

Unser Bankettangebot

MENU GOLD CHF 82.00

Geflügelterrinen mit Cranberry-Chutney
Randvariation

Bodensee Felchen auf Wurzelgemüse mit Pommery Senf

Kalbskarree am Stück gebraten
Steinpilzrahmsauce

Serviettenknödel und Blattspinat

Süssspeisen-Komposition à la Enzian

Rauchlachs Tatar mit Avocado Mousse
Blattsalat Bouquet

Linsensuppe mit Krevettenspiess

Roast Beef vom Swiss Prime Beef mit hausgemachter Béarnaise
Rosmarin Kartoffeln
Gemüsebeilage

Schokoladen Mousse und Cake

Vegibistro + Cafébar Enzian
Richtiarkade 7-9, 8304 Wallisellen
richti@stiftung-enzian.ch

Unser Bankettangebot

MENU SILBER CHF 68.00

Nüsslisalat mit Eischeiben und Croûtons

Lauchsuppe

Schmorbraten von der Rindsschulter an kräftigem Rotweinjus
Hausgemachter Kartoffelstock
Gemüsebeilage

Tiramisu mit saisonalen Früchten

Bunter Blatt- und Gemüsesalat an Joghurt-Mandarinen Dressing
Amarant Pops

Suppe von eingemachten Tomaten mit Olivenpesto

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon- Rahmsauce
Goldzöpfli Pasta

Brokkoli mit Röstmandeln

Hausgemachtes Caramelköpfli und Mini-Pâtisserie

Vegibistro + Cafébar Enzian
Richtiarkade 7-9, 8304 Wallisellen
richti@stiftung-enzian.ch

Unser Bankettangebot

MENU BRONZE CHF 48.00

Saisonale Tagessuppe mit Einlage

Poulet-Ragout Madras
Zweifarbiger Reis mit Gemüse

Süssmostcrème mit Mandelkrokant

Bunte Blattsalate in der Salatschüssel zum selber schöpfen

Stroganoff von der Rindsschulter
Hausgemachter Kartoffelstock
Glasierte Karotten

Tagesdessert

Vegibistro + Cafébar Enzian
Richtiarkade 7-9, 8304 Wallisellen
richti@stiftung-enzian.ch

Unser Bankettangebot

MENU SCHWEIZER FISCH CHF 78.00

Rauchforelle mit Avocado Mousse
Blattsalat Bouquet
**

Fischsüppchen mit Safran und Gemüsestreifen
Kräuter Bruschetta
**

Gebratene Bodensee Felchen
Zweifarbiger Reis
Wokgemüse
**

Orangenparfait und marinierte Filets
mit Blätterteig-Fischli

Vegibistro + Cafébar Enzian
Richtiarkade 7-9, 8304 Wallisellen
richti@stiftung-enzian.ch

Unser Bankettangebot

MENU VEGETARISCH CHF 68.00

Kicherebsenküchlein mit Kresse
Blattsalatbouquet an Balsamico Dressing
*
Karottencrème mit Ingwer und Sesam
*
Gebackene Crêpes-Tasche mit Blattspinat
Waldpilzragout
*
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis

Unser Bankettangebot

MENU VEGAN CHF 68.00

Randenvariation mit Blattsalaten
Marinierte Sprossen
Amarant Pops
*
Sellerie-Apfelsuppe
*
Mit Quinoa gefüllte Peperoni
Gemüse Ragout
*
Mango-Chia-Cocktail