



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.

HÄPPCHEN (MINDESTBESTELLUNG: 10 STÜCK JE SORTE)

PREISE PRO STÜCK/PORTION

Kalt

Blätterteiggebäck (4 Stück pro Portion) (v)	CHF	6.00
Gemüsestäbchen mit Kräuter-Quarkdip (v)	CHF	6.00
Guacamole mit Tortilla Chips (v)	CHF	5.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum (v)	CHF	4.50
Kohlrabisalat mit Ziegenfrischkäse, Croutons und Gartenkresse (v)	CHF	5.50
Tataki vom Saku Thunfisch mit Wasabi-Mayonnaise und Wakame	CHF	8.00
Tatar vom Alpin Lachs auf Pumpernickel mit Meerrettichcreme	CHF	5.50
Melonen-Rohschinken Spiess	CHF	5.50
Rindstatar auf getoastetem Zwirbelbrot mit Eigelbcreme	CHF	6.00

Warm

Frühlingsrolle mit Süss-Sauer-Sauce (v)	CHF	3.50
Gebratener, geräucherter Tofu auf asiatischem Gemüse mit Sesam (v)	CHF	4.50
Falafel auf Hummus mit Granatapfel und Piment d'Espelette (v)	CHF	4.50
Risotto mit saisonalen Pilzen und Belper Knolle (v)	CHF	6.00
Curry-Kokoscremesuppe mit gebratener Crevette	CHF	6.00
Mini Capuns mit Bergkäse, Rahmsauce und Röstzwiebeln	CHF	6.50
Kalbs-Fleischbällchen mit BBQ Dip	CHF	5.00
Mini Wiener Schnitzel	CHF	6.00
Mini Flammkuchen mit Speck und Lauch	CHF	4.50
Marinierter Poulet Satay Spiess mit süssem Chili Dip	CHF	5.50
Gebratene Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce und Kartoffelstock	CHF	6.50

Süsser Abschluss (v)

Mousse au Chocolat	CHF	5.50
Tiramisu	CHF	5.00
Vanille Panna Cotta mit Himbeeren	CHF	4.50
Mini Crème brûlée	CHF	5.00
Schokoladen Brownie	CHF	4.50
Karamellisierter Cheesecake mit Heidelbeeren	CHF	4.50

VORSPEISEN

Randen Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und Blütenhonig (v)	CHF 16.50
Burrata mit geröstetem Brot-Chip an Rucola und konfierten Cherrytomaten mit Basilikumöl und Aceto Balsamico (v)	CHF 17.00
Lachs Carpaccio an Zitronendressing mit Fenchelsalat und gerösteten Haselnüssen	CHF 19.00
Kalbstatar mit Wachtelei an Frisée Salat und geblämmtem Brioche	CHF 21.00
Geräucherte Entenbrust auf Rollgerstentatar mit Peperonicreme und Grissini	CHF 17.00

SALATE

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Körnern (v)	CHF 11.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikumpesto, Olivenöl und Aceto Balsamico (v)	CHF 16.00
Bunter Quinoasalat mit geräucherter Bio-Karotte, Karottencreme und Shiitake Pilzen (v)	CHF 15.50
Tabouleh Salat mit Fetakäse, Portulak und Papadam (v)	CHF 14.50
Caesar Salad mit Baby Lattich, Speck, Pouletbruststreifen, Croutons und Parmesan an Caesar Dressing	CHF 16.00
Nüsslisalat mit Ei, Speckstreifen und Brot Crôtons (Okt-Feb)	CHF 16.00

Unsere Salatsaucen:

Feigensenfsauce oder Zitronendressing

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Kartoffel-Crumble und schwarzem Trüffel (v)	CHF 15.00
Curry-Kokoscremesuppe mit Gemüse-Samosa (v)	CHF 13.00
Kürbiscresmesuppe mit Rahm, Wasabi-Kürbiskernen und Kürbiskernöl (Sept-Feb) (v)	CHF 12.00
Blumenkohlcremesuppe mit Vollkorn Croutons und St. James Rauchlachs	CHF 15.00
Rote Peperonicremesuppe mit gebratenem Chorizo	CHF 13.50
Rindskraftbrühe mit Gemüsegewürfen, Flädli und Schnittlauch	CHF 15.00

HAUPTGERICHTE

Gerösteter Blumenkohl an Nussbutter mit Mandel-Tomatencreme, Brunnenkresse und Joghurt (v)	CHF 31.00
Venere-Risotto mit zweierlei Zucchetti, gebratenen Waldpilzen, Jung-Lauchzwiebeln und konfierten Tomaten (v)	CHF 33.00
Kokos-Chili Reis an Soja-Pak Choi mit Edamame, Erdnüssen, Sojasprossen und Koriander (v)	CHF 26.00
Tagliolini an Pilzrahmsauce mit gebratenen Steinchampignons, Belper Knolle und Schnittlauch (v)	CHF 32.00
Gebratenes Forellenfilet an Zitronen-Nussbutter mit Blattspinat und Kartoffel-Mousseline	CHF 43.00
Pochiertes Kabeljaufilet an Weissweinsauce mit Dillgurken und Butter-Wildreis	CHF 41.00
Roastbeef am Stück gegart mit Sauce Bearnaise, Cocobohnen und Kartoffelgratin*	CHF 56.00
Rindsschmorbraten an Barolo-Jus mit saisonalem Gemüse und Parmesanrisotto*	CHF 41.00
Gratiniertes Rindsfilet mit Schalotten-Senf Kruste an Jus, mit wildem Broccoli und Kartoffelgnocchi	CHF 59.00
Gebratenes Schweinskotelette an Jus, mit Kräuterbutter, gratinierter Ofentomate und Ebly	CHF 39.00
Kalbsvoressen an Pilzrahmsauce mit Tagliatelle und glasierten Karotten	CHF 41.00
Gebratene Maispoullardenbrust an Tomatensalsa, mit gebackener Aubergine und orientalischem Couscous	CHF 38.00

*Dieses Gericht ist nicht für ein Probeessen geeignet.

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.