

GANZ JAHRES BANKETT- MENVUVORSCHLÄGE

RESTAURANT ZUM GRÜNEN GLAS

Restaurant – Zunftsaal – Zunftmeisterstube – Innenhof-Garten

Danke, dass wir Sie mit unseren Apéro- und Menu-Vorschlägen sowie unserer Erfahrung bei der Organisation Ihres Anlasses unterstützen dürfen. Für eine Detailbesprechung stehen wir Ihnen selbstverständlich 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

Crêpes Röllchen (Alpinen Sushi) mit Ricotta-Füllungen: pro Person CHF **5**

- mit Rauchlachs
- mit Kräuterfüllung
- mit Spinat und Landrauchschinken
- mit Randen und Meerrettich

Original Stadthändler Plättli: mit Alpkäse, Fredy's Brot, Chutney pro Person CHF **12**

Gebackene Sternenberger Käse-Roulade mit Tartarsauce pro Stück CHF **5**

Gemüse im Tempurateig mit Tartarsauce Portion CHF **8**

Baquette mit Roastbeef, Salat, Avocado und Tomaten pro Stück CHF **5**

Crostini-Variationen pro Stück CHF **3**

- 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

Frankreich /Languedoc-Roussillon / Florensac

Chardonnay avec Mention

Domaine de Valensac

75cl **59**

Chardonnay

Ganzjährige Vorschläge

Vorspeisen:

Knödelsalat mit Büffelmozzarella	15
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	
Alpstein-Geflügelleber-Salat mit Brat-Apfelspalten	17
Brioche	

Zwischen-Gerichte

Fenchel-Curry Suppe mit Riesbacher Schweinsbratwurst	14
Parmesansuppe mit gebackenen Miesmuscheln	14
Klare Ochsenschwanzsuppe mit gewürfeltem Ochsenschwanzfleisch und Gemüse	14

Hauptgänge:

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

Dessert:

Südtiroler Zitronenlikör-Panna cotta	12
mit Ragout aus gedörrten Aprikosen	
Kürbiskern-Parfait mit Wasabi	12

Fleischlos

Dinkelravioli mit Gemüsebolognese (vegetarisch, vegan) **35**

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Basmatireis (vegetarisch, Vegan) **35**

Unsere Rotweinempfehlung

Stadt Zürich

Ocioto « Zunftwein » AOC

Pinot noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch, Léon Millot

Zweifel

75cl **59**

Spanien, Ribera del Duero

Montevannos Reserva, Tempranillo/Merlot

75cl **66**

Italien, Piemont

Nizza DOCG Le Nicchie, Barbera

La Gironda

75cl **70**

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/Zunftaus zum Grünen Glas

Untere Zäune 15

8001 Zürich

www.gruenesglas.ch

Telefon: 044 251 65 04

bankett@gruenesglas.ch

Deklaration:

Geflügel: Schweiz

Schwein-, Rind-, Kalbfleisch: Schweiz

Wild: Europa

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.