



FLYING DINNER MENÜS

September - November

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 HERBST

MENÜ I *ca. 45 Minuten*

MARONISUPPE getrüffelt

KÜRBISRAVIOLI mit gebratenen Trauben & Kürbiskernen

MASSAMAN CURRY mit Poulet & Pilaw Reis

VERMICELLES TÖRTCHEN

CHF 42.0

MENÜ II *ca. 60 Minuten*

SÜSSKARTOFFELSUPPE mit Amaretto

WALDPILZ RISOTTO

MINI WIENERSCHNITZEL auf Kartoffel-Gurkensalat

ÖPFEL CHÜECHLI mit Vanillesauce

CHF 54.0

MENÜ III *ca. 90 Minuten*

CROSTINI mit geräucherter Entenbrust & Quitten-Apfelchutney

KÜRBIS-ZITRONENGRASSUPPE

TAGLIATELLE mit Trüffelsauce

RINDSFILETWÜRFEL STROGANOFF mit Spätzli

BIRNEN SORBET mit Williams

KÄSE SELEKTION auf dem Holzbrett

ZWETSCHGEN CRUMBLE mit Zimtglace

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.