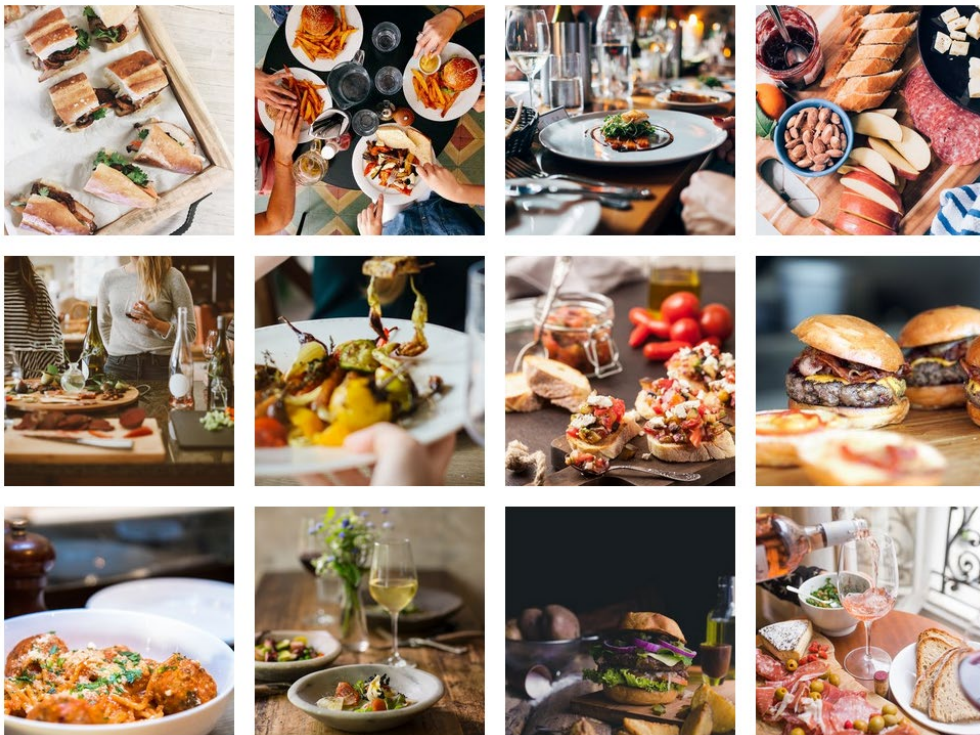




# HERZLICH WILLKOMMEN

---

## APÉRO- & BANKETTKARTE



8304 | Altes Feuerwehrgebäude  
Zentralstrasse 4 | 8304 Wallisellen  
T 044 8304 400  
E hello@8304.zuerich  
www.8304.restaurant

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1% MWST

# APÉRO-ANGEBOTE

## AB 10 BIS 100 PERSONEN

---

Ab 100 Personen stellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot zusammen.

### SMALL | 15.00

Kalamata Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio

8304 Chips | Sour Cream

Mini-Füürwehrburger (Pastrami) | Zwiebelringen | Honigspeck | Füürwehrsauce

### MEDIUM | 25.00

8304 Chips | Sour cream

Rindstatarbrötli | Hausgemachte Senfpulver-Sauce | Kapernschaum

Samosa | Leichte Currysauce

Mini-Füürwehrburger (Pastrami) | Zwiebelringen | Honigspeck | Füürwehrsauce

### LARGE | 30.00

Kalamta Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio

Zucchini Krokette | Joghurtsauce

Flammkuchen zweierlei | Provençal & Klassiker

Mini-Füürwehrburger (Pastrami) | Zwiebelringen | Honigspeck | Füürwehrsauce

Cremiger Parmesan-Champagner-Risotto | Champignons

### MEDITERRAN | 38.00

Kalamta Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio

Octopus | Mediterraner Vinaigrette

Zucchini Krokette | Joghurtsauce

Falafel | Basilikum-Hummus

Porkbelly Taco | Joghurtsauce

Flammkuchen | Italiener (Rohschinken)

# HÄPPCHEN-ANGEBOTE PRO PORTION ODER STÜCK

---

## APÉROHÄPPCHEN

---

- Hausgemachtes Blätterteiggebäck | 2.50
- Gemüse Cruditée mit dreierlei Saucen | 3.00
- Lachsbrötli | Frischkäse | Schnittlauch | 3.50
- Tatarbrötli | Senfpulvercrème | Kapernschaum | 3.50
- Zwei Mini-Frühlingsrollen | Sweet Chili Sauce | 3.50
- Zucchini Krokette | Joghurt-Dill-Sauce | 3.50
- Hausgemachter Meatball auf Tomatenspiegel | 3.50
- Knusprig paniertes Zwiebelringe | Knoblauch-Mayonnaise | 3.50
- Hausgemachte Crêpe Rolls | Grillgemüse | Kurkuma-Joghurt-Meerrettich | 4.50
- Hausgemachte Crêpe Rolls mit Lachs & Frischkäse | 4.50
- Hausgemachte Crêpe Rolls | Roastbeef | Rucola | Tartarsauce | 5.00
- Kalamata Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio | 5.00
- 8304 Chips | Sour Cream | 5.00
- Zweierlei Bruschette mit Tomaten & Oliven | 5.00
- Bruschette | Avocado | Datteltomaten | 5.00
- Bruschette | Grillgemüse | Haloumigrillkäse | 5.00
- Samosa | Leichte Currysauce | 5.00
- Jalapenos | Frischkäse | Cocktailsauce | 5.00
- Falafel | Basilikum Hummus | 5.50
- Graved Lachs | Avocado-Wasabi-Crème | 5.50
- Octopus | Mediterrane Vinaigrette | 6.00
- Black Tiger Crevetten | Limetten-Ingwer-Marinade | 7.00
- Cremiger Parmesan-Champagner-Risotto | Champignons | 7.00

## APÉROHÄPPCHEN #2

---

Club Sandwich - Klassiker | 7.00

Vorderschinken | Speck | Käse | Tomaten | Salat | Mayo

Club Sandwich - Poulet | 7.00

Poulet | Speck | Spiegelei | Tomaten | Salat | Sriracha Mayo

Club Sandwich - Roastbeef | 7.00

Hausgemachtes Roastbeef | Karamelierte Zwiebeln | Rucola | Essiggurken | Cheesy Mayo

Flammkuchen provençal (vegetarisch) | 7.00

Flammkuchen klassisch mit Speck & Zwiebeln | 7.00

Pinsa Crudo | 7.00

Burrata | Parmaschinken | Kirschtomaten | Rucola

Pinsa Vegano | 7.00

Saisonales Gemüse | Mariniertes Salat | Datteltomaten | Veganer Käse

Mini-Füürwehrburger (Pastrami) mit Füürwehrsauce | 7.00

Mini-Burger (Rind) mit karamellisierten Zwiebeln & Knoblauchbutter | 7.00

Porkbelly Taco | BBQ-Sauce | 7.00

Carne asada Taco (Rindfleisch) | 7.00

## COFFEE BREAK

---

Perfekt geeignet als Zwischenverpflegung für Ihre Sitzung im Alten Feuerwehrgebäude.

### DRINKS

Hausgemachte Zitronen-Limonade | Pro Liter | 11.00

Erfrischender 8304 Eistee | Pro Liter | 14.50

### SNACKS

Kleine Sandwiches | 8.50 p.P.

Schinken-Käse

Rohschinken | Rucola

Brownies | 3.50 p.P.

Cookies | 3.50 p.P.

Früchtekorb | 3.50 p.P.

# APÉRO RICHE-ANGEBOTE AB 10 BIS 100 PERSONEN

---

Ab 100 Personen stellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot zusammen.

## PETIT | 39.00

Kalamta Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio  
8304 Chips | Sour Cream  
Tatarbrötli | Senfpulvercrème | Kapernschaum  
Zucchini Krokette | Joghurtsauce  
Cremiger Parmesan-Champagner-Risotto | Champignons  
Mini-Füürwehrburger (Pastrami) mit Zwiebelringen, Honigspeck & Füürwehrsauce  
Apfelkuchen mit Crème Anglaise (Vanille)

## MOYEN | 49.00

Kalamta Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio  
8304 Chips | Sour Cream  
Graved Lachs | Avocado-Wasabi-Crème  
Tatarbrötli | Senfpulvercrème | Kapernschaum  
Cremiger Parmesan-Champagner-Risotto | Champignons  
Octopus | Mediterrane Vinaigrette  
Mini-Füürwehrburger (Pastrami) | Zwiebelringen | Honigspeck | Füürwehrsauce  
Espresso-Tiramisu

## GRAND | 59.00

Kalamta Oliven | Parmigiano Reggiano stravecchio  
8304 Chips | Sour Cream  
Graved Lachs | Avocado-Wasabi-Crème  
Tatarbrötli | Senfpulvercrème | Kapernschaum  
Zucchini Krokette | Joghurtsauce  
Black Tiger Crevette | Limetten-Ingwer-Marinade  
Cremiger Parmesan-Champagner-Risotto | Champignons  
Mini-Füürwehrburger (Pastrami) | Zwiebelringen | Honigspeck | Füürwehrsauce  
Apfelkuchen | Crème Anglaise (Vanille)  
Muffin

# BANKETTANGEBOTE AB 10 BIS 80 PERSONEN

---

Ab 80 Personen stellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot zusammen.

## THEMENMENÜS

### SCHWIZZ | 66.00

Nüsslisalat | Ei

Kalbskarree (Thurgauer Art)

Ofen-Babykartoffeln | Glasierte Karotten

Crèmeschnitte (hausgemacht)

### MIDDLE EAST | 63.00

Taboulé-Salat

Falafel | Joghurtsauce

Shawarma

Lammnierstück | Naan Brot | Hummus

Baklava

### MEDITERRAN | 79.00

Crostino

Grillgemüse | Hausgemachtes Kräuterolivenöl

Minestrone

Zucchini Krokette

Joghurtsauce

Lamrack

Roasted Corncrème | Geschmorte rote Zwiebeln

Espresso-Tiramisu

## YOUNG & FREE | 59.00

Eisbergsalat  
Ei | Tomaten | Avocado | Crouton  
Djion-Zitronen-Dressing  
BLT Burger  
Whiskey glassed Burger  
Criss Cuts | Knuspriger Zwiebelring | Cocktailsauce  
American Cheesecake  
Erdbeersauce

## AMERICAN STYLE | 86.00

Tortilla Chips  
Tomaten-Avocado-Sauce | Kräuter-Sour cream  
Ceasar Salat  
Eisberg | Knusperspeck | Croutons | Parmesanspäne  
Ceasar Dressing  
Ribeye Steak (250G)  
Jack Daniels-Sauce  
Cremiges Cheddar-Mashed Potato | Grüne Bohnen  
Zitronen-Tarte | Blaubeeren

## GALA DINNER | 95.00

Geröstete Tomate  
Lavendelhonig | Burrata | Thymianöl | Basilikumcrème  
Graved Lachs  
Avocado-Wasabi-Crème  
Pink Gin | Tonic-Sorbet  
Entrecôte rosa gebraten (200 Gramm)  
Getrüffeltes Kritharotto | Kräuterbutter  
Safran Tiramisu | Litschi | Himbeeren

# BANKETTE À LA CARTE AB 10 BIS 80 PERSONEN

---

Stellen Sie sich Ihr eigenes, individuelles Menu zusammen.

## VORSPEISEN

---

### Knackiger Blattsalat

Orangen-sautierte Champignons | Hausdressing (Weisser Balsamico)

9.50

### Salatbouquet

Blattsalat | Rucola | Pomodori secchi | Parmesanspäne | Balsamico-Honig-Dressing

13.50

### Grüner Salat

Jungspinat | Knuspriger Feta | Zitronen-Vignarette

13.50

### Randen-Carpaccio

Saurer Apfel | Ziegenkäse | Cremiger Meerrettich-Dill-Dressing

13.50

### Antipastiteller

Eingelegtes Grillgemüse | Tomaten | Parmaschinken

16.50

### BurTom

Im Ofen geröstete Tomaten | Burrata | Thymianöl | Basilikumcrème

16.50



## SUPPEN

---

Geröstete Tomaten-Basilikum Suppe  
8.50

Karotten-Ingwer-Kurkuma Suppe  
8.50

Kürbis-Kokosnuss-Suppe  
9.50

Minestrone  
9.50

Gazpacho  
9.50

Getrüffelte Pastinaken Suppe (Die weisse Rübe)  
10.50

## ZWISCHENGÄNGE

---

Pink Gin & Tonic-Sorbet  
hausgemacht  
10.50

Pappardelle  
Karamellisierte Pilze | Ziegenkäse  
15.50

Cremige Linguine  
Spinatpesto | Parmesanspänen  
15.50

# HAUPTGÄNGE

---

Grillgemüse  
Pomodori secchi Pesto | Geröstete Pinienkerne  
23.50

Kritharotto (Orzopasta)  
Champignons | Trüffelöl  
24.50

Safran Risotto  
Kirschtomaten & Parmesanspänen  
24.50

Hausgemachter Hackbraten  
Kartoffelstampf | Saisonales Gemüse  
24.50

Schweinskarree am Stück gebraten  
Waldpilzrisotto | Glasierte Karotten  
27.50

Lachsfilet  
Erbsen-Minze-Purée  
34.50

Entrecôte am Stück rosa gebraten  
Safran Risotto | Lauwarme Kirschtomaten  
36.50

Lammrack | Thymiankruste  
Geröstete Maiscrème | Geschmorte rote Zwiebeln  
39.50

Kalbskarree (Thurgauer Art)  
Ofen-Babykartoffeln | Glasierte Karotten  
40.50

Kalbsgeschnetzeltes ZH-Art  
Hausgemachte Spätzli | Saisonales Gemüse  
40.50

Rindsfilet am Stück rosa gebraten  
Lauch-Kartoffel-Gratin | Gemüsebouquet  
42.50

## HAUPTGÄNGE KIDS

---

American Hot Dog  
Country Fries  
16.50

Spaghetti | Tomatensauce  
16.50

Hausgemachte Chicken Nuggets  
Country Fries  
19.50

BLT Burger  
Country Fries  
20.50

## DESSERTS

---

Panna cotta | Exotischer Fruchtspiegel  
9.50

Espresso-Tiramisu  
9.50

Safran Tiramisu | Litschi | Himbeeren  
12.50

Schokoladen Brownie  
Bourbon Vanille-Sesamkrokant-Gelato  
11.50

Saisonale Quarkschnitte  
10.50

Mango-Passionsfrucht-Pound Cake  
12.50

Käsevariation (Weich- & Hartkäse),  
Brot | Foccacia  
(Oliven | Rosmarin | Pomodori secchi)  
14.50

# DEKLARATION

---

Fleischdeklaration: Schwein | Schweiz; Kalbfleisch | Schweiz; Rindfleisch | Schweiz;  
Poulet | Schweiz; Fisch | Schweiz, Norwegen, Vietnam

Fleisch & Fisch aus südamerikanischen Ländern oder Vietnam kann mit Hormonen und/oder Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

## Impressum

Betreiber: Roman Varisco

## Lokalität

8304 | Altes Feuerwehrgebäude  
Zentralstrasse 4 | 8304 Wallisellen  
T 044 8304 400  
E hello@8304.zuerich  
www.8304.restaurant

## Währung

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1% MWST