

Hotel Restaurant **ZUM
GOLDENEN
KOPF** Bülach



Apéroangebot



Unser Apéro-Bankettangebot

Apéro

Für eine Apéritifdauer von 30 Minuten benötigen Sie ca. 4 - 5 Amuse-Bouche pro Person.

Sämtliche Preise in Schweizer Franken.

	Preis pro Person
Nüssli, Chips / Blätterteig-Flûtes (D/A/E/N)	3
Oliven, 100 gr. (Vegan)	7
Parmesanstückli 100 gr. (Vegi)	8

Canapés mit:

(mind. 20 Stück pro Sorte)

	Preis pro Stück
Salami (CH) (A/G)	5
Schinken (CH) (A/G)	5
Käse (Vegi) (A/G)	5

Serviert in Schalen

(mind. 20 Stück pro Sorte)

Kirschtomaten / Mozzarella / Basilikum (G)	7
Rindstartar (CH, Swiss prim) (A/G/C/)	7.50
Thunfisch mit Wakame-Salat (A/D/G)	7.50
Rauchlachs auf Avocado (A/D/G)	7.50
Crevettencocktail (A/B/G)	7.50
Forellentatar mit Orangen (A/D/G)	7.50

Klein aber Fein

Stück

(mind. 20 Stück pro Sorte)

	Preis pro
Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce (Vegi) (A/E/F) Stück	2.50
Gefüllte Palatschinkenrollen: (Crêpesrollen)	
... mit Frischkäse und Thunfisch (A/C/E/D/G)	3.50
... mit Frischkäse und Rauchlachs (A/C/E/D/G)	5.50
... mit Frischkäse und Avocado (Vegi) (A/C/G)	4.50



Warme Amuse-Bouche

Käseküchlein hausgemacht

Stück

(mind. 20 Stück pro Sorte)

-natur (Vegi) (A/C/G)

5

-Lauch (A/C/G/)

5.50

-Speck-Zwiebeln (Vegi) (A/C/G)

5.50

-Spinat (Vegi) (A/C/G)

5.50

-Lachs-Broccoli (Vegi) (A/C/D/G/N)

6

Schinkengipfeli (A/C)

3.50

Panierte Riesencrevetten mit süss-saurer Sauce (A/B)

6

Zanderknusperli (2Stk) / Tartarsauce (A/C/D)

6

mind. 20 Stück pro Sorte:

Kalbs-Hackfleischbällchen (2Stk) (CH, Swiss prim)

6

Fleischkäsewürfel mit Senf (CH, Swiss prim) (M)

6

Gebackener Tofu / Curryschaum (vegan/glutenfrei)

5.5

Marinierte Pouletbrustfiletspiessli / Erdnussauce (AE)

6.5

Pouletwings auf Kartoffelmousseline (G)

6.5

Fingerfood Süss

Preis pro Stück

(mind. 20 Stück pro Sorte)

Apfelstrudelstückli mit Vanillesauce (A/C/G)

5.50

Streuselkuchen mit saisonalen Früchten (A/C/G)

5.50

Schokoladenschnitte (A/C/G)

5.50

Panna Cotta mit Himbeeren im Glas serviert (G)

5.50

Bayrische Creme / Schokolade- oder Caramelsauce im Glas serviert (C/G)

5.50



Apéro Flammkuchen

Original Nature (A/G) Speck / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche / Fromage blanc	18
Original Gratinée (A/G) Speck / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche / Fromage blanc höhlengereifte Käsemischung	21
Pikant (A/G/O) Pikante Salami / Tomaten / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche Peperoncini / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung	23
Gemüse (A/G) Verschiedene Saisongemüse / Frühlingszwiebeln / Gewürze Crème fraîche / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung	23
Forestière (A/G) Saisonale Pilze / Speck / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung	23
Lachs (A/D/G) Irischer Rauchlachs / Dill / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung	26
Tösstaler Schinken (A/C/G/H/O) Tösstaler Schinken / Rucola / Frühlingszwiebeln Crème fraîche / höhlengereifte Käsemischung	26



Lebensmitteldeklaration

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Allergeninformation

A - Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fisch

E – Erdnuss

F – Soja

G - Milch oder Laktose

H - Schalenfrüchte

L - Sellerie

M - Senf

N - Sesam

O - Sulfite

P - Lupinen

R - Weichtiere

Fleischherkunft:

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch: Swiss Prim/US

Lammfleisch: Neuseeland/Schweiz

Geflügel: Frankreich/Schweiz

Fisch und Krustentiere: Frankreich/Griechenland/Übersee

Fleischdeklaration

Kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein (Keine Produkte)

Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein (USA, Frankreich)

Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein (Keine Produkte)