

Catering Angebot  
Weihnachten 2019

*Lilly Jo*

T +41 43 543 63 51  
A Lilly Jo – Deli & Café  
Pfungstweidstrasse 16  
8005 Zürich  
W [lilly-jo.ch](http://lilly-jo.ch)

Ein Betrieb der  
ZFV-Unternehmungen

# Menü 1

## Tomatenschaumsuppe

Roter Basilikum-Schaum

## Sous-Vide gegartes Flank-Steak

Chimichurri-Sauce | Kartoffelecken | Peperonata-Gemüse

## Gebrannte Crème

Schlagrahm | Früchte

CHF 55

# Menü 2

## Tapas mit Antipasti

Kräuterbrot | Chimichurri

## Grillierte Aubergine

Tahini | Kichererbsen | Süsskartoffelstampf

## Flambierte Maispoularde

Geräucherte Tomaten-Tagliatelle | Red frills |  
Rucola | Späne vom Hinkelstein

## Panna Cotta

Zitronengras-Rosmarin Granatapfel-Erdbeer Couils

CHF 70

# Buffetvariation

Kaltes

## Salatbuffet

Verschiedene grüne Blattsalate, Lilly Jo's Teigwaren-Salat mit rotem Rucola-Pesto und karamelierten Walnüssen, Tomaten Mozzarella-Salat, Randen Couscoussalat mit Bluemkohl Tahini, Ebly-Salat mit gerösteter Pistazie und knusprigem Broccoli. Dazu servieren wir unsere hausgemachte French-Sauce sowie Limonen-Kichererbsen-Dressing.

oder

## Antipasti Platte

Oliven | Peperoni | Zucchetti | Auberginen | Parmesan | Knoblauchbrot | frische Tomatenfocaccia

Fleisch/Fisch/Vegetarisch/Vegan

## Sousvide gegarte Trutenbrust im Kräutermantel

mit Waldpilzrahmsauce

## Bony Chow mit Rind

Südafrikanisches Curry im Brot serviert

## Brasilianischer Fischeintopf

mit Redsnapper und Limonen-Mangosauce

## Palak Paneer

mit Blattspinat und Currysauce

## Rotes Gemüsecurry

mit asiatischem Gemüse (vegan)

## Äpler Makkaroni

mit hausgemachtem Apfelmus und gerösteten Zwiebeln (vegan)

Beilagen

## Basmatireis

## Tomaten-Kräuter-Reis

## Spanische Kartoffelecken mit Peperoni

## Arabischer Couscous mit Dörrdrüchten

## Randen-Spätzli

## Kartoffelgratin mit Sour-Cream und Knoblauch

## Blumenkohl mit Tahini

## Broccoli mit Nussbutter

## Peperonata pikant gewürzt

## Geröstetes Ofengemüse

## Leicht gedämpftes Mischgemüse

## Asiatisches Wokgemüse

Dessert

Zitronengras Panna-Cotta mit Erdbeer-Pfefferminz Coulis

Toblerone Schoggi-Mousse mit Portwein Pflaumen

Fruchtsalatbowl mit Gin und roter Pfefferminze

Lilly Jo's Cheesecakeschnitte

Preis für je 2 Komponenten CHF 45

Preis für je 3 Komponenten CHF 60

# Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug

Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert. Unsere Brüggli Rauch-Forelle beziehen wir bei der Familie Reichmuth aus Sattel in der Innenschweiz. Der Lachs stammt aus einer nachhaltigen Zucht in Norwegen.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen kannst du dich jeder Zeit telefonisch während den Öffnungszeiten oder per E-Mail an unser Fachpersonal wenden.