



FLYING DINNER MENÜS

April-Mai

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

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

MENÜ I - 74.0

RAUHLACHS CARPACCIO Blini · Zitrone · Crème Fraîche

SPARGELSUPPE Basilikum

ACQUERELLO RISOTTO Chicorino · Birne

GEFÜLLTE ALPSTEIN POULETBRUST

Bärlauch · Kefe · Rüebli · Pommes Rissolées

GEBACKENES JOGHURT Mohn · Mango

MENÜ II - 79.0

RINDSTATAR Eigelbcrème · Sauerrahm · Essiggemüse

RÄUSCHLING-SCHAUMSUPPE Zanderfilet

KONFIERTER SAIBLING Fenchelsalat · Orange · Chili

FAUX-FILET VOM KALB Spargel · Wasabi Hollandaise · Süsskartoffel

SCHOKOLADEN SORBET Kiwi · Sesam Crumble

MENÜ III - 84.0

STUNDENEI Blattspinat · La Ratte Kartoffel

APFEL-MEERRETTICH-SCHAUMSUPPE Knusper-Praline

FREGOLA SARDA Parmesan · Pulpo

IRISCHES ANGUS ROASTBEEF Sellerie · Estragon · Kalbsjus

RHABARBER Vanille Espuma

WEITERE GERICHTE

HAUSGEBEIZTER LACHS Fenchelsalat • Limette • Koriander	12.0
HAUSGEMACHTE KALBFLEISCH RAVIOLI	14.0
HAUSGEMACHTE GNOCCHETTI Käseschaum	14.0
SAFRAN RISOTTO Calamaretti	16.0
RINDS-STROGANOFF Kartoffelmousseline	16.0
KÄSEAUSSWAHL aus dem Zürcher Oberland	12.0
RHABARBER CHEESECAKE im Glas	7.0

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.