



# 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 – 105.0**

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 - 114.0**

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 – 120.0**

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

## **MENÜ VEGETARISCH – 86.0**

### CREMIGER BURRATA

Portweinfeige · karamellierte Nüsse · Pumpernickel

\*\*\*

### STEINPILZ ESSENZ

Pilz Ravioli

\*\*\*

### GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

Spinat · Trauben · Fetakäse · Kräuteröl

\*\*\*

### SCHOKOLADEN VARIATION

flüssiges Küchlein · Schokoladensorbet · Luftschokolade

## **MENÜ VEGAN – 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) 48.0

Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeere

CHALLANS ENTENBRUST 48.0

Preiselbeere · Rotkohl · Semmelknödel · Schokoladen-Rotweinsauce

NEUSEELÄNDISCHES ROLLS ROYCE LAMM RACK 52.0

Kräuterkruste · Couscous · Minze · Joghurtsauce

FILET WELLINGTON einzeln verpackt 58.0

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.