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 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 – 89.0

TATAR VOM SCHOTTISCHEN LACHS
Avocadocrème · knuspriges Valle Maggia Brot

***

KÜRBISCRÈMESUPPE geröstete Kerne · steirisches Kürbiskernöl

***

FRANZÖSISCHE PERLHUHNBRUST
Romanesco · 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 · 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 Kartoffel · Kräuteröl

***

POCHIERTE WILLIAMS BIRNE Luftschokolade · Meringue · Schokoladensorbet

MENÜ IV – 109.0

GESCHMORTER BUTTERNUT KÜRBIS Thymianhonig · Birne · Ziegenfrischkäse

***

KALBSKOPFBÄCKCHEN Randenpüree · Röstzwiebel

***

SWISS PRIME RINDSFILET
Markknochenkruste · Federkohl · Weissweinrisotto · Thymianjus

***

GRAPEFRUIT SCHNITTE Pomelo · karamellisierter Milchschaum · Blutorangensorbet

MENÜ V - 115.0

OFFENER RAVIOLO
Südafrikanische Scampi · Zucchetti · Granatapfel Ragout · Zitronenschaum

***

MAISCRÈMESUPPE Chorizo · Chiliöl

***

SIMMENTALER KALBSHOHRÜCKEN
Herbsttrompeten · Rosenkohlblätter · Süsskartoffelgratin · Rosmarinjus

***

THURGAUER APFEL TARTE TARTIN Karamell · Mandel · Zimtglace

MENÜ VI - 122.0

FRANZÖSISCHES JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO
Passionsfruchtöl · Bergpfeffer · Krustentier Cannellono

***

GÄNSELEBER TERRINE Süssmandel · pikante Zwetschgen

***

DUETT VOM KALB
Filet · Praline · Pastinakenpüree · Preiselbeere · Maronibrot · Albufera Sauce

***

SCHOKOLADEN CREMEUX Minzgelée · Luftschokolade · Joghurtschnee

VEGETARISCHES MENÜ - 84.0

RANDEN CARPACCIO Ziegenfrischkäse · Thurgauer Apfelvinaigrette

***

BROKKOLICRÈMESUPPE Mandel Knusper

***

KICHERERBSEN BRATLINGE Kefen · Granatapfel · Joghurt

***

MARONI PARFAIT Tahiti Vanille · eingelegte Schwarzkirsche

VEGANES MENÜ - 84.0

KNACKIGER NÜSSLISALAT Rande · getrocknete Birne · Croûtons

***

SÜSSKARTOFFELSUPPE Kokosnuss · Madras Curry

***

GRILLIERTE ZUCCHETTI Sultanine · Spinat · dreifarbiger Quinoa

***

SAISONALE FRÜCHTE hausgemachtes Früchtesorbet

WEITERE GERICHTE

WIENERSCHNITZEL (bis 10 Personen) Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeere	54.0
IRISCHES RINDSENTRECÔTE Kräuterseitling · Portweinfeige · Kartoffelbiskuit · Thymianjus	55.0
FILET WELLINGTON einzeln verpackt US Rindsfilet · Blumenkohl · Nussbutter · Barolojus	62.0
GANZER REHRÜCKEN Hagebuttencrème · Rosenkohl · Spätzli · Wildrahmsauce	68.0

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