

MIDNIGHT IN PARIS

ZÜRICH MARRIOTT HOTEL



VORSPEISEN

Live Station mit Austern (L/G)
Terrine und Pâté Buffet
mit einer grossen Auswahl an
französischen Käsesorten und Toppings
Nicoise Salat (G)
Chicorée | Roquefort | geröstete Walnüsse
Birnen (V/G)
Stangensellerie | Äpfel | Haselnüsse
Crème fraîche | Zitronen (V)
Klassische Zwiebelsuppe (V/G)
mit Gruyère gratinierte
Baguettescheiben (V)
Federkohl | Rotkabis | Lachs
Limetten | Granatapfelkerne (L/G)
Gerösteter Hokkaidokürbis | Marroni
Ahornsirup | Minze | Ziegenkäse (V/G)
Geröstete Entenbrust | Orangen
Randen | Tamarinde (L/G)
Risoni Pastasalat | Tomaten | Zucchini
Basilikum | Pinienkerne (VE)
Nüsslisalat | Zitrusdressing | Karotten
Gurken (VE/G)
Oregano Focaccia (VE)
Olivendip (V/G)
Sushi Variation
Vegetarischer Glasnudelsalat
"Thai Style" (V/L/G)
Laab Gai (L/G)
Pikanter Rindfleischsalat (L/G)
Vegetarische Samosas (V/G)
Mini-Frühlingsrollen (VE/V/L/G)
Poulet Satay-Spiesse (L/G)

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Rindsentrecôte (G/L)
Sauce Béarnaise (V/G) | Rotweinjus (G)
Pfeffersauce (G/L)
Kartoffelgratin (V/G)
Gedämpfte grüne Bohnen (VE/G)
Vegetarisches Bourguignon (V/L)
Am Stück gegarter, gefüllter Truthahn
Herbsttrompetensauce (G)
Preiselbeerjus (G)
Gebackene Süsskartoffeln
Thymian | Orangen (VE/G)
Geschmortes Rotkraut mit Marroni (VE/G)
Veganes Cassoulet (VE)
Quiche Lorraine
Quiche mit Spinat (V)
Gebackener Lachs in der Salzkruste
Sauce Choron (V/G) | Zitronen-Dillsauce
Ratatouille (VE/G)
Petersilien Kartoffeln (V/G)
Live Station mit Bao Buns und mit einer
grossen Auswahl an Füllungen
Neua pad nam man hoi (Rind |
Austernsauce | Gemüse)
Panang Curry | Barramundi
Grünes Curry | Auberginen | Tofu
Gemüse | thailändischer Basilikum (VE/L/G)
Gebratener Reis (V/L)
Wokgemüse (VE/L)

DESSERTS

Crêpe Station mit Auswahl an Toppings
Macarons Pyramide (V)
Creme Brûlée (V/G)
Opera Cake (V)
Profiterole (V)
Apfel Tarte Tatin (V)
Meringues | Haselnüsse | Crème fraîche (V)
Edelbitter Schokoladentarte (V)
Croquembouche | Schokolade | Anis (V)
Schokoladen-Macaron Cake (V)
Mont Blanc (V)
Pistazien Financier (V)
Rhabarberkuchen
Elsässer Art (V)
Zitronenmousse
Champagnergel (V)
Clafoutis (V)



MIDNIGHT IN PARIS

ZURICH MARRIOTT HOTEL



STARTERS

Live station with oysters (L/G)
Terrine and pâté buffet
with a wide selection of French cheeses
and toppings
Nicoise salad (G)
Chicory | Roquefort | roasted walnuts
pears (V/G)
Celery | apples | hazelnuts
sour cream | lemon (V)
Classic onion soup (V/G)
with Gruyère-Baguette au gratin (V)
Kale | red cabbage | salmon
limes | pomegranate (L/G)
Roasted Hokkaido pumpkin | chestnuts
maple syrup | mint | goat cheese (V/G)
Roasted duck-breast | oranges
beetroot | tamarind (L/G)
Risotto pasta salad | tomatoes | zucchini
basil | pine nuts (VE)
Lamb's lettuce | citrus dressing | carrots
cucumber (VE/G)
Oregano Focaccia (VE)
Olive dip (V/G)
Sushi variation
Vegetarian glass noodle salad
"Thai style" (V/L/G)
Laab Gai (L/G)
Spicy beef-salad (L/G)
Vegetarian samosas (V/G)
Mini-spring rolls (VE/V/L/G)
Poulet satay-skewers (L/G)

MAIN DISHES

Pink roasted beef striploin (G/L)
Sauce Béarnaise (V/G) | red wine jus (G)
pepper sauce (G/L)
Potatoes au gratin (V/G)
Steamed green beans (VE/G)
Vegetarian Bourguignon (V/L)
Whole stuffed turkey
Black trumpet mushroom sauce (G)
Cranberry jus (G)
Baked sweet potatoes
thyme | oranges (VE/G)
Stewed red cabbage | chestnuts (VE/G)
Vegan Cassoulet (VE)
Quiche Lorraine
Quiche with spinach (V)
Baked salmon in salt crust
Sauce Choron (V/G) | lemon-dill sauce
Ratatouille (VE/G)
Potatoes with parsley (V/G)
Live station with Bao Buns and with
a wide selection of fillings
Neua pad nam man hoi (beef | oyster
sauce | vegetables)
Panang curry | Barramundi
Green curry with eggplant | tofu
vegetables | Thai basil (VE/V/L/G)
Fried rice (V/L)
Wok vegetables (VE/L)

DESSERTS

Crêpe station with a selection of toppings
Macarons pyramid (V)
Creme Brûlée (V/G)
Opera cake (V)
Profiterole (V)
Apple Tarte Tatin (V)
Meringues | hazelnuts | sour cream (V)
Dark chocolate tart (V)
Croquembouche | chocolate | anis (V)
Chocolate-macaron cake (V)
Mont Blanc (V)
Pistachio-financier (V)
Rhubarb cake
Alsace style (V)
Lemon mousse
Champagne-gel (V)
Clafoutis (V)

