

FLYING DINNER

pro Person

Zahlreiche Gerichte in kleinen Portionen - Das kulinarische Verwöhn-Programm bietet Ihren Gästen eine Vielzahl unterschiedlicher Geschmackserlebnisse. Ihre Gäste bleiben mobil und bewegen sich frei mit ihren Tellerchen, Schälchen und Tassen entspannt von Gesprächspartner zu Gesprächspartner.

Für ein Flying Dinner empfehlen wir Ihnen 4-6 Vorspeisen inkl. 1 Suppe, 3-5 Hauptgänge und 3-5 Desserts.

VORSPEISEN

je 5

Yellowfin Tuna Tataki mit Matsuhisa Sauce
 Grilled Tunawürfel auf Wakamesalat
 Crispy Sushi vom Lachs
 Vegetarisches Sushi mit Mango und Avocado (v)
 Lachs Tatar mit Avocado auf Vollkorntoast
 Krevetten-Spiessli mit Teriyaki
 Rindstatar auf Vollkorntoast
 Bocconcini Salat mit Tomate (v)
 Thai-Salat mit Gemüse (v)

SUPPE ALS SHOT

je 5

Thai Curry Suppe (v)
 Tomatensuppe mit Kokos und Chili (v)
 Suppe der Saison

(v) = vegetarisch

Alle angegebenen Preise sind in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.



FLYING DINNER

pro Person

MINI-HAUPTGÄNGE

US Black Angus Rindsentrecôte, Pfefferjus, Bohnensalat	18
US Black Angus Rindsfiletstreifen, Black Pepper Sauce, Brokkoli, Shiitake	20
Crispy Chicken Teriyaki, gebratener Reis	14
Chicken Curry, Jasminreis	14
Black Tiger Crevetten, Miso-Sauce, Wokgemüse	16
Lachs mit Shichimi, Süsskartoffelpüree, Kefen	16
Zanderfilet, Blattspinat, Wasabi	14
Wolfsbarsch vom Grill, buntes Gemüse, Kräuterpesto	16
Cremiges Risotto mit Pilzen und Parmesan (v)	14
Gemüsecurry mit Jasminreis (v)	14

DESSERTS

je 4

- Crème Brûlée
- Vanille Panna Cotta
- Schokoladenmousse
- Diverse Sorbets
- Frische Mango mit Minze und Glacé
- Cheesecakemousse mit Himbeer
- Frucht-Spiessli

(v) = vegetarisch

Alle angegebenen Preise sind in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

