

SOMMER BANKETT- MENVUVORSCHLÄGE

RESTAURANT ZUM GRÜNEN GLAS

Restaurant – Zunftsaal – Zunftmeisterstube – Innenhof-Garten

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



Die Bankettvorschläge sind ab 13 Personen erhältlich und wir bitten Sie **ein einheitliches Menü Fleisch und vegetarisch zusammen zu stellen** (Veganer und Allergiker klären wir gerne vor Ort ab). Bis 12 Personen bitten wir Sie das Menü aus unserer Restaurant Speisekarte zu wählen und im Voraus zu bestellen.

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

Zürich

Räuschling

Räuschling

Bachmann, Stäfa

75cl 57

Waadt

Neuchâtel AOC Pinot Gris

Pinot gris

Caves de la Béroche

75cl 57

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)

Gehobelte Trutenbrust (sanft gegart aus edlem CH-Fleisch) **mit Rauchlachstatar** 18
crèmiger Tunasauce, Kapern, Berg-Sbrinz, Cherry-Tomaten, Kräuter

Zitronengras-Curry-Süppchen 14
mit Apfelwürfel und Gemüsefrühlingsrolle

Short Ribs vom Schweizer Rind sanft gegart 39
mit Portweinjus, confierten Kartoffeln und Kräuter

Rosmarin Panna cotta 14
mit Passionsfruchtüberzug und Mangosalat

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

| | | | |
|--|-------------------|------|----|
| Terre di Gudo "Gildewein" Bianco di Merlot | Tamborini, Tessin | 75cl | 64 |
|--|-------------------|------|----|

Rotwein

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

Kreieren Sie Ihr Lieblingsmenü

Sommerliche Vorschläge

Vorspeisen

| | |
|--|----------|
| Geeiste Melonensuppe mit gebackener Crevetten-Praline (Toastbrot, Pfefferminze, Estragon, Eiweiss) | 14 |
| Ofentomatensuppe (kalt oder warm) mit Brot-Croûtons | 12 |
| Salat von reifen Tomaten gegrillte Peperoni / Büffel-Mozzarella / Crostini / Basilikum | 16 |
| Mediterraner Brotsalat mit Mozzarella / Ananas / Tomaten / Rucola / Gurken / Zwiebeln / Schraubenbrot - mit Crevetten oder Pouletstreifen | 17 21 |

Zwischengerichte/Vorspeise

| | |
|--|----|
| Gehobelte Trutenbrust (sanft gegart aus edlem CH-Fleisch) mit Rauchlachstatar crémiger Tunasauce / Kapern / Sbrinz / Cherry-Tomaten / Kräuter | 18 |
| Spinat-Oliven-Gnocchi (vegetarisch) | 17 |

Hauptgänge

| | |
|---|----|
| Wolfsbarschfilet (GRC) gebraten mit Ratatouille-Couscous /Minz-Joghurt | 42 |
| Seeteufelmedaillons im Landrauchschinken-Mantel Melonen / Baumnüsse / Kräuteröl | 46 |
| Lammschulter mit schwarzen Kirschen Frühlingszwiebeln / Griessknödel mit Kartoffelbrösel | 43 |
| Gebackenes Schweizer Poulet geschäumte Limetten-Mayonnaise / confierte Kartoffeln gebraten | 40 |
| Irishes Rindsfilet rosa gegart grüne Kräutersauce / lauwarmer Wurzelgemüsesalat | 52 |
| Gemüsespiess gebraten mit Ratatouille-Couscous (vegetarisch,Vegan) | 35 |
| Bami Goreng mit gebratenem Tofu (vegetarisch – auch vegan möglich) Gemüsestreifen / Eierkuchen / Chili / Soja | 35 |
| Malfatti auf Ofentomaten-Ragout (vegetarisch) | 35 |

Dessert

| | |
|--|----|
| Gebackene Schokoladenkugel auf Minz Süppchen | 12 |
| Holunder-Quark-Strudel auf Sommerbeeren | 16 |
| Schwarzwälder-Schnitte mit frischen Beeren | 11 |

Weitere Vorschläge

Vorspeisen:

| | |
|---|----|
| Knödelsalat mit Büffelmozzarella | 16 |
| Landrauchschinken / Preiselbeeren / Tomatenvinaigrette / Pinienkerne / Rucola | |
| Alpiner, mediterraner Gemüsesalat mit Ziegenfrischkäse | 20 |
| Rucola / Curry-Nüsse / Oliven | |
| Vegetarisches Gemüsetatar mediterran (vegetarisch,Vegan) | 21 |
| gebratenes Gemüse / Salat | |
| Dyrberg Rauchlachs mit Toast und Butter | 17 |
| Mousse von der geräucherter Forelle | 17 |
| Salatbouquet / eingelegte Äpfel / Kräutersalat | |

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 | 44 |
| Auberginen-Toscani, Strauchtomaten | |
| Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art | 45 |
| mit Champignons und Kartoffelrösti | |
| Kalbshalsbraten (Schrofenhof, CH) | 42 |
| Speckknödel / Karottenpüree | |
| Rindsfilet rosa gebraten mit Markbeinhaube | 52 |
| Kartoffelpüree / Portweinzwiebeln | |
| Gebratener Lachs auf Erbsenpüree | 41 |
| Safransauce / Erbsen-Zuckerschoten-Salat | |

Dessert:

| | |
|--|----|
| Crèmeschnitte | 12 |
| mit Beeren und Glace | |
| Apfeltarte mit Mandeln und Vanilleglace | 12 |
| mit Beeren und Glace | |
| Südtiroler Krapfen mit Erdbeeren | 14 |

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

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.