



BANKETT MENÜS

Juni - August

Verwöhnen Sie Ihre Gäste 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

BANKETTE SOMMER

MENÜ I

RUCOLASALAT mit Parmesanspähnen

MAISPOULARDENBRUST mit glasierten Kefen & Süsskartoffelpüree

KOKOSCRÈME mit Himbeeren & Cantuccini

CHF 52.0

MENÜ II

ERBSEN-MINZ KALTSCHALE

RINDSHUFT-MEDAILLON an Thymianjus
mit mediterranem Gemüse & jungen Kartoffeln

KOKOS PANNA COTTA mit Mangocoulis

CHF 56.0

MENÜ III

MELONE mit Rohschinken

LAMMRAGOUT mit Datteln, Kichererbsen, Couscous & Minz-Joghurt Dip

WALDBEEREN CRUMBLE mit Sauerrahmglace

CHF 60.0

MENÜ IV

GAZPACHO ANDALUZ

KALBSNIERSTÜCK mit Zitronensauce & Kräuterrisotto

HIMBEER-STREUSELKUCHEN mit Vanilleglace

CHF 64.0

MENÜ V

VITELLO TONNATO dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

TRÜFFEL RAVIOLI an Kräuterrahmsauce

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET mit Zucchetti & Zitronenreis

WALDBEEREN TIRAMISÙ

CHF 71.0

MENÜ VI

SOMMERSALAT mit Rauchlachsroulade

ROTE CURRY-KOKOSSUPPE mit gebratener Crevette

RINDSENTRECÔTE „CAFÉ DE PARIS“ mit Gemüse & Kartoffelgratin

KÄSE SELEKTION auf dem Holzbrett

HAUSGEMACHTE ERDBEER-TÖRTL

CHF 86.0

Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne. Gerne informieren wir Sie über die Allergien in unseren Gerichten & die Herkunft unserer Lebensmittel. Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

JAMES JOYCE

Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich | www.jamesjoyce.ch