

# 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

35.00  
Als Buffet oder als Tavolata zum teilen

- ❖ **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 55.00
- 2 – Gang Menu mit Suppe oder Dessert 45.00

### Event & Bankettkoordinator

Herr Dominic Pinggera  
dominic.pinggera@sedartis.ch  
Tel: 043 388 33 00

### Seminarkoordination

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