



BANKETT MENÜS

September - November

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mittags oder abends mit saisonalen Köstlichkeiten aus unserer hochwertigen Bankettküche. Für Ihren Anlass hat unsere Küchenchefin verschiedene Menüs zusammengestellt. Gerne bereiten wir Ihnen auch individuelle Menüvorschläge vor.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter
info@jamesjoyce.ch oder **+41 44 221 18 28**



Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich | www.jamesjoyce.ch

MENÜ 1

CHF 56.0

KÜRBISCRÈMESUPPE

RINDSSCHMORBRATEN mit Rotweinjus, Spätzli & Gemüse

SCHOKOLADENMOUSSE

MENÜ 2

CHF 64.0

HERBSTSALAT mit Speck, Ei & Croûtons

MAISPOULARDE mit Cognac-Rahmsauce, Rosmarinkartoffeln & Gemüse

SÜSSMOSTCRÈME

MENÜ 3

CHF 68.0

TAGLIATELLE mit gebratenen Eierschwämmli

DORADEN FILET mit Dillsauce, Pilavreis & Gemüse

APFELKÜCHLEIN mit Vanillesauce

MENÜ 4

CHF 72.0

CHAMPAGNERSUPPE mit Rohschinken-Chips

ROASTBEEF mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin & Gemüse

FRÜCHTE-STREUSELKUCHEN

MENÜ 5

CHF 89.0

BLACK TIGER CREVETTEN auf Herbstsalat

TRÜFFELRAVIOLI an Kräuterrahmsauce

RIBEYE VOM RIND mit Café de Paris, Rosmarinkartoffeln & Gemüse

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit Vanilleglacé

MENÜ 6

CHF 98.0

BUNTER HERBSTSALAT mit sautierten Waldpilzen & Balsamicodressing

KÜRBISRAVIOLI

REHSCHNITZEL mit Wildrahmsauce, Spätzli & herbstlichem Gemüse

KÄSE AUSWAHL mit Früchtebrot

GEBRANNTE CRÈME

Alle Menüvorschläge sind auch als 3-Gang Menüs erhältlich. Gerne können die Gerichte der Menüs untereinander ausgetauscht werden. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten & die Herkunft unserer Lebensmittel. Alle Preise in CHF inklusive MwSt.