



BANKETT MENÜS

Juni – August

Die sorgfältig zusammengestellten Menüempfehlungen vom Küchenchef bieten Ihnen eine breite kulinarische Vielfalt.

Bei Änderungen zu einem Dreigangmenü ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang, reduzieren wir den Preis um CHF 15.0.

Natürlich können Sie sich aus den Empfehlungen ein Menü selbst zusammenstellen oder uns Ihre Vorstellungen mitteilen, damit wir Ihnen ein individuelles Menü anbieten können.

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

CARLTON
1913

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich | www.carlton.ch

MENÜ I - 82.0

ERDBEER GAZPACHO

Lardo Schinken · knuspriger Basilikum

BIO FREILAND-EI

Spinat · Kartoffel-Nussbutterschaum

GEFÜLLTE ALPSTEIN POULETBRUST

Tomatenchutney · Kräutergnocchi · Thymianjus

SCHWEIZER WALDBEEREN

Riesling Espuma · Zitronengras Sorbet

MENÜ II - 86.0

BURRATA PUGLIESE

Dreierlei von der sardischen Tomate · Kräuteröl

WALLISER APRIKOSEN KALTSCHALE

Gewürzbrot

SCHOTTISCHER LACHS „LOCH FYNE“

Akazienhonig · Erdnuss · Zitronenrisotto

BUTTERMILCH WOLKE

Weisser Pfirsich · Granatapfelsaft

MENÜ III - 92.0

ZUCCHINI CARPACCIO

Amalfi Zitrone · Fior di Capra · Kräutersalat

KALTE SAUERRAHMSUPPE „OKROSCHKA“

Kefir · Radieschen · Dillspitzen

ENTRECÔTE VOM HOLSTEINER WEIDERIND

Eierschwämmli · Gartenkräuter · Kartoffelbisquit · Thymianjus

WEISSER SCHOKOLADENKUCHEN „OPUS BLANC“

Tahiti Vanille · Luftschokolade · Pistazienglace

MENÜ IV - 98.0

TABBOULÉ SALAT

Ananas · Minze · Granatapfel · geröstete Kichererbsen

WEISSE SAN MARZANO TOMATEN-ESSENZ

Ratatouille Ravioli

RÜCKEN VOM SIMMENTALER KALB

Wilder Brokkoli · Wald-Erdbeeren · gebackene Polenta

BÜFFEL-RICOTTA MOUSSE

Johannisbeere · Fior di Latte Glace

MENÜ V - 105.0

LUMA KALBS-CARPACCIO

Italienischer Sommertrüffel · gebeiztes Eigelb

GEFÜLLTE ZUCCHETTIBLÜTE

Perltomaten · dreierlei Zitronensauce

US RINDSFILET

Süss-sauer eingelegtes Gemüse · Bergkartoffel · Rauch-Öl

CREMIGER CHEESECAKE

Wilder Estragon · gelbes Himbeersorbet

MENÜ VI – 110.0

FRANZÖSISCHES JAKOBSMUSCHEL CEVICHE

Limette · Piment d'Espellete · Koriander

VICHYSOISE

Wachtelei · Röstzwiebel

SCHWEIZER KALBSFILET

Wiesenkräuter Kruste · grüner Spargel · Erbsen · Minze · Risotto

QUARK SOUFFLÉ

Champagnergelée · Rorschacher Süssweichsel Kirsche

MENÜ VEGETARISCH – 78.0

AVOCADO TATAR

gebackenes Wachtelei · Focaccia Crumble

GEEISTE ERBSENSUPPE

Chili · Castillo de Canena Olivenöl

SCHWARZES RÜEBLI

Granatapfel · Erdbeer-Hummus · Limettenjoghurt

BÜFFEL-RICOTTA MOUSSE

Johannisbeere · Fior di Latte Glace

MENÜ VEGAN – 78.0

GRILLIERTE WASSERMELONE

Fenchelsaat · Sake · Miso-Mayonnaise · Puffreis

WEISSE SAN MARZANO TOMATENESSENZ

Gemüseperlen

GERÄUCHERTER TOFU

Quinoa · Eierschwämmli · Zucchetti · Reis-Chip

SCHWEIZER BEEREN

gehobelte Mandel

WEITERE GERICHTE

WIENERSCHNITZEL (bis 10 Personen)

48.0

Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeere

FILET WELLINGTON, einzeln verpackt

58.0

US Rindsfilet · Blumenkohl · Nussbutter · Barolojus

KALBSKRONEN BRATEN

62.0

Eierschwämmli · grüner Spargel · konfierte Kartoffel

NEUSEELÄNDISCHES ROLLS ROYCE LAMM RACK

52.0

Kräuterkruste · Couscous · Minze · Joghurt

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie zu den Allergenen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.