



FLYING DINNER MENÜS

September - Dezember

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 kreierte, 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 · Nüsslisalat

KÜRBIS-KOKOSSUPPE Zitronengras

RISOTTO getrocknete Tomaten

ROASTBEEF im Pita Brot

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

MINI SWEETS LOFT FIVE

Beim STARTER KIT inklusive

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

MEDIUM SIZE – 99

KÜRBIS-QUINOASALAT Bio-Ei · Kürbiskernöl

PASTINAKENCRÈMESUPPE Korbelschaum

BERGKÄSE RAVIOLI Zitronen-Thymianbutter

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

KÜRBIS SALAT Nüsse

MARONICRÈMESUPPE

BASILIKUM GNOCCHI Pilze

BLACK TIGER KREVETTEN Dörrtomaten Risotto

RINDSFILET STREIFEN Kartoffelpüree · Pommery-Senfsauce

STREUSELKUCHEN Apfel

Beim FAMOUS CHOICE inklusive

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

LUXURY PACKAGE – 129

KINGFISCH CEVICHE Süsskartoffel

GEMÜSE TATAR Kräutersalat

STEINPILZ CONSOMMÉ Pilze · Schnittlauch

TRÜFFEL RAVIOLI Eigelb · Trüffelschaum

NORWEGISCHES LACHSFILET Rollgerste · Meerrettich Schaum

KALBSRÜCKEN Kartoffelmousseline · Grillgemüse

TIRAMISÙ Früchte

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
HUMMER BISQUE Forellenkaviar	12
WALDPILZ TATAR Kräutersalat	12
ACQUERELLO RISOTTO Blaubeeren	12
LAUCH-KÄSE QUICHE Sauerrahmdip	12
TUNA TATAR «ASIA STYLE» Avocado	14
SEETEUFEL Ratatouille	18
WIENERSCHNITZEL Kartoffelsalat	18
REHGESCHNETZELTES Spätzli · Rotkraut	18
ZWETSCHGEN KOMPOTT Meringue	9
TONKA BOHNEN PANNA COTTA	9
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN Sauerrahm Glace	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 Allergen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.

Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne.