



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

## **MENÜ I – 89.0**

TATAR VOM SCHOTTISCHEN LACHS  
Avocadocrème · knuspriges Valle Maggia Brot

\*\*\*

KÜRBISCRÈMESUPPE  
geröstete Kerne · steirisches Kürbiskernöl

\*\*\*

FRANZÖSISCHE PERLUHNBRUST  
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 · karamellierte Nüsse · Wildkräutersalat

\*\*\*

GEFLÜGEL-ESSENZ  
Shiitake Pilze · Bambussprossen

\*\*\*

BRETONISCHES SEEZUNGENFILET  
geröstete Mandeln · Gartenkräuter · konfierte Kartoffel · Kräuteröl

\*\*\*

POCHIERTE WILLIAMS BIRNE  
Luftschokolade · Meringue · Birnensorbet

## **MENÜ IV – 105.0**

GESCHMORTER BUTTERNUT KÜRBIS  
Thymianhonig · Birne · Ziegenfrischkäse

\*\*\*

KALBSKOPFBÄCKCHEN  
Randenpüree · Röstzwiebel

\*\*\*

SWISS PRIME RINDSFILET  
Markknochenkruste · Federkohl · Weissweinsrisotto · Thymianjus

\*\*\*

GRAPEFRUIT SCHNITTE  
Pomelo · karamellierter Milchschaum · Blutorangensorbet

## **MENÜ V - 110.0**

OFFENER RAVIOLO  
Südafrikanische Scampi · Zucchini · Granatapfel Ragout · Zitronenschaum

\*\*\*

MAISCRÈMESUPPE  
Chorizo · Chiliöl

\*\*\*

SIMMENTALER KALBSHOHRÜCKEN  
Herbsttrompeten · Rosenkohlblätter · Süsskartoffelgratin · 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 · Pastinakenpüree · Preiselbeere · Maronibrot · Albuferasauce

\*\*\*

SCHOKOLADEN CREMEUX  
Mintzgelée · Luftschokolade · Joghurtschnee

## **MENÜ VEGETARISCH - 84.0**

### RANDEN CARPACCIO

Ziegenfrischkäse · Thurgauer Apfelvinaigrette

\*\*\*

### BROKKOLICRÈMESUPPE

Mandel Knusper

\*\*\*

### KICHERERBSEN BRATLINGE

Kefen · Granatapfel · Joghurt

\*\*\*

### MARONI PARFAIT

Tahiti Vanille · eingelegte Schwarzkirsche

## **MENÜ VEGAN - 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) 48.0

Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeere

IRISCHES RINDSENTRECÔTE 52.0

Kräuterseitling · Portweifeigen · Kartoffelbisquit · Thymianjus

FILET WELLINGTON, einzeln verpackt 58.0

US Rindsfilet · Blumenkohl · Nussbutter · Barolojus

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.