



# BANKETT MENÜS

## Dezember - Februar

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

# BANKETTE WINTER

## MENÜ I

MAIS-CHILISUPPE mit Popcorn

\*\*\*

LAMMHUFT im Ofen gebraten, mit Rotkraut & Serviettenknödel

\*\*\*

SCHOKOLADENKUCHEN

**CHF 56.0**

## MENÜ II

WINTERSALAT mit Speck, Ei & Croûtons

\*\*\*

GEBRATENE ENTENBRUST an Honig-Thymian-Orangensauce  
mit geschmortem Fenchel & Pilavreis

\*\*\*

QUARKBÄLLCHEN mit Vanillesauce

**CHF 58.0**

## MENÜ III

PASTINAKENSUPPE mit Honig

\*\*\*

GEBRATENES LACHSFILET mit Safran-Pastinaken & Venere-Reis

\*\*\*

ÖPFEL CHÜECHLI an Vanillesauce

**CHF 62.0**

## MENÜ IV

CHAMPAGNERSUPPE mit Rohschinken-Chips

\*\*\*

ROASTBEEF mit Sauce Béarnaise, Wintergemüse & Kartoffelgratin

\*\*\*

ZWETSCHGEN CRUMBLE mit Zimtglace

**CHF 66.0**

## MENÜ V

DUO VOM RAUHLACHS mit Dill-Senfsauce & Zupfsalat

\*\*\*

TRÜFFEL RAVIOLI mit Kräuterrahmsauce

\*\*\*

GESCHMORTE KALBSKOPFBÄGGELI mit gerösteten Karotten & Kartoffelpüree

\*\*\*

BRATAPFEL TIRAMISÙ

**CHF 72.0**

## MENÜ VI

ENTENLEBER PRALINE auf Crostini

\*\*\*

STEINPILZ RISOTTO

\*\*\*

RINDSFILET mit Barolo-Jus, Wurzelgemüse & Trüffelrisotto

\*\*\*

KÄSE SELEKTION auf dem Holzbrett

\*\*\*

WEISSE & DUNKLE SCHOKOLADENMOUSSE

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