



BANKETT ANGEBOT

SEPTEMBER - NOVEMBER

Für Ihr Bankett hat unser Küchenchef verschiedene Menüs zusammengestellt. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit kulinarisch hochstehenden Gängen. Sie können sich aus den Menüempfehlungen selbst Ihr Menü kreieren, oder uns auch Ihre Vorstellungen wissen lassen und unser Küchenchef unterbreitet Ihnen ein individuelles Angebot.

Gerne nimmt unsere Eventleiterin, Frau Sabine Sailer Ihre Anfragen unter events@carlton.ch entgegen.

CARLTON

Bahnhofstrasse 41 | 8001 Zürich
www.carlton.ch

MENÜ 1

GESCHMORTER KÜRBIS

Thymian & Ziegenfrischkäse

GEBRATENE PERLUHNNBRUST

Orangenjus, Taglierini & herbstliches Gemüse

QUITTENRAGOUT

Vanilleglace & Wan Tan Crunch

CHF 68

MENÜ 3

OFFENER RAVIOLO MIT LANGUSTINE

Zucchini, Granatapfel & Zitronenschaum

Kalbshohrücken

Süsskartoffelgratin

ZWETSCHGENCRUMBLE

Crème Double Parfait, Zimt & Portweinespuma

CHF 82

MENÜ 5

KÜRBISCREMESUPPE

knusprige Tortelloni

KALBSKOPFBÄCKCHEN

„SAUERBRATEN STYLE“

POCHIERTES RINDSFILET

mit Markknochenkruste, Kartoffelschaum & Federkohl

CREMIGER CHEESECAKE

Kiwi, Pavlova & Sorbet

CHF 94

MENÜ 2

DREIERLEI VOM BLUMENKOHL

HIRSCHRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL

Kartoffelstampf & Herbsttrompeten

SANDORNKÜCHLEIN

Kompott mit Sauerrahmglace

CHF 76

MENÜ 4

GERÄUCHERTE BURRATA

karamellisierte Radicchio, Kräuteröl,

Mango & Pumpernickel

DUO VOM KALBSFILET & -PRALINE

Preiselbeerkompott, Kürbis & Marronibrot

SOUS VIDE GEGARTE ANANAS

Ananassorbet

CHF 88

MENÜ 6

TATAR VOM WILDSCHWEIN

Schwarzwurzelsalat & Palmkohl

FOIE GRAS TERRINE

Mandel & Pflaume

REHRÜCKEN

Haselnussspätzli, Rosenkohl & Hagebuttencrème

SCHOKOLADENCRÉMAUX

Minze & Luftschokolade

CHF 110

MENU VEGETARISCH

PASTINAKEN-MARRONISUPPE

Gartenkresse & Birne

EIERSCHWÄMMLIRISOTTO

Heidelbeeren

BIRNENTARTE

Meringues & Schokoladenglace

CHF 62

MENU VEGAN

NÜSSLISALAT

Rande & Birne

GRILLIERTE ZUCCHETTI

Sultanine, Granatapfel & Quinoa

FRÜCHTEVARIATION & SORBET

CHF 60

WEITERE GERICHTE

GEBRATENE PERLUHNBRUST Orangenjus, Taglierini & herbstlichem Gemüse

CHF 38

REHGESCHNETZELTES Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl mit Speck & Birne

CHF 40

FILET WELLINGTON Rotweinjus & frischem Marktgemüse

CHF 59

DUO VON KALBS- & RINDSFILET Randengemüse & Trüffelrisotto

CHF 62

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien Ihrer Gäste.

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.