



# BANKETT MENÜS

## November – Dezember

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 18.0.

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](http://www.carlton.ch)

## **MENÜ I – 92.0**

GESCHMORTER BUTTERNUT KÜRBIS  
Thymianhonig · Birne · Ziegenfrischkäse

\*\*\*

RANDENCRÈMESUPPE  
Creme Fraîche · Kräuter · Croûtons

\*\*\*

RIBELMAIS POULARDENBRUST  
Orangen · Chicorée · gebackene Polenta

\*\*\*

BRATAPFEL TIRAMISÙ  
Knusprige Amaretti · Apfelsorbet

## **MENÜ II - 96.0**

CREMIGER BURRATA  
Portweinfeige · karamellisierte Nüsse · Pumpernickel

\*\*\*

BLUMENKOHLCRÈMESUPPE  
Geräucherter Landspeck

\*\*\*

SCHWEIZER HIRSCHENTRECÔTE  
Rotkohl · Maroni · hausgemachte Spätzli · Cassisjus

\*\*\*

SCHOKOLADEN VARIATION  
Flüssiges Küchlein · Luftschokolade · Sorbet

## **MENÜ III – 105.0**

BÜFFELMILCH RICOTTA  
Artischocke · Zwetschge · Rohschinken der Alp Piora

\*\*\*

STEINPILZ ESSENZ  
Entenbrust Ravioli

\*\*\*

BIO ENTRECÔTE VOM GALLOWAY RIND  
Wurzelgemüse · Kartoffelmousseline · Gewürzjus

\*\*\*

POCHIERTE ROTWEINBIRNE  
Vanille Espuma · Cassis · Zimtglace

## **MENÜ IV – 109.0**

FRANZÖSISCHES JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO

Passionsfruchtöl · Krustentier Cannellono

\*\*\*

DOPPELTE RINDSCONSOMMÉ

Markbein · geröstetes Hausbrot

\*\*\*

SCHWEIZER ZANDERFILET

Rahmsauerkraut · Kartoffelschaum · Zitronen-Champagnersauce

\*\*\*

SAFTIGES BROWNIE

Rum · Cranberry Ragout · Erdnussglace

## **MENÜ V - 114.0**

ENTENLEBER TERRINE

Kumquat · karamellisierte Milchschaum · Butterbrioche

\*\*\*

HUMMERBISQUE

Estragon · Cayennepfeffer

\*\*\*

SIMMENTALER KALBSNIERSTÜCK

Pimientos de Padrón · Süsskartoffelpüree · Granatapfeljus

\*\*\*

CREMIGER CHEESECAKE

Spekulatius-Knusper · Uva Americana Traubensorbet

## **MENÜ VI – 120.0**

KANADISCHES HUMMERTATAR

Apfelgelée · Avocado · Tapioka Perlen

\*\*\*

AQUARELLO RISOTTO

Weisser Alba Trüffel

\*\*\*

KALBSKARRÉE AM STÜCK

Kräuterseitling · Rande · Pommes Macaire · Nussbutter

\*\*\*

BIENENSTICH

Gebrannte Mandel · Karamell · Vanillecreme

## **MENÜ VEGETARISCH – 86.0**

### CREMIGER BURRATA

Portweinfeige · karamellierte Nüsse · Pumpernickel

\*\*\*

### STEINPILZ ESSENZ

Pilz Ravioli

\*\*\*

### GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

Spinat · Trauben · Fetakäse · Kräuteröl

\*\*\*

### SCHOKOLADEN VARIATION

Flüssiges Küchlein · Sorbet · Luftschokolade

## **MENÜ VEGAN – 86.0**

### ROTKOHL BIRNENSALAT

Baumnüsse · Frisée

\*\*\*

### KICHERERBSEN SUPPE

Raz el Hanout Knusper

\*\*\*

### ORLANDO ARTISCHOCKE

Ratatouille · Olivenöl · Peperoni-Sud

\*\*\*

### SAISONALE FRÜCHTE

Hausgemachtes Sorbet

## **WEITERE GERICHTE**

WIENERSCHNITZEL (bis 10 Personen) 48.0

Kartoffel - Gurkensalat · Preiselbeere

CHALLANS ENTENBRUST 48.0

Preiselbeere · Rotkohl · Semmelknödel · Schokoladen-Rotweinsauce

FILET WELLINGTON, einzeln verpackt 58.0

US Rindsfilet · Blumenkohl · Nussbutter · Barolojus

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.