



# FLYING DINNER MENÜS

Juni - August

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](mailto:welcome@loftfive.ch) oder +41 44 755 50 55

## LOFT FIVE

LOFT FIVE Restaurant & Bar · Europallee 15, 8004 Zürich · [www.loftfive.ch](http://www.loftfive.ch)

## **STARTER KIT – 72**

BURRATA bunte Tomaten • Rucola

THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE Zitronengras • Erdnuss Crunch

ACQUERELLO TOMATENRISOTTO Kefen • Ricotta

2 MINI BEEF BURGER Coleslaw • Sesam Bun

### **Beim STARTER KIT inklusive**

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

## **MEDIUM SIZE – 84**

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

### **Beim MEDIUM SIZE inklusive**

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

## FAMOUS CHOICE – 98

VITELLO TONNATO dünn geschnittenes Kalbfleisch · Thunfischsauce

MELONEN KALTSCHALE Zitronenmelisse

ORECCHIETTE geräucherte Peperoni · Belper Knolle

FISH & CHIPS Tartar Sauce

WIENERSCHNITZEL Kartoffel-Gurkensalat

FRISCHE BEEREN Zitronensorbet

### Beim FAMOUS CHOICE inklusive

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

## LUXURY PACKAGE – 116

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

### 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
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 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.