



FLYING DINNER MENÜS

September - November

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit saisonalen Köstlichkeiten & hochwertigen Gängen.
Beim Flying Dinner servieren wir Ihnen & Ihren Gästen laufend verschiedene
kleine Gänge.

Die einzelnen Gänge können auf Wunsch ausgetauscht werden.
Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Menüvorschläge zusammen.
Unsere Leiterin Events, Leontine Roth, freut sich auf Ihre Anfragen unter
welcome@loftfive.ch

LOFT FIVE
CASUAL DINING & BAR

Europaallee 15, 8004 Zürich | www.loftfive.ch

FLYING DINNER HERBST

STARTER KIT

KÜRBIS-KAROTTENSUPPE

FLAMMKUCHEN
mit geräuchertem Lachs

FALAFEL
mit Sour Cream

MINI JAMES JOYCE BURGER
im Sesam Bun (2 Stück)

GETRÄNKE
3dl Weiss- oder Rotwein
nach Wahl des Restaurantleiters
Mineralwasser à discrétion

CHF 62.0

MEDIUM SIZE

RINDSTATAR
auf geröstetem Hausbrot

FLAMMKUCHEN
mit Speck & Zwiebeln

NIEDERGAR BIO EI
mit Kartoffelstock, Spinat &
orientalischer Espressocrème

FISH & CHIPS
mit Sauce Tartare

MINI JAMES JOYCE BURGER
im Sesam Bun (2 Stück)

MINI SWEET LOFT FIVE

GETRÄNKE
3dl Weiss- oder Rotwein
nach Wahl des Restaurantleiters
Mineralwasser à discrétion

CHF 78.5

LOFT FIVE
CASUAL DINING & BAR

Europaallee 15, 8004 Zürich | www.loftfive.ch

FAMOUS CHOICE

KÜRBIS-KAROTTENSUPPE

RANDEN HUMMUS
mit Fladenbrot

FLAMMKUCHEN
mit Speck & Zwiebeln

CREVETTEN
auf Dörrtomatenrisotto

KALBSGESCHNETZELTES
an Haselnussbutter auf
gebratenem Radicchio

MINI PULLED BEEF BURGER
im Brioche, mit Krautsalat

PANNA COTTA mit Orangengelee

GETRÄNKE

4dl Weiss- oder Rotwein
nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

CHF 101.0

LUXURY PACKAGE

MINISTRONE mit Pesto

FLAMMKUCHEN
mit Chorizo, Peperoni & Mais

MANGO-AVOCADO TATAR
mit Lachsspiess

MINI JAMES JOYCE BURGER
im Sesam Bun (1 Stück)

RANDEN RAVIOLI
mit Ziegenkäse & Nüssen

HIRSCHENTRECÔTE
mit Spätzli & Kürbischutney

MINI SWEET LOFT FIVE

WARMER ZWETSCHGENKUCHEN

GETRÄNKE

5dl Weiss- oder Rotwein
nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

CHF 115.0

LOFT FIVE
CASUAL DINING & BAR

Europaallee 15, 8004 Zürich | www.loftfive.ch

INDIVIDUELLES ANGEBOT

VEGETARISCH

CROSTINI mit Mango-Avocado Tatar	5.5
ORIENTALISCHER RANDEN HUMMUS mit Fladenbrot	7.5
FLAMMKUCHEN mit Rucola, Pilzen & Tomaten	6.0
NIEDERGAR BIO EI mit Kartoffelstock, orientalischer Espressocrème & Spinat	9.0
GNOCCHI an Parmesansauce	7.0

SUPPEN

KÜRBIS-KAROTTENSUPPE	7.5
MINISTRONE mit Pesto	7.5

FISCH

LACHS-APFEL CROSTINI	5.5
FLAMMKUCHEN mit geräuchertem Lachs	6.0
MANGO-AVOCADO TATAR mit Lachsspiess	9.5
FISH & CHIPS mit Sauce Tartare	8.0
CREVETTEN auf Dörrtomatenrisotto	12.0



FLEISCH

RINDSTATAR auf getoastetem Hausbrot	5.5
FLAMMKUCHEN mit Speck & Zwiebeln	6.0
FLAMMKUCHEN mit Chorizo, Peperoni & Mais	6.0
„ZÜRI MEETS GERMANY“ Currywurst	6.5
MINI PULLED BEEF BURGER im Brioche, mit Krautsalat (1 Stück)	11.0
MINI JAMES JOYCE BURGER im Sesam Bun (2 Stück)	14.0
KALBSGESCHNETZELTES an Haselnussbutter auf gebratenem Radicchio	14.0
HIRSCHENTRECÔTE mit Spätzli & Kürbischutney	15.0

KÄSE

KÄSE SELEKTION 50g	7.5
KÄSE BUFFET pro Person	9.5
MIT BETREUUNG VOR ORT durch Maître Fromager Stephan Schaub	300.0

DESSERT

MINI SWEETS LOFT FIVE	7.0
WARMER ZWETSCHGENKUCHEN	6.0
PANNA COTTA mit Orangengelee	6.0
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN mit Sauerrahmglacé	8.5



Leontine Roth
Leiterin Events
+41 44 755 50 55
welcome@loftfive.ch



ANFRAGE & BERATUNG

Unsere erfahrene Leiterin Events, Leontine Roth, freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme und ist Ihnen bei Fragen und Unklarheiten gerne behilflich.

Spezialmenüs

Die einzelnen Gänge der Menüs können auf Wunsch ausgetauscht werden. Gerne erstellen wir Ihnen auch individuelle Menüvorschläge vor. Für Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten bieten wir auf Wunsch ein Spezialmenü an.

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten & die Herkunft unserer Lebensmittel.
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

LOFT FIVE
CASUAL DINING & BAR

Europaallee 15, 8004 Zürich | www.loftfive.ch