



# Gruppenmenu Groupmenu

ab 10 Personen  
10 or more people

# 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 Frühlingssalat 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 einer 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.

# Menu Castellans

CHF 89 pro Person

## Apéro | Aperitif

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

## Vorspeise | Starter

**Kalte Wassermelonen-Gazpacho mit Feta & frischer Minze**  
Chilled watermelon gazpacho with feta & fresh mint

**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

**Lachskotelett an Dillsauce mit wildem Brokkoli & glasierten Babykartoffeln**  
Pan-seared salmon cutlet with dill sauce, wild broccoli & glazed baby potatoes

**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

**Klassische Crema Catalana, verfeinert mit Zimt & Zitronenzeste**  
Classic Crema Catalana with cinnamon & lemon zest

**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 & chimichurri 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



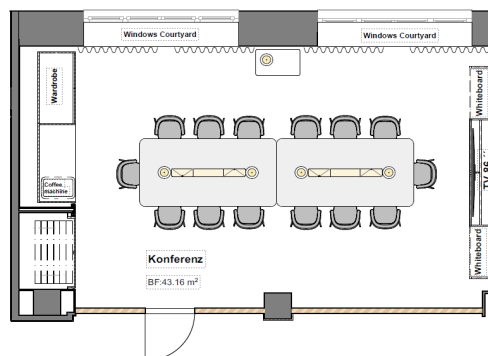
Gerne geben wir Ihnen über Allergene in den Gerichten Bescheid.  
We're happy to let you know about any allergens in our dishes

# Private dining

## the Library Room



|                     |                                                                                                |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| size                | 43.5 m <sup>2</sup>                                                                            |
| capacity seated     | 16 persons                                                                                     |
| Amenities           | Nespresso coffee machine, wardrobe, Flipchart, Whiteboard                                      |
| Technical equipment | 86" TV Screen<br>Video Conference System (Poly Studio)<br>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](mailto:events.neuesschlosszurich@arabella.com)

