

senevita
Limmatfeld



Bankettkarte.



Bankettangebot.

Räume

Mehrzweckraum inkl. Beamer und WLAN

pro Tag 300.00

Mehrzweckraum inkl. Beamer und WLAN

halber Tag 150.00

Ausstattung gegen Verrechnung

Flipchart

30.00

Moderationskoffer

30.00

Geburtstagstisch

Torte inkl. Kerze (24 cm Durchmesser), Geschmack nach Wunsch

65.00

Festlich dekoriertes Tisch

Dekoration

Wir dekorieren Ihren Anlass nach Wunsch und Thema

Preis auf Anfrage



Pausen.

Kaffeepause Vormittag

Kaffee/Tee, Gipfeli, Orangensaft, Früchte pro Person 9.50

Kaffeepause Nachmittag

Kaffee/Tee, Gebäck, Orangensaft, Früchte pro Person 10.50

Zusatz zur Kaffeepause:

Kleines gemischtes Joghurt	pro Stück	2.50
Kleines Birchermüesli	pro Stück	3.00
Gipfeli	pro Stück	1.50
Fruchtspiessli	pro Stück	2.50

Apéro-Vorschläge

	pro Stück
Canapé mit: Schinken, Ei, Salami, Käse, Rauchlachs oder Tartar	3.80
Chäschüechli	3.80
Schinkengipfeli	3.80
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto	3.50
Datteln im Speckmantel	2.70
Gemüestängeli mit 3 verschiedenen Saucen	3.80
Chips Paprika & Nature	2.70

Steh-Apéro/Flying Lunch/Dinner

Weissweinrisotto mit Saisonpilzen	6.90
Sellerie-Apfel-Süppi	4.70
Caeser Salad mit Parmesan, Speckwürfeli, Croûtons	5.80
Gazpacho mit Croûtons	4.50
«Ghackets mit Hörnli» im Weckglas mit Apfelmus	6.90
Äplermagronen mit Apfelmus (Fleisch oder vegetarisch)	6.90
Antipastispiess mit Feta	4.50
Tiramisu im Glas	4.30
Gebrannte Creme im Glas	4.00
Tobleronenmousse im Glas	4.20
Fruchtsalat im Glas	4.00



Menüs.

Frühlingsmenü

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern an Himbeer-Dressing

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Sauce hollandaise
auf Spargelragout mit kleinen Kartoffeln serviert

Marinierter Rhabarber serviert mit
Vanille-Glace 69.00

Sommermenü

Gazpacho

Gebratene Maispoulardenbrust auf Grillgemüse
an Merlot-Jus serviert mit Baked Potatoes und Sauerrahm-Dip

Erdbeer-Tiramisu 58.00

Herbstmenü

Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kernen

Kalbgeschnetztes «Zürcher Art»
serviert mit Butterrösti und glasierten Karotten

Schokoladenmousse 69.00

Wintermenü

Kartoffelschaumsuppe

Geschmorte Rindsschulter an kräftiger Portweinsauce
mit Ofengemüse und Weissweinsrisotto

Gebrannte Creme 60.00

Menüs.

Festliches Menü

Geräucherte Lachsstreifen auf Fenchel- und Blattsalat
mit Orangen-Senfdressing

Kresseschaumsüppi

Rindsfilet mit Sauce béarnaise
dazu Kartoffelgratin
und Gemüse nach Wahl

Warmer hausgemachter Schokokuchen
mit Vanilleglace und Rahm

89.00

Menü Restaurant 5i

Weinschaumsuppe

Hausgemachter Hackbraten
an Cognac-Rahmsauce mit Kartoffelstampf
serviert mit Speckbohnen

Caramelköpfler serviert mit Rahm

47.00



Getränke.

Kaffee/Milchgetränke

Kaffee creme	4.20
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee	4.40
Cappuccino	4.70
Latte Macchiato	5.20
Kaffee Melange	4.60
Zwetschgen-Lutz	6.50
Schokolade warm	4.20
Ovomaltine warm	4.20
Verschiedene Tees	4.00

Softdrinks

Henniez mit Gas	4.10
Henniez ohne Gas	4.10
Coca Cola/Zero	5.10
Rivella Rot/Blau	5.10
Sprite	5.10
Ramseier Apfelschorle	5.10
Ramseier Süssmost	5.10
Schweppes Bitter Lemon	5.10
Schweppes Tonic	5.10
Redbull	5.70
Glas Orangensaft	4.10
Himbeersirup	gratis

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	5.10
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei	5.10

Wein.

Offenausschank

	1 dl	5 dl
Féchy AOC VD, Beau-Rivage	4.80	21.00
Riesling-Silvaner, Weingut Haug, Weiningen	5.00	22.00
Merlot Piave, Region Veneto	4.80	21.00
Pinot Noir, Weingut Haug, Weiningen	5.40	24.00
Rosé, Weingut Haug, Weiningen	5.40	24.00
Gespritzter Weisswein	7.00	

Flaschenweine 7.5 dl

Quinta da Sequeira Branco, Portugal	42.00
Quinta da Sequeira Tinto, Portugal	42.00
Asio Otus, Cabernet Merlot Shiraz, Italien	32.50
Asio Otus, Chardonnay Sauvignon Blanc, Italien	32.50

Spirituosen

Martini Bianco	4 cl	6.80
Campari	4 cl	6.80
Cynar	4 cl	6.80
Campari/Cynar Orange	4 cl	9.50
Cognac Remy Martin	2 cl	9.50
Grappa di Moscato	2 cl	8.50
Gin Bombay Sapphire	4 cl	12.00
Gin Tonic	4 cl	12.00

Schaumwein

Prosecco, Serenissima	2 dl	9.20
Prosecco, Ca del Doge	7.5 dl	38.00



Senevita Limmatfeld

Limmatfeld-Strasse 5 | 8953 Dietikon

Telefon 044 744 92 00 | limmatfeld@senevita.ch

www.limmatfeld.senevita.ch