



SOMMER 1.6. - 31.8.2020

BANKETT- MENUVORSCHLÄGE

RESTAURANT ZUM GRÜNEN GLAS

1. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.00

Gazpacho von der Wassermelone mit Apfel,
Mozzarella und Gemüsefrühlingsrolle

Roastbeef mit Kräuterhollandaise
serviert mit Ofen-Kartoffel-Gemüse

Himbeer-Parfait auf Erdbeeren
(oder andere saisonale Beeren)

2. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.00

Salat von reifen Tomaten,
gegrilltem Peperoni mit frischem Basilikum
und Büffel-Mozzarella

Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art
mit frischen Champignons, glasierten Karotten
und Tagliatelle (Nachservice Rösti)

Hausgemachte Crèmeschnitte
mit Beerenshot und Joghurtglacé

3. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.00

Vitello tonnato
mit Thunfischfilet-Tatar

Pouletbrustspiess mit Melonen
grüner Sauce
dazu herrliches Limetten-Risotto

Dreierlei Sorbet
mit frischen Früchten garniert

4. 3-Gang-Menu, pro Person CHF 65.00

Mediterraner Gemüsesalat mit Belper Knolle
Ziegenfrischkäsecrème, Basilikum-Pesto
und karamellisierten Nüssen

Kalbs-Runder-Mocken
mit Ratatouille und Herzoginnen-Kartoffeln

Geeister Kaiserschmarrn
mit herrlichen Beeren



Bei den Menüs dürfen auch einzelne Speisen ausgetauscht werden.
Sie sind ab 8 Personen erhältlich und für Gruppen ab 15 Personen kann nur
ein Menü (unter Berücksichtigung der Vegetarier und Allergiker) ausgesucht werden.

Hauptgänge Fleischlos

Bei mehr als 5 Vegetarier, bitten wir Sie einen einheitlichen vegetarischen Hauptgang aus den folgenden Vorschlägen zu wählen: (unter 5 Personen können die Vegetarier vor Ort aus der Speisekarte bestellen).

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch dazu Basmatireis (Vegan)

Südtiroler Käsenocken auf Pilzgulasch mit Parmesansplitter

Gemüse-Piccata mit Tomatensauce und Spaghetti integrale

Tofu-Geschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons und Röstli

Artischocken-Ravioli an feiner Gemüsebolognese

Weitere Vorspeisen

Pikante Tomatencreme-Suppe aus Ofentomaten mit Brotcroûtons (kalt oder warm serviert)

Speckknödelsalat mit Büffel-Mozzarella

an Tomatenvinaigrette auf Blattsalaten mit Pinienkernen und roten Zwiebeln

Gemischter Blattsalat mit Kernen, Brotcroûtons und Joghurt-Dressing

Geräuchertes Forellenmousse mit Blattsalaten, karamellisierten Apfelspalten, Toast und Butter

Salat von der Toggenburger Alpstein-Kalbszunge mit Linsen, Kartoffeln und frischem Meerrettich

Weitere Hauptgänge

Rinds-Zwischenrippenstück rosa gebraten, serviert mit Teriyaki-Pilzen und Gurkenjoghurt

Lammnierstück mit Oliven-Kräuter-Haube auf Tomaten-Ratatouille-Couscous

Rindstatar mediterran

Basilikum, Oliven, mediterrane Gemüse und Parmesan dazu Brioche-Toast und Butter

Auf Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne saisonale Fischgerichte.

Weitere Desserts

Exotischer Fruchtsalat mit einer Kugel Mövenpick Glacé nach Wahl

Klassisches Tiramisu

Vacherin-Glacé mit Schokolade- und Erdbeerglacé

Rahmcrème mit marinierten Erdbeeren (Saisonal möglicherweise andere Beeren) und Vanilleglace

Natürli Käseteller (4 Sorten nach Wunsch) mit eingelegten Birnen und Früchtebrot

Ihre Bestellung bitten wir Sie, uns **spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass** bekannt zu geben.

Wir stehen ihnen für Fragen und Wünsche jederzeit zur Verfügung und freuen uns heute schon auf Ihren Besuch.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot nach Ihren Wünschen
Miriam Kübler und Katharina Kiniger beraten Sie gerne!



Restaurant/Zunftthaus zum Grünen Glas
Untere Zäune 15
8001 Zürich

www.gruenesglas.ch
Telefon: 044 251 65 04
bankett@gruenesglas.ch

Deklaration: Geflügel: Schweiz, Frankreich
Lamm: Irland
Schwein-, Rind-, Kalbfleisch: Schweiz
Krustentiere: Zucht
Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten