



FLYING DINNER MENÜS

Januar - März

Beim Flying Dinner oder Lunch geniessen Ihre Gäste verschiedene kleine Köstlichkeiten und unterhalten sich in lockerer Atmosphäre.

Die liebevoll kreierte Gänge werden Ihnen von unserem professionellen Serviceteam nacheinander serviert.

Für Ihren Anlass hat unser Küchenchef verschiedene Menüs kreiert, aus welchen Sie sich selbst Ihr Menü zusammenstellen können.

Gerne gehen wir auch auf ihre Wünsche ein und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter welcome@loftfive.ch oder +41 44 755 50 55

LOFT FIVE

LOFT FIVE Restaurant & Bar · Europallee 15, 8004 Zürich · www.loftfive.ch

STARTER KIT – 88

RANDEN CARPACCIO Ziegenkäse

TOPINAMBURCRÈMESUPPE Kresseschaum

BLACK TIGER KREVETTEN Dörrtomaten Risotto

ROASTBEEF im Pita Brot

Avocado · Hummus · Gurke · Tomate · Petersilie & Chimichurri-Mayonnaise

MINI SWEETS

Beim STARTER KIT inklusive

- 3dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl der Restaurantleitung
- Mineralwasser à discrétion

MEDIUM SIZE – 99

RINDSTATAR Pommery Senf · knuspriges Hausbrot

ROTKOHL SUPPE geräucherte Entenbrust

NIEDERGAR BIO EI Kräuterspeck · Spinat · Sauce Hollandaise

FISH & CHIPS Sauce Tartare

PULLED PORK SANDWICH geröstete Zwiebeln · Brioche Bun · BBQ Sauce

MINI SWEET LOFT FIVE

Beim MEDIUM SIZE inklusive

- 3dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl der Restaurantleitung
- Mineralwasser à discrétion

FAMOUS CHOICE – 118

BÜFFELMILCH MOZZARELLA Cherrytomaten · Basilikum

SÜSSKARTOFFEL-CURRYSUPPE

RICOTTA-TRÜFFELRAVIOLI Trüffelschaum

LACHSFILET Rollgerste · Paprika · Wasabicrème

KALBSKOPFBÄCKCHEN Weisswein-Risotto · Wurzelgemüse

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE marinierte Früchte

Beim FAMOUS CHOICE inklusive

- 4dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl der Restaurantleitung
- Mineralwasser à discrétion

LUXURY PACKAGE – 129

GEMÜSE TATAR Kräutersalat

YELLOWFIN TUNA Avocado · Yuzu-Gel · Kadaifi

KAROTTEN-ORANGENSUPPE Mango-Chutney

BASILIKUM GNOCCHI Pilze

SKREI FISCH Bulgur · Winterspinat

RINDSFILETWÜRFEL Kartoffelstock · Pommery-Senf Sauce

ZWETSCHGEN KOMPOTT Vanilleglace

Beim LUXURY PACKAGE inklusive

- 4dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl der Restaurantleitung
- Mineralwasser à discrétion

INDIVIDUELLES ANGEBOT

PINSA ROMANA ALSAZIA Crème Fraîche · Zwiebeln · Speck · Thymian	8
PINSA ROMANA VERDURA Tomaten · Aubergine · Peperoncini · Artischocke	8
CHAMPAGNER SCHAUMSUPPE	11
GEBEIZTER FJORDLACHS Randen · Senfsorbet	14
PILZ RISOTTO Datteltomaten · Kräuter	12
CURRYWURST Zunftbratwurst · Currysauce	11
ROTES THAI CURRY Poulet · Asia Gemüse · Jasminreis	16
ZÜRCHER KALBS-GESCHNETZELTES Rösti	18
MINI STREUSELKUCHEN Zwetschgen	8
TONKA BOHNEN PANNA COTTA	9
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN Sauerrahmglace	10
KÄSE SELEKTION 50g	9
KÄSE BUFFET pro Person	12
+ mit Betreuung vor Ort durch Maître Fromager Stephan Schaub	+ 350

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

Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne.