



BANKETT MENÜS

September - Oktober

Die sorgfältig zusammengestellten Menüempfehlungen vom Küchenchef bieten Ihnen eine breite kulinarische Vielfalt.

Bei Änderungen zu einem Dreigangmenü ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang, reduzieren wir den Preis.

Natürlich können Sie sich aus den Empfehlungen ein Menü selbst zusammenstellen oder uns Ihre Vorstellungen mitteilen, damit wir Ihnen ein individuelles Menü anbieten können.

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

MENÜ I – 82

RANDEN CARPACCIO Ziegenkäse · Kräutersalat

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE Knoblauch-Croûton

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST Polenta · Grillgemüse

MARINIERTE BEEREN Vanilleglace

MENÜ II – 86

SAISONALER BLATTSALAT Trauben · Orangenfilets · Granatapfel

KÜRBISCRÈMESUPPE Kokosnuss · Zitronengras

BBQ RINDSFEDERSTÜCK Knusper Frites · Gurkensalat

GEBRANNTÉ CRÈME Birne

MENÜ III – 94

GEBEIZTER LACHS Turicum Gin · Randen Carpaccio · Senfsorbet · Eigelbcrème

KAROTTEN-INGWERSUPPE Mango-Chutney

SCHWEIZER ALPENZANDERFILET blauer Kartoffelstampf · Steinpilze · Safranschaum

PISTAZIEN PANNA COTTA Zitrusfruchtsalat

MENÜ IV - 96

KÜRBIS-QUINOASALAT Bio-Ei · Kürbiskernöl

PASTINAKENSUPPE Kerbelschaum

HIRSCHENTRECÔTE

Frischeier Spätzli · Apfel-Rotkraut · Maroni · Grand Marnier Jus

HAUSGEMACHTER CHEESECAKE Himbeersorbet

MENÜ V – 98

BELUGA LINSEN GEMÜSESALAT Karamellbirne · Wildkräuter

BERGKÄSE RAVIOLI Zitronen-Thymianbutter

SCHWEIZER KALBSNIERSTÜCK

Steinpilzrisotto · Finger Karotte · Rande · Bordeaux Jus

MARMORIERTES SCHOKOLADENMOUSSE Scokoladen-Erde

MENÜ VI – 104

NÜSSLISALAT Portweinfeige · Walnuss

MARONICRÈMESUPPE Pulled Wildschwein

IRISCHES WEIDERIND FILET

Kartoffel-Lauchgratin · Romanesco · Wachholderjus

CRÈME BRÛLÉE Tonkabohne · Kirschsorbet

VEGETARISCHES MENÜ – 76

RANDEN CARPACCIO Ziegenkäse · Nüsslisalat

PASTINAKENCRÈMESUPPE Kerbelschaum

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL

Waldpilzrahmsauce · Wildkräutersalat

MARMORIERTES SCHOKOLADENMOUSSE Waldbeere

VEGANES MENÜ – 78

KÜRBIS-QUINOASALAT Granatapfel · Kürbiskernöl

KAROTTEN-INGWERSUPPE Mango-Chutney

AUBERGINEN RAVIOLI Shiitake Pilze · getrocknete Tomaten Sauce · Pinienkerne

VEGANES LEBKUCHEN PANNA COTTA Zwetschgenröster

WEITERE GERICHTE

LOFT FIVE BEEF BURGER 38
Raclettekäse · Speck · Röstzwiebeln · Gurkenrelish · Lattich ·
Classic Bun · Knusper Frites · hausgemachtes Ketchup

REH MEDAILLIONS Serviettenknödel · Rosenkohl 56

GERICHTE MIT WEISSEM ALBA TRÜFFEL Tagespreis

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie zu den Allergenen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.