



# BANKETT MENÜS

## November – Dezember

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

## **MENÜ I - 82.0**

### GARTENSALAT

getrüffelte Waldpilze · Radieschen

\*\*\*

### GLÜHWEIN LACHS

Orange · Traube · Zupfsalat

\*\*\*

### ALPSTEIN FREILAND ENTENBRUST

Cassisjus · Pilaw Reis · Peperonata

\*\*\*

### SCHOKOLADEN MOUSSE

Ananas Carpaccio

## **MENÜ II - 89.0**

### ENDIVIEN SALAT

Orange · karamellisierte Baumnüsse

\*\*\*

### GEBRATENE ENTENLEBER

Parmesan Risotto · Balsamico Reduktion

\*\*\*

### SWISS PRIME OSSO BUCCO

Rotweinjus · Kartoffelmousseline · Wurzelgemüse

\*\*\*

«ÖPFELCHÜECHLI»

Bourbon Vanillesauce

## **MENÜ III - 92.0**

### GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Pastinake · Tapioka

\*\*\*

### TRÜFFEL RISOTTO

Parmesan · konfierte Kirschtomate

\*\*\*

### ATLANTISCHER SEETEUFEL

Rohschinken · Sepia Tagliatelle · Süsskartoffelstampf

\*\*\*

### ORANGEN PARFAIT

Datteln · Chili

## **MENÜ IV - 94.0**

ENTENLEBER PRALINE

Brioche · Blaubeere · Kräutersalat

\*\*\*

KÜRBIS-ZITRONENGRASSUPPE

Safranschaum

\*\*\*

BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK

Sauce Béarnaise · Süsskartoffelgratin · Wintergemüse

\*\*\*

BIRNEN CRUMBLE

Cassis Sorbet

## **MENÜ V - 105.0**

RINDSCARPACCIO

Olivenöl · Rucola · Belper Knolle

\*\*\*

SAFRANSCHAUMSUPPE

Süsskartoffel Stroh

\*\*\*

SWISS PRIME KALBSFILET

Balsamicojus · Weissweinrisotto · Trüffel-Spinat

\*\*\*

LEBKUCHENTIRAMISÙ

Sauerkirschen

## **MENÜ VI - 108.0**

KALBSTATAR

Wachtelei · Butters-toast · Bergamotte Chutney

\*\*\*

TRÜFFELRISOTTO

Rohschinken

\*\*\*

IRISCHES BLACK ANGUS RINDSFILET

Nuss-Senf-Kruste · Safran Tagliatelle · geschmorter Fenchel

\*\*\*

GEBRANNTÉ CRÈME

Mandelkrokant · Pistazien

## **VEGETARISCHES MENÜ - 80.0**

GARTENSALAT

Mandarine · Radieschen

\*\*\*

PASTINAKENSUPPE

Honig · Zwetschgen

\*\*\*

GESCHMORTER CHICORÉE

Weissweinsauce · Dillkartoffel · Waldpilze

\*\*\*

KARDAMON CRÈME BRÛLÉE

Zweierlei Birnen

## **VEGANES MENÜ - 78.0**

NÜSSLISALAT

Croûtons · Seidentofu

\*\*\*

RANDEN CARPACCIO

Cashew Käse · Haselnussöl · Baumnuss

\*\*\*

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.