



Bankettmenüs

Schön, dass Sie bei uns im Leafs Restaurant feiern möchten – damit haben Sie bestimmt die richtige Entscheidung getroffen. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge. Natürlich stellen wir für Sie auch individuelle Menüs ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen, sprechen Sie uns dazu einfach an.

Vorweg möchten wir Sie noch auf ein paar Punkte aufmerksam machen.

Dekoration & Blumen

Eine gelungene Dekoration macht aus Ihrem Anlass ein Fest für alle Sinne! Wünschen Sie Blumendekorationen verrechnen wir CHF 3.00 pro Person. Es wird ausserdem eine Aufwandpauschale von CHF 30.00 verrechnet. Möchten Sie die Blumen im Anschluss an Ihr Fest mitnehmen, kalkulieren wir den Preis individuell. Für Hochzeiten wird die Blumendekoration nach Wunsch und Aufwand verrechnet.

Ihr Menü

Wie Sie sich auch entscheiden, bei unseren Menüvorschlägen sind bester Geschmack und höchste Qualität das Grundprinzip. Die Menükarte zu diesen Gaumenfreuden schreiben wir für Sie kostenlos.

Für alle Gäste ist ein einheitliches Menü zu wählen. Natürlich wird bei Bedarf eine vegetarische Variante des Menüs angeboten und auch auf Intoleranzen gehen wir gerne ein. Die Preise gelten als Richtpreise, bei steigenden Waren- und Allgemeinkosten erlauben wir uns die Preise entsprechend anzupassen.

Zeitrahmen

Man soll ja aufhören, wenn es am schönsten ist. Auch, wenn das einmal nach Mitternacht sein sollte, freuen wir uns, für Sie da zu sein. Wir erlauben uns, für jede angefangene Stunde ab Mitternacht eine Pauschale von CHF 200.00 für das Personal zu verrechnen. Ab Mitternacht fallen ausserdem Bewilligungsgebühren der Stadt Zürich an, welche wir Ihnen weiterverrechnen werden.

Grössenordnung

Damit wir Ihren Anlass perfekt vorbereiten können, müssen wir bis 3 Werktage vorher die exakte Personenzahl kennen. Später gemeldete Reduktionen müssen wir in Rechnung stellen. Die folgenden Menüs sind ab einer Gruppengrösse von 10 Personen buchbar. Für kleinere Gruppen steht Ihnen unser à la carte Angebot zur Verfügung.

Parkmöglichkeiten

Eine beschränkte Anzahl Parkplätze stehen in unserer Tiefgarage und vor dem Haus kostenfrei zur Verfügung. Parkplätze können nicht reserviert werden und sind auf first-come, first-served Basis verfügbar. Doch auch mit dem öffentlichen Verkehr ist unsere grüne Oase schnell zu erreichen.

Bezahlung

Bei Buchungen ab 10 Personen, gehen wir davon aus, dass alle Kosten auf eine Rechnung gehen.



LEAFS GRILLPARTY À CHF 89.00

AB 25 PERSONEN

von Mai bis September

Vorspeisenbuffet

Blattsalate mit Feigensenfsauce und Zitronendressing
Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum Öl und Aceto Balsamico
Gemüse-Pasta Salat mit Feta Käse
Melonenschnitze mit Rohschinken
Grilliertes Gemüse mit Parmesanspänen
Vitello Tonnato
Diverse Garnituren

Hauptspeisen vom Grill

Mini Schweins-Wiedikerli
Mini Kalbsbratwürste
Marinierte Lammfilets
Beef Brisket
Pikante Pouletsplisse
Crevetten am Spiess
Gemüsesplisse
Halloumi Käse
Ofenkartoffel
Maiskolben
Ratatouille
Sauerrahm-Kräuter Dip, BBQ Sauce, fruchtige Curry Sauce, Chimichurri, Senf und Ketchup

Dessert

Wählen Sie Ihren Favorit aus unserer Dessertauswahl auf Seite 3. Dieses ist im Preis inkludiert.



DESSERTS

Vanille Crème brûlée	CHF 13.00
Schokoladenmousse mit marinierten Himbeeren und Rahm	CHF 15.00
Kokos-Panna Cotta mit Ananas, Minze und Sesamkrokant	CHF 13.00
Tiramisu	CHF 13.00
Zitronen Tartelette mit Baiser, Schokoladenstreusel und Erdbeerglacé	CHF 15.00
Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglacé	CHF 14.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé	CHF 15.00
Saisonaler Cheesecake mit Fruchtsauce und Karamellglacé	CHF 15.00

KÄSE AB 20 PERSONEN

Schweizer Käseauswahl vom Wagen mit Früchtebrot	CHF 14.00
---	-----------

Warum nicht einen Süsswein zum Käse oder zum Dessert.
Verlangen Sie unsere Weinkarte, wir beraten Sie gerne.