



BANKETT MENÜS

November - Dezember

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 - 82.0

GARTENSALAT Waldpilze · Cashew · Croûtons

FLAMBIERTER LACHS Orange · Chiccorée · Zupfsalat

ALPSTEIN ENTENBRUST Datteljus · Taboulé · Zimt

SCHOKOLADEN MOUSSE Glühwein Birnen

MENÜ II - 89.0

RANDEN-TRÜFFEL PANNA COTTA

Orange · Nüsslisalat · karamellisierte Baumnüsse

SELLERIE-SAFFRAN CRÈME Kresse · Balsamico

SWISS PRIME RIB EYE Rotweinjus · Süsskartoffelstampf · Wurzelgemüse

ÖPFEL CHÜECHLI Vanillesauce · Zimt

MENÜ III - 94.0

TUNA TATAR Wakame · Koriander · Korallenchip

TRÜFFEL RISOTTO Parmesan · konfierte Kirschtomate

ALPEN ZANDER Baby Karotte · Safran Tagliatelle · Kerbelsauce

APFEL TARTE TATIN Dattel · Vanilleglace

MENÜ IV - 96.0

WINTERSALAT Endiviensalat · Feige · Balsamico · Grissini

KÜRBIS-INGWERSUPPE Kokosnussschaum

IRISCHES ROASTBEEF Sauce Béarnaise · Süsskartoffelgratin · Wintergemüse

STRACCIATELLA PANNA COTTA Zwetschgen

MENÜ V - 105.0

TRÜFFEL RINDSTATAR Sauerrahm · Rucola · Wachtelei

STEINPILZ TORTELLI Mascarpone · Waldpilze · Parmesan

SWISS PRIME KALBSFILET Balsamicojus · Weissweinrisotto · Trüffel-Spinat

LEBKUCHEN TIRAMISÙ Sauerkirschen

MENÜ VI - 108.0

GERÄUCHERTE ENTEBRUST Orange · Brotchip · Kräutersalat

WEISSWEINSUPPE Rohschinken · Thymian

IRISCHES BLACK ANGUS RINDSFILET
Peperonata · Lyoner Kartoffeln · Rosmarinjus

GEBRANNTÉ CRÈME Mandelkrokant · Pistazien

VEGETARISCHES MENÜ - 78.0

GARTENSALAT Mandarine · Feigen

PASTINAKENSUPPE Honig · Zwetschggen

TEMPURA GEMÜSE Kräuterreis · Curry · Kokos

ORANGEN CRÈME BRÛLÉE Zweierlei Birnen

VEGANES MENÜ - 78.0

NÜSSLISALAT Croûtons · Seidentofu

RANDEN CARPACCIO Cashew Käse · Haselnussöl · Baumnüsse

SÜSSKARTOFFEL STRUDEL Couscous · Dattel · Pistazie · Harissa

BIRNE Maronicrème

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