

TAO'S 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 einen Flying Dinner empfehlen wir Ihnen 4-6 Vorspeisen inkl. 1 Suppe, 3-5 Hauptgänge und 4-6 Desserts.

VORSPEISEN

6

Matsuhisa Yellowfin Tuna Tataki
 Grilled Tunawürfel mit Sesam
 Crispy Sushi vom Lachs & vegetarisch
 Lachs Tatar mit knackigem Gemüsesalat
 Krevetten-Spiessli mit Erdnussauce
 Rindstatar auf Crostini
 Tomate-Mozzarella mit Basilikum (v)
 Frischkäse auf Gemüsesalat (v)
 Thai-Salat mit Gemüse (v)

SUPPE ALS SHOT

5

Thai Curry Suppe (v)
 Tomatensuppe mit Kokos und Chili (v)
 Karotten-Ingwer-Suppe (v)
 Erbsen-Minz-Suppe (warm oder kalt) (v)

(v) = vegetarisch

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



TAO'S FLYING DINNER

pro Person

MINI-HAUPTGÄNGE

US Black Angus Rindsentrecôte mit Pfefferjus auf Bohnensalat	18
US Black Angus Rindsfiletstreifen mit Black Pepper Sauce	22
Crispy Chicken Teriyaki mit Babykartoffeln	14
Chicken Curry mit Jasminreis	14
Black Tiger Crevetten mit Miso-Butter-Sauce	16
Lachs mit Shichimi auf Wokgemüse	16
Zanderfilet auf Blattspinat mit Wasabi	14
Wolfsbarschfilet vom Grill mit Zitronen-Miso-Butter und frischen Kräutern	16
Risotto mit pikanter Chorizo	14
Gemüsecurry mit Jasminreis (v)	14
Gemüserisotto mit gehobeltem Parmesan (v)	14

DESSERTS

6

- Crème Brûlée
- Schokoladenmousse
- Schokoladen Karamell Tarte
- Diverse Sorbets
- Frische Mango mit Vanille Glacé

(v) = vegetarisch

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

