BANKETT MENÜS

April - Mai

Die sorgfältig zusammengestellten Menüempfehlungen vom Küchenchef 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**

JAMES JOYCE
BAR · RESTAURANT

Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich · www.jamesjoyce.ch

MENÜ I 78

BULGURSALAT Rosinen · Limette · Rucola · Kirschtomaten

***

LAUCHSUPPE Speck · Croûtons

***

ALPSTEIN TRUTENBRUST Blaubeerjus · Kartoffelpüree · Mini-Karotten

***

SCHOKOLADEN KÜCHLEIN Joghurtglace

MENÜ II 86

GARTENSALAT Spargel · Ei · Salatkerne · French Dressing

***

BRUNNENKRESSESUPPE

***

RIESENCREVETTEN pikante Rahmsauce · Tagliatelle · Kefen · Zucchetti

***

HIMBEER PANNA COTTA Beerenragout

MENÜ III 94

FORELLEN TATAR Rucola · Sauerrahm · Gurke

***

SPARGEL RISOTTO Kirschtomaten · Kresse

***

IRISCHES RINDSENTRECÔTE grüner Pfeffer-Jus · Kartoffelgratin · Grillgemüse

***

KAFFEE TIRAMISÙ

MENÜ IV 98

FRÜHLINGSSALAT Zucchetti · Avocado · Balsamico Dressing · Blätterteigstange

***

TAGLIATELLE Spargelragout

***

SCHWEIZER KALBSSTEAK Rosmarinjus · Brunnenkresse · Risotto · Artischocken

***

WALDBEERKUCHEN Vanilleglace

MENÜ V 102

BÜNDNER SALAT Ei · Blattsalat · Bündnerfleisch · Croûtons

***

ERBSENSCHAUMSUPPE Sonnenblumenkerne · Gartenkresse

***

IRISCHES ANGUS RINDSFILET Café de Paris · Pommes Allumettes · Peperonata

***

NEW YORK CHEESECAKE Blaubeeren

MENÜ VI 105

RAUCHLACHS Crostini · Honigsenf · Dill · Kapern

***

SPARGEL RISOTTO grüner Spargel · Parmesan · Brunnenkresse

***

KALBSKOTELETT Morchelrahmsauce · Pommes Duchesse · Lauch · Baby Karotten

***

SCHOKOLADEN MOUSSE Vanille Crumble · Erdbeere

VEGETARISCHES MENÜ 76

TOMATEN & MOZZARELLA Basilikumpesto

***

BÄRLAUCH RISOTTO Frühlingszwiebeln · Brunnenkresse

***

WEISSER SPARGEL Sauce Hollandaise · neue Kartoffeln

***

JOGHURT-ERDBEERMOUSSE Mandel Crumble

VEGANES MENÜ 78

GEBRATENER SPARGEL Topinambur · Balsamico

***

KRESSESUPPE Falafel

***

BÄRLAUCH PAPARDELLE Kerbelschaum · Frühlingszwiebeln · Baumnuss

***

GRILLIERTE ANANAS Kokosnusscrème · Pistazie

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