



BANKETT MENÜS

Januar – März

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.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter
events@carlton.ch oder **+41 44 227 19 12**

CARLTON
1913

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich | www.carlton.ch

MENÜ I – 92.0

SAIBLINGSTATAR

Limettencrème · Forellen-Kaviar · Kräutersalat

RANDENCRÈMESUPPE

Crème Fraîche · knusprige Linsen · Croûtons

RIBELMAIS POULARDENBRUST

Orange · Chicorée · gebackene Polenta · Safransauce

BLUTORANGEN MOUSSE

Bisquit · Passionsfrucht Gelée

MENÜ II - 96.0

CREMIGE BURRATA

Portweinfeige · karamellierte Nüsse · Pumpernickel

BLUMENKOHLCRÈMESUPPE

geräucherter Landspeck

SCHWEIZER RINDSHOHRÜCKEN

Pastinake · Schalotte · Kartoffelperlen · Thymianjus

SCHOKOLADEN VARIATION

flüssiges Küchlein · Luftschokolade · Schokoladen Sorbet

MENÜ III – 105.0

BÜFFELMILCH RICOTTA

Artischocke · eingelegte Zwetschge · Rohschinken der Alp Piora

GEFLÜGEL ESSENZ

Entenbrust Ravioli

BIO ENTRECÔTE VOM GALLOWAY RIND

Wurzelgemüse · Kräutergnocchi · Gewürzjus

POCHIERTE ROTWEINBIRNE

Vanille Espuma · Cassis · Mandelglace

MENÜ IV – 109.0

FRANZÖSISCHES JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO

Passionsfruchtöl · Krustentier Cannellono

DOPPELTE RINDSCONSOMMÉ

Markbein · geröstetes Valle Maggia Brot

SCHWEIZER ZANDERFILET

Rahmsauerkraut · Weissweinrisotto · Zitronen-Champagnersauce

SAFTIGER 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

Macadamia Nuss · Uva Americana Traubensorbet

MENÜ VI – 120.0

TATAR VOM KANADISCHEN HUMMER

Apfelgelée · Avocado · Tapioka Perlen

HAUSGEMACHTE PAPARDELLE

Eigelb · Baumnuss

SCHWEIZER KALBSKARRÉE am Stück

Kräuterseitling · Rande · Pommes Macaire · Nussbutter

„BIENENSTICH“

gebrannte Mandel · Karamell · Vanillecrème

MENÜ VEGETARISCH – 86.0

CREMIGE BURRATA

Portweinfeige · karamellierte Nüsse · Pumpernickel

GETRÜFFELTE SELLERIE-ESSENZ

Kräuterravioli

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

Spinat · Traube · Fetakäse · Kräuteröl

SCHOKOLADEN VARIATION

flüssiges Küchlein · Schokoladen Sorbet · Luftschokolade

MENÜ VEGAN – 86.0

ROTKOHL-BIRNENSALAT

Baumnuss · Frisée Salat

KICHERERBSENSUPPE

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

NEUSEELÄNDISCHES ROLLS ROYCE LAMM RACK 52.0

Pancetta · Bohnen · Kartoffelgratin · Rosmarinjus

SPANISCHES SECRETO IBÉRICO 54.0

gepickeltes Gemüse · Kartoffelrose · Olivenöl-Sud

FILET WELLINGTON einzeln verpackt 58.0

US Rindsfilet · Blumenkohl · Nussbutter · Barolo-Jus

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