



TASTE IN  
STYLE





Değerli Misafirimiz,

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'da, tecrübeli ve yenilikçi şeflerden oluşan büyük ekibimizle etkinliklerinizi bir yemek şölenine dönüştürürken, sizlere üst düzey bir ziyafet deneyimi sunmak için çalışıyoruz.

Deneyimli ekiplerimizin yanı sıra toplantı katlarımızda yer alan mutfaklarımız sayesinde yemeklerinizin taze ve sıcak servis edilmesini sağlayarak, sunum kalitelerimizi geliştirerek servis vermeye devam ediyoruz.

Son teknolojiye mutfak ekipmanlarımız ile farklı boyuttaki toplantı salonlarımız ve dilediğiniz mekanda sağladığımız catering servisimiz ile etkinliğinizi kişiselleştirmek için sizlerleyiz.

Türkiye'de yetişen en kaliteli ürünleri kullanarak hazırladığımız inovatif ve sağlıklı yemek seçeneklerinden oluşan zengin menu seçeneklerimiz bulunmaktadır. Ayrıca ünlü mutfak mirasını yansıtan menu seçeneklerimizin yanı sıra sizlerin beklentilerinize göre hazırlayacağımız özelleştirilmiş menüleri hazırlamaktan da memnuniyet duyuyoruz.

Kahve molası, kokteyl prolonge, iş yemeği, düğün, açık büfe akşam yemeği gibi bahçelerde ya da dilediğiniz mekanda planladığınız etkinliklerinizde ihtiyacınızı sizlerle birlikte belirleyerek uygun menünün seçilmesi için sizlere destek vermekten mutluluk duyarız.

Sizi en kısa zamanda Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'da ağırlamak, siz ve değerli misafirlerinize unutulmaz deneyimler yaşatmak ümidiyle...

**Ali Ronay**  
Yönetici Şef

Dear Guest,

At Swissôtel The Bosphorus, Istanbul, we strive for delivering the ultimate banqueting experience while turning each occasion into a culinary journey with a team of experienced yet innovative chefs.

With our extensive meeting space featuring the latest technology and catering to a diverse range of events of all sizes in addition to our recently renovated kitchen equipped with the state-of-the-art cooking facilities, we personalise and customise every occasion.

Further enhancing the matchless experience that our dedicated culinary and banqueting teams offer, we have satellite kitchens on each of our meeting floors to ensure our culinary creations are freshly prepared and served with the highest consistency in terms of presentation and temperature in an effort to exceed your expectations.

We enjoy prime access to the finest products available in Turkey and offer endless menu choices including extensive innovative and healthy dining options. Together with a rich selection of menu options reflecting our renowned culinary heritage, we are delighted to craft customised menus that would best accommodate your unique needs and expectations.

I always remain at your disposal should you wish to discuss your event in detail and to enjoy a menu tailored to your requirements for any event from business gatherings offering to coffee breaks, cocktail prolongs, business lunches or buffet dinners or any kind of social affairs from weddings to all sorts of celebrations whether in our sublime gardens or flexible event venues.

We look forward to welcoming you at Swissôtel The Bosphorus, Istanbul in the near future and hope you let us create memorable events for you and your esteemed guests.

**Ali Ronay**  
Executive Chef



#### HAPPINESS

Limolu patlıcan ve ricotta peyniri ile doldurulmuş salkım domatesler, somonlu brandade ezme ve biberli sirke sos  
Chilled vine tomato with lemon eggplant ricotta filling, salmon brandade and bell pepper vinaigrette

Parmesan peynirli risotto su teresi ve teriyaki somon ile  
Watercress and parmesan risotto with teriyaki salmon

Fınnlanmış dana kol, kremalı patates püresi, kök sebzeler ve doğal sos  
Roasted beef shoulder with creamy potato puree, root vegetables and reduced jus

#### Madagascar

Bademli beze üzerinde, fındıklı sütlü çikolata kaplaması Madagascar vanilyalı dondurma ile  
Rocher Royal

Milk chocolate hazelnut coating with almond dacquoise and milk chocolate mousse served with ice cream vanilla



#### EXCITEMENT

56 derecede haşlanmış somon, taze baharat jölesi, savora mayonez, hardal yaprağı ile  
56° poached salmon slab, herb jelly, savora mayonnaise, mustard greens

Cepe mantarlı risotto taze baharatlı kabak, kuru domates ve parmesan peyniri ile  
Cep mushroom risotto with herbed zucchini, sun dried tomatoes and parmesan cheese

Izgara levrek fileto, tereyağı ile sotelenmiş masala karnabahar, tatlı biber patates, roka yaprakları ve limon emulsiyon  
Grilled fillet of seabass, butter roasted masala cauliflower, paprika potato, roka leaves and lemon emulsion

Kara Orman dilimi  
Çikolatalı bisküvi, vanilya krema, vişne, bitter çikolata ve vişne sorbe ile  
Black Forest slice  
Chocolate biscuit, vanilla cream, sour cherries, bitter chocolate, cherry sorbet



## DREAMS

Türk Meze tabağı, 10 çeşit

Turkish Meze plate, an assortment of 10

İki defa haşlanmış et ve domates konsome, mantarlı dumpling, omlet ve frenk soğanı ile

Double boiled beef and tomato consomme with mushroom dumplings, egg omelette and chives

Ağır ateşte pişirilmiş kuzu kol finnlanmış soğan, erik ve patlıcan, sote ispanak, patates mücver ve kekik sosu ile

Braised lamb shoulder with roast onions, plums and eggplants, sauteed spinach, potato fritters and thyme jus

Türk tatlıları

Sütlaç, cevizli baklava, dürüm ve şöbiyet

Turkish desserts

Rice pudding, walnut baklava, dürüm and şöbiyet



#### PLEASURE

Trakya keçi peynirli brulee, çıtır marul yaprağı, Hatay zeytini, ceviz reçeli ve sirke ile  
Trakya goat cheese brulee with crunchy romaine leaves, Hatay olives, candied walnuts and vinegar

.....  
Cape mantarlı tart, rende Erzincan Tulumu, tatlı ve ekşi soğan konfit, minik roka yaprakları  
Cape mushroom tart, grated Erzincan Tulumu, sweet and sour onion confit and rucola leaves

.....  
Bütün fırınlanmış dana bonfile, sote taze patates, yeşil kuşkonmaz, kavrulmuş soğan, berrak sosu  
Whole roasted beef tenderloin, sauteed new potatoes, green asparagus, braised onion, clear jus

.....  
Otantik crême brûlée, karamelize esmer şeker ile  
Authentic crême brûlée, caramelized with brown sugar



**swissôtel** **THE BOSPHORUS**  
ISTANBUL

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul  
Vişnezade Mah. Acısu Sk. No: 19 Maçka / Beşiktaş 34357 İstanbul / Türkiye  
Tel: (+90) 212 326 11 00 Faks: (+90) 212 326 11 22  
[swissotel.com/istanbul](http://swissotel.com/istanbul)