

SOMMER BANKETT- MENUVORSCHLÄGE

RESTAURANT ZUM GRÜNEN GLAS

Restaurant – Zunftsaal – Zunftmeisterstube – Innenhof-Garten

Danke, dass wir Sie mit unseren Apéro- und Menuvorschlägen sowie unserer Erfahrung bei der Organisation Ihres Anlasses unterstützen dürfen. Für eine Detailbesprechung stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung - denn Ihre Wünsche liegen uns am Herzen!



Die Bankettvorschläge sind ab 17 Personen erhältlich und aus Qualitätsgründen bitten wir Sie **ein einheitliches Menu zusammen zu stellen** - Vegetarier, Veganer und Allergiker klären wir gerne vor Ort ab. Selbstverständlich sind auch Menuänderungen nach Ihren Wünschen möglich.

Zum Starten: kleiner Apéro nach Lust und Laune

Mini-Pizza (vegetarisch und saisonal belegt)	pro Stk. 5
Rauchlachstatar auf Vollkornbrot	pro Stk. 4
Gebackener Fisch mit Tartarsauce	pro Stk. 4
Gemüse im Tempurateig mit Tartarsauce	Portion 5
Roastbeef – Baquette mit Salat, Avocado und Tomaten	pro Stk. 5
Crostini – Variationen	pro Stk. 3
<ul style="list-style-type: none">- mit Olivenpaste und Artischocken- mit Geflügelleber-Apfel- mit Avocadocrème und Chorizo- mit Thunfischcrème und Paprikawürfel	

Unsere Apéro-Weinvorschläge

Weissweine

Stadt Zürich

Kerner « Zunftwein » AOC Landolt 75cl 59

Zürcher Weiss AOC Zweifel, Höngg 75cl 54
Riesling Silvaner, Vidal, Johanniter

Waadt

Tour Blanche « Gildewein » AOC Obrist 75cl 59
Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir

Rosé

Osé, Rosato di Merlot DOC Tamborini 75cl 59
Merlot

Herzlich willkommen zu unseren auserlesenen Gerichten, die wir mit viel Liebe zum Detail, bester Qualität, Frische und Saisonalität für Sie zusammengestellt haben.

Unsere Empfehlung wie das Menu aussehen könnte...

4-Gang-Menu pro Person **CHF 81**

(auch als 3-Gang-Menu erhältlich)

Vitello tonnato (aus edlem CH-Kalbfleisch) **mit Rauchlachstatar** **18**
crèmiger Tunasauce, Kapern, Sbrinz, Cherry-Tomaten, Kräuter

Ofentomatensuppe (kalt oder warm) **12**
Kräuter

Gebackenes Alpstein-Poulet **39**
mit geschäumter Limetten-Mayonnaise und confierten Kartoffeln gebraten Kräuter

Rosmarin Panna cotta **12**
mit gebratenen Pfirsichscheiben und Beeren

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

Vallombrosa bianco DOC 75cl **59**
Bianco di Merlot, Chardonnay Tamborini, Tessin

Rotwein

Panorama rot 75cl **59**
Cabernet Dorsa Weingut Bachmann, Stäfa

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

Sommerliche Vorschläge

Vorspeisen

Geeiste Melonensuppe mit gebackener Black Tiger-Praline (Toastbrot, Pfefferminze, Estragon, Eiweiss)	14
Ofentomatensuppe (kalt oder warm)	12
Salat von reifen Tomaten gegrillte Peperoni / Büffel-Mozzarella / Basilikum-Crostini	14
Gemüsesülze mit Kopfsalatherzen confierte Kartoffeln / Sour-Cream – Schnittlauch / Kräutersalat	17

Zwischengerichte

Vitello tonnato (aus edlem Kalbfleisch, CH) mit Rauchlachstatar crémiger Tunasauce / Kapern / Sbrinz / Cherry-Tomaten / Kräuter	18
Spinat-Oliven-Gnocchi (vegetarisch) Greyerzer / Olivenöl / confierte Tomaten	17
	als Hauptgang 34

Hauptgänge

Wolfsbarschfilet (GRC) gebraten marinierte Gurken / Oliven / confierte Tomaten / Olivenöl / Holunderblütenessig / Basilikum	38
Seeteufelmedaillons im Landrauchschinken-Mantel Melonen / Baumnüsse / Trüffelöl	42
Lammrücken (Neuseeland) rosa gebraten schwarze Kirschen / Griessknödel mit Kartoffelbrösel	41
Gebackenes-Alpstein-Poulet geschäumte Limetten-Mayonnaise / confierte Kartoffeln gebraten	39
Irishes Rindsfilet rosa gegart grüne Kräutersauce / lauwarmer Wurzelgemüsesalat	52
Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Basmatireis (vegetarisch,Vegan)	35
Dinkelravioli mit Gemüsebolognese (vegetarisch,Vegan)	34
Bami Goreng mit gebratenem Tofu (vegetarisch) Gemüsestreifen / Eierkuchen / Chili / Soya	34

Dessert:

Rosmarin Panna cotta gebratene Pfirsichscheiben / Beeren	12
Gebackene Holunder-Quark-Taschen auf Sommerbeeren	15
Warme Schokoladentarte mit Rotwein-Birnen	14

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

Ganzjährige Vorschläge

Vorspeisen:

Knödelsalat mit Büffelmozzarella	14
Landrauchschinken / Preiselbeeren / Tomatenvinaigrette / Pinienkerne / Rucola	
Mediterraner Gemüsesalat mit Ziegenfrischkäse	15
Rucola / Curry-Nüsse / Oliven	
Rindstatar mediterran	18
gebratenes Gemüse / Käse / Salat	
Rauchlachsterrine gefüllt mit Frischkäse	17
Kopfsalatherzen / Artischockenherzen / Kräutersalat / Gurken	
Mousse von der geräucherten Forelle	16
Salatbouquet / eingelegte Äpfel / Kräutersalat	
Mousse von der Alpstein-Geflügelleber	17
Mango Chutney / Brioche	

Zwischen-Gerichte

Fenchel-Curry Suppe mit Riesbacher Schweinsbratwurst	14
Parmesansuppe mit gebackenen Miesmuscheln	14
Klare Ochschwanzsuppe mit gewürfeltem Ochschwanzfleisch und Gemüse	14

Hauptgänge:

Roastbeef mit Senf-Kräuterhaube	40
mit saisonalen Beilagen	
Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art	41
dazu Tagliatelle oder Kartoffelrösti	
Rahmsauerbraten vom Kalb (Schrofenhof, CH)	37
Kräuter-Kartoffel-Püree / karamellierte Karotten	
Rindsfilet rosa gebraten mit Markbeinhaube	52
Kartoffelpüree / Portweinschalotten	
Seeteufelkotelett mit Ratatouille	42
und confierten Thymian-Kartoffeln	
Gebrautes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree	37
Safransauce / Erbsen-Zuckerschoten-Salat	

Dessert:

Südtiroler Zitronenlikör-Panna cotta	12
mit Ragout aus gedörrten Aprikosen	

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

Miriam Kübler, Sara Egloff und Katharina Kiniger beraten Sie gerne!



Restaurant/ZunftHaus zum Grünen Glas
Untere Zäune 15
8001 Zürich

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

Deklaration: Geflügel: Schweiz
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.