

# 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 Süsspchen 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 Vegan
- 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   Dreifarbiger 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.

