



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
welcome@jamesjoyce.ch oder **+41 44 221 18 28**

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.

JAMES JOYCE
BAR · RESTAURANT

Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich · www.jamesjoyce.ch

MENÜ I - 78.0

COUSCOUS SALAT Babyspinat · Limette · Radieschen

BÄRLAUCHSUPPE Milchschaum · Croutons

ALPSTEIN TRUTENBRUST

Blaubeeren Jus · Kartoffel-Lauchstampf · Minikarotten

RHABARBERKUCHEN Joghurtglace · Pistazien

MENÜ II - 86.0

FLAMBIERTER LOUP DE MER

Brunnenkresse · Limonenschaum · Brotchip · Cherrytomate

SPARGELCREMESUPPE Röstmandeln

RIESENCREVETTEN pikante Rahmsauce · Tagliatelle · Kefen · Zucchini

HUGO PANNA COTTA Minze · Holunder · Limette

MENÜ III - 94.0

FORELLENTATAR Rucola · Sauerrahm · Gurke

SPARGEL RISOTTO Kirschtomate · Kresse

IRISCHES RINDSENTRECÔTE Trüffel Jus · Kroketten · Ratatouille

ERDBEER TIRAMISÙ Honigwabe · Haselnuss

MENÜ IV - 98.0

FRÜHLINGSSALAT Zucchini · Avocado · Sherryessig · Blätterteigstange

RUCOLA RAVIOLI Mascarpone · Dörrtomate · Balsamico

SCHWEIZER KALBSSTEAK

Rosmarin Jus · Brunnenkresse-Risotto · Artischocken

BEERENMOUSSE Schokoladen-Sponge · Rhabarberkompott

MENÜ V - 102.0

ZUCCHINIBLÜTEN Frischkäse · Radieschen · Thymian · Eichblattsalat

ERBSENSCHAUMSUPPE Sonnenblumenkerne · Gartenkresse

IRISCHES ANGUS RINDSFILET
Kräuterbutter · Kartoffelgratin · Champignons · Peperoni

NEW YORK CHEESECAKE Blaubeeren

MENÜ VI - 105.0

GEBRATENE VIOLETTE ARTISCHOCKEN
Topinambur · Peperoncini · Rucola · Balsamico

SPARGEL RISOTTO grüner Spargel · Parmesan · Brunnenkresse

SEETALER KALBSKOTELETT AM STÜCK GEBRATEN
Morchelrahmsauce · Pommes Duchesse · Lauch · Baby Karotte

SCHOKOLADENMOUSSE Vanille Crumble · Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ - 76.0

GARTENSALAT geröstete Kerne · Radieschen

BÄRLAUCHRISOTTO Frühlingszwiebel · Brunnenkresse

WEISSER SPARGEL Sauce Hollandaise · neue Kartoffeln

JOGHURT-ERDBEERMOUSSE Mandel Crumble

VEGANES MENÜ – 78.0

GEBRATENER SPARGEL Topinambur · Balsamico

KRESSESUPPE Falafel

BÄRLAUCH PAPERDELLE Kerbelschaum · Frühlingszwiebel · Baumnuss

GRILLIERTE ANANAS Kokosnusscrème · Pistazie