



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

MENÜ I - 82.0

GARTENSALAT

Getrüffelte Waldpilze · Radieschen

GLÜHWEINLACHS

Orange · Traube · Zupfsalat

ALPSTEIN FREILAND ENTENBRUST

Cassisjus · Pilaw Reis · Peperonata

SCHOKOLADENMOUSSE

Ananascarpaccio

MENÜ II - 87.0

ENDIVIENSALAT

Orange · Karamellisierte Baumnüsse

GEBRATENE ENTENLEBER

Parmesanrisotto · Balsamico-Reduktion

SWISS PRIME OSSO BUCCO

Rotweinjus · Kartoffelmousseline · Wurzelgemüse

ÖPFELCHÜECHLI

Bourbon Vanillesauce

MENÜ III - 90.0

GEBRATENE JACKOBSMUSCHEL

Pastinake · Tapioka

TRÜFFELRISOTTO

Parmesan · konfierte Kirschtomate

SEETEUFEL

Rohschinken · Sepia Tagliatelle · Süsskartoffelstampf

ORANGEN PARFAIT

Datteln · Chilli

MENÜ IV - 94.0

ENTENLEBER PRALINE

Brioche · Blaubeeren · Kräutersalat

KÜRBIS-ZITRONENGRASSUPPE

Safranschaum

BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK

Sauce Béarnaise · Süsskartoffelgratin · Wintergemüse

BIRNEN CRUMBLE

Cassis Sorbet

MENÜ V - 102.0

RINDSCARPACCIO

Olivenöl · Rucola · Belperknolle

SAFRANSCHAUMSUPPE

Süßkartoffelstroh

SWISS PRIME KALBSFILET

Balsamicojus · Weissweinisotto · Trüffelspinat

LEBKUCHENTIRAMISÙ

Sauerkirschen

MENÜ VI - 104.0

KALBSTATAR

Wachtelei · Butters-toast · Bergamotte Chutney

TRÜFFELRISOTTO

Rohschinken

BLACK ANGUS RINDSFILET STEAK

Nuss-Senf-Kruste · Safran Tagliatelle · geschmorter Fenchel

GEBRANNTÉ CRÈME

Mandelkrokant · Pistazien

MENÜ VEGETARISCH - 80.0

GARTENSALAT

Mandarine · Radieschen

PASTINAKENSUPPE

Honig · Zwetschgen

GESCHMORTER CHICCORÉE

Weissweinsauce · Dillkartoffel · Waldpilze

KARDAMON CRÈME BRÛLÉE

Zweierlei Birnen

MENÜ VEGAN - 78.0

NÜSSLISALAT

Brotwürfel · Seidentofu

RANDEN CARPACCIO

Cashew Käse · Haselnussöl · Baumnuss

SÜSSKARTOFFEL STRUDEL

Couscous · Dattel · Pistazie · Harissa

BIRNE

Marronicrème

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