



# FLYING DINNER MENÜS

Juni - August

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

Die liebevoll kreierten 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 Anfrage unter  
**welcome@lofftive.ch** oder **+41 44 755 50 55**

## LOFT FIVE

CASUAL DINING & BAR

Europaallee 15, 8004 Zürich · [www.lofftive.ch](http://www.lofftive.ch)

## STARTER KIT - 72.0

BURRATA bunte Tomaten · Rucola

THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE Zitronengras · Erdnuss Crunch

ACQUERELLO TOMATENRISOTTO Kefen · Ricotta

2 MINI BEEF BURGER Coleslaw · Sesam Bun

### **Getränke**

3dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

## MEDIUM SIZE - 84.0

ITALIENISCHER TOMATEN-BROTSALAT Ricotta · Basilikum

THUNFISCH TATAR Avocado Mousse · Limonen Öl

GAZPACHO ANDALUZ Knoblauch · Croûtons

CURRYWURST Zürcher Zunftbratwurst · Currysauce

PULLED BEEF SANDWICH Zwiebel Confit · Brioche Bun

WEISSE SCHOKOLANDEN MOUSSE Pfirsich · Blütenhonig

### **Getränke**

3dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

## FAMOUS CHOICE - 98.0

VITELLO TONNATO dünn geschnittenes Kalbfleisch · Thunfischsauce

MELONEN KALTSCHALE Zitronenmelisse

ORECCHIETTE geräucherte Peperoni · Belper Knolle

FISH & CHIPS Tartar Sauce

WIENERSCHNITZEL Kartoffel-Gurkensalat

FRISCHE BEEREN Zitronensorbet

### **Getränke**

4dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

## LUXURY PACKAGE - 116.0

GEBEIZTER LACHS Turicum Gin · Senfsorbet · Zucchini Carpaccio

GURKEN KALTSCHALE Skyr · Dill

NIEDERGAR BIO Ei Kartoffelpüree · Blattspinat · orientalische Espressocrème

SCHWARZE GNOCCHI Safranschaum

SPICY ASIAN AVOCADO Black Tiger Krevette · Sesam

RINDSFILETWÜRFEL Ofengemüse · Rucola

TIRAMISÙ Zuger Kirschen

### **Getränke**

4dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

# INDIVIDUELLES ANGEBOT

FLAMMKUCHEN Crème Fraîche · geräucherter Lachs	7
MINI PHO BO SUPPE Glasnudeln · Gemüsestreifen	8
SPINATSALAT Granatapfel · Mandelsplitter · Himbeerdressing	9
PROVENZALISCHE QUICHE Ratatouille · Kräuterdip	12
BERGKÄSERAVIOLI VON P.FONTANA Zitronen-Thymianbutter	12
BLACK TIGER KREVETTEN Satay Sauce	14
SEETEUFEL Grillgemüse	18
POULETBRUST FILET im Corn Flakes Mantel · Wasabi Dip	12
ZÜRCHER KALBS-GESCHNETZELTES Rösti	16
HOLUNDER PANNA COTTA Aprikosen	8
SCHOKOLADEN MOUSSE Crème Double	8
KÄSE SELEKTION 50g	7
KÄSE BUFFET pro Person	11
+ mit Betreuung vor Ort durch Maître Fromager Stephan Schaub	+ 350

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