



BANKETT MENÜS

September – Oktober

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 17.0.

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 – 89.0

TATAR VOM SCHOTTISCHEN LACHS

Avocadocrème · knuspriges Valle Maggia Brot

KÜRBISCRÈMESUPPE

Geröstete Kerne · steirisches Kürbiskernöl

FRANZÖSISCHE PERLUHNBRUST

Herbstgemüse · hausgemachte Taglierini · Orangenjus

MARONI PARFAIT

Tahiti Vanille · eingelegte Schwarzkirschen

MENÜ II – 94.0

DREIERLEI VOM BLUMENKOHL

Crème · gebraten · Panna Cotta

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE

Gebackenes Wachtelei · schwarzer Sesam

SCHWEIZER HIRSCHENTRECÔTE

Rotkohl · Maroni · Haselnuss-Spätzli · Wacholderjus

QUITTEN RAGOUT

Haselnuss-Crumble · hausgemachtes Vanilleglace

MENÜ III - 102.0

GERÄUCHERTE BURRATA

Portwein · Feige · karamellisierte Nüsse · Wildkräutersalat

GEFLÜGEL-ESSENZ

Shiitake Pilze · Bambussprossen

BRETONISCHES SEEZUNGENFILET

Geröstete Mandeln · Gartenkräuter · konfierte Kartoffeln

POCHIERTE WILLIAMS BIRNE

Schokoladenluft · Meringue · Birnensorbet

MENÜ IV – 105.0

GESCHMORTER BUTTERNUT KÜRBIS
Thymianhonig · Birne · Ziegenfrischkäse

KALBSKOPFBÄCKCHEN
Randensud · Röstzwiebel

SWISS PRIME RINDSFILET
Markknochenkruste · Federkohl · konfierte Kartoffel · Nussbutterschaum

GRAPEFRUIT SCHNITTE
Pomelo · karamellisierter Milchschaum · Blutorangensorbet

MENÜ V - 110.0

OFFENER RAVIOLO
Südafrikanische Scampi · Zucchini · Granatapfel Ragout · Zitronenschaum

SELLERIE-APFELSUPPE
Beluga Linsen · Apfel Chutney

SIMMENTALER KALBSHOHRÜCKEN
Herbsttrompeten · Rosenkohlblätter · Süsskartoffel Gratin · Rosmarinjus

THURGAUER APFEL TARTE TARTIN
Karamell · Cassis · Zimtglace

MENÜ VI - 120.0

FRANZÖSISCHES JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO
Passionsfruchtöl · Bergpfeffer · Krustentier Cannellono

GÄNSELEBER TERRINE
Süssmandel · pikante Zwetschgen

DUETT VOM KALB
Filet · Praline · Rosenkohlpüree · Preiselbeere · Maronibrot · Albuferasauce

SCHOKOLADEN CREMAUX
Minzgelée · Luftschokolade · Joghurtschnee

MENÜ VEGETARISCH - 84.0

RANDEN CARPACCIO

Ziegenfrischkäse · Thurgauer Apfelvinaigrette

BROKKOLICRÈMESUPPE

Mandel-Knusper

KICHERERBSEN BRATLINGE

Kefen · Granatapfel · Joghurt

MARONI PAFAIT

Tahiti Vanille · eingelegte Schwarzkirsche

MENÜ VEGAN - 84.0

KNACKIGER NÜSSLISALAT

Rande · getrocknete Birne · Croûtons

SÜSSKARTOFFEL SUPPE

Kokos · Madras Curry

GRILLIERTE ZUCCHINI

Sultanine · Spinat · dreifarbiger Quinoa

SAISONALE FRÜCHTE

hausgemachtes Früchtesorbet

WEITERE GERICHTE

WIENERSCHNITZEL (bis 10 Personen) 48.0

Kartoffel - Gurkensalat · Preiselbeere

FILET WELLINGTON, einzeln verpackt 58.0

US Rindsfilet · Blumenkohl · Nussbutter · Barolojus

KALBSKRONENBRATEN 62.0

Kräuterseitling · Portweinfeigen · Kartoffel-Nussbutterschaum

GANZER REHRÜCKEN 68.0

Hagebuttencrème · Rosenkohl · Spätzli · Wildrahmsauce

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