



BANKETT MENÜS

Januar – März

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

MENÜ I - 82.0

NÜSSLISALAT

Trauben · Landrauchspeck · Brotwürfel

WALDPILZ RISOTTO

Baumnuss · Randenstroh · Parmesan

GEFÜLLTE ALPSTEIN MAISPOULARDE

Rotweinjus · Grünkohl · junge Kartoffel

SCHOKOLADENMOUSSE

Pistaziencrème · Beeren

MENÜ II - 84.0

LINSENSALAT

geräucherte Forelle · Balsamico

TAGLIATELLE

Waldpilze · Baumnuss · Preiselbeere

WINTER KABELJAU

Lauchstroh · Randen-Kartoffelstock

BRATAPFEL

Vanillesauce · Haferflocken · Zimt

MENÜ III - 92.0

RAUHLACHS ROULADE

Honig · Dill · Senf · Zupfsalat

APFEL-SELLERIECRÈMESUPPE

Brotchips · Bündnerfleisch

SWISS PRIME KALBSKOPFBÄGGLI

Kardamom Karotten · Portweinjus · Kartoffelmousseline

ZWETSCHGEN STREUSELKUCHEN

Zimtglace · Zwetschenkompott

MENÜ IV - 97.0

GARTENSALAT

Mandarine · Feige · Feta

WEISSE BOHNENSUPPE

Rohschinken · Trüffel

BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE BORDELAISE

Pastinake · Rosenkohl · Süsskartoffelpüree

GEBRANNTÉ CRÈME

Pistazie

MENÜ V - 98.0

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Sellerie · Apfel · Baumnuss

MAIS-CHILICRÈMESUPPE

Popcorn · Chili

SWISS PRIME KALBSNIERSTÜCK

Orangen-Chicorée · Cognac-Rahmsauce · Tagliatelle

ÖPFELCHÜECHLI

Bourbon Vanillesauce

MENÜ VI - 94.0

KAROTTEN CARPACCIO

Feta · karamellierte Nüsse

AGNOLOTTI TARTUFO

Kräuterrahmsauce · Parmesan

LUMA RIBEYE VOM RIND

Vanille Karotten · Rotweinschaum · Pommes Rissolées

BIRNEN CRUMBLE

Mandelkrokant

MENÜ VEGETARISCH - 78.0

GARTENSALAT

Mandarine · Radieschen

AGNOLOTTI TARTUFO

Kräuterrahmsauce · Parmesan

ZWERG BLUMENKOHL

Preiselbeere · Parmesan · Fregola Sarda

NEW YORK CHEESECAKE

Waldbeeren-Coulis · Blaubeeren

MENÜ VEGAN - 80.0

LINSENSALAT

Feige · Gemüse · Balsamico

KÜRBIS-ZITRONENGRAS CRÈMESUPPE

Haferflocken · Kernöl · Apfelchips

GERSOTTO

Steinpilz · Rosenkohl · Traube

BLUTORANGEN-DATTELSALAT

Grand Marnier · Mandel · Chilli

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie zu den Allergenen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.