

Restaurant Honeret Dietikon



Bankettmenu-Vorschläge

Bremgartnerstr. 110

CH 8953 Dietikon

Tel. 044 / 740 81 17 Fax. 044 / 742 00 35

www.honeret.ch restaurant@honeret.ch

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, Sie bei Ihrer bevorstehenden Feier kulinarisch verwöhnen zu dürfen und sichern Ihnen eine aufmerksame, sorgfältige und gepflegte Bedienung zu. Unsere Küche ist für kreative Kochkunst in Top Qualität bestens bekannt.

Ihr Festessen wird ein Erfolg, wenn Sie die folgenden Organisationspunkte beachten:

Genauere Anmeldung der Personenzahl!

Bitte informieren Sie uns spätestens einen Tag vor Ihrer Feier über die verbindliche Personenzahl, welche wir in Rechnung stellen.

Menüzusammenstellung:

Gerne stellen wir auch ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

Für die optimale Planung eines Festes, brauchen Sie und wir Zeit. Menu- und Festgestaltung gut auf den Anlass abgestimmt, erleichtert den Festablauf beträchtlich.

Lassen Sie sich von uns beraten, denn wir sind die Profis. Reservieren Sie bitte einen Besprechungs-Termin.

Auf Wunsch besorgen wir Ihnen Blumenarrangements, die wir zum Selbstkostenpreis verrechnen.

Parkplätze finden Sie genügend neben und hinter dem Restaurant.

Mit höflicher Empfehlung und freundlichen Grüßen

Lilli und Hans Mair

Aperitif

Amus-Bouch

Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse Sfr. 3.50

*Roastbeef, Crevetten, Rauchlachs,
Bündnerfleisch, Geflügelparfait,* Sfr. 5.50

Belegte Brote

*Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse
Roastbeef, Crevetten, Rauchlachs,
Bündnerfleisch, Geflügelparfait,* Sfr. 6.50

Knoblauchbrot

Sfr. 6.00

*Chäschüechli, Lauchchüechli, Mini-Pizza,
Schinkengipfel, Spinatgipfel, ect.*

Sfr. 2.80

Pommes Chips, Nüssli, Salzstengeli

Sfr. 2.50 / Pers.

*Rohgemüsestengel (nach Saison)
mit diversen Saucen (Tip-Gemüse)*

Sfr. 8.50 / Pers.

Früchtebowle (nach Saison)

Sfr. 8.00 / Pers.

Vorspeisen

<i>Rohschinken mit Melone</i>	<i>Sfr.</i>	<i>14.50</i>
<i>Carpaccio vom Rindsfilet mit Trüffelöl und Balsamico</i>	<i>Sfr.</i>	<i>16.50</i>
<i>Kanadischer Wildrauchlachs mit knusprigem Toast und Butter</i>	<i>Sfr.</i>	<i>17.00</i>
<i>Crevettencocktail Grönländer Crevetten an rassisiger Cocktailsauce mit knusprigem Toast und Butter</i>	<i>Sfr.</i>	<i>17.00</i>
<i>Bourgunderschnecken (6 Stk.) Weinbergsschnecken gratiniert mit hausgemachter Schneckenbutter</i>	<i>Sfr.</i>	<i>14.00</i>

Suppen

<i>div. Crèmesuppen</i>	<i>Sfr.</i>	<i>7.00</i>
<i>Klare Kraftbrühe mit Ei, Flädli Gemüsestreifen</i>	<i>Sfr.</i>	<i>7.00</i>
<i>Klare Kraftbrühe mit Mark</i>	<i>Sfr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry</i>	<i>Sfr.</i>	<i>9.50</i>
<i>Langustenschaumsüppchen</i>	<i>Sfr.</i>	<i>11.00</i>
<i>Lady Simpson Pikante Ochsenchwanzsuppe gratiniert</i>	<i>Sfr.</i>	<i>11.00</i>

Salate

<i>Grüner Salat</i>	<i>Sfr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Sfr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Nüsslisalat "Mimosa" mit gehacktem Ei</i>	<i>Sfr.</i>	<i>11.00</i>
<i>Grüner Salat "Honeret" mit Speckwürfeli und Pilzen</i>	<i>Sfr.</i>	<i>13.00</i>
<i>Blattsalat mit Rauchlachs Wild gefangen aus Kanada!</i>	<i>Sfr.</i>	<i>15.50</i>
<i>Blattsalat mit Seezungenstreifen</i>	<i>Sfr.</i>	<i>16.50</i>
<i>Tomatensalat "Caprese" mit Buffalo-Mozzarella</i>	<i>Sfr.</i>	<i>15.50</i>
<i>Gebratene Risencrevetten auf Blattsalat</i>	<i>Sfr.</i>	<i>15.50</i>

Fisch

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptspeise</i>
<i>Pangasiusfilets "Karibik" mit Exotischen Früchten und Reis</i>	<i>Sfr. 15.50</i>	<i>31.50</i>
<i>Pangasiusfilets im Seesammantel auf Blattspinat Salzkartoffeln</i>	<i>Sfr. 15.50</i>	<i>31.50</i>
<i>Jakobsmuscheln auf Safranrisotto</i>	<i>Sfr. 17.00</i>	<i>35.50</i>
<i>Fischvoressen mit Eblyrisotto</i>	<i>Sfr. 15.80</i>	<i>30.50</i>
<i>Scampi an Curryrahmsauce Gemüsereis</i>	<i>Sfr. 17.00</i>	<i>35.50</i>
<i>Seezungenfilets Hausfrauenart an Weissweinsauce gratiniert Reis</i>	<i>Sfr. 18.50</i>	<i>43.50</i>

Festlich Menu's
für Ihren ganz besonderen Anlass !

*Pouletbrüstchen Sweet & Sour
mit Asiatischem Gemüsereis* Sfr. 27.00

*Saftiger Schweinscarréebraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur* Sfr. 30.50

*Zartes Schweinssteak an Pilzrahmsauce
Hausgemachten Nudeln
Gemüse garnitur* Sfr. 31.50

*Kalbsbraten Grossmutterart
Hausgemachten Nudeln
Gemüse garnitur* Sfr. 31.50

*Kalbspiccata Mailänderart
Spaghetti Napoli* Sfr. 33.50

*Rahmrindsbraten (Hauspezialität)
Hausgemachten Spätzli
Gemüse garnitur* Sfr. 32.50

*Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce
Hausgemachte Nudeln* Sfr. 33.50

*Cordon Bleu "Honeret"
mit Kroketten
Gemüse garnitur* Sfr. 35.00

*Geschnetzeltes Kalbsfleisch "Zürcher-Art"
an kräftiger Rahmsauce mit Champignon
dazu Butternudeln* Sfr. 35.00

*Schweinsfilets an Eierschwämmisauce
Hausgemachten Spätzli
Gemüse garnitur* Sfr. 36.50

*Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Kroketten Gemüse garnitur* Sfr. 46.50

*Rosa gebratenes Lammrückenfilet Provençale
Kartoffelgratin
Gemüse* Sfr. 34.50

*Drei Filets Honeret
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur* Sfr. 49.50

*Châteaubriand "Jardinière"
Bernaissauce
Wedgeskartoffeln
Gemüse garnitur* Sfr. 53.00

Gluschtige Dessert's

<i>Ananas Karin</i>	<i>Sfr.</i>	<i>13.50</i>
<i>Caramelköpflì</i>	<i>Sfr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Coupe Jaques</i>	<i>Sfr.</i>	<i>10.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	<i>Sfr.</i>	<i>11.00</i>
<i>Hausgemachte Schwarzwäldertorte</i>	<i>Sfr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Gebrannte Crème nach Art des Chef's</i>	<i>Sfr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Kiwi Bounty</i>	<i>Sfr.</i>	<i>10.50</i>
<i>Himbeeren Calypso</i>	<i>Sfr.</i>	<i>10.50</i>
<i>Schokolad- und Zitronenmousse</i>	<i>Sfr.</i>	<i>10.50</i>
<i>Marmoriertes Schokoladenmousse</i>	<i>Sfr.</i>	<i>10.50</i>
<i>Surprise Dessertteller</i> <i>(von allem ein bisschen)</i>	<i>Sfr.</i>	<i>14.50</i>
<i>Hausgemachte Vacharin Eistorte</i>	<i>Sfr.</i>	<i>8.50</i>

Gerne beraten wir sie über unser Saisonales Angebot, oder lassen sie sich von unsere reichhaltige Glacékarte inspirieren!