



Unser Rezept

L&L
Layla und Louis
Kitchen

Ihre Wünsche sind uns wichtig

Wir setzen gerne Ihre Wünsche mit Ihnen zusammen in die Realität um und realisieren für Sie einen unvergesslichen Anlass. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Hand in Hand kreieren wir ein kleines, für Sie massgeschneidertes, Gesamtkunstwerk.

Bei unseren Produkten achten wir auf bestmögliche Qualität

Alle Gerichte, die wir für Sie und Ihre Gäste zusammenstellen und kreieren,
sind hausgemacht.

Unsere Saucen werden von Grund auf frisch hergestellt und deren Geschmackskombinationen sind keine Grenzen gesetzt.

Unsere Fleischprodukte stammen von Kleinbauern aus dem Zürcher Oberland und die Fische aus nachhaltiger Fischerei.

In unserer Küche verwenden wir nur frisches, saisonales Gemüse, und wenn immer möglich aus der Region.

Jedes Menu beinhaltet folgende Extras

eine originelle, auf Ihren Anlass abgestimmte Menukarte, inklusive Weinauswahl
selbstgebackenes Brot, dazu Meersalzbutter im Glas

einfache Tischdekoration

hausgemachte Friandises (Konfekt) zum Kaffee

L&L Kitchen bietet höchsten Standard, aber kein Standardprogramm.

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von L&L Kitchen verwöhnen.



Frühling

Apéro

Mini Tartelette mit Felchenmousse
Bärlauch Mini- Quiche
Diverse belegte Focacciawürfel
Nüsse und Oliven

Vorspeise

Weisse Spargelcremesuppe mit Wildlachs, Morcheln und Brunnenkresse

Hauptgang

Coq au Vin
Kräuterrisotto mit Oliven und getrockneten Tomaten
Frühlingsgemüse

Dessert

Holunder- Panna Cotta mit Rhabarberkompott

Friandises zum Kaffee



Sommer

Apéro

L&L's Antipastibrett

Vorspeise

Mehrfarbiger Tomatensalat mit Büffelmozzarella und nativem Olivenöl

Suppeshot

Melonenkaltschale mit Portwein und Melisse

Hauptgang

Rosa gebratenes Kalbsnierstück an Himbeervinaigrette

Quinoagalette

Sommergemüse mit frischen Kräutern

Dessert

Lemontarte mit frischen Beeren

Friandises zum Kaffee



Herbst

Apéro

Canapés mit

Kalbstatar | Möstbröckli | Lachsforelle | Käse | Ei

Vorspeise

Geflügelleberterinne an Waldpilzvinaigrette und frischem Brioche

Suppenhot

Kürbissuppe mit geräuchten Chilis und Speckschaum

Hauptgang

Rindsschmorbraten

Kartoffelstock mit frischen Kräuter

Federkohltimbale

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein mit Rotweinkirschen

Friandises zum Kaffee



Winter

Apéro

Randenlassi mit Kardamon
Würziges Käsequiche mit Estragon
Tartelette mit Bresaola, Rucola und Trüffelöl

Vorspeise

Blutorangen mit Datteln und Parmesan an Mandelöldressing

Suppenhot

Rindsbouillon mit pochiertem Wachtelei, Sherry und frischen Kräuter

Hauptgang

Wollschweinragout an Gewürzjus
Getreiderisotto
Wurzelgemüse

Dessert

Rumtopf mit Vanilleglace

Friandises zum Kaffee



Preise

Apéro	ab 12.-
Buffet	ab 32.-
Einfaches Menu	ab 35.-
3 Gang Menu	ab 55.-
4 Gang Menu	ab 68.-
Störkoch bis 15 Personen	auf Anfrage
Auf Wunsch sind auch mehrgängige Menus erhältlich	

Ob in Ihrer Firma, bei Ihnen zu Hause oder in einer anderen Lokalität, wir freuen uns, für Sie und Ihre Gäste zu kochen und Sie zu begeistern

Gerne besprechen wir Ihre Menuwünsche an einem persönlichen Gespräch mit Ihnen.