



Gruppenmenu

ab 10 Personen

Menu Neues Schloss

CHF 72 pro Person

Vorspeise | Starter

Kaltes Duo von Gurke & Melone mit Sauerrahm & frischem Basilikum
Chilled duo of cucumber & melon with sour cream & fresh basil

**Mr. Castellan's Frühlingsalat mit Erbsen, Radieschen, Datterini-Tomaten & Pinienkernen
serviert mit Yuzu-Dressing**
Mr. Castellan's spring salad with peas, radishes, Datterini tomatoes & pine nuts
served with Yuzu dressing

Hauptgang | Main dishes

**Doradenfilet aus dem Ofen auf andalusischem Pisto-Gemüse mit Mojo Verde
& goldbraun gebratenen Kartoffeln**
Oven-roasted sea bream fillet on Andalusian pisto vegetables with Mojo verde
& golden fried potatoes

**Secreto vom Ibérico-Schwein, 24 Stunden sous-vide gegart
mit knusprigen Pommes Frites & Chimichurri-Sauce**
Secreto of Ibérico pork, cooked sous-vide for 24 hours, with crispy French fries
& chimichurri sauce

Parmigiana di Melanzane in würziger Tomatensauce mit Burrata & Basilikum
Parmigiana di Melanzane in a spicy tomato sauce with burrata & fresh basil

Dulce | Dessert

Passionsfrucht-Cheesecake mit Haselnuss-Crumble
Passion fruit cheesecake with hazelnut crumble

Lavendel-Halbgefrorenes mit Wabenhonig vom Heinzenberg
Lavender semifreddo with honeycomb from Heinzenberg

Bitte geben Sie uns Ihre Auswahl spätestens 2 Tage im Voraus bekannt.
Please let us know your selection at least 2 days in advance.



Gerne geben wir Ihnen über Allergene in den Gerichten Bescheid.
We're happy to let you know about any allergens in our dishes

Menu Castellans

CHF 89 pro Person

Apéro | Aperitif

Marinierte Oliven & Sbrinz-Würfel, hausgemachten Grissini, Boquerones & Empanadas
Marinated olives & Sbrinz cheese cubes, homemade grissini, anchovies & beef empanadas

Vorspeise | Starter

Bärlauch-Erbensuppe mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Butterbrioche
Wild garlic & pea soup with caramelised goat cheese on butter brioche

4 Stunden gegarte Aubergine als Salat mit Kalamata-Oliven, Basilikum, Petersilie & Feta
Slow-cooked eggplant salad (4 hours) with Kalamata olives, basil, parsley & feta

Thunfischtatar mit Avocado, Gurke & Datterini-Tomaten an Sojasauce
Tuna tartare with avocado, cucumber & Datterini tomatoes, seasoned with soy sauce

Hauptgang | Main dishes

Gratinierter Kabeljau mit Romesco-Sauce auf Pastinakenpüree, dazu sautierte Frühlingszwiebeln
Gratinated cod with romesco sauce on parsnip purée with sautéed spring onions

Ribeye „Ojo de Agua“ 250 g mit gebratenem Mini-Gemüse & Pommes frites
Ribeye "Ojo de Agua" 250 g with sautéed baby vegetables & French fries

Raviolacci gefüllt mit Artischocken an Zitronensauce & frischem Basilikum
Raviolacci filled with artichokes in a lemon sauce with fresh basil

Dulce | Dessert

Crema-Catalana-Cremeschnitte mit Kumquat, Zitronenzeste & Zimt
Crema catalana mille-feuille with kumquat, lemon zest & cinnamon

Thomas Tiramisu mit Kaffee-Eis, Mascarpone Espuma & hausgemachtem Mandel Biscuit
Thomas Tiramisu with coffee ice cream, mascarpone espuma & homemade almond biscuit

Bitte geben Sie uns Ihre Auswahl spätestens 2 Tage im Voraus bekannt.
Please let us know your selection at least 2 days in advance.



Gerne geben wir Ihnen über Allergene in den Gerichten Bescheid.
We're happy to let you know about any allergens in our dishes

Menu Tavolata

CHF 98 pro Person

Alle Speisen werden in der Mitte des Tisches zum Teilen serviert
All dishes are served in the center of the table to be shared

Vorspeise | Starter

Knusprig frittierte Langostinos im Pankomantel mit pikanter Sriracha Mayonnaise & Guacamole
Crispy fried langostinos wrapped in panko with spicy Sriracha mayonnaise & guacamole

Iberico-Aperoplättli mit Lomito Ibérico, Cecina de León & Jamón Ibérico, dazu Carasau-Brot & Tomaten-Dip
Iberico aperitif platter with Lomito Ibérico, Cecina de León & Jamón Ibérico with crispy Carasau bread & tomato dip

Hausgemachte argentinische Rindfleisch-Empanadas & Chimmichurri-Sauce
Homemade Argentinian beef empanadas & chimmichurri sauce

Farbenfroher griechischer Salat mit Tomaten, Feta, Paprika, Kalamata Oliven & Johannisbrot-Croûtons
Colourful Greek salad with tomatoes, feta cheese, peppers, Kalamata olives & carob rusk

Hauptgang | Main dishes

Doradenfilet aus dem Ofen auf andalusischem Pisto-Gemüse mit Mojo Verde
Oven-roasted sea bream fillet on Andalusian pisto vegetables with Mojo verde

Secreto vom Ibérico-Schwein, 24 Stunden sous-vide gegart mit Chimichurri-Sauce
Secreto of Ibérico pork, cooked sous-vide for 24 hours with chimichurri sauce

Ribeye „Ojo de Agua“ rosa gebraten
Ribeye "Ojo de Agua" cooked medium rare

Raviolacci gefüllt mit Artischocken an Zitronensauce & frischem Basilikum
Raviolacci filled with artichokes in a lemon sauce with fresh basil

Beilagen: Pommes frites, Bombareis & Frühlingsgemüse
Sides: French fries, bomba rice & spring vegetables

Dulce | Dessert

Passionsfrucht-Cheesecake mit Haselnuss-Crumble
Passion fruit cheesecake with hazelnut crumble

Früchteplatte mit saisonalen Früchten
Fruit platter with seasonal fruits

Auswahl an Friandises
Delicate sweet treats



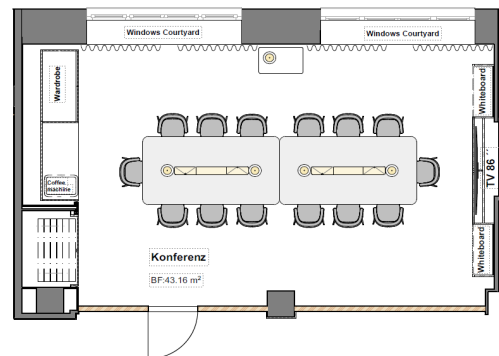
Gerne geben wir Ihnen über Allergene in den Gerichten Bescheid.
We're happy to let you know about any allergens in our dishes

Private dining

the Library Room



size	43.5 m ²
capacity seated	16 persons
Amenities	Nespresso coffeemachine, wardrobe, Flipchart, Whiteboard
Technical equipment	TV Screen 86" Video Conference System (Poly Studio) Clickshare Connectors HDMI, Apple TV



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Andre Urban
Groups & Events Sales Manager
Tel.: +41 79 797 80 81
events.neuesschlosszurich@arabella.com

