

Bankettangebot Herbst 2021

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 <small>Vegan</small> | Fr.4.00 |
| Hausgemachte Focaccia <small>Vegan</small> | Fr. 8.00 |
| Grüne und schwarze marinierte Oliven <small>Vegan</small> | 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 <small>Vegan</small> | 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 à la Carte Karte an. (Siehe unten)

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

| | |
|---|-----------|
| -Luzerner Forellenfilet mit Malfatti, Blumenkohl und Pommery-Senfsauce | Fr. 34.00 |
| -Rinds Ribeye vom Grill, Bratkartoffeln, Schalotten und Rosmarinbutter | Fr. 38.00 |
| -Der Klassiker-Limmattopf: Hackbällchen, Kartoffel, Erbse, Tomate, Safran | Fr. 28.00 |
| -Pasta: 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. 12.00

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

Vorspeisen

| | |
|--|-----------|
| Mesclunssalat Stundenei Limmathof Hausdressing | Fr. 12.00 |
| Selleriesuppe Thymian-Öl Pinienkerne Croûtons <small>Vegan</small> | Fr. 13.00 |
| Chèvre Chaud Speck Portweingelée | Fr. 15.00 |
| Hausgebeizter Lachs Blumenkohl Edamame | Fr. 16.00 |

Hauptgänge

| | |
|--|-----------|
| Hackbraten Trüffelkartoffelpüree Ofengemüse Rotwein Jus | Fr. 32.00 |
| Gebratenes Heilbuttfilet Venere Reis Spinat Kräuter-Vinaigrette | Fr. 36.00 |
| Malfatti Kürbispüree Datterini-Tomaten und Rauchmandel | Fr. 26.00 |
| Rindsentrecôte Ribelmaispolenta Ofengemüse Portweinjus | Fr. 42.00 |
| Ebly gebackener Kürbis Federkohl Chili-Kräutersauce <small>Vegan</small> | Fr. 26.00 |

Dessert

| | |
|--|-----------|
| Limmathof Schoggichueche Doppelrahm Kakao Nibs | Fr. 10.00 |
| Äpfel Tarte Tatin Sauerrahm-Glace | Fr. 12.00 |
| Rosmarin Pannacotta mit Aprikosenkompott | Fr. 8.00 |

Limmathof- Spezialität

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

| | |
|--|-----------|
| Der Klassiker-Limmatopf Hackbällchen Kartoffel Erbse Tomate Safran | Fr. 28.00 |
| Lamm Tajine-Topf Cous-Cous Dörrfrüchte Joghurt | Fr. 30.00 |
| Hausgemachte Casareccia Sugo Mozzarella Rucola | Fr. 24.00 |

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.