



BANKETT MENÜS

April – Mai

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit saisonalen Köstlichkeiten aus unserer hochwertigen Bankettküche. Die sorgfältig zusammengestellten Menüempfehlungen bieten Ihnen eine breite kulinarische Vielfalt.

Bei Änderungen zu einem Dreigangmenü ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang, reduzieren wir den Preis um CHF 14.0.

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 **info@jamesjoyce.ch** oder **+41 44 221 18 28**

JAMES JOYCE

BAR · RESTAURANT

Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich · www.jamesjoyce.ch

MENÜ I - 76.0

CAIPIRINHA FENCHEL

Limette · Peperoncini

WEISSE SPARGELCRÈMESUPPE

Spargelragout · Blätterteig · Kerbel

GEBRATENE ALPSTEIN RIBELMAIS POULARDE

Portwein Jus · Brunnenkressen Risotto · Frühlingskarotte

SCHOKOLADENKUCHEN

Sauerrahmglace · Mandelkrokant

MENÜ II - 87.0

FORELLEN TATAR

Meerrettich · Fenchel · Limette

FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE

ZANDERFILET

Zitronenschaum · Venere Reis · Spargelspitzen

HOLLUNDER CRÈME

Zitrone · Himbeerluft

MENÜ III - 96.0

RAUHLACHS ROULADE

Zupfsalat · Frischkäse · Gurke

BÄRLAUCH RISOTTO

Kirschtomate · Kuh-Feta

IRISCHES RINDSFILET STEAK

Chimichurri · Blauer St. Galler Kartoffelstampf · Ratatouille

RHABARBER TIRAMISÙ

Honig Crumble · Pistazie

MENÜ IV - 97.0

SPRAGEL

Rohschinken · Balsamico · Limette · Peperoncini

BURRATA

Mais · Chili · Balsamico

BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE

Sauce Choron · Kartoffelgratin · Frühlingsgemüse

SCHOKOLADEN MOUSSE

Irish Cream · Rhabarber

MENÜ V - 98.0

FRÜHLINGSSALAT

geröstete Kerne · Balsamico

KRESSESCHAUMSUPPE

Rohschinken · Gartenkresse · Wan Tan

SCHWEIZER KALBSSTEAK

Morchel-Rahmsauce · Tagliatelle · Marktgemüse

RHABARBER CRUMBLE

Joghurtglace

MENÜ VI - 105.0

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

Topinambur · Peperoncini · Rucola · Balsamico

SPARGEL RAVIOLI

grüner Spargel · Parmesan · Brunnenkresse

SWISS PRIME KALBSKOTELETT

Kräuterbutter · Rosmarin Pommes Rissolées · Weisser Spargel

NEW YORK CHEESECAKE

Sauerkirsche

VEGETARISCHES MENÜ - 75.0

GARTENSALAT

geröstete Kerne · Kirschtomate

GEBRATENE ARTISCHOCKE

Topinambur · Balsamico · Rucola

TRÜFFEL RAVIOLI

Kräuterschaum · Brunnenkresse · konfierte Tomate

JOGHURT-RHABARBERMOUSSE

Sauerampfer Crumble

VEGANES MENÜ - 80.0

GEBRATENER SPARGEL

Topinambur · Balsamico

KRESSESCHAUMSUPPE

Hanföl

BÄRLAUCH RISOTTO

Kerbelschaum · Frühlingszwiebel · konfierte Tomate

GRILLIERTE ANANAS

Kokosnussglace · Pistazie

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