



## BANKETTANGEBOT 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 gestalten und ausrichten zu dürfen. Gerne stehen wir Ihnen zur Seite, 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 Aperero direkt am Tisch. Wir empfehlen für einen kleinen Apéro 3-4 Häppchen und bei einem Apéro Riche 8-9 Häppchen.

Limmathof Nussmischung <small>Vegan</small>	6.-
Gebratene Zürcher «80erli»   Honig-Senfsauce	8.-
Rohkost-Salat <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	6.-
Limmathof Crostinis <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	5.-
Kalte   warme Suppenshots <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	3.-
Hartkäse von „Jumi-Käse“	6.-
Z'nüni Wurst	6.-
Gemügesticks   Kräuterquark <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	6.-
Handgeschnittenes Rinds Tatar   Toast	9.-
G'hackets mit Hörnli   Gruyère	8.-
Maggia Risotto   Kräuterseitling <small>Vegetarisch</small>	8.-
Geräucherte Appenzeller Entenbrust   Chicorée	9.-
Fisch-Tätschli   Coleslaw   Zwiebelconfit	8.-
Rinds-Entrecôte   Kartoffelpüree   Jus	12.-

Im Winter können Sie Ihren Anlass auf unserer Terrasse einläuten mit Marroni im Creuset Topf serviert	6.-
dazu einem wärmenden Glühwein und Glühmost	7.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets 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.

## FRÜHLING (APR-JUNI)

### VORSPEISEN

Spinatsalat I Rote Zwiebeln I Radiesli	16.-
Weisse Spargelsuppe mit Einlage	15.-
Spargel-Brotsalat I Frühlingszwiebeln	16.-
Lachs Cevice I Radiesli I Gepickelte Zwiebeln	22.-

### HAUPTGÄNGE

Bärlauchrisotto I Spargeln I Morcheln	36.-
Hackbraten vom Kalb I Kartoffelpüree I Butter-Erbesen I Morchelrahmsauce	42.-
Kalbssteak IMorchelrahmsauce I Neue Kartoffeln I Spargeln	54.-
Lachssteak I Neue Kartoffeln I Spargeln I Hollandaise	49.-
Weisse Spargeln I Kräuter-Vinaigrette I Neue Kartoffeln	42.-

### DESSERT

Vanilleglace I Erdbeeren	12.-
Klassischer Cheesecake	14.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

### LIMMI KLASSIKER

Blattsalat I Hausdressing I Gemüsestreifen I Kernen I Nüsse

xxx

Zürcher Kalbgeschnetzeltes I Butter Rösti I Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse I Doppelrahm

74.- /p.P

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets 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.

## SOMMER (JULI – SEPT)

### VORSPEISEN

Seebacher Büffelmozzarella   Tomatensalat   Basilikumöl	14.-
Kopfsalatherzen   Radiesli   Schnittlauch   Hausdressing	14.-
Tomatenkaltschale   Sauerrahm   Züri-Gin	14.-
Rindscarpaccio   Sbrinz   Kräutersalat	22.-

### HAUPTGÄNGE

Büffel-Feta in der Folie   Sommergemüse   Knoblauchbrot	32.-
Rinds-Flanksteak   Gurken-Kartoffelsalat	46.-
Saiblingsfilet   gebratener Baby-Lattich   Gemüse-Salsa	44.-
Hackbraten vom Kalb   Kartoffelstampf   Tomatenragout	39.-

### DESSERT

Mascarpone Crème   Erdbeeren   Crumble	14.-
Erdbeer Cheesecake	16.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

### LIMMI KLASSIKER

Blattsalat | Hausdressing | Gemüsestreifen | Kernen | Nüsse

xxx

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Butter Rösti | Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse | Doppelrahm

74.- p.P

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets 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.

## HERBST (OKT – NOV)

### VORSPEISEN

Nüsslisalat   Kürbiskernvinaigrette   Croûtons	16.-
Lauwarmer Randensalat   Baumnüsse   Ziegenkäse	18.-
Waldorfsalat   Rosenkohl   Mandarine	16.-
Apfel-Sellerie-Suppe   Apfelschnitze	14.-

### HAUPTGÄNGE

Hackbraten vom Kalb   Kartoffelpüree   Rüeblli	39.-
Hirsch Entrecôte   Spätzli   Rosenkohl   Marroni	52.-
Lachs in der Folie   Kartoffeln   Wurzelgemüse   Weissweinsauce	44.-
Knirps   Kürbispüree   Linsen   Rosenkohl	36.-
Rindsfilet am Stück gebraten   Eierschwämmli   Tagliatelle	64.-

### DESSERT

Topfenmousse   Zwetschgenkompott	13.-
Kürbis Cheesecake	16.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

## LIMMI KLASSIKER

Blattsalat | Hausdressing | Gemüsestreifen | Kernen | Nüsse

xxx

Zürcher Kalbgeschnetzeltes | Butter Rösti | Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse | Doppelrahm

74.- p.P

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets 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.

## WINTER (DEZ - MÄRZ)

### VORSPEISEN

Nüsslisalat   Speck   Ei   Hausdressing	16.-
Kürbiscrèmesuppe   Kürbiskerne   Kürbiskernöl	14.-

### HAUPTGÄNGE

Confierte Entenkeule   Serviettenknödel   Schwarzwurzel   Portweinjus	46.-
Rinds Entrecôte am Stück gebraten   Rosmarinkartoffeln   Rahmwirsing   Pfefferjus	56.-
Zanderfilet   Rahmsauerkraut   Lila Kartoffeln	52.-
Gemüsestrudel   Pikantes Tomatensugo	36.-

### DESSERT

Bratapfel   Vanillesauce	14.-
Schokoladen Cheesecake	16.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

## LIMMI KLASSIKER

Blattsalat | Hausdressing | Gemüsestreifen | Kernen | Nüsse

xxx

Zürcher Kalbgeschnetzeltes | Butter Rösti | Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse | Doppelrahm

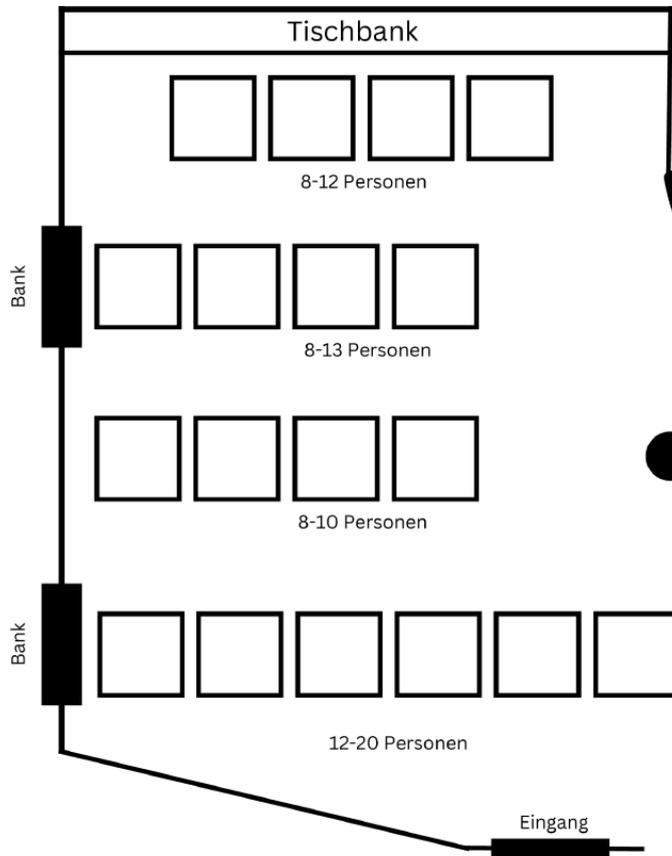
74.- p.P

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets aus der Schweiz.

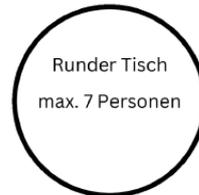
Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

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.



*Limmathof*

**Bankett-Tischplan**  
max. 62 Personen



Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets 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 Arbeitstage** 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 stets 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.