

Hotel Restaurant **ZUM
GOLDENEN
KOPF** Bülach



BANKETTANGEBOT



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)	2.50
Oliven, 100 gr. (Vegan)	7
Parmesanstückli 100 gr. (Vegi)	8

Canapés mit:

(mind. 20 Stück pro Sorte)

	Preis pro Stück
Salami (CH) (A/G)	4.50
Schinken (CH) (A/G)	4.50
Käse (Vegi) (A/G)	4.50

Serviert in Schalen

(mind. 20 Stück pro Sorte)

Kirschtomaten / Mozzarella / Basilikum (G)	6
Rindstartar (CH, Swiss prim) (A/G/C/I)	7
Thunfisch mit Wakame-Salat (A/D/G)	7
Rauchlachs auf Avocado (A/D/G)	7
Crevettencocktail (A/B/G)	7
Forellentatar mit Orangen (A/D/G)	7

Klein aber Fein

Stück

(mind. 20 Stück pro Sorte)

	Preis pro
Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce (Vegi) (A/E/F) Stück	2
Gefüllte Palatschinkenrollen: (Crêpesrollen)	
... mit Frischkäse und Thunfisch (A/C/E/D/G)	3
... mit Frischkäse und Rauchlachs (A/C/E/D/G)	5
... mit Frischkäse und Avocado (Vegi) (A/C/G)	4



Warme Amuse-Bouche

	Preis pro
Käseküchlein hausgemacht	
Stück	
(mind. 20 Stück pro Sorte)	
-natur (Vegi) (A/C/G)	4.50
-Lauch (A/C/G)	5
-Speck-Zwiebeln (Vegi) (A/C/G)	5
-Spinat (Vegi) (A/C/G)	5
-Lachs-BROCCOLI (Vegi) (A/C/D/G/N)	5.50
Schinkengipfeli (A/C)	3.50
Panierte Riesencrevetten mit süss-saurer Sauce (A/B)	5
Zanderknusperli (2Stk) / Tartarsauce (A/C/D)	5
mind. 20 Stück pro Sorte:	
Kalbs-Hackfleischbällchen (2Stk) (CH, Swiss prim)	5
Fleischkäsewürfel mit Senf (CH, Swiss prim) (M)	5
Gebackener Tofu / Curryschaum (vegan/glutenfrei)	5
Marinierte Pouletbrustfiletspiessli / Erdnussauce (AE)	6
Pouletwings auf Kartoffelmousseline (G)	6

Fingerfood Süss

	Preis pro Stück
(mind. 20 Stück pro Sorte)	
Apfelstrudelstückli mit Vanillesauce (A/C/G)	5
Streuselkuchen mit saisonalen Früchten (A/C/G)	5
Schokoladenschnitte (A/C/G)	5
Panna Cotta mit Himbeeren im Glas serviert (G)	5
Bayrische Creme / Schokolade- oder Caramelsauce im Glas serviert (C/G)	5



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	20
Pikant (A/G/O) Pikante Salami / Tomaten / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche Peperoncini / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung	22
Gemüse (A/G) Verschiedene Saisongemüse / Frühlingszwiebeln / Gewürze Crème fraîche / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung	22
Forestière (A/G) Saisonale Pilze / Speck / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung	22
Lachs (A/D/G) Irischer Rauchlachs / Dill / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung	25
Tösstaler Schinken (A/C/G/H/O) Tösstaler Schinken / Rucola / Frühlingszwiebeln Crème fraîche / höhlengereifte Käsemischung	25



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)