



SOHO
ZURICH

FLYING DINNER

AB 30 PERSONEN

Rooftop Soirée

Crostini mit Pastrami und Tomaten-Oliven-Tatar

Tomatenquiche

Spinatquiche

Canapé mit Brie, Aprikose und Walnuss



Gläschen:

Gemüsetatar mit Chorizo und Parmesan

Birnen-Lauch-Suppe mit Saucisson Vaudoise

Crevetten-Cocktail mit Papaya und Orange

Baba Ghanouche - geräuchertes Auberginen-Mousse mit Granatapfel



Warm:

Tagliata vom Rind auf Spinat-Kartoffelpüree (ohne Rind als vegetarische Option)

Basilikum-Mascarpone-Risotto Poulet vom Alpstein (ohne Poulet als vegetarische Option)



Dessert:

American Brownie

CHF 49.50



Sahara Starry Sky Night

Sbrinz-Rollen Fingerfood mit Honigfrischkäse
Canapé mit Hummus, Avocado und confierten Tomaten
Bresaola mit Rosapfeffer und Frischkäse-Wrap
Tuna Tatar im Samurai-Stil



Gläschen:
Orangen-Fenchel-Dattelsalat mit Äpfeln
Rindfleischspieß mit Ananas-Kokos-Dip
Blumenkohl-Preiselbeersuppe mit Staudensellerie-Schaum



Warm:
Dim Sum mit Wasabi-Orangen-Creme
Mini-Beef-Burger BBQ/Ranchero
Mini-Aladdin-Falafel-Burger mit Gurken-Raita
Hausgemachte saisonale Ravioli



Dessert:
Blutorangen-Mousse mit Mini-Meringues

59.50



French Quarter Fusion

Crostini mit Rohschinken und Rosapfeffer-Frischkäse
Crostini mit geräucherter Entenbrust auf Feigenmousse
Knusprige Toastini mit Rote-Bete-Mousse und Feta
Lachstartar auf Mini-Blinis mit Fischkaviar



Gläschen:

Pulled Chicken New Orleans mit Bohnen-Mais-Salat
Bulgursalat im libanesischen Stil, Harra



Warm:

Aargauer Karotten-Orangen-Süppchen mit Vanille im Gläschen
Rindspießchen Tandoori mit Aprikosen-Chutney
Steinpilzravioli in Zitronenbutter
Seeteufel Piccata auf Safranrisotto mit confierten Tomaten



Dessert:

Rhabarber-Erdbeeren-Mousse mit Schokoladensplittern
Mini Cheesecake aus New York

62.50



Metropolis Mix

Oliven-Vanille-Tapenade mit getrockneten Tomaten auf Crostini
Bündnerfleisch mit Orangen-Mascarpone-Creme auf Crostini
Meatballs mit Mango-Chutney
Süskartoffel-Muffin mit Pecorino



Gläschen:

Rote-Bete-Apfel-Suppe mit Staudensellerie-Schaum
Crevetten auf Londoner Art



Warm:

Agnolotti Tartufo in Salbeibutter
Limetten-Kokos-Risotto mit gebratenem Lachs und Kerbelschaum
Zucchini-Kartoffel-Rösti mit Rindsstreifen und Chimichurri-Salsa



Dessert:

Zimt-Tiramisu mit Baileys
Schokoladenküchlein mit karamellisierten Kumquats

64.50



Modern Mashup

Crostini mit Roastbeef-Tatar Classico
Tuna Tataki mit Wasabi-Orangen-Mayo
Kalbs-Tätschli auf Brioche mit Trüffelcreme
Blätterteig-Schnecken mit Za'atar



Gläschen:

Crevettensalat mit Avocado und Mango-Creme
Kürbis-Mango-Cappuccino-Suppe mit Petersilienschäum



Warm:

Seezungenfilet im Kräutermantel auf lila Süßkartoffelpüree mit Krabbensauce
Rindsfilet Tagliata auf lila Süßkartoffelpüree mit Tomaten-Béarnesauc



Vegetarisch:

Soho Kürbisspätzli mit Winterspinat und Kernser Waldpilzen



Dessert:

Toblerone-Mousse mit Waldbeerencoulis
Mini New York Cheesecake

69.50



Crossroads Cuisine

Erdbeeren in einer Himbeer-Balsamico-Reduktion, umhüllt von Parmesan
Crostini mit Mascarpone, Pastrami und Tête de Moine
Pumpernickel mit geräuchertem Lachs, Meerrettichschaum und Seehasenroggen
Rande-Falafel mit Joghurt-Sesam-Creme



Gläschen:

Couscous mit Feigen, Granatapfel und Ajvar
Innerschweizer Wurstsalat
Erbsensuppe mit Pfefferminze und Zitronenschaum



Warm:

Lammfiletspießchen de Provence
Dorade Royal mit Safranrisotto, Brokkoli und Tomatenschaum
Kalbstranchen in Morchelsauce mit Ofengemüse und Petersilien-Kartoffelpüree



Vegetarisch:

Halloumi-Lasagne mit Gemüsesauce Rimini



Dessert:

Exotischer Fruchtsalat mit Kokosflocken
Karamellierter Apfelküchlein

CHF 79.50