



Bankett Menüs

Juni - September

Feiern Sie Ihr Fest in der gemütlichen La Bottega di Mario. Der Charme der Bottega vereint mit der Herzlichkeit unserer Mastri Salumieri wird Ihre Gäste begeistern. Für Ihr Bankett hat unser Küchenchef verschiedene saisonale Menüs zusammengestellt.

Unsere Event Leiterin, Sabine Sailer freut sich auf Ihre Anfrage unter events@carlton.ch oder +41 44 227 19 12.



Nüscherstrasse 6, 8001 Zürich | www.labottegadimario.ch

Bankett Menüs

Menu I

Aprikosen-Tomaten Kaltschale mit Büffelmilch-Mozzarella

Spanferkel-Keule mit mariniertem Kraut und Kartoffeln

Sgroppino al limone

68.-

Menu II

Vorspeisen Tavolata Kleinigkeiten aus dem Tessin

Tessiner Schweinerollbraten
mit Fenchelgemüse und Salbei-Gnocchetti

Beeren mit Fior di Latte und Amaretti

72.-

Menu III

Panzanella mit Gurken, Peperoni und Tomaten

Kaninchen-Ragout mit Rataoutille und Risotto

Torta di Mirtelli mit Sauerrahmglacé

78.-

con pane Valle Faggia

Menu IV

Vitello Tonnato

Zanderfilet mit gebackenen Gnocchi, Rohschinken und Erbsen

dell'Alpe Piora

Büffelricotta mit Weinberg-Pfirsich und Honig

76.-

Menu V

Ricotta mit Luganighe, Feigen und Haselnüssen

Kalbsröllchen mit Polentagnocchi und Stracchino

Gazosa Granita mit Limoncello

84.-

Menu VI

Mirtilli Risotto mit Eierschwämmli

Rindsfilet mit Artischocken, Pancetta und Zitronenrisotto

Weisser Pfirsich in Rotwein

92.-



Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

La Bottega di Mario | Nüscherstrasse 6, 8001 Zürich | www.labottegadimario.ch