



# 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](http://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

Portweinfeige · karamellisierte Nüsse · Pumpernickel

\*\*\*

BLUMENKOHLCRÈMESUPPE

geräucherter Landspeck

\*\*\*

SCHWEIZER HIRSCHENTRECÔTE

Rotkohl · Maroni · hausgemachte Spätzli · Cassisjus

\*\*\*

SCHOKOLADEN VARIATION

flüssiges Küchlein · 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 · karamellisierter 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 · karamellierte 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.