



FLYING DINNER MENÜS

März - Mai

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

FLYING DINNER FRÜHLING

MENÜ I *ca. 45 Minuten*

CREVETTEN auf pikantem Glasnudelsalat

BÄRLAUCH-RISOTTO mit Cherrytomaten & Parmesan-Chips

WIENERSCHNITZEL mit Kartoffel-Gurkensalat

SCHOKOLADENMOUSSE

CHF 44.0

MENÜ II *ca. 60 Minuten*

BRUSCHETTA mit gratiniertem Ziegenkäse & Honig

KRESSESCHAUMSUPPE

SPARGELRAVIOLI mit Kräuterrahmsauce

RINDSFILET STROGANOFF mit Spätzli

CHEESECAKE mit Beerenkompott

CHF 52.0

MENÜ III *ca. 90 Minuten*

THUNFISCH TATAKI auf Wakamee Salat

SPARGELCRÈMESUPPE

RICOTTA-SPINATRAVIOLI mit Kresseschaum & Pinienkernen

GEBRATENES DORADENFILET mit Zitronenreis

RINDSFILETWÜRFEL „CAFÉ DE PARIS“ mit Kartoffelmousseline

MANGO SORBET

KÄSE SELEKTION auf dem Holzbrett

BITTERMANDEL PANNA COTTA mit Himbeercoulis

CHF 76.0

LATE NIGHT

OFENFLEISCHKÄSE mit Senf & Bürli CHF 8.5

KÄSEBUFFET mit verschiedenen Broten CHF 12.0

WIEDIKER ROSTBRATWURST mit Dijon Senf CHF 12.0

JAMES' IRISH STEW 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.