



APÉRO ANGEBOT

Juni - September

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unseren köstlichen Häppchen und den sorgfältig für Sie zusammengestellten Apéro Packages. Die einzelnen Gerichte der Packages können untereinander ausgetauscht werden.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter
info@jamesjoyce.ch oder **+41 44 221 18 28**

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten & die Herkunft unserer Lebensmittel.
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

JAMES JOYCE

Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich | www.jamesjoyce.ch

ECONOMY APÉRO *ca. 60 Minuten*

CHF 24.0

PARMESAN, OLIVEN & TORTILLA CHIPS mit Guacamole

RICOTTA-SPINAT RAVIOLI mit Kräuterrahmsauce

CROSTINI mit Natura Beef Tatar

FLAMMKUCHEN

mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

mit Crème Fraîche, Rucola & Parmesan

MINI JAMES JOYCE BURGER

CHF 24.0

BUSINESS APÉRO *ca. 90 Minuten*

CHF 35.0

GEREIFTER PARMESAN & MARINIERTE OLIVEN

FLAMMKUCHEN mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

RAUHLACHS TATAR auf Knusperbrot

NATURA BEEF TATAR

DATTELN im Speckmantel

WIEDIKER ROSTBRATWÜRSTLI im Blätterteigmantel

MINI PULLED CHICKEN BURGER

ZANDERKNUSPERLI mit Sauce Tartare

CHF 35.0

FIRST CLASS APÉRO *ca. 120 Minuten*

CHF 47.0

GEREIFTER PARMESAN & MARINIERTE OLIVEN

FLAMMKUCHEN mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

RAUCHLACHS mit Frischkäse & Wasabi-Mayonnaise

CREVETTEN auf Avocado-Tomaten-Guacamole

FOCACCIA mit Parmaschinken

VITELLO TONNATO

FLEISCHBÄLLCHEN auf Tomatencoulis

RINDSENTRECÔTE SPIESS mit Chimichurry

LAMMNIERSTÜCK auf Couscous

MINI JAMES JOYCE BURGER

MINI WIENERSCHNITZEL mit Kartoffelsalat

SCHÄLCHEN *für ca. 3 Personen / in der Tischmitte*

GEREIFTER PARMESAN

CHF 5.0

MARINIERTE OLIVEN

CHF 5.0

TORTILLA CHIPS mit Guacamole

CHF 5.0

CRUDITÉS Gemüsesticks mit Dip

CHF 5.0

FLAMMKUCHEN *für ca. 4 Personen / in der Tischmitte*

CLASSIC mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

CHF 19.0

OCEAN mit Crème Fraîche, Rauchlachsstreifen & Dill

CHF 19.0

SPRING mit Crème Fraîche, Frühlingszwiebeln & Cherrytomaten

CHF 19.0

JAMES JOYCE

Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich | www.jamesjoyce.ch