FLYING DINNER MENÜS

Januar - März

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 Anfragen unter
welcome@roofgarden.ch oder **+41 44 521 77 77.**

Roof Garden
RESTAURANT · BAR · LOUNGE

Roof Garden @ Globus · Schweizergasse 11, 8001 Zürich · www.roofgarden.ch

MENÜ I - 72

KINGFISCH CEVICHE Zitrusfrucht-Chili Dashi

KAROTTENSUPPE Tahiti Vanille Granola

BIO STUNDENEI Nussbutter · Spinat

RIBELMAIS POULARDE Pilze · rote Polenta · Thymianjus

ZWETSCHGEN CRUMBLE Portweinschaum

MENÜ II - 78

KONFIERTE LACHSFORELLE Apfel · Gurke · Dill

RANDEN CAPPUCCINO geräucherter Mascarpone

PILZ RISOTTO Aubergine · Ras el Hanout

IRISCHES ANGUS ENTRECÔTE Süsskartoffel · Lauch

PASSIONSFRUCHT MOUSSE weisse Schokolade · Shortbread Crumble

MENÜ III - 84

ROTKOHL-BIRNENSALAT Baumnuss · Frisée Salat Orangengel

PILZ DASHI Kürbis · Dörrbirne

FONTINA KÄSE RAVIOLI Ricotta · Spinat

KALBSKOPFBÄCKCHEN Kräuter · Artischocke · Petersilienwurzel

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE Kaffee · Mandel

WEITERE GERICHTE

„LA RATTE“ KARTOFFEL Wurzelspinat · Eigelb	12
ROTWEIN RISOTTO Lauch · Gorgonzola	16
JAKOBSMUSCHEL Sellerie · Chorizo	20
LAMMNIERSTÜCK Tomaten · Peperoni	18
KÄSE AUSWAHL Nüsse · Trauben · Chutney	12
SCHOKOLADEN VARIATION	9

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.