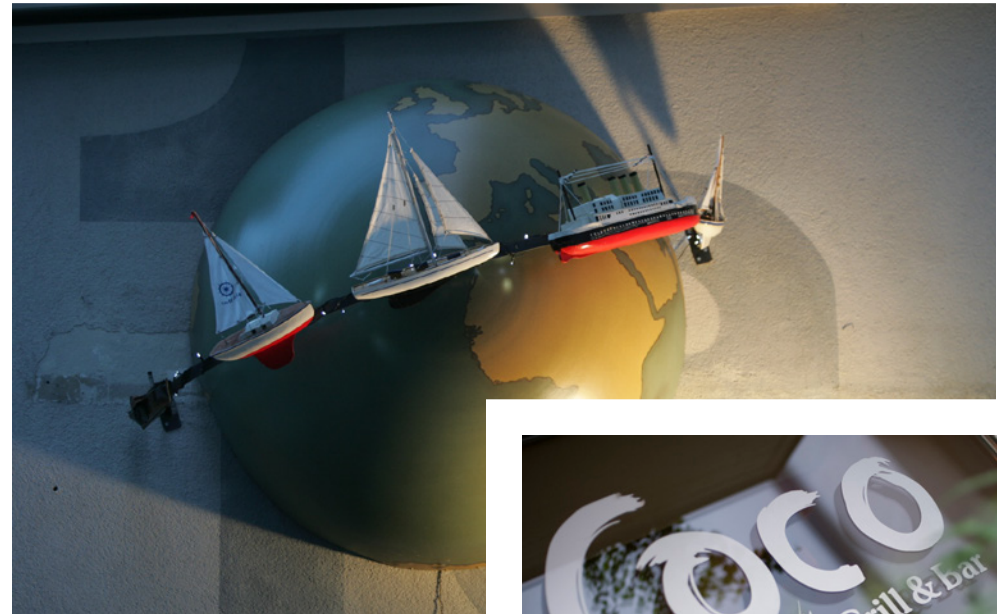


# BANKETT- UNTERLAGEN



# FEIERN IM HERZEN VON ZÜRICH

Gleich bei einem der berühmtesten Plätze der Welt, dem Paradeplatz in Zürich, befindet sich unser stimmungsvolles «Coco Grill & Bar», in einem Innenhof, mit pittoreskem Kräutergarten. Die Schätze der grossen Bankhäuser liegen in Safes unter dem Boden, die kulinarischen Schätze gibt es bei uns zu entdecken. Unsere Räumlichkeiten bieten den idealen Rahmen für Anlässe jeder Art, sei es für ein Firmenfest, die Geburtstagsfeier oder den Jubiläums-Apéro.



SPEISESAAL  
← BAR →



# RÄUMLICH- KEITEN

## GRILL-RESTAURANT

---

In einem wunderbaren Ambiente, das an die Zeiten der legendären Passagierschiffe der 20er-Jahre erinnert, verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste. Ob Sie als kleine Gruppe bei uns speisen oder für Ihren Event gleich das ganze Restaurant mieten, es erwarten Sie kreative Gerichte unseres Küchenchefs, direkt aus der offenen Küche mit grossem Grill.

## BAR (FUMOIR)

---

Unsere Bar – in welcher auch geraucht werden darf – eignet sich für einen Apéro in kleiner Runde oder auch ein Flying Dinner mit kulinarischen Highlights. Ein charmanter, gemütlicher Look macht die Bar zum idealen Ort fürs gesellige Beisammensein, sie kann einzeln oder zusammen mit dem Restaurant gebucht werden.

## WEINKELLER

---

Direkt unter dem Paradeplatz zu feiern, ist ein ganz besonderes Erlebnis! In unserem Weinkeller finden 8 bis 16 Personen Platz, umgeben von über 300 Weinflaschen verschiedenster Provenienzen und warmem Kerzenlicht. Sie sind ganz unter sich, sei es für ein geschäftliches Meeting oder ein privates Familientreffen.

## KRÄUTERGARTEN

---

Der Kräutergarten ist unsere grüne Oase mitten in der hektischen City. Soeben noch am Paradeplatz, geniessen Sie hier Ruhe und Entspannung und lassen sich vom Zauber der Natur entführen. Unter japanischem Zwergahorn lässt es sich vorzüglich speisen und feiern.

# PLÄTZE UND PREISE



LOKALITÄT	MAX. PERSONENZAHL	MINDESTUMSATZ
Restaurant	40	Fr. 5'600.-
Bar Mittag	10 Sitzplätze/30 Stehplätze	Fr. 1'100.-
Bar Abend	10 Sitzplätze/30 Stehplätze	Fr. 1'500.-
Weinkeller	8-16	Fr. 1'500.-
Kräutergarten	40-50	Fr. 7'000.-
Flying Dinner (ganzes Coco mit Garten)	120	Fr. 10'000.-

## ESSEN IM RESTAURANT – DER GRILL IM MITTELPUNKT

Eine eigentliche Speisekarte gibt es bei uns nicht, deshalb können Sie auch keine Menüs auswählen. Wir überraschen Sie jedoch gerne mit einem täglich wechselnden Fünfgänger.

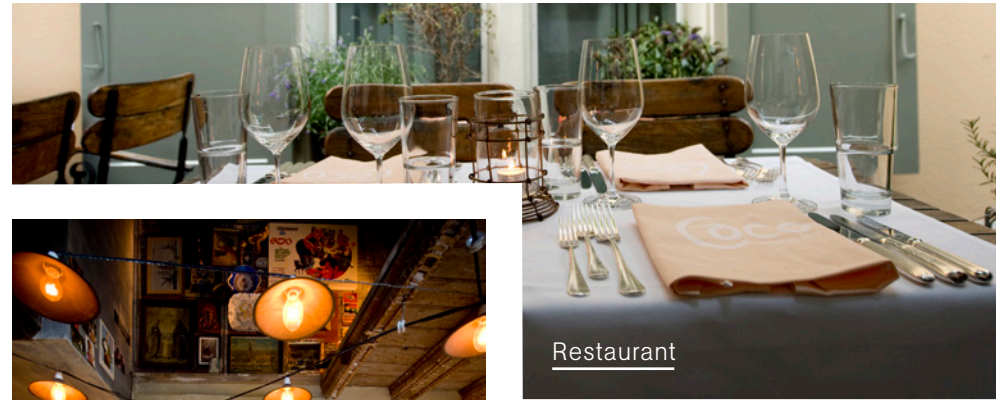
Le Premier:	Fischvorspeise
La Deuxième:	Fleischvorspeise
Entre l'entrée:	Gemüsekorb mit Sardellendip, Olivenöl und Fleur de Sel
Plat Principal:	Tagesangebot vom Holzkohlegrill mit Fleisch oder Fisch
Dessert:	Variationen

Pro Person: Fr. 105.- bis 130.-

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns über Vegetarier oder Allergiker unter Ihren Gästen informieren, damit wir angemessen auf entsprechende Wünsche eingehen können.



Kräutergarten



Restaurant



Bar (Fumoir)



Weinkeller



Restaurant



Restaurant



Restaurant

# UNSER FÜNFGÄNGE- MENÜ

## LE PREMIER ET LA DEUXIÈME

---

Als Entrée kreiert unser Koch jeweils eine köstliche Vorspeise mit Fisch und Fleisch. Einen kleinen Einblick in die zahlreichen kreativen Möglichkeiten erhalten Sie auf den folgenden Seiten.

## DER COCO-GEMÜSEKORB

---

Ein bunter Korb mit frischem, knackigem Gemüse, Ei und feinsten Dip-Sauce.

## PLAT PRINCIPAL – DER HAUPTGANG

---

Der Holzkohlegrill ist das eigentliche Herzstück unseres Restaurants und offen einsehbar. Hier zaubert unser Küchenchef Fisch- und Fleischgerichte, die Sie – je nach Tagesangebot – auswählen können. Bestaunen Sie die hohe Kunst der perfekten Grill-Küche und lassen Sie sich von Delikatessen wie z.B. Angus-Filet, Kalbskoteletten, Rib Eye, am Knochen gereiftes Côte de Bœuf oder Rock Lobster, Seeteufel und Loup de Mer verführen.

## DAS DESSERT

---

Das Dessert – der krönende Abschluss eines jeden Mahls – variiert immer. Auf den nächsten Seiten finden Sie eine kleine Auswahl verschiedenster Köstlichkeiten. Und falls Sie eine Hochzeit feiern oder Geburtstag haben, so organisieren wir für Sie auch gerne eine besondere Torte unseres Schwesterbetriebes, Conditorei Péclard im Schober.

## DER WEIN

---

In unserer separaten Weinkarte finden Sie feinste Tropfen aus den verschiedensten Anbaugebieten der alten und neuen Welt. Das Angebot wird laufend aktualisiert, unser Sommelier lässt Ihnen gerne die Auswahl zukommen und berät Sie umfassend, damit Sie den perfekten Wein für Ihren Anlass finden.

# BISHERIGE KREATIONEN AUS UNSERER KÜCHE

## VORSPEISEN – FISCH

Steinbutt-Carpaccio mit  
Limetten-Risotto und Salicornia

Black Cod mit Miso

Paella «Coco-Style» mit Chorizo-Öl

Gefüllte Calamari mit Ratatouille  
an Safran-Risotto und Petersilien-Öl

Zander-Knusperli mit Tartarsauce  
und Kräutersalat

Mediterraner Pulpo-Salat

Schottischer Wildlachs mit Artischocken-  
Tarte (Frühling & Sommer)

Variation von der Jakobsmuschel

Kabeljau in der Kräuterkruste  
auf Puy-Linsen in Rahm

Crevetten mit Soja-Chili-Cocktailsauce,  
gerösteten Mandeln und Avocado

Lobster-Linguine

Dorade in Black Bean mit Udon-  
Nudelsalat

Variation «Asiatico»

Crispy Kingfish-Sushi mit Soja-Sabayon

Variation vom Schottischen Wildlachs

Kingfish-Sashimi mit weissem Spargel  
an asiatischer Gemüse vinaigrette  
(Frühling)



## VORSPEISEN – FLEISCH

---

Kalbscarpaccio mit Kartoffel-Soufflee  
an Stilton-Dressing

---

Hirschcarpaccio mit Apfelbalsamico-  
Nüsslisalat und Brioche  
(Herbst & Winter)

---

Kalbshaxen-Ravioli mit Trüffelschaum

---

Variation vom Toggenburger Kalb  
mit Kartoffelstock

---

Lammkotelette mit Asien-Jus  
und Shiso-Salat mit Schweinespiess

---

Schweins-Spareribs «Coco-Style»  
mit Gemüse-Papaya-Salat

---

Kalbshaxe glasiert mit Basilikum-  
Ravioli und Ochsenherz-Tomate an  
Büffelmozzarella-Schaum und Olivenjus  
(Sommer)

---

Kalbspailard mit Kartoffel- und  
Wurzelspinatsalat, frittierte Kapernfrucht  
und Limettendressing

---

Ente Szechuan mit Basmatireis,  
im Bambusdämpfer serviert

---

Kalbstartar mit Wachtelspiegelei,  
Feigensenf-Sorbet und Avocado

---

Variation vom Puschlaver Berglamm  
mit Selleriepüree

---

Coq au vin rouge mit Kumquats  
und Tahiti-Vanille-Kartoffelstock

---

Brust und Keule von der Gruyère-  
Poularde mit Gazpacho-Shot

---

Enten-Satay «Coco-Style»

---

## SUPPEN

---

Bouillabaisse  
.....

Vanille-Nage mit Jakobsmuschel  
.....

Asiatische Gazpacho  
mit Schweinespiess  
.....

Meerrettich-Schaumsuppe  
mit Kalbstartar  
.....

## VEGETARISCHES

---

Ganze Artischocke mit Gemüse-  
Vinaigrette (Sommer)  
.....

Taleggio-Ravioli mit Wurzelspinat  
und Fontodi-Olivenöl  
.....

Onsen-Ei mit Lauchpüree, Granatapfel-  
Portulak und Trüffel (Herbst & Winter)  
.....

Gefülltes Raviolo mit Eigelb und Lauch  
an Trüffelschaum (Herbst & Winter)  
.....

Variation von Tessiner Tomaten  
mit Büffelmozzarella-Schaum und  
Olivenölsorbet, Rucola und Balsamico  
(Sommer)  
.....

Weisser Donau-Spargel mit Berg-  
kartoffelstock und Gemüsevinaigrette  
(Frühling)  
.....

Vietnamesische Frühlingsrolle und  
Gemüse-Papaya-Salat mit Spicy-Asian-  
Sauce, im Bambusdämpfer serviert  
.....

Ricotta-Basilikum-Ravioli auf  
Schmortomaten und Olivenöl-Schaum  
(Sommer)  
.....

## SÜSSES FINALE

---

Schokoladen-Fondant mit  
Passionsfruchtgratin und Mango-Sorbet  
.....

Vanille-Brioche-Flan mit pochierter  
Aprikose und Tonkabohnen-Eis  
(Sommer)  
.....

Hefe-Savarin mit Cheesecake-Creme  
und Cranberry mit Magenbrot  
und Mandarinen-Sorbet (Winter)  
.....

Beerentarte mit Tahiti-Vanille-Creme,  
Schokoladen-Fondant und Ingwer-  
Sorbet (Sommer)  
.....

Ananas-Carpaccio mit Madagaskar-  
Pfeffer, Olivenöl-Gummibärli und  
Basilikum-Sorbet  
.....

Crème brûlée mit Beeren-Buttermilch-  
Eis und Mandelgebäck (Sommer)  
.....

Crème brûlée von der Tonkabohne mit  
frittierter Feige und Mangostan-Sorbet  
(Herbst & Winter)  
.....


Linzer Küchlein mit Tahiti-Vanille-Creme  
und Himbeeren sowie Fior di Latte-Eis  
(Sommer & Herbst)  
.....

Schokoladen-Fondant mit Amaretto-  
Baby-Ananas und Rosmarin-Eis  
.....

Williams-Birne pochiert mit Zimtcreme-  
Tuille und Puglia-Olivotto-Noire-Eis  
(Herbst & Winter)  
.....

Apfel-Tarte Tatin und frittiertes Apfel-  
chüechli mit Champagner-Sabayon  
.....

Caramel-Fleur de Sel-Eis  
.....



Mango-Tarte Tatin und Schokolade-  
Fondant mit Passionsfrucht-  
Joghurt-Eis  
.....



# ALLES NACH IHREM WUNSCH

Gerne lassen wir Ihre Träume wahr werden. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir setzen Sie mit Freude um und machen so Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ihr Team vom Coco Grill & Bar

Restaurant  
Coco Grill & Bar

Bleicherweg 1A  
am Paradeplatz  
8001 Zürich  
Tel. +41 (0)44 211 98 98  
Fax +41 (0)44 210 02 71  
info@coco-grill.ch  
www.restaurant-coco.ch