



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

## **MENÜ I - 76.0**

CAIPIRINHA FENCHEL

Limette · Peperoncini

\*\*\*

WEISSE SPARGELCRÈMESUPPE

\*\*\*

GEBRATENE ALPSTEIN RIBELMAIS POULARDE

Portwein Jus · Brunnenkressen Risotto · Frühlingskarotte

\*\*\*

SCHOKOLADENKUCHEN

## **MENÜ II - 98.0**

FRÜHLINGSSALAT

geröstete Kerne · Balsamico

\*\*\*

KRESSESCHAUMSUPPE

\*\*\*

SWISS PRIME KALBS-STEAK

Morchel-Rahmsauce · Tagliatelle · Marktgemüse

\*\*\*

RHABARBER CRUMBLE

Joghurtglace

## **MENÜ III - 102.0**

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

Topinambur · Peperoncini · Rucola · Balsamico

\*\*\*

SPARGELRAVIOLI

\*\*\*

SWISS PRIME KALBSKOTELETT

Kräuterbutter · Rosmarin Pommes Risolées · Weisser Spargel

\*\*\*

NEW YORK CHEESECAKE

Waldbeeren

## **MENÜ IV - 92.0**

RAUHLACHS ROULADE  
Zupfsalat · Frischkäse · Gurke

\*\*\*

BÄRLAUCH RISOTTO

\*\*\*

IRISCHES RINDSFILET STEAK  
Chimichurri · Blauer St. Galler Kartoffelstampf · Ratatouille

\*\*\*

RHABARBER TIRAMISÙ  
Honig Crumble · Pistazie

## **MENÜ V - 97.0**

ROHSCHINKEN SPRAGEL  
Balsamico · Limette · Peperoncini

\*\*\*

BÄRLAUCH RISOTTO

Parmesan

\*\*\*

IRISCHES RINDSENTRECÔTE  
Sauce Choron · Kartoffelgratin · Frühlingsgemüse

\*\*\*

SCHOKOLADENMOUSSE  
Irish Cream · Rhabarber

## **MENÜ VI - 87.0**

FORELLEN TATAR  
Meerrettich · Fenchel · Limette

\*\*\*

FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE

\*\*\*

ZANDERFILET  
Zitronenschaum · Venere Reis · Spargelspitzen

\*\*\*

HOLLUNDER CRÈME  
Zitrone · Himbeerluft

## **MENÜ VEGETARISCH - 75.0**

GEBRATENE ARTISCHOCKEN

Topinambur · Balsamico · Rucola

\*\*\*

GARTENSALAT

geröstete Kerne · Kirschtomate

\*\*\*

TRÜFFEL RAVIOLI

Kräuterschaum · Brunnenkresse · konfierte Tomate

\*\*\*

JOGHURT-RHABARBERMOUSSE

Sauerampfer Crumble

## **MENÜ VEGAN - 80.0**

GEBRATENE SPARGEL

Topinambur · Balsamico

\*\*\*

KRESSESCHAUMSUPPE

\*\*\*

BÄRLAUCHRISOTTO

Kerbelschaum · Frühlingszwiebel · konfierte Tomate

\*\*\*

GRILLIERTE ANANAS

Kokosnussglace · Pistazie