



FLYING DINNER MENÜS

Juni-August

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

SCHOTTISCHER RAUHLACHS Blini • Bio Zitrone • Crème Fraîche

GURKEN KALTSCHALE Kefir • Sauerrahm • Dillspitzen

LIMONEN RAVIOLI Salbeibutter • Belper Knolle

GEFÜLLTE ALPSTEIN POULETBRUST Kefen • Rüepli • Pommes Rissolées

GRIECHISCHER JOGHURT Passionsfrucht • Mango

MENÜ II - 79.0

RINDSTATAR Eigelbcrème • Essiggemüse

ZWETSCHGEN KALTSCHALE Sauerrahm

CEVICHE VOM ZANDER Fenchelsalat • Orange • Chili

FLANK STEAK VOM KALB Spargel • Wasabi Hollandaise • Süsskartoffel

SCHOKOLADEN SORBET Beeren • Sesam Crumble

MENÜ III - 84.0

STUNDENEI Blattspinat • La Ratte Kartoffel

ERDBEER CAZPACHO Basilikum • Olivenöl

FREGOLA SARDA Parmesan • Pulpo

IRISCHES ANGUS ROASTBEEF Sellerie • Estragon • Kalbsjus

RHABARBER Vanille Espuma

WEITERE GERICHTE

HAUSGEBEIZTER LACHS Fenchelsalat • Limette • Koriander	12.0
TOMATEN RAVIOLI Ratatouille	14.0
VITELLO E TONNO Thunfischcrème	14.0
BÜFFELMILCH MOZZARELLA Datterini Tomaten	16.0
RINDSFILET STREIFEN orientalisches Gemüse-Couscous	16.0
KÄSE AUSWAHL 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.