



BANKETT MENÜS

Juni- August

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 CHF14.0.

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 - 78.0

GARTENSALAT

Eierschwämmli · Balsamico

MELONEN KALTSCHALE

Basilikumschaum · Feta

RIBELMAIS MISTKRAZERLI

Kartoffel-Gurkensalat · Zitrone · Rosmarin

APRIKOSEN STREUSELKUCHEN

Sauerrahmglace

MENÜ II - 82.0

CREVETTEN COCKTAIL

Avocado · Chicorée · Harissa

VICHYSOISSE

Rohschinken · Kerbelöl

JAMES JOYCE BURGER

Raclettekäse · Landrauchspeck · Bio Ei · Pommes Frites

DUO VOM SCHOKOLADENMOUSSE

Erdbeere · Buttercrumble

MENÜ III - 84.0

SOMMERSALAT

Tomate · Basilikum · Crostini

PULPO CARPACCIO

Wasabi · Fenchel

SWISS ALPINE LACHSSTEAK

Zitronenconfit · Gersotto · Spinat · Nussbutter

KOKOSNUSS PANNA COTTA

Waldbeere · Pistazie

MENÜ IV - 96.0

LACHSTATAR

Buttertoast · Limette · Dill · Frischkäse

GAZPACHO ANDALUZ

Croûtons · Peperoni · Tomate · Basilikum

SWISS PRIME KALBS-NIERSTUCK

Calvados Rahmsauce · Fregola Sarda · Johannisbeere · Mangold

NEW YORK CHEESECAKE

Pfirsich

MENÜ V - 99.0

VITELLO TONNATO

Zupfsalat · Rettichsprossen · Radieschen · Brotchips

ERBSEN KALTSCHALE

Kapuzinerkresse · Korianderöl

BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE

Café de Paris · Pommes Allumettes · Sommergemüse

HIMBEER-ERDBEER-TIRAMISÙ

Mandelkrokant

MENÜ VI -105.0

BURRATA

Kirschtomate · Rucola · Blaubeeren

BRUNNENKRESSE-SCHAUMSUPPE

Rohschinken · Hanföl

SWISS PRIME KALBSFILET

Holunderschaum · Belugalinsen · gepickelter Blumenkohl

APFEL TARTE TATIN

Vanilleglace · Mandelcrumble

VEGETARISCHES MENÜ -75.0

GRILLIERTE WASSERMELONE

Feta · Basilikum · Zupfsalat

BRUNNENKRESSE-SCHAUMSUPPE

Sauerrahm · Kerbelöl

GEFÜLLTE ZUCCHETTI

Couscous · Granatapfel · Zitrone · Harissa

PASSIONSFRUCHT PARFAIT

Waldbeeren · Schokoladenflakes

VEGANES MENÜ -72.0

GARTENSALAT

Tomate · Basilikum · Crostini

GAZPACHO ANDALUZ

SÜSSKARTOFFEL CURRY

Kichererbse · Tomate · Kokosnussmilch

CHIA-KOKOS PUDDING

Ananas · Chili

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