



# **BANKETT MENÜS**

## **September - November**

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit saisonalen Köstlichkeiten & hochwertigen Produkten. Für Ihren Anlass hat unser Küchenchef verschiedene Menüs kreiert, aus welchen Sie sich auch selbst Ihr Menü zusammenstellen können. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Unsere Event Leiterin, Sabine Sailer freut sich auf Ihre Anfrage unter **events@carlton.ch** oder **+41 44 227 19 12**

# **CARLTON**

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich | [www.carlton.ch](http://www.carlton.ch)

# BANKETTE HERBST

## MENÜ 1

GESCHMORTER KÜRBIS Thymian | Ziegenfrischkäse | Birne

\*\*\*

PERLUHUNBRUST Orangenjus | Taglierini | Herbstgemüse

\*\*\*

QUITTENRAGOUT Vanilleglacé | Wan Tan Crunch

**CHF 68.0**

## MENÜ 2

DREIERLEI VOM BLUMENKOHL

\*\*\*

HIRSCHENTRECÔTE Kräuter | Kartoffelstampf | Herbsttrompeten

\*\*\*

SANDDORNKÜCHLEIN Kompott | Sauerrahmglacé

**CHF 76.0**

## MENÜ 3

OFFENER RAVIOLO Langustine | Zucchini | Granatapfel | Zitronenschaum

\*\*\*

KALBSHOHRÜCKEN Süsskartoffelgratin

\*\*\*

ZWETSCHGENCRUMBLE Crème Double Parfait | Zimt | Portweinespuma

**CHF 82.0**

## MENÜ 4

GERÄUCHERTE BURRATA Radicchio | Kräuteröl | Mango | Pumpernickel

\*\*\*

FILET & PRALINE VOM KALB Preiselbeerkompott | Kürbis | Maronibrot

\*\*\*

ANANAS sous-vide gegart | Sorbet

**CHF 88.0**

## MENÜ 5

KÜRBISCRÈMESUPPE knusprige Tortelloni

\*\*\*

KALBSKOPFBÄCKCHEN „Sauerbraten Style“

\*\*\*

POCHIERTES RINDSFILET Markknochenkruste | Kartoffelschaum | Federkohl

\*\*\*

CREMIGER CHEESECAKE Kiwi | Pavlova | Sorbet

**CHF 94.0**

## MENÜ 6

TATAR VOM WILDSCHWEIN Schwarzwurzelsalat | Palmkohl

\*\*\*

FOIS GRAS TERRINE Mandel | Pflaume

\*\*\*

REHRÜCKEN Haselnussspätzli | Rosenkohl | Hagenbuttencrème

\*\*\*

SCHOKOLADENCRÉMAUX Minze | Luftschokolade

**CHF 110.0**

## VEGETARISCHES MENÜ

PASTINAKEN-MARONISUPPE Gartenkresse | Birne

\*\*\*

EIERSCHWÄMMLI-RISOTTO Heidelbeeren

\*\*\*

BIRNENTARTE Meringues | Schokoladenglacé

**CHF 62.0**

## VEGANES MENÜ

NÜSSLISALAT Rande | Birne

\*\*\*

GRILLIERTE ZUCCHETTI Sultanine | Granatapfel | Quinoa

\*\*\*

FRÜCHTE & SORBET

**CHF 60.0**

## WEITERE GERICHTE

Alba Trüffel

**Tagespreis**

REHGESCHNETZELTES Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Speck | Birne

**CHF 40.0**

WACHTELBRUST Rosenkohl | Preiselbeere | gebackene Polenta

**CHF 48.0**

FILET WELLINGTON Rotweinjus | Marktgemüse

**CHF 59.0**

DUO VON KALBS- & RINDSFILET Randengemüse | Trüffelrisotto

**CHF 62.0**

Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne.

Gerne informieren wir Sie über die Allergen in unseren Gerichten & die Herkunft unserer Lebensmittel.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.