



# BANKETT MENÜS

## Dezember - März

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 WINTER

## MENÜ 1

GESCHMORTER KÜRBIS Thymian | Ziegenfrischkäse | Birne

\*\*\*

PERLUHUNBRUST sous-vide gegart | Pak Choi | Fregola Sarda

\*\*\*

MANDARINENMOUSSE

**CHF 74.0**

## MENÜ 2

CONFIERTER SAIBLING Selleriekompott | Kumquat

\*\*\*

HIRSCHENTRECÔTE Portweinjus | Wirsing | Kartoffelbisquit

\*\*\*

SCHOKOLADENVARIATION Küchlein | Sorbet | Luftschokolade

**CHF 80.0**

## MENÜ 3

BÜFFELMILCHMOZZARELLA Cicorino Rosso | Artischocke | Mango

\*\*\*

KALBSNIERSTÜCK Wurzelgemüse | Risottopraline

\*\*\*

ROTWEINBIRNE Portweinespuma | Zimtglacé

**CHF 88.0**

## MENÜ 4

ENTENLEBER Kumquat | Milch

\*\*\*

PILZCONSOMMÉ Ravioli | Kräuter

\*\*\*

GEBRATENES RINDSENTRECÔTE Kartoffelschaum | Federkohl

\*\*\*

CREMIGER CHEESECAKE Kiwi | Pavlova | Sorbet

**CHF 92.0**

## MENÜ 5

POCHIERTER RED SNAPPER Schwertmuschel | Pastinake | Birne

\*\*\*

KALBSKOPFBÄCKCHEN „Sauerbraten Style“

\*\*\*

WEIHNACHTSGANS Semmelknödel | Rotkohl | Orange

\*\*\*

BROWNIE Erdnuss | Rum | Cranberry

**CHF 94.0**

## MENÜ 6

LANGUSTINEN CARPACCIO Passionsfruchtöl

\*\*\*

RISOTTO weisser Alba Trüffel

\*\*\*

GEBRATENE KALBSKRONE Pommes Macaire | Kräuterseitling | Feige

\*\*\*

WEISSER NOUGAT Banane | Calvados

**CHF 96.0**

## VEGETARISCHES MENÜ

GERÖSTETER WINTERSALAT Rande | Kürbis | Pilze

\*\*\*

ARTISCHOCKE Ratatouille

\*\*\*

NASHI BIRNE Kafir | Ingwer | Sorbet

**CHF 68.0**

## VEGANES MENÜ

ROTKOHL-BIRNENSALAT Baumnüsse

\*\*\*

GEBACKENER TOFU Federkohl | Chips

\*\*\*

FRÜCHTE & SORBET

**CHF 76.0**

## WEITERE GERICHTE

RIB EYE STEAK Randengemüse | Trüffelrisotto CHF 54.0

RINDSFILET Barolojus | Bohnencassoulet | Rote Beete | Kartoffelgnocchi CHF 56.0

FILET WELLINGTON Rotweinjus | Marktgemüse CHF 59.0

KALBSFILET Cassisjus | Kürbis | Federkohl CHF 64.0

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.