

Leidmahl

Menüvorschläge

Suppe

- ❖ **Weissweinschaumsuppe** 11.00
mit Limmattaler Rohschinken
- ❖ **Randen – Kokossuppe** 11.00 ✓
mit Sauerrahm
- ❖ **Geräucherte Gazpacho (kalt)** 11.00 ✓
- ❖ **Kürbiscrèmesuppe** 11.00 ✓
mit Amarettoschaum und Kürbiskernöl (saisonal Herbst/Winter)
- ❖ **Süsskartoffelcrèmesüppchen** 12.00
mit Chorizostreifen

Hauptgang

Als Buffet oder als Tavolata zum teilen

35.00

- ❖ **Rohschinken, Mini-Kalbfleischpastete, Bresaola**
- ❖ **Parmesan, Gruyère, Emmentaler**
- ❖ **Antipasti, Cherrytomaten, Artischocken, Cornichons und Silberzwiebeln**
- ❖ **Salatbouquet auf Buffet oder als Tavolata**

Dessert

- ❖ **Dunkles Tobleronemousse** 10.00
mit Himbeeren
- ❖ **Saisonaler Fruchtsalat** 10.00
mit Limettensorbet
- ❖ **Crema Catalana** 10.00
mit Holunder parfümiert

Menüpreise pro Person

- 3 – Gang Menu mit Suppe und Dessert
- 2 – Gang Menu mit Suppe oder Dessert

55.00

45.00

Event & Bankettkoordination:

Frau Joelle Huser
joelle.huser@sedartis.ch
Tel: 043 388 33 00

Seminarkoordination

Frau Katja Schaub
katja.schaub@sedartis.ch
Tel: 043 388 33 88