



# Gruppenmenu

ab 10 Personen

# menu neues schloss

CHF 68 pro Person

## Vorspeise

Castellans Blattsalate | Bio Ei | Radieschen | Datterini Tomate | Pinienkerne  
Meditarranes Majorandressing oder Honig-Ingwer Dressing

Kalte Wassermelonen-Gazpacho | Feta Käse | Pistazien

Argentinische Rindfleisch-Empanadas | Chimmichurri

## Hauptgang

Ganze Dorade im Ofen gebacken | Andalusisches Pisto Gemüse | Mojo Verde | Patatas Bravas

Grillierte Maispoularde | Zitronenaioli | Bomba Reis

Tagliatelle | Karotten-Pesto | Burrata | Pinienkerne | Kerbel

## Dessert

Baskischer Käsekuchen | Gruyère Crème double

Hausgemachte Eis oder Sorbet | nach Tagesauswahl

Bitte geben Sie uns Ihre Auswahl spätestens 1 Tag im Voraus bekannt.



Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer.  
Gerne geben wir Ihnen über Allergene in den Gerichten Bescheid.

# menu castellans

CHF 86 pro Person

## Vorspeise

Griechischer Salat | Paximadi Brot | Kalamata Oliven | Paprika | Tomaten | Kapern

Rüebli-Kokos Suppe | Safran | Crevettenspiess

Patatas Bravas | Limetten Aioli | Sriracha Mayonnaise

## Hauptgang

Grillierte Wolfsbarschtranche 200g | Erbsensalat | Weisswein Sauce | bomba rice

Ojo de Agua Rib-Eye Steak 250g | Rosa Pfeffer | Rosmarin | sweat potato chips

Hausgemachte Kartoffel- Gnocchis | Manchego Käsesauce | Trüffel | Karamellisierte Haselnüsse

## Dessert

Thomas Tiramisu | Cafe Eis | Mascarpone Espuma | Hausgemachte Mandel Biscuit

Griechischer Joghurt & Zitronenthymian Parfait | Aprikose

Bitte geben Sie uns Ihre Auswahl spätestens 1 Tag im Voraus bekannt.



Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer.  
Gerne geben wir Ihnen über Allergene in den Gerichten Bescheid.

# menu tavolata

CHF 96 pro Person

## Vorspeise

Griechischer Salat | Paximadi Brot | Kalamata Oliven | Paprika | Tomaten | Kapern

Gebackene Langustinen | Sriracha Mayonnaise | Guacamole

Patatas Bravas | Limetten Aioli | Sriracha Mayonnaise

Pimientos del Padron | Maldon Salz | Schwarzes Olivenpulver

Argentinische Rindfleisch-Empanadas | Chimmichurri

## Hauptgang

Grillierter Lammkaree | Knoblauch | Favabohnen Püree

Gebratene Pulpo Tentakel | Peperoni | Chimichurri Sauce

Hausgemachte Kartoffel- Gnocchis | Manchego Käsesauce | Trüffel | Karamellisierte Haselnüsse

Secreto Iberico 24 Stunden Sous-Vide gegart | Chimichurri Sauce

Schwarzer Bomba Reis | Grilliertes Gemüse

## Dessert

Thomas Tiramisu | Cafe Eis | Mascarpone Espuma | Hausgemachte Mandel Biscuit

Griechischer Joghurt & Zitronenthymian Parfait | Aprikose

Baskischer Käsekuchen | Gruyère Crème double

Saisonaler Fruchtsalat | Tonkabohnen

Hausgemachte Eis oder Sorbet | nach Tagesauswahl

Alle Speisen werden in der Mitte des Tisches zum Teilen serviert



Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer.  
Gerne geben wir Ihnen über Allergene in den Gerichten Bescheid.

# privat dining

## the Library Room



bis 16 Personen  
für privat dinners und meetings  
tailor-made catering  
state-of-the-art technology

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

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

