



TASTE IN STYLE



Değerli Misafirimiz,

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul banket organizasyonları için şehirdeki ilk adrestir; işine tutkuyla bağlı ve deneyimli ekibimizle birlikte buradaki tüm buluşmalar ziyafete döner.

Yenilenen mutfağımız ve ikram alanındaki benzersiz uzmanlığımız ile, ölçeği fark etmeksizin tüm organizasyonlarda size en yüksek kaliteyi sunuyoruz.

Toplantı katlarımızda yer alan mutfaklarımız sayesinde yemeklerinizin taze ve sıcak servis edilmesini, sunum kalitesinin korunmasını garanti ediyoruz.

Özel olarak oluşturduğumuz ve sizin isteklerinize göre hazırladığımız menü seçenekleriyle neredeyse sonsuz sayıda alternatif sunuyor; organizasyonlarımızda sizin için Türkiye'de yetişen en kaliteli ürünleri kullanıyoruz.

Sağlıklı, taze ve hafif yemek alternatiflerine gösterdiğimiz hassasiyetle birlikte; planladığınız ister kokteyl, büfe, kahve molası; ister yemyeşil bahçemizde düzenlenecek bir düğün, iş yemeği veya herhangi bir başka açık hava etkinliği olsun, sizi bizzat ağırlamaktan ve ihtiyaçlarınızı sizinle birlikte belirleyip isteklerinize yönelik özel bir menü tasarlamaktan mutluluk duyarım.

Sizi en kısa zamanda Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'da ağırlamak dileğiyle...

Philippe Bischoff
Yönetici Şef

Dear Guest,

Swissôtel The Bosphorus, Istanbul is the city's first address for a banquet, with our dedicated and experienced team of passionate chefs we will transform your gathering into a culinary delight.

Adding to our unique experience in catering, our newly renovated kitchen are equipped with the latest cooking facilities that ensure the highest quality regardless of the size of your event.

With dedicated satellite kitchens on each of our meeting floors, we guarantee that food is served fresh and with the highest consistency in presentation and temperature.

Aside of our regular menu recommendations, custom made and specifically created menus offer virtually endless possibilities, we also have prime access to the finest produce available in Turkey.

With a special emphasis on fresh, light and healthy dining options; whether for a cocktail, a buffet, a coffee break, an outdoor event in our gardens, a wedding, a business lunch or any other type of event, I am always delighted to discuss your needs and to develop menus specifically tailored to your requirements.

We all look forward to welcoming you at Swissôtel The Bosphorus, Istanbul very soon.

Philippe Bischoff
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

Fırınlanmış 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, fırdıklı 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
Cepe 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 crème brulee, karamelize esmer şeker ile
Authentic crème brulee, 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 29 90 Faks: (+90) 212 326 29 98
swissotel.com/istanbul