



# BANKETT MENÜS

## Januar – März

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](http://www.jamesjoyce.ch)

## **MENÜ I - 82.0**

### NÜSSLISALAT

Trauben · Landrauchspeck · Brotwürfel

\*\*\*

### WALDPILZ RISOTTO

Baumnuss · Randenstroh · Parmesan

\*\*\*

### GEFÜLLTE ALPSTEIN MAISPOULARDE

Rotweinjus · Grünkohl · junge Kartoffel

\*\*\*

### SCHOKOLADENMOUSSE

Pistaziencrème · Beeren

## **MENÜ II - 84.0**

### LINSENSALAT

geräucherte Forelle · Balsamico

\*\*\*

### TAGLIATELLE

Waldpilze · Baumnuss · Preiselbeere

\*\*\*

### WINTER KABELJAU

Lauchstroh · Randen-Kartoffelstock

\*\*\*

### BRATAPFEL

Vanillesauce · Haferflocken · Zimt

## **MENÜ III - 92.0**

### RAUHLACHS ROULADE

Honig · Dill · Senf · Zupfsalat

\*\*\*

### APFEL-SELLERIECRÈMESUPPE

Brotchips · Bündnerfleisch

\*\*\*

### SWISS PRIME KALBSKOPFBÄGGLI

Kardamom · Karotten · Portweinjus · Kartoffelmousseline

\*\*\*

### ZWETSCHGEN STREUSELKUCHEN

Zimtglace · Zwetgschenkompott

## **MENÜ IV - 97.0**

### GARTENSALAT

Mandarine · Feige · Feta

\*\*\*

### WEISSE BOHNENSUPPE

Rohschinken · Trüffel

\*\*\*

### BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE BORDELAISE

Pastinake · Rosenkohl · Süsskartoffelpüree

\*\*\*

### GEBRANNTÉ CRÈME

Pistazie

## **MENÜ V - 98.0**

### GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Sellerie · Apfel · Baumnuss

\*\*\*

### MAIS-CHILICRÈMESUPPE

Popcorn · Chili

\*\*\*

### SWISS PRIME KALBSNIERSTÜCK

Orangen-Chicorée · Cognac-Rahmsauce · Tagliatelle

\*\*\*

„ÖPFELCHÜECHLI“

Bourbon Vanillesauce

## **MENÜ VI - 98.0**

### KAROTTEN CARPACCIO

Feta · karamellisierte Nüsse

\*\*\*

### AGNOLOTTI TARTUFO

Kräuterrahmsauce · Parmesan

\*\*\*

### LUMA RIBEYE VOM RIND

Vanille Karotten · Rotweinschaum · Pommes Rissolées

\*\*\*

### BIRNEN CRUMBLE

Mandelkrokant

## **VEGETARISCHES MENÜ - 78.0**

### GARTENSALAT

Mandarine · Radieschen

\*\*\*

### AGNOLOTTI TARTUFO

Kräuterrahmsauce · Parmesan

\*\*\*

### ZWERG BLUMENKOHL

Preiselbeere · Parmesan · Fregola Sarda

\*\*\*

### NEW YORK CHEESECAKE

Waldbeeren-Coulis · Blaubeeren

## **VEGANES MENÜ - 80.0**

### LINSENSALAT

Feige · Gemüse · Balsamico

\*\*\*

### KÜRBIS-ZITRONENGRAS CRÈMESUPPE

Haferflocken · Kernöl · Apfelchips

\*\*\*

### GERSOTTO

Steinpilz · Rosenkohl · Traube

\*\*\*

### BLUTORANGEN-DATTELSALAT

Grand Marnier · Mandel · Chili