



# *Bankett Menüs*

Januar - März

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](mailto:events@carlton.ch) oder +41 44 227 19 12.



Nüscherstrasse 6, 8001 Zürich | [www.labottegadimario.ch](http://www.labottegadimario.ch)

# Bankett Menüs

## Menu I

Gebackener Radicchio mit Walnüsse und Stracchino

\*\*\*

Polpettone Nostrano (Tessiner Hackbraten) mit Pancetta, Schmorgemüse & Kartoffelstock

\*\*\*

Bocconcini Gefüllte Windbeutel

68.-

## Menu II

Tessiner Plättli Salumeria Produkte von Rapelli

\*\*\*

Brasato Rindsschmorbraten mit Risotto und Wirsing

\*\*\*

Zuccotto Italienische Kugeltorte

74.-

## Menu III

Siedfleisch mit Lardo, Rettich und Wasabi

\*\*\*

Irish Striploin mit Pastinaken, Lauch, Kräuteröl und Kartoffelgratin

\*\*\*

Zitronenkuchen mit Mohn, Oliven und Sauerrahmglacé

78.-

## Menu IV

Spaghetti mit Miesmuscheln

\*\*\*

Kaninchen aus dem Backofen nach Tessiner Art mit Polenta

\*\*\*

Torta della nonna mit Uva Americana Sorbet

82.-

## Menu V

Risotto al Gottardo mit Trauben und eingelegten Baumnüssen

\*\*\*

Kalbsragout mit Polenta und Wurzelgemüse

\*\*\*

Cantuccini Parfait mit Portweifeigen

82.-

## Menu VI

Tagliorini mit Stundenei und Perigon Trüffel

\*\*\*

Côte de boeuf mit Risottopraline und Rübengemüse

\*\*\*

Cannelloni mit Vanillecrème

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](http://www.labottegadimario.ch)