



BANKETT MENÜS

September - November

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 HERBST

MENÜ I

NÜSSLISALAT mit Speck, Ei & Croûtons

MAISPOULARDENBRUST an Cognac-Rahmsauce
mit Peperonata & Rosmarinkartoffeln

SÜSSMOST-CRÈME

CHF 52.0

MENÜ II

KÜRBISCRÈMESUPPE

RINDSSCHMORBRATEN an Rotweinjus
mit Rotkraut, Rosenkohl & Spätzli

SCHOKOLADENMOUSSE

CHF 58.0

MENÜ III

RANDEN CARPACCIO mit Orangen & Feta

DORADEN FILET mit Dillsauce, geschmortem Chicorée & Pilavreis

ÖPFEL CHÜECHLI an Vanillesauce

CHF 61.0

MENÜ IV

SÜSSKARTOFFELSUPPE mit Amaretto

ROASTBEEF mit Sauce Béarnaise, Marktgemüse & Kartoffelgratin

HAUSGEMACHTE KARAMELL-KÖPFLI

CHF 66.0

MENÜ V

HERBSTSALAT mit geröstetem Kürbis

TAGLIATELLE mit Trüffelsauce

RINDS-RIBEYE „CAFÉ DE PARIS“ mit geröstetem Wurzelgemüse & Bratkartoffeln

LEBKUCHEN TIRAMISÙ

CHF 75.0

MENÜ VI

BRUSCHETTA mit gratiniertem Ziegenkäse und feinem Zupfsalat

KÜRBISRISOTTO mit Parmesan-Chips

REHGESCHNETZELTES mit Wildrahmsauce, Trauben, Pilzen & Spätzli

KÄSE SELEKTION auf dem Holzbrett

BRATAPFEL CRUMBLE mit Zimtglace

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