



# FLYING DINNER MENÜS

September - November

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 - 76.0

RANDEN CARPACCIO Caprifeuille Ziegenkäse · Nüsslisalat

KÜRBIS-KOKOSSUPPE Zitronengras

HAUSGEMACHTE LAUGEN-SERVIETTENKNÖDEL Waldpilz-Rahmsauce

2 MINI BEEF BURGER Coleslaw · Sesam Bun

### **Getränke**

3dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

## MEDIUM SIZE - 89.0

KÜRBIS-QUINOASALAT Bio-Ei · Kürbiskernöl

PASTINAKENCRÈMESUPPE Zwetschgen

BERGKÄSE RAVIOLI VON P. FONTANA Zitronen-Thymianbutter

FISH & CHIPS Sauce Tartar

PULLED BEEF SANDWICH Zwiebelconfit · Brioche Bun

MINI SWEET LOFT FIVE

### **Getränke**

3dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

## FAMOUS CHOICE - 112.0

KÜRBISSALAT Stracchino Käse · Nüsse

MARONICRÈMESUPPE Wildschwein

SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI Champignon · Koriander · Avocado Dip

BLACK TIGER KREVETTEN Dörrotomaten Risotto

RINDSFILET STREIFEN Portweinjus · Rösti · Brokkoli

STREUSELKUCHEN Apfel

### **Getränke**

4dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

## LUXURY PACKAGE - 124.0

GEMÜSE CEVICE Randen · Apfel · Stangensellerie

GEBEIZTER LACHS Turicum Gin · Senfsorbet · Eigelbcrème

STEINPILZ CONSOMMÉ Hirschtatar

KÜRBISS RAVIOLI Amaretto Beurre Blanc

ZANDER FILET Rahmsauerkraut

KALBSKOPFBÄCKLI Kartoffelmousseline · Schmorgemüse

TIRAMISÙ

### **Getränke**

4dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

# INDIVIDUELLES ANGEBOT

FLAMMKUCHEN Crème Fraîche · geräucherter Lachs	7
LOFT FIVE WEINSCHAUMSUPPE	9
WALDPILZ TATAR Kräutersalat	10
ACQUERELLO RISOTTO Blaubeeren	12
LAUCH-KÄSE QUICHE Sauerrahmdip	12
TUNA TATAR Asia Style · Avocado	12
SEETEUFEL Ratatouille	18
WIENERSCHNITZEL Kartoffelsalat	16
REHGESCHNETZELTES Spätzli · Rotkraut	18
ZWETSCHGEN KOMPOTT Meringue	8
TONKA BOHNEN PANNA COTTA	8
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN Sauerrahm Glace	9
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.