

Bankett - Offerte



OBERE ZÄUNE 19
8001 ZÜRICH Tel.

043 268 39 40

turm@bei-tony.ch

www.bei-tony.ch



bitte wählen Sie ein einheitliches Menü

MENU 1

ENSALADA RANCHERA

Frischer Salat, Palmherzen, Ananas, Tomaten
mit Chili-Honig-Dressing

GRILLGEMÜSECRÈME MIT BASILIKUM-KROKANT

BEEF ENTRECÔTE MIT KRÄUTERKRUSTE

Gemüse, Reis mit Pinienkernen

PAPAYA IM JOGHURT MIT HONIG und MOSCATEL

CHF 78.50

MENU 2

ORANGEN-RÜEBLISUPPE

mit Mozzarella-Perlen

AVOCADO MIT CREVETTEN GEFÜLLT

und zartem Salat dekoriert

RINDSSTEAK MIT CAVA-Kräuter-SAUCE

Ofenkartoffeln und Gemüsekorb

PASSIONSFRUCHT MIT KOKOS-EISCRÈME

CHF 77.50



MENU 3

TAPAS VARIADAS

PARRILLADA DE CARNE Y PESCADO Fleisch-
und Fischgrillade mit Reis und Gemüse

CREMA CATALANA

CHF 85.50

MENU 4

PLATO "DELICIAS DE ESPAÑA"

Reserva Rohschinken, Lomo, Salchichón, Chorizo, Piquillo, Olivas

SOPA CASTELLANA

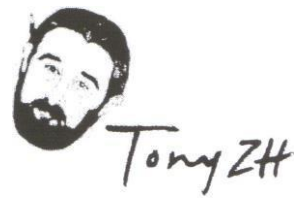
Lauch-Knoblauch-Chili-Suppe mit frischer Minze und Ei

LOUP DE MER FILET AUF CREVETTEN-SAUCE

Reishügel und Gemüsevariation

CREMA CATALANA

CHF 68.50



MENU 5

FENCHEL CARPACCIO

Marinierter Fenchel hauchdünn geschnitten,
mit gehobeltem Parmesan, Pinienkernen, Extra Vergine Dressing

RANDENCRÈME (warm oder kalt)
mit spanischem Rohschinken

LAMMKARRÉE IM OFEN GEBRATEN
Spanische Kartoffeln, Gemüse Korn

MANGOSORBET
mit Cava

CHF 85.50

MENU 6 - KARIBIKMENU

TRICOLORE SALAT

Avocado, Tomate, Mozzarella, mit Balsamico-Dressing

SOPA CARIBEÑA

Gemüse, Poulet, Yuca, Mais, Lemengrass...

POULETFILET MIT ANANAS GEBRATEN
grüner Reis (mit Kräuter und Gemüse)

WARDA DESSERT
Bananen-Datteldessert mit Nüssen

CHF 74.50



MENU 7

GAZPACHO ANDALUZ

Kalte Gemüsesuppe

KALBSBRATEN MIT APFEL-CALVADOS-SAUCE

Rotwein-Risotto und Gemüse

FRISCHER FRUCHTSALAT

mit Kokosglace

CHF 65.50

MENU 8 - RANCHO MENU

SALMOREJO

Kalte Gemüsecrème mit spanischen Rohschinken und gekochtem Ei

GAMBAS AL AJILLO

Crevetten an Knobli, Chili, Extra Vergine...

BEEF ENTRECÔTE MIT PARMESAN-KRÄUTER-KRUSTE

spanischen Kartoffeln, Gemüsekorb

CREMA CATALANA

mit Waldfrüchten

CHF 85.50



MENU 9

NÜSSLI-SALAT MIT RAUHLACHS

Apfeldressing

SOPA TROPICAL

Gemüse, Poulet, Lemongrass, Kokos...

KALBSMEDAILLONS AN CAVA-SAUCE

Pilzrisotto, Gemüsekorb

ANANAS MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

und Basilikum-Sorbet gefüllt

CHF 79.50

MENU 10

ENSALADA REFRESCANTE

an Palmherzen-Avocado-Mango-Papaya-Vinaigrette

SELLERIECRÈME MIT SPINATKROKANT

KÄNGURUFILET AUF MANGOSAUCE

Reis mit Pinienkernen, Blattspinat

ANANAS-CARPACCIO

mit Passionsfrucht-Sorbet

CHF 78.50



MENU 11

ORANGEN-RÜEBLICRÈME MIT MOZZARELLA-PERLEN

AVOCADO MIT CREVETTEN GEFÜLLT
und zartem Salat dekoriert

RINDSSTEAK MIT ESTRAGONSAUCE
Ofenkartoffeln und Gemüsekorb

PASSIONSFRUCHT
mit Kokosnussglace

CHF 78.50

MENU 12

GRILLIERTE AVOCADO MIT PAPAYA-VINAIGRETTE

SOPA AFRODISIACA
Mit Fisch, Gemüse, Sprossen, Kokosmilch, Ginger...

SCHWEINSFILET AUF PASSIONSSAUCE
Ofenkartoffeln, Gemüsekorb

FRISCHE ANANAS
mit Basilikum-Sorbet

CHF 77.50



MENU 13 – MENU CORRAL (gross)

BUNTER SALAT MIT MAISKÖRNERN
und Sesam-Apfel-Dressing

TOMATENCRÈME
mit Mozzarella-Perlen

POULETFILET MIT ANANASRAGOUT
Gemüse und Rucola-Reis

LYCHEE-SORBET
mit Cava

CHF 71.50

MENU 14

GARTENSALAT MIT SPANISCHEM ROHSCHINKEN
Gazpacho-Vinaigrette

KALBSBRATEN AN Thymiansauce
Exotik-Gratin (Yam, Ginger, Yuca, Lauch..), Gemüse

CREMA CATALANA
mit Waldfrüchten

CHF 66.50



MENU 15

KLARE GEMÜSESUPPE
mit Gemüsestreifen

GAMBAS AL AJILLO
Crevetten an Knoblauch, Chili, Extra Vergine...

KALBSMEDAILLONS AUF ZITRONENSAUCE
Gemüsevariation, mediterraner Reis

LYCHEE-SORBET
mit Orangenfilets und Cava

CHF 77.50

MENU 16 – MENU EL JINETE

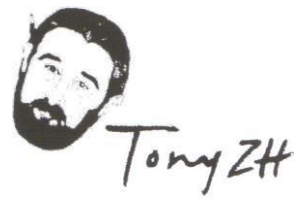
GEMÜSESUPPE MIT RINDFLEISCHWÜRFEL

AVOCADO MIT CREVETTEN GEFÜLLT

RINDSENTRECÔTE MIT Estragon Sauce
Ofenkartoffeln, grillierte Aubergine

MANGO-PUDDING
auf Früchtecoulis

CHF 85.50



MENU 17

PLATO ESPAÑOL

Reserva Rohschinken, Lomo, Salchichon, Olivas, Piquillos...

SÜSSKARTOFFEL-CRÈME
mit Orangen und Spinatkrokant

LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE
oder KALBSMEDAILLON
SAUVIGNON Risotto,
Gemüsekorb

PANNA COTTA
auf Früchte-Coulis

CHF 85.50

MENU 18

GEMÜSESUPPE
mit frischem Basilikum

SPINAT SALAT
mit Passions-Vinaigrette

SCHWEINSFILET AUF COGNAC-SAUCE
Manchego-Risotto, Gemüse mixto

FRISCHE PAPAYA AUF MANGO-SORBET
mit Sweet Sherry

CHF 75.00



Menüvorschläge zum selbst zusammenstellen

Sopas / Suppen

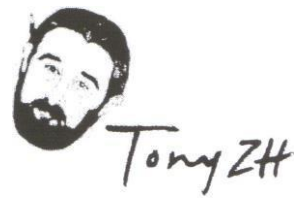
Tomatensuppe mit Mozzarellaperlen	CHF 13.50
Fischsuppe „Mediterranea“	CHF 13.50
Sopa tropical (Poulet, Gemüse, Kokosmilch..)	CHF 12.50
Salmorejo, kalte Gemüsesuppe mit Rohschinken und gehacktem Ei	CHF 14.50
Consommé mit Sherry oder Ei	CHF 12.50
Gemüsesuppe klar	CHF 12.50

Entradas / Vorspeisen

Karibik-Insel Salat (Palmherzen, Mango, Avocado..)	CHF 19.50
Frischer Spinat-Salat mit Crevetten	CHF 18.50
Nüssli-Salat auf flambierten Pilzen	CHF 17.50
Nüssli-Salat auf grilliertem Chorizo	CHF 17.50
Frischer Salat mit Rauchlachs und frischem Meerrettich	CHF 18.50
Turm Salat (Salat, Crevetten, Ananas, Avocado,...)	CHF 18.50
Avocado mit Crevetten gefüllt	CHF 18.50
Avocado-Crevetten-Tatar	CHF 21.50
Trio-Tatar (Iberico, Avocado, Crevetten)	CHF 23.50
Plato Iberico (Jamon, Lomo, Chorizo, Manchego, Piquillo, Olivas)	CHF 18.50
Grillierte Avocado mit Papaya-Vinaigrette	CHF 18.50
Calamares fritos, Salsa rosa	CHF 16.50
Gambas al ajillo (Crevetten, Chili, Knoblauch...)	CHF 18.50

Entradas de pescado / Fisch Vorspeisen

Lachsfilet an Zitronensauce	CHF 16.50
Eglifilet „Knusperli“, Salsa	CHF 16.50
Red Snapperfilet auf Mangosauce	CHF 17.50
Loup de mer Filet an Cava-Sauce, Reishügel	CHF 18.50
Crevetten an Brandysauce, Reishügel	CHF 18.50



Carnes / Fleisch

Lammfilet provençale mit spanischen Kartoffeln	CHF 45.50
Kalbsmédaillons an Cava-Sauce, Pilzrisotto, Gemüse	CHF 42.50
Kalbsribeyesteak vom Grill	CHF 48.50
Rindsentrecôte vom Grill mit Kräuterkruste, spanischen Kartoffeln, Gemüse	CHF 45.50
Rindsfilet auf Rotweinsauce, Risotto, Gemüse	CHF 49.50
„Parrillada exotica“ (Fleischplatte mit Lamm, Känguru, Strauss, Krokodil, Gambas, Ananas... vom Grill)	CHF 49.50
„Parrillada barquero“ (Fisch- und Fleischplatte)	CHF 49.50
Pouletfilet vom Grill mit Ananas, Reis und Gemüse	CHF 35.50

Pescados / Fisch

Parrillada de Pescado (gemischte Fischplatte)	CHF 45.50
Loup de mer Filet auf Cava-Sauce	CHF 39.50
Trio-Fisch-Teller auf Kartoffeln mit Meeresfruchtsauce	CHF 39.50
Crevetten an Kokos-Rum-Sauce	CHF 39.50
Red Snapperfilet auf Mango-Sauce	CHF 38.50
Baramundifilet auf Kokos-Rucola	CHF 38.50
St. Pierre-Filet auf Weisswein-Pilz-Sauce	CHF 39.50
Gambas a la Plancha (Riesencrevetten)	CHF 44.50
Doradenfilet mit Kapern	CHF 39.50
Fischpyramide	CHF 42.50

Vegi

Ananas gefüllt mit Früchten, Gemüse, Curry-Reis, Kokosmilch, Nüssen überbacken mit Cheddar	CHF 33.50
Vitamina Teller (Gemüseplatte mit Tutsiki - Guacamole)	CHF 32.50

**Diese Gerichte werden mit Gemüse und Reis als Beilage serviert.
Sie sind alle auch als Vorspeise erhältlich.**



Allgemeine Bedingungen

- Das Menu ist im Hauptgang durch ein Fleisch-, Fisch, oder Vegi-Gericht variierbar
- Das Menu muss 5 Tage vor dem Anlass bekanntgegeben werden
- Zahlung in bar oder mit Kreditkarte
- Bei Annulationen, die später als 2 Tage vor dem Reservationstermin eingehen, sehen wir uns leider gezwungen, eine Unkosten- und Ausfallentschädigung wie folgt zu verrechnen:
 - innerhalb von 2 Tagen vor dem Reservationstermin 20% des Auftrages
 - innerhalb von 1 Tag vor dem Reservationstermin 50% des Auftrages
- Ab zwei fehlenden Personen behalten wir uns eine allfällige Verrechnung vor (Personenanzahl kann bis wenige Stunden vorher angepasst werden)
- Falls ein Gericht zurzeit nicht erhältlich ist, kann es durch ein anderes Ersetzt werden. Um es für Sie und für uns einfacher zu machen, empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menu auszusuchen und so wenig wie möglich von den Vorgaben abzuweichen. Bitte besprechen Sie Ihre Auswahl mit uns.

Bankettbestellungen bitte schriftlich an folgende Adresse:

Restaurant Turm
Obere Zäune 19
8001 Zürich

043 268 39 40
079 660 37 97

turm@bei-tony.ch
www.bei-tony.ch

TONY NAVARRO & TEAM