



# BANKETT MENÜS

März - Mai

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

## MENÜ 1

SIEDFLEISCH SALAT Lardo | Wasabi

\*\*\*

LACHSFILET Apfel-Selleriekompott | Kartoffel

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE Schokolade | Nashi Birne

**CHF 62.0**

## MENÜ 2

STUNDEN EI Erbse | Minze | Morchel

\*\*\*

ROASTBEEF Portweinschalotten | grüner Spargel | Pommes Dauphine

\*\*\*

RHABARBER Kalamansi | Stangensellerie

**CHF 68.0**

## MENÜ 3

SPARGEL Brunnenkresse | gebackene Kalbsmilke

\*\*\*

SHORT RIB VOM KALB Blätterteig | Frühlingsgemüse

\*\*\*

CHEESECAKE weisse Schokolade | Limette

**CHF 72.0**

## MENÜ 4

PULPO Chorizo | Erdbeere | Quinoa

\*\*\*

FLANK STEAK Patatas Bravas | Pimientos | Gewürz-Mayonnaise

\*\*\*

MOJITO Cachaça | Rohrzucker | Limette | Minze

**CHF 78.0**

## MENÜ 5

EINGELEGTES MATJES FILET Apfel | Schalotte

\*\*\*

RAVIOLI Zucchetti | Minze

\*\*\*

KALBSNIERSTÜCK Ofenspargel | Sauce Hollandaise

\*\*\*

TARTE TATIN Apfel | Vanille | Karamell

**CHF 86.0**

## MENÜ 6

BÜFFELRICOTTA Rohschinken der Alp Piora | Artischocke

\*\*\*

COQUILLE ST. JACQUES Fenchel | Safran

\*\*\*

IRISH STRIPLOIN grüner Spargel | gebratene Foie Gras | Morchel | Rhabarber

\*\*\*

BANANE Schokolade | Vanille

**CHF 96.0**

## VEGETARISCHES MENÜ

STUNDEN EI Erbse | Minze | Morchel

\*\*\*

PILZ WELLINGTON Frühlingsgemüse | Kartoffelmousseline

\*\*\*

TARTE TATIN Apfel | Vanille | Karamell

**CHF 68.0**

## VEGANES MENÜ

GRÜNER SPARGEL Spinat | Kerne | gebratene Kartoffel

\*\*\*

THAI CURRY Tofu | Gemüse

\*\*\*

FRISCHER FRUCHTSALAT Früchtesorbet

**CHF 76.0**

## WEITERE GERICHTE

FILET MIGNON weisser Spargel | confierte Kartoffel CHF 52.0

RIB EYE STEAK Randengemüse | Trüffelrisotto CHF 54.0

RINDSFILET Barolojus | Frühlingszwiebel | Sellerie | Kartoffelgnocchi CHF 56.0

FILET WELLINGTON Rotweinjus | Marktgemüse CHF 59.0

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.