



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.

Zeitraumen

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