

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 Focaccia - verschieden belegt
(Mehl, Griess, Milchprodukte, Gemüse, Kräuter) pro Stück 6

Wählen Sie die Sorte - Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stk.

- Landrauchschinken / Rucola / Tomaten
- Rauchlachs
- geräucherte Forellenfilet / Apfel / Radieschen
- Mozzarella / Tomaten

Mediterranes Gemüse pro Person 8

Artischockenherzen / Oliven / Teufelshörnchen / Auberginen /
Zucchini / Peperoni / Tomaten / Lingue di suocera

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

Le Rosé AOC Languedoc Château Lancyre 75cl 59

Syrah, Grenache, Cinsault

Zürich

Blanc de Noir Bergwein Bachmann, Stäfa 75cl 57

Pinot noir

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 85**

(auch als 3-Gang-Menu erhältlich)

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

Zitronengras-Curry-Süppchen mit Golden Delicious **14**
Gemüsefrühlingsrolle

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

Rosmarin Panna cotta mit Passionsfruchtüberzug **14**
und Passionsfrucht Curd

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

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

Rotwein

Piz Canoir Bergwein Weingut Bachmann, Stäfa 75cl **64**
Cabernet Dorsa, Pinot noir, Garanoir

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
Mediterraner Brotsalat im Glas serviert Mozzarella / Ananas / Tomaten / Rucola / Landrauchchip / Lingue di suocera	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 35

Hauptgänge

Wolfsbarschfilet (GRC) gebraten marinierte Gurken / Oliven / confierte Tomaten / Olivenöl / Holunderblütenessig / Basilikum	38
Seeteufelmedaillons im Landrauchschinken-Mantel Melonen / Baumnüsse / Trüffelöl	42
Lammschulter mit schwarzen Kirschen Frühlingszwiebeln / Griessknödel mit Kartoffelbrösel	40
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 / Soja	34

Dessert:

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

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu

Ganzjährige Vorschläge

Vorspeisen:

Knödelsalat mit Büffelmozzarella	15
Landrauchschinken / Preiselbeeren / Tomatenvinaigrette / Pinienkerne / Rucola	
Mediterraner Gemüsesalat mit Ziegenfrischkäse	19
Rucola / Curry-Nüsse / Oliven	
Vegetarisches Gemüsetatar mediterran	18
gebratenes Gemüse / Käse / Salat	
Rauchlachsterrine gefüllt mit Frischkäse	17
Kopfsalatherzen / Artischockenherzen / Kräutersalat / Gurken	
Mousse von der geräucherten Forelle	17
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 Ochsenschwanzsuppe mit gewürfeltem Ochsenschwanzfleisch und Gemüse	14

Hauptgänge:

Roastbeef mit Senf-Kräuterhaube	42
und saisonalen Beilagen	
Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art	45
mit Kartoffelrösti	
Rahmsauerbraten vom Kalb (Schrofenhof, CH)	39
Kräuter-Kartoffel-Püree / karamellierte Karotten	
Rindsfilet rosa gebraten mit Markbeinhaube	52
Kartoffelpüree / Portweinschalotten	
Seeteufelkotelett mit Ratatouille	42
und confierten Thymian-Kartoffeln	
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree	39
Safransauce / Erbsen-Zuckerschoten-Salat	

Dessert:

Südtiroler Zitronenlikör-Panna cotta	12
mit Ragout aus gedörrten Aprikosen	
Apfeltarte mit Mandeln und Vanilleglace	12
Griessflammeri mit Portweinfeigen	12

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/Zunftthaus 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.