Erdbeercoulis

74

Menü 2

Sommersalat Limmi Style

Zürigeschnetzertes | Butter Rösti | Pilzrahmsauce

Coup Dänemark

79

Menü 3

Gazpacho | Croûtons | Peperoniwürfel

Heilbutt | Gemüse Gersotto | Beurre Blanc | Dillöl

Aprikosen Tiramisù

69

Menü 4 - Vegan

Wassermelonen Carpaccio | Rucola | Avocado

Ganze Artischocke | Orangen-Senf Vinaigrette

Himbeer-Erdbeerkaltschale | Skyrcreme | Schokochips

56

HERBST / WINTER

Menü 1

Nüsslisalat | Weintrauben | Baumnüsse

Entenbrust à l'Orange | Kürbis | Schupfnudeln

Rosmarin Panna Cotta

74

Menü 2

Waldpilzcrèmesuppe | Croûtons | Kräuteröl

Hirschrücken oder Entrecôte vom Rind | Rotkohl | Spätzli | Jus

Tiramisù

79

Menü 3

Rindscarpaccio | Rosenkohl | Pinienkerne

Lachssteak | Rahmsauerkraut | Salzkartoffeln | Schnittlauchsauce

Vermicelles

69

Menü 4 - Vegan

Nüsslisalat | Weintrauben | Baumnüsse

Kürbisvariation | Gebacken | Gepickelt | Crème

Apfelstrudel | Vanillesauce

66

WEIHNACHTSMENÜ

Nüsslisalat | Speck | Croûtons

Hackbraten vom Kalb | Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Pilzrahmsauce

Rüebli Kuchen | Minzpesto

69

Kürbiscrèmesuppe | Kürbisperlen

Rinds Entrecôte | Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Portweinjus

Cheesecake

84

Trüffelmenü – Vegan

Trüffelschaumsüppchen

Trüffelquiche | Karamellisierte Baumnüsse | Pikantes Trauben-Feigen-Ragout

Zwetschgenkompott | Trüffelglace

69

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR PLANUNG

Folgende Regelungen gelten bei unseren Anlässen:

Teilnehmerzahl und Menü

Damit Ihr Anlass für alle Beteiligten reibungslos verläuft, wählen Sie bitte ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus unserem Angebot. Selbstverständlich berücksichtigen wir vegetarische oder vegane Wünsche mit einer entsprechenden Alternative.

Allergien oder besondere Diäten bitten wir Sie, vorab abzuklären und uns fristgerecht mitzuteilen.

Preise und Zahlung

Angebots- und Preisänderungen sind vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

Gerne stellen wir Ihnen für Ihren Anlass eine Rechnung aus. Die Zahlungsfrist beträgt für Firmen 10 Tage und für Privatpersonen 30 Tage. Bitte teilen Sie uns vor dem Anlass die genaue Rechnungsanschrift mit.

Bei Rechnungsbeträgen unter CHF 400.- erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von CHF 20.-

Einzelinkasso ab 15 Personen ist nicht möglich.

Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selbst mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 38.- / 75dl Flasche für unseren Aufwand.

Gedeck-Geld

Gerne dürfen Sie Gerichte wie Kuchen, Torten selbst organisieren. Wir berechnen CHF 5.50 pro Gedeck für unseren Aufwand.

Gerne organisieren wir für Sie auch eine selbstgemachte Torte über unser Partner-Café & Confiserie, das 1842.

Nachhaltigkeit

Wir setzen auf Qualität und vertrauen auf ausgewählte Partner aus der Region. Sofern nicht anders markiert, beziehen wir unsere Produkte aus der Schweiz.

Gemüse: Marinello | Fleisch: Ziegler Metzger | Fisch: Bianchi | Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in der Schweiz.

Blumen oder Leistungen von Drittanbietern

Dekorationen oder zusätzliches Material von Drittanbietern organisieren wir sehr gerne für Sie. Wir erheben eine Pauschale von 15% auf die Leistung.

Konditionen zur Exklusivnutzung unseres Restaurants

Mittags:

Restaurant exkl.	CHF 2'500.-
inkl. ganzer Terrasse exkl.	+ CHF 500.-

Das Restaurant muss ab 15:00 Uhr wieder freigegeben werden. Verlängerungen nur mit vorzeitiger Absprache.

Abends:

Restaurant exkl.	CHF 4'500.-
Inkl. ganzer Terrasse exkl.	+ CHF 500.-

Ausserhalb der Öffnungszeiten erlauben wir uns Ihnen für die exklusive Nutzung, eine Mindestkonsumation von CHF 4'500.- zu verrechnen.

Öffnungszeiten

Sie möchten das Fest nicht schon um 23:00 Uhr beenden? Keine Sorge, wir verlängern unsere Schliess-Stunde ab 23:00 Uhr, für jeweils CHF 150.-/ Std.

Annulation eines Anlasses

Bei einem Rückzug/ Annulation des Auftrages wird folgende Abgeltung der rechtsverbindlich vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt:

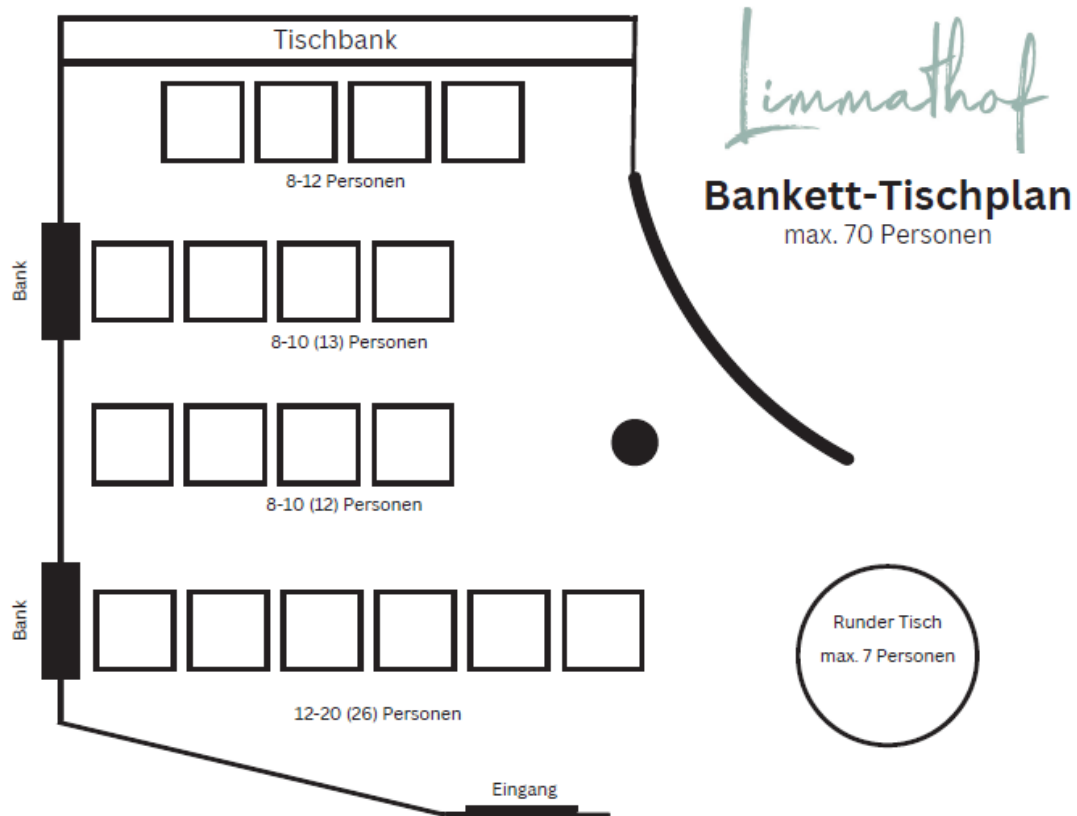
- Bis 40 Tage vor dem Anlass keine Annullationskosten
- 39 bis 30 Tage: Zahlung von 30% der vereinbarten Leistung
- 29 bis 14 Tage: Zahlung von 45% der vereinbarten Leistung
- 13 bis 0 Tage: Zahlung von 60% der vereinbarten Leistung

Änderung der Gästezahl berücksichtigen wir gerne bis **3 Arbeitstage** vor dem Anlass.

TISCHPLAN FÜR GROSSE GRUPPEN

Der folgende Tischplan veranschaulicht verschiedene Möglichkeiten der Tischanordnung für Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung bei einem exklusiven Anlass ab 40 Personen.

Bei speziellen Wünschen oder individuellen Anforderungen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite, um gemeinsam die optimale Lösung für Ihren Anlass zu finden.



Herzlichen Dank

Vielen Dank für Ihr Vertrauen – wir freuen uns sehr, Ihren Anlass begleiten zu dürfen.