



## BANKETTANGEBOT 2024 / 2025

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Limmathof feiern möchten.

Bei uns feiern wir die Feste wie sie fallen. Ob für ein Geburtstagsessen, Hochzeitsessen, einen Firmenanlass, Jubiläumsfeier oder ein Abschiedsfest unter Freunden.

Entdecken Sie in den folgenden Seiten unsere Bankettmenüs, von feinen Vorspeisen zu köstlichen Hauptgängen bis hin zu verlockenden Desserts.

Wir stehen Ihnen gerne zur Seite, um Ihr Bankett nach Ihren individuellen Wünschen zu gestalten.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Momente zu kreieren und Ihnen den besten Service zu bieten.

### APÉRO FINGERFOOD

Je nach Wetter auf der Terrasse oder drinnen in der Lounge. Bei grösseren Gruppen servieren wir den Aperó direkt am Tisch

Limmathof Nussmischung <small>Vegan</small>	Fr. 5.00
Oliven <small>Vegan</small>	Fr. 5.00
Gebratene «Wiedikerli» / Honig-Senfsoauce	Fr. 8.00
Fenchelsalat / Apfel / Hobelsbrinz	Fr. 6.00
Limmathof Crostinis <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	Fr. 4.50
Kalte / warme Suppenshots	Fr. 3.00
Hartkäse von „Tritt-Käse“	Fr. 6.00
Bauernschüblig	Fr. 6.00
Wassermelonen-Feta Salat / Minze (Sommer)	Fr. 6.00
Auberginen-Röllchen / Ricotta und Spinat (Sommer)	Fr. 6.00
Carne Cruda / hausgemachtes Focaccia Brot	Fr. 8.00

Im Winter können Sie Ihren Anlass auf unserer Terrasse einläuten mit

Marroni im Creuset Topf serviert Fr. 5.50

dazu einem wärmenden Glühwein und Glühmost Fr. 7.00

Überraschungs-Dessert aus der Patisserie Fr. 6.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir aus der Schweiz.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

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.

## UNSERE BANKETT-EMPFEHLUNG

Saisonaler Blattsalat / Hobelgemüse / Kernen / Nüssen / Hausdressing

xxx

Poulardenbrust / Rosmarinjus / Kartoffelstampf / Saisonales Gemüse

xxx

Panna Cotta / Früchte Coulis

56.- p.P

Kürbiscrèmesuppe / gerösteten Kürbiskernen / Crème fraîche

xxx

Geschmortes Black Angus Short Rib / Kartoffelstampf / Ofengemüse

xxx

Schokoladenmousse / Früchtekompott

69.- p.P

Zürcher Rieslingsuppe / Castello Crôutons / Lauch

xxx

Gemüsecarpaccio / Ziegenkäse / Walnüssen / Honig-Senf-Dressing

xxx

Swiss Black Angus Rinds Entrecôte am Stück / Portweinjus / Kartoffelstampf / Karotten

xxx

Apfel-Tarte Tatin / Vanilleeis / Crumble

93.- p.P

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir aus der Schweiz.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

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.

# AB 15 PERSONEN SPRECHEN WIR MIT IHNEN GERNE EIN EINHEITLICHES MENÜ AB

## Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat / Hobelgemüse / Nüssen / Hausdressing <small>Vegan</small>	Fr. 13.00
Gemüsecarpaccio / Ziegenkäse / Walnüsse / Honig-Senf-Dressing	Fr. 13.00
Brotsalat / saisonales Gemüse / marinierte Felchenfiletstreifen	Fr. 16.00
Nüsslisalat / Walnüssen / Honig-Senf-Dressing (Winter)	Fr. 16.00
Berner Rosentomaten / Schangnauer Büffelmozzarella / Basilikum-Dressing (Sommer) <small>Vegan</small>	Fr. 16.00

## Suppen

Karottensuppe /Castello Crôutons / Kräuteröl <small>Vegan</small>	Fr. 13.00
Tomaten-Basilikum-Suppe / Sauerrahm (Sommer) <small>Vegan</small>	Fr. 13.00
Kürbiscrèmesuppe / Kürbiskernen / Kernöl (Winter)	Fr. 13.00
Geröstete Blumenkohlsuppe / Blumenkohl-Couscous (Sommer) <small>Vegan</small>	Fr. 13.00
Zürcher Rieslingsuppe / Castello Crôutons / Lauch	Fr. 15.00

## Hauptgänge

### Fleisch

Kalbshohrücken / Pilzrahmsauce / Weisswein Risotto / saisonales Gemüse	Fr. 54.00
Black Angus Rinds Entrecôte am Stück / Portweinjus / Kartoffelstampf / Karotten	Fr. 52.00
Geschmortes Black Angus Short Rib / Kartoffelstampf / Ofengemüse	Fr. 44.00
Secreto vom Kräuterschwein / Risotto / saisonales Gemüse	Fr. 38.00
Poulardenbrust / Rosmarinjus / Kartoffelstampf / saisonales Gemüse	Fr. 36.00
Rindsragout / hausgemachte Spätzli / Wirsing / Rotkraut / Marroni	Fr. 39.00

### Fisch

Lostallo Lachs / Weissweinsauce / Risotto / saisonales Gemüse	Fr. 39.00
Bremgartner Forellen / Mandelbutter / Kräuterkartoffeln / Ofengemüse	Fr. 36.00
Lago Maggiore Zander / Rotweimbutter / Stampfkartoffeln / Selleriegemüse	Fr. 45.00

### Vegetarisch / Vegan

Pasta / Pilzrahmsauce / Parmesan / Rucola	Fr. 28.00
Linsen-Eintopf / Wurzelgemüse / Gemüsechips <small>Vegan</small>	Fr. 28.00
Ofenkürbis / Kräuterkartoffeln / Austernpilze / Kernöl <small>Vegan</small>	Fr. 28.00
Kartoffel-Gnocchi / Salbei-Hollandaise / gebackene Pastinake / Belperknolle	Fr. 28.00
Pilzragout / hausgemachte Spätzli / Wirsing / Rotkraut / Marroni	Fr. 32.00

## Dessert

Schokoladenmousse / Früchtekompott	Fr. 13.00
Apfel-Tarte Tatin / Vanilleglace / Crumble	Fr. 13.00
Zopf-Butterpudding / Früchtekompott / Sauerrahmglace	Fr. 13.00
Cheesecake / Früchte-Coulis	Fr. 13.00
Gebrannte Crème / Meringue Brösel / Crumble	Fr. 9.00
Panna Cotta / Früchte-Coulis	Fr. 6.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir aus der Schweiz.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

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.

## Allgemeine Informationen

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Mittag:

Dienstag – Samstag: Fr. 2'500.-

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Abend:

Dienstag – Mittwoch Fr. 3'500.-

Donnerstag – Samstag Fr. 4'000.-

Ausserhalb der Öffnungszeiten erlauben wir uns Ihnen für die exklusive Nutzung, eine Mindestkonsumation von CHF 4'000.- zu verrechnen.

Sie wünschen eine Verlängerung? Pro Stunde ab 23:00 Uhr bis Mitternacht, CHF 150.-

Änderung der Gästezahl berücksichtigen wir gerne bis 3 Tage vor dem Anlass.

### Zapfengeld:

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selbst mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 35.- / 75dl Flasche für unseren Aufwand

### Gedeckgeld:

Gerne dürfen Sie Gerichte wie Kuchen, Torten selbst organisieren Wir berechnen CHF 5.50 pro Gedeck für unseren Aufwand.

**Allergene:** Leiden Sie an einer Allergie oder Intoleranz?

Unser Leitungsteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene in unseren Gerichten

### Annulationsbedingungen:

Bis 40 Tage vor dem Anlass keine Annulationskosten

39 bis 30 Tage: Zahlung von 30% der vereinbarten Leistung

29 bis 14 Tage: Zahlung von 45% der vereinbarten Leistung

13 bis 0 Tage: Zahlung von 60% der vereinbarten Leistung

Wenn der Anlass aufgrund behördlicher Massnahme annulliert werden muss, fallen keine Kosten an.

Wenn der annullierte Anlass zu einem späteren Zeitpunkt doch stattfindet, werden 80% der Annulationskosten zurückerstattet.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir aus der Schweiz.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

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.