BANKETT MENÜS

Juni - August

Die sorgfältig zusammengestellten Menüempfehlungen vom Küchenchef bieten Ihnen eine breite kulinarische Vielfalt.
Bei Änderungen zu einem Dreigangmenü ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang, reduzieren wir den Preis entsprechend.

Natürlich können Sie sich aus den Empfehlungen ein individuelles Menü zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne dabei.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter
welcome@roofgarden.ch oder +41 44 521 77 77.

Roof Garden
RESTAURANT · BAR · LOUNGE

Roof Garden @ Globus · Schweizergasse 11, 8001 Zürich · www.roofgarden.ch

MENÜ I - 84.0

GRILLIERTE WASSERMELONE Fenchelsaat · Sake · Miso Mayonnaise · Puffreis

***

GELBFLOSSEN THUNFISCH Buschbohne · Datterini Tomate · Bio Freiland-Ei

***

GEFÜLLTE ALPSTEIN POULETBRUST
Tomaten Chutney · Acquerello Risotto · Thymianjus

***

SCHWEIZER WALDBEEREN Beerensorbet · Riesling Espuma

MENÜ II - 88.0

BURRATA Dreierlei von der Tomate · Kräuteröl

***

ZWETSCHGEN KALTSCHALE Sauerrahm

***

KONFIERTER SCHOTTISCHER LACHS Erdnuss · Zitronenrisotto

***

BUTTERMILCH weisser Pfirsich · Vanille · Honigkresse

MENÜ III - 96.0

ANANAS CARPACCIO Mango · Minze · Black Tiger Crevette

***

GURKEN KALTSCHALE Kefir · Sauerrahm · Dillspitzen

***

BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE Eierschwämmli · Gewürz Kartoffeln · Thymianjus

***

WEISSER SCHOKOLADENKUCHEN „OPUS BLANC"
Tahiti Vanille · Luftschokolade · Pistazienglace

MENÜ IV - 105.0

TABOULÉ SALAT Peperoni · Minze · Granatapfel · geröstete Nüsse

***

MELONEN KALTSCHALE Crémant de Limoux

***

NIERSTÜCK VOM SIMMENTALER KALB
wilder Brokkoli · Süsskartoffelcrème · Kräuterjus

***

RHABARBER Holunderblüte · Bio Zitrone

MENÜ V - 112.0

RINDSTATAR Orangen Chicorée · gebeiztes Eigelb

***

VICHYSSOISE Wachtelei · Röstzwiebel

***

IRISCHES RINDSFILET
süss-sauer eingelegtes Gemüse · gebratene Bergkartoffel · Chimichurri

***

CHEESECAKE Mango · Passionsfrucht

MENÜ VI – 115.0

KINGFISCH CEVICHE Limette · Mandarine · Chili · Koriander · Sesam

***

GEFÜLLTE ZUCCHETTIBLÜTE Datterini Tomaten · Bio Zitrone

***

SCHWEIZER KALBSFILET Wiesenkräuter Kruste · Erbsen · Minze · Weissweinrisotto

***

QUARK SOUFFLÉ Champagnergelée · Kirsche

VEGETARISCHES MENÜ – 78.0

AVOCADO TATAR gebackenes Wachtelei · Focaccia Crumble

***

GEEISTE ERBSENSUPPE Chili · Olivenöl

***

SCHWARZES RÜEBLI Granatapfel · Erdbeer-Hummus · Limettenjoghurt

***

QUARK SOUFFLÉ Champagnergelée · Kirsche

VEGANES MENÜ – 78.0

GRILLIERTE WASSERMELONE Fenchelsaat · Sake · Miso Mayonnaise · Puffreis

***

WEISSE TOMATEN ESSENZ Gemüseperlen

***

GERÄUCHERTER TOFU Eierschwämmli · Zucchetti · Reis-Chip · Quinoa

***

SEIDENTOFU Haselnuss · Himbeersorbet

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel. Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne.