



BANKETT MENÜS

Juni - September

In der schönen Sommerzeit verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste auf unserer urbanen Terrasse im Innenhof mit saisonalen Gerichten, saftigen Grilladen und erfrischenden Komponenten.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und unterbreiten Ihnen ein individuelles Grill-Angebot. Spontan und unkompliziert reagieren wir auf die aktuelle Wettersituation am Anlasstag und passen das Angebot entsprechend an.

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

TABLE BARBECUE

ab 8 Personen

VORSPEISEN TAVOLATA

in der Tischmitte, zum selbst Schöpfen

Büffelmilch Mozzarella mit Ochsenherztomate, Basilikum & Balsamico

Lachs Sashimi mit Kräuter Vinaigrette

Vitello Tonnato mit Kapern & Thunfischsauce

Rindstatar mit Brioche Toast & Butter

HOLZKOHLE TISCHGRILL

in der Tischmitte, zum selbst Grillieren

Kalbspaillard

Rindsentrecôte

Riesengarnelen

Grillgemüse

BEILAGEN

Kartoffel-Gurkensalat

Panzanella

Züri Fries

Kräuter-Mayonnaise

Chimichurri

DESSERT

Passionsfrucht-Mascarpone Mousse mit Passionsfrucht-Gelée & Biskuit

Menüpreis pro Person 90.0

CARLTON BARBECUE

ab 40 Personen

APÉRO HÄPPCHEN

3 zur Auswahl

Lachstatar mit Avocado-Mango Relish

Gazpacho Andaluz

Ceviche vom Loup de Mer

Burrata mit Tomate

Wan Tan mit Teriyaki Rind

SALAT BUFFET

6 zur Auswahl

gemischte Blattsalate, Caprese Salat, mediterraner Pastasalat,

griechischer Salat, Panzanella Salat, Kartoffel-Gurkensalat,

Quinoa-Linsensalat, Taboulé, Glasnudelsalat,

Fenchel-Wassermelonensalat, Mais-Chorizosalat

GRILL STATION

5 zur Auswahl

Rinds-Pastrami, Poulet-Satayspiessli, Wiedikerli, Tintenfisch,

Ribeye Steak, Spare Ribs, konfierter Lachs, Crevetten,

mariniertes Schweine-Nackensteak

BEILAGEN

inklusive

Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm

sautierte Champignons mit Knoblauchmayonnaise

DESSERTS

Früchtebar

Glacéwagen mit einer Auswahl an verschiedenen Glaces

Menüpreis pro Person 82.0

+ Glacéwagen pauschal 700.0

THE FLYING FEAST

ab 25 Personen

APÉRO HÄPPCHEN

3 pro Person

Auswahl vom Küchenchef
(Fleisch, Fisch & vegetarisch)

FLYING DINNER

2 Einheiten pro Person

Wassermelonen Kaltschale
Crevetten auf Glasnudelsalat
Kalbstatar mit Limette & Crème Fraîche

GRILL STATION

Wiedikerli
Kalbsbratwurst
Poulet-Satayspiessli
mariniertes Schweine-Nackensteak
Grillgemüse

BEILAGEN

Mini Bürli
Kartoffelsalat

FLYING DESSERT

gemischte Beeren mit Champagner-Espuma
Brownie mit Lavendel

Menüpreis pro Person 68.0

FLYING BARBECUE

ab 25 Personen

APÉRO HÄPPCHEN

1 Einheit pro Person

Ceviche vom Loup de Mer mit Mango
Büffelmilchmozzarella mit Tomate
Wan Tan mit Rind & Teriyaki

FLYING DINNER

3 Einheiten pro Person

Vitello Tonnato
Rindstatar mit Mini Brioche
Thunfisch mit Avocado & Sesam
Pulposalat mit Minze, Peperoni & Kartoffeln
Aprikosen-Tomatenkaltschale

GRILL STATION

Wiedikerli, Kalbsbratwurst, Poulet-Satayspiessli, Pastrami,
Riesengarnelen, konfierter Lachs, Grillgemüse

BEILAGEN

Mini Bürli,
Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm
sautierte Champignons mit Knoblauchmayonnaise

FLYING DESSERT

Erdbeergranitée mit Basilikum
weisses Schokoladenmousse mit Passionsfrucht & Olivenöl
Tarte au Citron

Menüpreis pro Person 98.0

WEITERE GERICHTE

Preise pro Person

ROHSCHINKEN DER ALP PIORA 30g, frisch von der Berkelmaschine aufgeschnitten Grissini	12.0
GRILL BURGER hausgemachter Rindfleischburger · Cheddar Sauce	16.0
PULLED PORK BURGER Coleslaw · BBQ Sauce	12.0
FRÜCHTEBAR	14.0
MISS MARSHALL einzigartiges Glace-Erlebnis mit Stickstoff	auf Anfrage

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