FLYING DINNER MENÜS

September - November

Beim Flying Dinner oder Lunch geniessen Ihre Gäste verschiedene kleine Köstlichkeiten und unterhalten sich in lockerer Atmosphäre.

Die liebevoll kreierten Gänge werden Ihnen von unserem professionellen Serviceteam nacheinander serviert.

Für Ihren Anlass hat unser Küchenchef verschiedene Menüs kreiert, aus welchen Sie sich selbst Ihr Menü zusammenstellen können. Gerne gehen wir auch auf ihre Wünsche ein und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

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

JAMES JOYCE
BAR · RESTAURANT

Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich · www.jamesjoyce.ch

MENÜ I 46

STEINPILZ CAPPUCCINO

SCHINKENGIPFELI gemischter Salat

KÜRBIS RAVIOLI Birne · Kürbiskerne

POULET CURRY Marsala · Basmati Reis

MENÜ II 58

BLATTSALAT Orangen · Baumnuss · Rohschinken

RIESLINGSUPPE

KÜRBIS RISOTTO Trauben

KALBSGESCHNETZELTES Rösti-Galetten

APFELSTRUDEL Vanillesauce

MENÜ III 74

ROASTBEEF Sauce Tartare · Blattsalat

KÜRBISSUPPE Kürbiskernöl

TAGLIATELLE Safransauce

RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“ Spätzli

CASSIS SORBET Prosecco

KÄSE SELEKTION auf dem Holzbrett

ZWETSCHGENKUCHEN Walnussglace

LATE NIGHT

OFENFLEISCHKÄSE Senf · Bürli	8.5
KÄSE BUFFET verschiedene Brote	12
WIEDIKER ROSTBRATWURST Dijon Senf	12
JAMES‘ IRISH STEW	12

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel. Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne.