

BANKETTANGEBOT FRÜHLING 2023

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. 5.00
Oliven <small>Vegan</small>	Fr. 5.00
Gebratene «Wiedikerli» mit Honig-Senfsauce	Fr. 8.00
Rettichsalat mit Burratini und Croûtons	Fr. 8.00
Saisonales Süppchen im Shotglas	Fr. 3.00
Flusskrebse mit marinierten Spargel	Fr. 8.00
Vom Limmathof eingelegtes Gemüse <small>Saisonal und Vegan</small>	Fr. 8.00
Schweizer Hartkäse mit Honig	Fr. 10.00
Gebratene Mini Peperoni mit grobem Salz <small>Vegan</small>	Fr. 8.00
Spargelmousse mit kleinem Spargelsalat	Fr. 8.00
Gebeizter Lostallo Lachs mit Meerrettich-Crème und Pumpernickel	Fr. 8.00
Schinkengipfeli (2 Stk.)	Fr. 6.00
Flammkuchen klassisch mit Speck oder mit Hausgebeiztem Lachs	Fr. 5.00

FÜR GRUPPEN VON 11 BIS 17 PERSONEN BIETEN WIR IHNEN EINE KLEINE SAISONALE AUSWAHL AUS UNSERER À LA CARTE KARTE AN. (SIEHE UNTEN)

-Kleine Salatschüssel mit Croûtons und Kernen <small>Vegan</small>	
-Tagessuppe	
-4 Sorten Tapas	
-Rindsentrecôte Café de Paris vom Limousin Rind mit neuen Kartoffeln und weissem Spargel	Fr. 48.00
-Der Klassiker-Limmattopf: Hackbällchen, Kartoffel, Erbsen, Tomate, Safran	Fr. 31.00
-Hausgemachte Casareccia mit Mangold, Radiesli, Bärlauchpesto und Belper Knolle	Fr. 26.00
-Tessiner Linsen-Bohnen Bowl mit Risoni, Pinienkerne und Basilikum	Fr. 29.00
-Mini-Dessert: Sie wählen von den drei verschiedenen Sorten aus Pro Sorte	Fr. 6.00
-Limmathof Schoggichueche, Doppelrahm de Gruyère, Kakao Nibs	Fr. 12.00



AB 18 PERSONEN SPRECHEN WIR MIT IHNEN GERNE EIN EINHEITLICHES MENÜ AB.

Vorspeisen

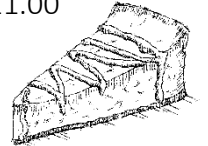
Mesclunsalat Stundenei Limmathof Hausdressing	Fr. 12.00
Zürcher Riesling-Sylvaner Suppe Trüffel-Öl Croûtons	Fr. 13.00
Spargelmousse und Spargelsalat Parmesan Crouton rosa Pfeffer	Fr. 15.00
Gebeizter Lostallo Lachs Meerrettich-Crème Pumpernickel	Fr. 18.00

Hauptgänge

Hackbraten nach Hausrezept Kartoffelpürée Frühlingsgemüse Rotwein Jus	Fr. 34.00
Gebratener Luzerner Saibling Blaue SG Kartoffel Mönchsbart ZH RxS-Sauce	Fr. 41.00
Vegane Bolognese mit Spaghetti <small>Vegan</small>	Fr. 26.00
Rindsentrecôte vom Limousin Rind Neue Kartoffel Spargel Café de Paris	Fr. 48.00
Tessiner Linsen-Bohnen Bowl Risoni Pinienkerne Basilikum <small>Vegan und Pikant</small>	Fr. 29.00

Dessert

Limmathof Schoggichueche Doppelrahm Kakao Nibs	Fr. 12.00
Weisses Kaffee-Panna Cotta aus der ZH Rösterei Café Noir Amaretto Gelée	Fr. 8.00
Limetten Mascarpone Mousse mit Amarettini	Fr. 11.00



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 selbst schöpfen.

Der Klassiker-Limmattopf Hackbällchen Kartoffel Erbse Tomate Safran	Fr. 31.00
Kalbsblankett Morchel Roter Reis grüner Spargel	Fr. 36.00
Hausgemachte Casareccia, Mangold, Radisli, Bärlauchpesto und Belper Knolle	Fr. 26.00

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 selbst nehmen. Danach zum Hauptgang 3 verschiedene «le Creuset» Töpfe in die Mitte serviert - auch wieder zum selbst nehmen. 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 65.- Sfr. pro Person!

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch stammen, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

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

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

