



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

Bankettvorschläge ab 12 Personen

Zusammen mit unserem Küchenchef, Herrn Martin Bunge, haben wir für Sie eine Auswahl von Gerichten für Ihren festlichen Anlass zusammengestellt. Unsere Bankettmenüs sind reine Vorschläge. Die einzelnen Menükomponenten sind frei wähl- und austauschbar. Gerne stellen wir Ihnen auch weitere Menüs nach Ihren persönlichen Wünschen und nach unseren aktuellen, marktorientierten Angeboten zusammen.

Früher bestellte in der Regel ein Auftraggeber für all seine Gäste ein einheitliches Menü. Doch heute sind die kulinarischen Ansprüche in unserer multikulturellen Gesellschaft gestiegen. Diese Tatsache bewegte uns auch dazu, im Bankettbereich eine Menü-Auswahl für Ihre werten Gäste anzubieten. Die Auswahl-Menüs (ab CHF 45.00 im Angebot), servieren wir Ihnen gerne bis zu 50 Personen in unserem gepflegten, modern umgebauten Restaurant oder dem angrenzenden Contisaal im Erdgeschoss. Die klassischen Menüvorschläge servieren wir Ihnen auch gerne bis zu 90 Personen im Limmatsaal auf der obersten Etage.

Auf den folgenden Seiten können Sie sich anhand der Beispiele einen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten verschaffen.

Was wäre ein feines Essen ohne den passenden Wein. Unsere Weinkarte mit auserlesenen Tropfen aus nah und fern gehört natürlich mit dazu.

Gerne führen wir für Sie Ihren Anlass durch und versichern Ihnen schon heute, unser Bestes zum guten Gelingen beizutragen. Für telefonische Auskunft oder einen Termin vor Ort stehen wir ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Unser Restaurant ist rauchfrei!

Mit kulinarischen Grüßen aus dem Limmattal

Andreas Büchel, Geschäftsführer

Mit dem Conti-Team



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

Apéro-Vorschläge

Kalte Canapés

Grösse = ½ Toastscheibe

Die klassische Variante für viele Gelegenheiten

Schinken, Salami, Eier, Käse	pro Stück	2.50
Tomaten & Mozzarella, Spargeln	pro Stück	2.80
Bündnerfleisch, Rohschinken, Tartar	pro Stück	3.50
Crevetten, Rauchlachs, Lachstartar	pro Stück	4.00
Assortiert, ein Wahl-Canapé aus jeder Zeile	4 Stück	12.00

Warme Apéro-Häppchen

Eine beliebte Ergänzung zu den kalten Canapés

Käse-Mandelkroketten	pro 2 Stk.	2.50
Pflaumen im Speckmantel	pro 2 Stk.	2.50
Panierte Austernpilze	pro 2 Stk.	2.50
Frühlingsrolle „Leguma“ oder "Krevetten"	pro Stück	2.50
Mini Pizzas, Fleischbällchen	pro 2 Stk.	2.50
Riesencrevetten in der Knusperpanade	pro Stück	2.50
Mit Mozzarella gratinierte Kartoffeln	pro Stück	1.50

Conti-Apéropalette

Grösse= ¼ Toastscheibe

Ein gelungener Einstieg für jeden Anlass, „gluschtig“ präsentiert auf kalten und warmen Schieferplatten.

Mit 7 Stück von Ihnen ausgesuchten kalten und warmen Amuse-bouche
Assortiert eine Wahl aus jeder Zeile pro Person CHF 15.00

Selbstverständlich ist auch eine gekürzte Palette möglich! Bestimmen Sie den Preis selber, ab CHF 8.00 bis CHF 15.00 und wir werden Ihnen eine Palette zusammenstellen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 7,6% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

Auswahlmenüs

Bei den Auswahlmenüs stellt die Küche die Auswahl der Speisen nach Ihrem Budget zusammen. Die Gäste dürfen sich daraus am Tisch das eigene Lieblingsmenü aussuchen.

Beispiel für ein 3-Gang Menü à CHF 45.00 (gedeckt mit Conti-Tischset)

Tomatencremesuppe mit Rahmhäubchen
oder
Nüsslisalat mit Ei

* * *

Gebratenes Zanderfilet in der Kräuterkruste
auf gratiniertem Rahmspinat mit Dillkartoffeln
oder
Grilliertes Schweinssteak
an kräftig, aromatischem Rosmarinjus
serviert mit Kartoffelgratin und buntem Wintergemüse
oder
Rindshuftstreifen an Grünpfeffer-Rahmsauce
dazu Hausmachernudeln mit bunten Gemüsestreifen

* * *

Schokoladenmousse Black & White

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 7,6% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

***Beispiel für ein 3-Gang Menü à CHF 58.00
oder ein 4-Gang Menü à CHF 65.00***

(gedeckt mit Tischwäsche)

Gruss aus der Küche

* * *

Sautierte Wald- und gebackene Austernpilze
oder
In Butter gebratene Kalbsleberli
oder
Gebackene Riesenkrevetten
auf
buntem Salatbouquet an Balsamico-Dressing

* * *

Pastinakencrèmesuppe, die weisse Moorwurzel mit Ihrer Heilwirkung
oder
Pasta-Duo mit Hausmachernudeln an grüner Kräutersauce
und Steinpilzravioli an Mohnbutter

* * *

Auf der Haut gebratenes Kaiserbarschfilet in der Kartoffelkruste
an Champagner-Rahmsauerkraut
oder
Gebratenes Kalbssteak „aux Vieux Tailor's Port“
an kräftig, aromatischer Portweinsauce
serviert mit einer Kartoffelrose und buntem Wintergemüse
oder
Rindsfiletscheiben vom Grill auf getrüffelten Rahmtagliatellen
dazu buntes Wintergemüse

* * *

Marinierte Orangen Sing Tshi mit Blutorangensorbet
oder
Internationale Käseauswahl mit Birnen-Zwiebelchutney

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 7,6% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

Klassisches Menü

Salate

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl	
mit Speckwürfelchen und Kräutern	7.50
mit sautierten Pilzen	8.50
mit gebackenen Eglistreifen	10.00
mit gebratener Kalbsleber	12.50
Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfelchen und Croûtons	
mit Salatdressing nach Wahl	8.50
„Ceasar“ Salat mit Parmesan-Chips	8.50
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	7.50

Suppen

Consommé mit Flädli, Gemüsestreifen oder Royal	6.50
Champignonsrahmsuppe mit Croûtons	7.00
Geflügelcrèmesuppe mit Pouletbrust-Streifen	7.50
Tomatencrèmesuppe	
mit Streifen von getrockneten Tomaten und Basilikum verfeinert	8.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 7,6% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

Kalte Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade	13.00
Beefsteak Tatar mit Calvados, dazu Toastecken und Butter	12.50
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	14.00

Warme Vorspeisen

Pasta Duo - Ravioli mit Ricottafüllung an Mohnbutter und Tagliatelle an Tomatensauce	9.50
Risotto „Primavera“ mit Gemüsechips	9.50
Pilz-Stroganow serviert im Nudelnest mit Peperoniheu	12.50

Fischgerichte

Ganze Bachforelle „Blau“ mit Petersilienkartoffeln und Saisongemüse dazu Meerrettichschaum	28.50
Bachforelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Saisongemüse dazu Meerrettichschaum	28.50
Saiblingsfilet „Zuger Art“ an Weisswein-Kräutersauce, dazu Trockenreis und glasierter Lauch	31.00
Gebratenes Zanderfilet mit Tatarensauce und Salzkartoffeln und Blattspinat	32.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 7,6% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

Fleischgerichte

Schweinssteak vom Grill an Kräuterbuttersauce dazu Pommes-frites und buntes Saisongemüse	26.00
Rosa gebratenes Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit Hausmacher-Gemüsenudeln und Cherry-Tomaten	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, traditionell serviert mit Butterrösti	32.00
„Piccata Milanaise“ Kalbsschnitzel in Käse-Ei-Hülle, dazu Tomatenspaghetti	33.50
Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ an Marsalajus dazu Basilikumrisotto und Saisongemüse	34.00
In Niedertemperatur gegarte Kalbsschulter an Rosmarinjus, dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	34.50
In Niedertemperatur gegartes Kalbs-Ribeye an Portweinjus dazu Kartoffelrose und Gemüsebündel	40.50
Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Hausmacher-Gemüsenudeln und Cherry-Tomaten	42.50
Sautierte Rindshuftstreifen „Stroganow“ dazu Gemüse-Tagliatelle und Peperoniheu	34.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise dazu Schlosskartoffeln und buntes Gemüse	37.00
Rindsfiletstreifen an Grünpfeffersauce im Nudelnest serviert mit glasiertem Gemüse	38.50
Am Stück gebratenes Rindsfiletherz an getrüffeltem Portweinjus auf Parmesanrisotto mit glasiertem Gemüse	44.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 7,6% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

Desserts

Karamellköppli mit Rahm	6.50
Gebrannte Karamellcrème in einer Mandelhüppe	7.00
Schokoladenmousse "Black & White" zart schmelzendes Duo aus weisser und dunkler Schokolade	7.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	7.00
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren an Sauce Flambée	8.50
Sorbet Trio mit Champagner	9.50
Dessertteller „Symphonie“ – Feine, süsse Kleinigkeiten und kleine feine Süssigkeiten	11.50
Frischer Fruchtsalat nature	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet-Duo	11.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 7,6% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

Büffet-Varianten

Vorspeisen-Bufferet à 26.00

Bunte Blattsalate, knackige Gemüsesalate, Tomatensalat mit Mozzarella, verschiedene Saucen und Garnituren

Pastinakensuppe

Rauchfischplatte mit Meerrettichschaum, Sea-Food-Cocktail mit Olivenöl und weissem Balsamico

Pastete und Terrine mit Sauce Cumberland, Roastbeef mit Tatarsauce, Rohschinken, Salami Piccante und Bündnerfleisch

Brotkorb und Butterportionen

Hauptspeisen-Bufferet à 56.00

Gebackene Krevetten mit Sweet-Chilisauce, rote Forellenfilet-Stückli vom Grill an Zitronenbutter

In Niedertemperatur gegartes Kalbs-Rib-Eye und Alpenlammgigot an Rosmarinjus und Kräuterbuttersauce, Cipollata und pikante Argentinowurstli, Poulet-Spiessli an Soja-Kräutermarinade

Kartoffelgratin, Penne, Kräuterreis, Pommes frites und buntes, marktfrisches Gemüse

Dessert-Bufferet à 21.00

Fruchtsalat mit Pitahaya, Rahmglacé und Sorbet-Bar, Tiramisù, gebrannte Crème nach Grossmutter's Art, dunkles Schokoladenmousse, Apfel-Streuselkuchen, geschlagener Rahm

Käseplatte mit Trauben, Nüssen und Birnenschnitze

3-Gang Büffet-Variante à 95.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 7,6% MwSt.