

winter events

der perfekte ort für ihr weihnachtessen

wo südeuropa auf zürich trifft



wo weihnachten auf sie trifft

Herzlich willkommen im castellan's – Ihrem idealen Ort für eine unvergessliche Weihnachtsfeier!

Entdecken Sie bei uns die einzigartige Verschmelzung der südeuropäischen Küche mit der kulinarischen Vielfalt Zürichs. In unserem Restaurant genießen Sie die Kunst der einfachen Küche, bei der die Qualität regionaler Zutaten und Produkte im Mittelpunkt steht. Wir sind stolz darauf, Ihnen ein Erlebnis zu bieten, welches durch unsere herausragende Gastlichkeit gekrönt wird.

Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier im castellan's und erleben Sie nicht nur exzellente Speisen, sondern auch eine einladende Atmosphäre, die Ihre Veranstaltung zu etwas Besonderem macht. Wir freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Abend zu bereiten.

Geniessen Sie mit uns den Zauber der Weihnachtszeit!



wo location auf perfektion trifft

Auf Wunsch organisieren wir gerne einen DJ oder eine Band, um Ihre Weihnachtsfeier musikalisch zu untermalen und für das perfekte Ambiente zu sorgen.

Geniessen Sie eine festliche Veranstaltung, die alle Sinne anspricht und Ihre Gäste begeistert.



food

castellan's

wo gäste auf apéro treffen

Mit unserem Apéro fühlen Sie sich dem Süden gleich viel näher!
Geniessen Sie unsere mediterranen Köstlichkeiten - der perfekte Ort für Tapas
und Hot Sangria an weihnachtlichen Abenden.

Option 1 CHF 17

Piementos del Padron

Bruschetta mit Burrata

Gambas in Panko-Panade mit Sriracha-Mayonnaise

Option 2 CHF 24

Empanadas mit Rindshackfleisch

Patatas Bravas

Krebs-Pâté auf Brioche-Toast

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



wo idee auf umsetzung trifft

menu 1

Marroni- Kokos Suppe
Olivenöl | Sakura

Nüsslisalat
Speck | Ei | Baumnuss-Dressing

Maispoularde
Rote Beete | Fregola Sarda | Wildkräutersalat

Trüffel-Pasta
Handgemachte Nudeln | schwarzer Trüffel | Parmesan

Lindor-Schokoladen Fondant
Vanille-Eis | wilde Beeren

Colonel-Limetten Sorbet
Vodka | Minze

Je ein Gericht pro Gang | CHF 92 pro Person

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Für ein persönliches Flair lassen sich die Menus als Vorschläge verstehen.
Gerne können wir Ihnen ein personalisiertes Menu zukommen lassen,
wo das Beste vom Land, aus dem Meer oder dem See auf Ihrem Teller landet.



wo idee auf umsetzung trifft

menu 2

Hirschcarpaccio
Baumnüsse | Rucola | Himbeer-Dressing

Bergkäse-Ravioli
Silberzwiebeln | Essiggurken | Croûtons

Kürbis-Crème Suppe
Safran | Mandarinen | Sakura

Radicchio-Salat
Taleggio | Preiselbeeren | Feigen | Senf

Kalbssteak
Kartoffeln | Rosenkohl | Morchel-Sauce

Dorade aus dem Mittelmeer
200g Dorade in der Salzkruste | Pisto-Gemüse | Mojo Verde | Kartoffeln

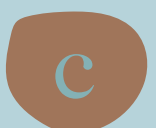
Empanadas de Manzana
Tonkabohnen-Eis | Rosinen | Zimt

Hausgemachte Profiteroles
Chantilly-Crème | schwarze Schokolade | Pistazien

Je ein Gericht pro Gang | CHF 122 pro Person

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Für ein persönliches Flair lassen sich die Menus als Vorschläge verstehen.
Gerne können wir Ihnen ein personalisiertes Menu zukommen lassen,
wo das Beste vom Land, aus dem Meer oder dem See auf Ihrem Teller landet.



wo idee auf umsetzung trifft

menu 3

Zander-Ceviche

Frittierte Bananen | Avocado | Datterini-Tomaten | Koriander

Luma Rindstatar

Brioche-Brot | Kapern | Essiggurken | Eigelb

Topinambur Trüffel-Suppe

90-Stunden Ei | Haselnüsse | Kerbel

Morchel-Ravioli

Salbei | Preiselbeeren | Wildkräuter

Rindsfilet

Petersilienwurzel-Püree | Pak Choi-Salat | Baby-Karotten | Rosinen-Jus

400g gegrillter Wolfsbarsch

Mini-Gemüse | Champagner-Sauce

Tiramisù "Spezial"

Mascarpone-Espuma | Kaffee-Amaretto Gel | Biskuit | Schokoladen-Eis

Je ein Gericht pro Gang | CHF 172 pro Person

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Für ein persönliches Flair lassen sich die Menus als Vorschläge verstehen.
Gerne können wir Ihnen ein personalisiertes Menu zukommen lassen,
wo das Beste vom Land, aus dem Meer oder dem See auf Ihrem Teller landet.



drinks

castellan's

wo kulinarik auf genuss trifft

red | rot

glass 0.1l / bottle 0.75l | glas 0.1l / flasche 0.75l

Stupore, Bolgheri Rosso DOC, Toskana, Campo alle Comete, Italy	12.5 85
Corriente, Rioja, Telmo Rodriguez, Spain	11.5 78
Mas Collet, Montsant DO, Celler de Capcanes, Spain	11 72
Ekho, Niepoort Vinhos DOC, Portugal	10 70
Summum, Yecla DO, Bodegas Barahonda Biologisch, Spain	87
Coudoulet de Baucastel Rouge, Cotes du Rhone AOC, Famille Perrin, France	118
Preludio de Sei Solo, Ribera del Duero DO, Bodegas Sei Solo, Spain	130

white | weiss

glass 0.1l / bottle 0.75l | glas 0.1l / flasche 0.75l

Vermentino di Sardegna, Is Argiolas DOC, Italy	12 80
Jose Pariente, Sauvignon blanc, Rueda DO, Bodegas Jose, Spain	12 80
Gaba do Xil Branco, Valdeorras, Telmo Rodriguez, Spain	10 70
Herdade dos Grous White, Reserva, Vinho Regional, Alentejano, Portugal	12.5 85
Chardonnay, Zürich AOC, Bechtel Weine, Switzerland	10.5 70
Maria Costanza Bianco, Sizilien, Azienda Agricola Milazzo, Biologisch, Italy	85

rosé

glass 0.1l / bottle 0.75l | glas 0.1l / flasche 0.75l

Ultimate Provence Rose, Cotes de Provence AOP, France	12.5 85
---	-----------

sparkling | schaumwein

glass 0.1l / bottle 0.75l | glas 0.1l / flasche 0.75l

Champagne Deutz Brut Classic, France	89 37.5 cl	23 139
Champagne Deutz Rose SA, France		169
Cava, Villa Conchi, Brut Seleccion, Spain		11 72
Prosecco Rose Brut, Millesimato DOC, Italy		12.5 85

beer | bier

Birra Moretti 0.3/0.5 l	7.5 9.5
Paulaner Weizen 0.5 l	9.5
Birra Moretti 0.33 l	8.5
Birra Moretti 0.0% alcohol-free 0.33 l	7.5

Züri Wasser

King's Tap still still, Queen's Tap sparkling sprudlig 0.5 l	7.5
--	-----



Negroni 18.5

Gin Beefeater 24 | Wermut
Campari Bitter

castellan's 19

Brandy de Jerez | Cointreau | Aperol
Orangensaft | Minze | Lime twist

Aperol Spritz 15

Cava / Aperol / Soda

Hugo 15

Cava / Holundersirup / Limette

Limoncello Spritz 15

Cava / Limoncello / Soda

Old Fashion 19

Whiskey Four Roses / Angostura Bitter /
Rohrzucker

Nogroni 17.5

(alkoholfrei)

Tanqueray 0.0% / Alkoholfreier Wermut /
Crodino

Herbs 14.5

(alkoholfrei)

Crodino / Tonic Water / Soda

Gingerina 14.5

(alkoholfrei)

Ginger Ale / Limettensaft / Rohrzucker

