



FLYING DINNER MENÜS

Dezember - Februar

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

STARTER KIT - 74.0

RANDEN CARPACCIO Caprifeuille Ziegenkäse

TOPINAMBURCRÈMESUPPE Zwetschgen

BLACK TIGER KREVETTEN Dörrtomaten Risotto

2 MINI BEEF BURGER Coleslaw · Sesam Bun

Getränke

3dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

MEDIUM SIZE - 88.0

RINDSTATAR Pommery Senf · knuspriges Hausbrot

ROTKOHLSUPPE geräucherte Entenbrust

NIEDERGAR BIO Ei Kartoffelpüree · Spinat · orientalische Espressocrème

FISH & CHIPS Sauce Tartar

PULLED PORK SANDWICH Zwiebelconfit · Brioche Bun

MINI SWEET LOFT FIVE

Getränke

3dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

FAMOUS CHOICE - 112.0

BÜFFELMILCH MOZZARELLA Apfel · Fenchel

SÜSSKARTOFFEL-CURRYSUPPE

BERGKÄSE RAVIOLI Trüffelschaum

BÜNDNER LACHSFILET Karottenpüree · Flower Sprouts

KALBSKOPFBÄCKCHEN Wurzelgemüse · Weisswein Risotto

ZIMT PARFAIT Birnenkompott

Getränke

4dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

LUXURY PACKAGE - 124.0

AUBERGINEN TATAR Erdnuss-Vinaigrette

YELLOWFIN TUNA Randen · Wildkräuter

KAROTTEN-ORANGENSUPPE

SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI Pilze · Winterspinat

ZANDERFILET Champagner-Sauerkraut

RINDSFILET STROGANOFF Peperoni · Spätzli

ZWETSCHGEN KOMPOTT Meringue Glace

Getränke

4dl Weiss- oder Rotwein nach Wahl des Restaurantleiters

Mineralwasser à discrétion

INDIVIDUELLES ANGEBOT

FLAMMKUCHEN Crème Fraîche · geräucherter Lachs	7
CHAMPAGNER SCHAUMSUPPE	9
GEBEIZTER FJORDLACHS Randen · Senfsorbet	12
PILZ RISOTTO Datteltomaten · Kräuter	12
CURRYWURST Zunftbratwurst · Currysauce	9
ROTES THAI CURRY Poulet · Asia Gemüse · Jasminreis	14
ZÜRCHER KALBS-GESCHNETZELTES Rösti	16
MINI STREUSELKUCHEN Zwetschgen	6
TONKA BOHNE PANNA COTTA	7
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN Sauerrahm Glace	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.