

BANKETTANGEBOT WINTER 2022/2023

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
Randen Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Honig aus Zürich und Baumnuss	Fr. 8.00
Saisonales Süppchen im Shotglas	Fr. 3.00
Hausgemachte Kartoffelwaffel mit Kräuterquark	Fr. 8.00
Eingelegtes Gemüse <small>Saisonal und Vegan</small>	Fr. 8.00
Schweizer Hartkäse mit Honig	Fr. 7.00
Gebratene Mini Peperoni aus dem Zürcher Oberland mit grobem Salz <small>Vegan</small>	Fr. 8.00
Hummus mit Crème Fraîche, schwarzer Pfeffer und Castellobrot	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 Kartoffelgratin und Federkohl	Fr. 48.00
-Der Klassiker-Limmattopf: Hackbällchen, Kartoffel, Erbsen, Tomate, Safran	Fr. 31.00
-Hausgemachte Casareccia mit Kürbis, Rucola, Peperoncini und Sbrinz	Fr. 26.00
-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

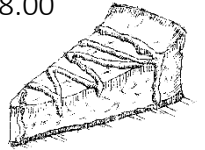
Mesclunsalat Stundenei Limmathof Hausdressing	Fr. 12.00
Zürcher Riesling-Sylvaner Suppe Trüffel-Öl Croûtons	Fr. 13.00
Chèvre Chaud Speck Portweingelée auf Friséesalat	Fr. 15.00
Gebeizter Lostallo Lachs Meerrettich-Crème Pumpernickel	Fr. 18.00

Hauptgänge

Rindshackbraten Rosmarin-Kartoffelpürée Wintergemüse Rotwein Jus	Fr. 34.00
Gebratener Luzerner Saibling Dreifarbiges Quinoa Spinat ZH RxS-Sauce	Fr. 38.00
Gersotto Tofu-Pilzragout Parmesan Crunch <small>Vegan</small>	Fr. 29.00
Rindsentrecôte vom Limousin Rind Kartoffelgratin Federkohl Café de Paris	Fr. 48.00
Linsen-Bohnen Bowl Süsskartoffel Cashewnüsse Koriander <small>Vegan und Pikant</small>	Fr. 28.00

Dessert

Limmathof Schoggichueche Doppelrahm Kakao Nibs	Fr. 12.00
Marroni Truffle Bratapfel Meringue	Fr. 11.00
Orangen Espuma mit Schokoladen Crumble	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 selbst schöpfen.

Der Klassiker-Limmattopf Hackbällchen Kartoffel Erbse Tomate Safran	Fr. 31.00
Lamm Tajine-Topf Cous-Cous Dörrfrüchte Gemüse Joghurt	Fr. 30.00
Hausgemachte Casareccia, Kürbis, Rucola, Peperoncini und Sbrinz	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 selber 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!
«Knaller Preis, knaller-Erlebnis»

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.

