



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 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

GESCHMORTER BUTTERNUT KÜRBIS Thymianhonig · Birne · Ziegenfrischkäse

RANDENCRÈMESUPPE Crème Fraîche · Kräuter · Croûtons

RIBELMAIS POULARDENBRUST

Orangen · Chicorée · gebackene Polenta · Safransauce

BRATAPFEL TIRAMISÙ knusprige Amaretti · Apfelsorbet

MENÜ II - 96.0

CREMIGE BURRATA Portweifeige · karamellierte Nüsse · Pumpernickel

BLUMENKOHLCRÈMESUPPE geräucherter Landspeck

SCHWEIZER HIRSCHENTRECÔTE

Rotkohl · Maroni · hausgemachte Spätzli · Cassisjus

SCHOKOLADEN VARIATION

flüssiges Kuchlein · Luftschokolade · Schokoladen Sorbet

MENÜ III – 108.0

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 Valle Maggia Brot

SCHWEIZER ZANDERFILET

Rahmsauerkraut · Weissweinrisotto · Zitronen-Champagnersauce

SAFTIGER BROWNIE Rum · Cranberry Ragout · Erdnussglace

MENÜ V - 116.0

ENTENLEBER TERRINE

Kumquat · karamellierter Milchschaum · Butterbrioche

HUMMER BISQUE Estragon · Cayennepfeffer

SIMMENTALER KALBSNIERSTÜCK

Pimientos de Padrón · Süsskartoffelpüree · Granatapfeljus

CREMIGER CHEESECAKE Spekulatius Knusper · Uva Americana Traubensorbet

MENÜ VI – 122.0

TATAR VOM KANADISCHEN HUMMER Apfelgelée · Avocado · Tapioka Perlen

ACQUERELLO RISOTTO Weisser Alba Trüffel

SCHWEIZER KALBSKARRÉE am Stück

Kräuterseitling · Rande · Pommes Macaire · Nussbutter

„BIENENSTICH“ gebrannte Mandel · Karamell · Vanillecrème

VEGETARISCHES MENÜ – 86.0

CREMIGER BURRATA Portweinfeige · karamellisierte Nüsse · Pumpernickel

STEINPILZ ESSENZ Pilz Ravioli

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL Spinat · Trauben · Fetakäse · Kräuteröl

SCHOKOLADEN VARIATION

flüssiges Küchlein · Schokoladensorbet · Luftschokolade

VEGANES MENÜ – 86.0

ROTKOHL-BIRNENSALAT Baumnüsse · Frisée Salat

KICHERERBSENSUPPE Raz el Hanout Knusper

ORLANDO ARTISCHOCKE Ratatouille · Olivenöl · Peperoni-Sud

SAISONALE FRÜCHTE hausgemachtes Sorbet

WEITERE GERICHTE

WIENERSCHNITZEL (bis 10 Personen) 54.0

Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeere

CHALLANS ENTENBRUST 48.0

Preiselbeere · Rotkohl · Semmelknödel · Schokoladen-Rotweinsauce

NEUSEELÄNDISCHES ROLLS ROYCE LAMM RACK 54.0

Kräuterkruste · Couscous · Minze · Joghurtsauce

FILET WELLINGTON einzeln verpackt 62.0

US Rindsfilet · Blumenkohl · Nussbutter · Barolojus

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