



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. 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 Allgemeynkosten erlauben wir uns die Preise entsprechend anzupassen. Die Menükarte zu diesen Gaumenfreuden schreiben wir für Sie kostenlos.

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.

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)	6.00
Guacamole • Tortilla Chips (v)	5.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess • Basilikum (v)	4.50
Graved Lachs • getoastetes Zwirbelbrot • Meerrettich	5.00
Rindstatar • getoastetes Zwirbelbrot • Eigelbcreme	6.00

WARM

Kürbiscremesuppe • Wasabi-Kürbiskerne in der Espresso Tasse (v)	5.00
Selleriecremesuppe • Croutons in der Espresso Tasse (v)	5.00
Frühlingsrolle • Süss-Sauer-Sauce (v)	3.50
Weissweinrisotto • Pilze • Belper Knolle (v)	6.00
Aubergine • Kräuterkruste • Pastinakencreme (v)	5.50
Mini Capuns • Bergkäse • Rahmsauce • Röstzwiebeln	6.50
Kalbs-Fleischbällchen • BBQ Dip	5.00
Mini Flammkuchen • Speck • Lauch	4.50
Marinierter Poulet Satay Spiess • süsser Chili Dip	5.50

süss

Mini Vanille Panna Cotta • Zwetschggen	4.50
Mini Crème brûlée	5.00
Mini Schokoladeküchlein	4.50
Mini Cheesecake	4.50

WINTER MENÜS

	PREISE		
	3 GANG	4 GANG	5 GANG
SUPPE			
Rindskraftbrühe • Siedfleisch • Wurzelgemüse • Flädli • Schnittlauch	15.00	15.00	15.00
Kürbiscremesuppe • Rahm • Wasabi-Kürbiskerne • Kernöl (v,v+*)	12.00	12.00	12.00
Selleriecremesuppe • Croutons • Wintertrüffel • Schnittlauch (v,v+*)	12.00	12.00	12.00
VORSPEISE			
Kalbstatar • geschmorter Fenchel • Wachtelei • Friseesalat • Zitronendressing	24.00	21.00	18.00
Hausgebeizter Graved Lachs • Randenpüree • Meerrettich • Sauerrahm • Kartoffelchip	23.00	20.00	20.00
Nüsslisalat • Ei • Croutons • Feigensenfdressing (v,v+*)	16.00	14.00	12.00
ZWISCHENGANG			
Gratinierte Jakobsmuschel • Dill Kruste • Yuzu Perlen • Kartoffel-Lauch • Apfel-Senfkörner	24.00	21.00	21.00
Aubergine • Pastinakencreme • eingelegte Peperoni • Kräuterkruste • Zitronendressing (v+)	19.00	16.00	16.00
HAUPTGANG			
Rindsfilet Wellington** • Jus • winterliches Gemüseallerlei	58.00	56.00	54.00
Roastbeef am Stück gegart • Sauce Bearnaise • winterliches Gemüseallerlei	56.00	54.00	52.00
Kalbsschulterbraten • Cognacrahmsauce • winterliches Gemüseallerlei	44.00	42.00	40.00
Quinoa Bällchen • Spinatsauce • Süsskartoffelpüree • winterliches Gemüseallerlei (v+)	32.00	30.00	28.00
WÄHLEN SIE 1 BEILAGE ZUM FLEISCH-HAUPTGANG			
	INKLUSIVE		
Kartoffelgratin			
Spätzli			
Weissweinrisotto			
DESSERT			
Lauwarmer Schokoladenkuchen • Vanilleglacé • Schlagrahm	16.00	16.00	16.00
Crème Brûlée • Zwetschgenröster	15.00	15.00	15.00
Pochierte Birne • Nuss-Crumble • Vanillesauce • Schokoladenglacé • Schlagrahm	14.00	14.00	14.00

**gefüllt mit Bündnerfleisch (ohne Schweinefleisch)

(v) vegetarisch
(v+) vegan / (v+*) vegan möglich