



# FLYING DINNER MENÜS

Juni - September

Die liebevoll kreierten Gänge unserer Flying Dinners werden Ihnen von unserem professionellen Serviceteam laufend serviert. Ihre Gäste können selbst zwischen den verschiedenen Köstlichkeiten entscheiden und sich in der lockeren Atmosphäre zwanglos unterhalten.

Die einzelnen Gänge können auf Wunsch ausgetauscht werden. Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Menüvorschläge zusammen.

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

**JAMES JOYCE**

Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich | [www.jamesjoyce.ch](http://www.jamesjoyce.ch)

# FLYING DINNER SOMMER

## FLYING ECONOMY

TUNA STEAK auf Avocado & Tomaten

\*\*\*

PENNE mit jungem Blattspinat, Cherrytomaten & Parmesan

\*\*\*

GEBRATENE LACHSFORELLE auf Peperonata

\*\*\*

POULET PRALINE auf marokkanischem Couscous

\*\*\*

HIMBEERTIRAMISÙ

**CHF 34.0**

## FLYING BUSINESS

PIKANTE CREVETTEN auf Grillgemüse

\*\*\*

RISOTTO mit Brunnenkresse, gereiftem Parmesan & Pinienkernen

\*\*\*

POULET PRALINE auf Asiasalat

\*\*\*

KALBSHACKTÄTSCHLI mit Kartoffelpüree

\*\*\*

KÄSE mit Feigensenf & Birnenbrot

\*\*\*

FRUCHTSALAT

\*\*\*

SCHOKOLADENMOUSSE

**CHF 44.0**

## FLYING FIRST CLASS

SEETEUFEL im Rohschinkenmantel, auf Kartoffel-Sesam-Püree

\*\*\*

GAZPACHO ANDALUZ im Shotglas

\*\*\*

RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI mit Kräuterrahmsauce

\*\*\*

MAISPOULARDE auf Couscous

\*\*\*

RINDSFILET STROGANOFF mit Spätzli

\*\*\*

KÄSE mit Feigensenf & Birnenbrot

\*\*\*

LIMETTENSORBET mit Grey Goose Vodka

\*\*\*

NEW YORK CHEESECAKE

\*\*\*

MINI SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit Früchtepulpe

**CHF 54.0**

## LATE NIGHT

OFENFLEISCHKÄSE mit Senf & Bürli CHF 8.5

KÄSEBUFFET mit verschiedenen Broten CHF 12.0

WIEDIKER ROSTBRATWÜRSTLI mit Dijon Senf CHF 12.0

Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne.

Gerne informieren wir Sie über die Allergen in unseren Gerichten & die Herkunft unserer Lebensmittel.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.