

Bankettangebot Sommer 2022

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
Hausgemachte Focaccia <small>Vegan</small>	Fr. 8.00
Grüne und schwarze marinierte Oliven <small>Vegan</small>	Fr. 5.00
Gebratene «Wiedikerli» mit Honig-Senfsauce	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- In Öl und Essig eingelegter Thunfisch mit Gemüse	Fr. 8.00
Randen-Hummus mit Crème Fraîche, schwarzer Pfeffer 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 Hausgebeiztem 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

-Gebratene Luzerner Lachsforellenfilet, Kartoffelsalat, eingelegte Radiesli, Grüne Oliven-Tapenade und Rosmarin-Brösmeli Fr. 38.00

-Rinds Ribeye vom Grill, Kräuter Risotto, Schalotten, Gemüse Pickels und Thymianbutter Fr. 41.00

-Der Klassiker-Limmattopf: Hackbällchen, Kartoffel, Erbsen, Tomate, Safran Fr. 28.00

-Pasta: Hausgemachte Casareccia, Zucchetti, Dörrtomaten, Pfefferminz und Haselnüsse Fr. 25.00

-Mini Dessert: Sie wählen von den drei verschiedenen Sorten aus Fr.5.00
Pro Sorte

- Limmathof Schoggichueche | Doppelrahm de Gruyère | 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
Kirschen-Gazpacho Schnittlauch-Öl Pinienkerne Croûtons <small>Vegan</small>	Fr. 13.00
Chèvre Chaud Speck Portweingelée	Fr. 15.00
Hausgebeizter Lachs Blumenkohl Edamame	Fr. 16.00

Hauptgänge

Rindshackbraten Rosmarin-Kartoffelpürée Sommergemüse Rotwein Jus	Fr. 32.00
Gebratenes Heilbuttfilet Camargue Wildreis Zucchini Kräutersauce	Fr. 36.00
Malfatti Auberginenpürée Datterini-Tomaten und Mandeln	Fr. 26.00
Rindsentrecôte Kräuter-Risotto Saison Gemüse Portweinjus	Fr. 42.00
Gebackene Aubergine Ebyl Berner Rose Tomaten Limette All-i-Oli <small>Vegan</small>	Fr. 26.00

Dessert

Limmathof Schoggichueche Doppelrahm Kakao Nibs	Fr. 10.00
Crèmeschnitte Sauerrahm-Glace Zwetschgenkompott	Fr. 11.00
Rosmarin Panna-Cotta 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 Gemüse Joghurt	Fr. 30.00
Hausgemachte Casareccia Zucchini Dörrtomaten, Pfefferminz Haselnüsse	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.