

## Bankettangebot 2020

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Limmathof feiern möchten.  
Hier unsere verschiedenen Vorschläge. Bei speziellen Wünschen, Anregungen oder Ideen können Sie uns gerne kontaktieren.

### Stehapéro

Limmathof Nussmischung	Fr. 4.00
Hausgemachte Focaccia	Fr. 8.00
Grüne und schwarze marinierte Oliven	Fr. 5.00
Chorizo in Weisswein angebraten	Fr. 8.00
Saisonales Süppchen im Shotglas	Fr. 3.00
Schweizer Hartkäse mit Honig	Fr. 7.00
Pimientos de Padrón	Fr. 8.00
Hausgemachte Tortilla	Fr. 8.00
Escabeche mit Thunfisch	Fr. 8.00
Hummus mit Crème Fraîche, Pimentón de la Vera und Fajitabrot	Fr. 8.00
Empanadas mit Hackfleisch (2 Stk.)	Fr. 5.00
Empanadas mit Spinat (2 Stk.)	Fr. 5.00
Flammkuchen klassisch mit Speck oder mit gebeiztem Lachs	Fr. 5.00

Für Gruppen von 11 bis 18 Personen bieten wir Ihnen eine kleine saisonale Auswahl aus unserer a la Carte Karte an. (Siehe unten)

- Kleine Salatschüssel mit Croûtons und Kernen
- 2 Tagessuppen zur Wahl
- 4 Sorten Tapas

- Gebratenes Heilbuttfilet auf Kichererbsenragout und Moules Bouchots	Fr. 38.00
- Malfatti mit Selleriepüree, Austernpilze und Mandeln	Fr. 26.00
- Der Klassiker-Limmattopf: Hackbällchen, Kartoffel, Erbse, Tomate, Safran	Fr. 28.00
- Pasta Topf: Hausgemachte Casareccia, Sugo, Mozzarella, Rucola	Fr. 24.00

- Mini Dessert: Sie wählen von den drei verschiedenen Sorten aus  
Pro Sorte Fr.5.00
- Limmathof Schoggichueche | Doppelrahm | Kakao Nibs Fr. 10.00

Ab 18 Personen sprechen wir mit Ihnen gerne ein einheitliches Menü ab.

### Vorspeisen

Mesclunssalat   Stundenei   Parmesan   Limmathof Hausdressing	Fr. 12.00
Kürbissuppe   Rauchpaprikaöl   Croûtons	Fr. 13.00
Chèvre Chaud   Speck   Portweingelée	Fr. 15.00
Hausgebeizter Lachs   Blumenkohl   Edamame	Fr. 16.00

## Hauptgänge

Rinds-Schmorbraten mit Kräuterrisotto und gebackenen Randen	Fr. 31.00
Maispoulardenbrust   Trüffelkartoffelpüree   Ofengemüse   Jus	Fr. 33.00
Rindsentrecôte   Ribelmals Polenta   Mini-Karotten   Jus	Fr. 44.00
Gebratenes Zanderfilet   Venere Reis   Spinat   Randen   Kräuter-Vinaigrette	Fr. 36.00
Malfatti   Sellerie   Austernpilze und Rauchmandel	Fr. 26.00

## Limmathof- Spezialität

Bis zu einer Gruppe von 40 Personen, servieren wir ihnen die Töpfe in die Mitte vom Tisch und Sie dürfen sich selber schöpfen.

Der Klassiker-Limmathopf   Hackbällchen   Kartoffel   Erbse   Tomate   Safran	Fr. 28.00
Fregola Sarda-Topf   Onsen Ei   Wurzel Spinat   geräucherter Aal	Fr. 30.00
Pasta Topf   Hausgemachte Casareccia   Sugo   Morzarella   Rucola	Fr. 24.00

## Dessert

Limmathof Schoggichueche   Doppelrahm   Kakao Nibs	Fr. 10.00
Apfel Tarte Tatin   Sauerrahm-Glace	Fr. 11.00
Weissweibirne   Haselnuss   Vanilleglace	Fr. 12.00

Oder wählen Sie für sich und Ihre Gäste unsere **Limmathof-Tavolata** !

Bis 40 Personen

Zum starten gibt es 6 verschiedene Tapas in die Mitte der Tische zum selber nehmen.

Danach zum Hauptgang 3 verschiedene «le Creuset» Töpfe in die Mitte serviert auch wieder zum selber nehmen und zum süssen Abschluss noch 3 verschiedene kleine Flying Dessert mit denen wir die Runde machen und sich jeder eins nach Wahl aussuchen kann.

Das ganze für 55.- Sfr. pro Person !

«Knaller Preis, knaller-Erlebnis»

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

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