



FLYING DINNER MENÜS

Juni - August

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 SOMMER

MENÜ I *ca. 45 Minuten*

PANZANELLA Brotsalat

PIFFERLINGE-RAVIOLI mit Kräuterrahmsauce

PAPET VAUDOISE Waadtländer Saucisson mit Kartoffeln & Lauchgemüse

HIMBEER TIRAMISÙ

CHF 42.0

MENÜ II *ca. 60 Minuten*

KALTSCHALE mit Melonen & Minze

RAUHLACHS ROULADE mit feinem Zupfsalat & Himbeerdressing

GEBRATENE ENTENBRUST-STREIFEN mit Orangensauce & Serviettenknödel

MINI PULLED PORK BURGER

SCHOKOLADENMOUSSE

CHF 54.0

MENÜ III *ca. 90 Minuten*

VITELLO TONNATO dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

GAZPACHO ANDALUZ

STUNDEN EI mit Spinat & Kartoffelschaum

RINDSFILETWÜRFEL „CAFÉ DE PARIS“ mit Spätzli

ZITRONEN SORBET mit Vodka

KÄSE SELEKTION auf dem Holzbrett

KOKOS PANNA COTTA mit Passionsfrucht-Coulis

CHF 72.0

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.