



Bankett Menüs

September - Oktober

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

Kürbisküchlein mit Crème Fraîche und Mesclunsalat

Poulet in Weisswein gekocht mit Silberzwiebeln, Marroni und Risotto

Ricotta Crêpe mit warmen Amarena Kirschen

68.-

Menu II

Borlotti Bohnensuppe mit Luganighe

Hirschentrêcôte
mit gebackener Aubergine und Kräuterpolenta

Zuccotto Kugeltorte Tessiner Art mit Honig

74.-

Menu III

Carpaccio vom Rind mit Parmesan-Trüffelsauce

Wildschweinkeule mit Steinpilze, Zwetschgen und Fregola (Sardische Pasta)

Marroniparfait mit karamelisierter Birne

82.-

Menu IV

Orrechiette mit Cima di rapa und Bergamotte

Rinds Rib Eye mit geschmorrtter Kürbis, Traube und Risottopraline

Gebackene Feigen mit Walnüssen und Marsala

82.-

Menu V

Ziegenfrischkäse mit Bresaola und Randen

Rehrücken mit Rosenkohl, Preiselbeeren und Haselnusspätzle

Tiramisu mit Uva Americana

84.-

Menu VI

Tagliorini mit Stundenei und weissen Trüffel

Rindsfilet mit Rohschinken, Steinpilzravioli und gebackene Polenta

Mini Mille Fuille mit Zwetschgen

96.-



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