



**SOHO**  
ZURICH

FINGERFOOD PACKAGES

AB 30 PERSONEN

### Tiny Temptations



Marinierte Oliven

Gewürzte Hausnuss-Mischungen

Crostini mit hausgetrockneten Tomaten und Basilikum

Avocado-Mango-Rauchlachs-Wrap-Roulade

**14.50**



## Bite Sized Bliss



Tortilla-Chips mit hausgemachter Tomaten-Limetten-Salsa

Crostini mit Ziegenkäse und Thymian-Honig

Wrap mit geräucherter Forellenmousse Smörgåsbord

Fingerfood mit Cranberry-Creme und Rohschinkenchips



Warm:

Hähnchenspießchen mit Mango-Chutney

**21.50**



## Dainty Delights



Roastbeef-Wrap mit Babyspinat und Sauce Tartar

Toasty Roquefort auf Preiselbeercreme mit Baumnüssen

Bruschetta mit sizilianischem Oliven-Tatar



Warm:

Piadine mit Rucola, Mortadella di Bologna, Tomaten und Sauerrahm

Mini-Samosas mit Gurken-Riatta

Karotten-Orangen-Vanillesüppchen

**23.50**



## Savoury Soirée



Crostini mit Bündnerfleisch-Chips auf Orangen-Mascarpone-Creme

Ananas-Frischkäse-Praline mit Pistazien-Crunch

Antipasto-Spieße

Lachs-Tatar im japanischen Stil im Tempurateigkörnchen



Gläschen:

Pfirsich-Avocado-Smoothie mit Vanille

Couscous mit Granatapfel und getrockneten Feigen



Warm:

Kalbs-Tätschli auf Brioche mit Trüffelcreme

**31.50**



### Lavish Sensations

Crostini mit Tête de Moine und Dörraprikosen-Creme

Hummus-Wrap mit gegrilltem Gemüse und Granatapfel

Tortilla Española mit pikanter Salsa



Gläschen:

Tiroler Art Rindfleischsalat



Warm:

Karotten-Orangen-Vanillecremesuppe

Hähnchenspiesschen mit Mojito-Creme

Yasmin-Mango-Panna-Cotta

**CHF 34.50**



## Gourmet's Garden

Canapé mit Bündnerfleisch und Mascarpone

Crostini mit Spinat, Feta und getrockneten Tomaten

Gegrillter Gemüse-Wrap mit Burrata



Gläschen:

Flusskrebse mit Apfel, Mango und Safran

Linsen-Gemüsesalat



Warm:

Gegrillte Halloumi-Spießchen mit Pfefferminzcreme

Fleischbällchen mit Mango-Aprikosen-Chutney

Bündner Polenta auf Maleua-Art



Dessert:

Limetten-Basilikum-Mousse mit Passionsfrucht

**CHF 39.50**



**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



SOHO  
ZURICH  
SEATED DINNER

Mit Hauptgang-Nachservice + CHF 15.-

Downtown Delights

Aperitif:

Roastbeef-Wrap mit Babysalat und Sauce Tartar  
Toasty Roquefort auf Preiselbeercreme und Walnüssen  
Bruschetta mit sizilianischem Oliventatar



Vorspeise:

Karotten-Ingwer-Suppe mit Vanille  
Baby-Lattich und Sprossen mit Parmesan-Chips



Hauptgang:

Gebratene Maispouardenbrust mit Kräutersauce  
*oder*  
Heilbuttfilet Involtini mit Mangold und Karotten-Mandelreis an Tandoori-Butter  
*oder*  
Vegetarisch: Mangold Cannelloni mit Karottensosse



Dessert:

Schokoladenkuchen mit Himbeeren

59.50



## Lofty Feast

Aperitif:

Marinierte Oliven  
Crostini mit Kürbis-Chutney  
Crostini mit Feigen-Zimt-Frischkäse



Vorspeise:

Blumenkohlsuppe mit Preiselbeeren oder  
Wintersalat mit Pilzen und Croûtons



Hauptgang:

Rind-Stroganoff mit hausgemachten Baumnuss-Spätzli  
*oder*  
Zanderfilet auf Spinat mit Dill-Zitronensauce und Wildreis  
*oder*  
Vegetarisch: Baumnuss-Kürbis-Spätzlitopf



Dessert:

Rosmarin-Pannacotta mit Mangocoulis im Gläschen

**61.50**



## City Lights Banquet

### Aperitif:

Crostini mit Tête de Moine und getrockneten Aprikosen-Creme  
Hummus-Wrap mit gegrilltem Gemüse und Granatapfel  
Tortilla Española mit pikanter Salsa



### Vorspeise:

Stracciatella-Suppe  
Quinoasalat mit Avocado und Apfel-Birnen



### Hauptgang:

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Spinat-Ricotta-Orangensauce, dazu gemischtes Gemüse  
und Bratkartoffeln

*oder*

Zanderfilet "royal" in Olivenöl pochiert nach Kapuziner Art, dazu gemischtes  
Gemüse und Bratkartoffeln

*oder*

Vegetarisch: Geräucherter Tofu mit Spinat-Ricotta-Orangensauce, dazu gemischtes  
Gemüse und Bratkartoffeln



### Dessert:

Pflaumen-Streuselkuchen

**CHF 65.50**



## Urban Oasis

### Aperitif:

Crostini mit Bündnerfleisch-Chips auf Orangen-Mascarpone-Creme  
Ananas-Frischkäse-Praline mit Pistazien-Crunch  
Lachs-Tatar im japanischen Stil im knusprigen Teigkörnchen



### Vorspeise:

Tessiner Minestrone-Suppe  
Fenchelsalat mit Äpfeln und Zitrus-Dill-Vinaigrette



### Hauptgang:

Kalbssteak Bernaise mit Ofengemüse  
*oder*  
Rotzungenfiletstreifen auf Ofengemüse, dazu Lioner Kartoffeln und Tartarsauce  
*oder*  
Vegetarisch: Saisonale hausgemachte Ravioli je nach Saison



### Dessert:

Lavendelcreme mit Himbeeren

**CHF 75.50**





## Uptown Gourmet

### Aperitif:

Canapé mit Trockenfleisch auf Mascarpone-Dijoncreme  
Crosthini mit Spinat, Feta und getrockneten Tomaten  
Gegrillter Gemüse-Wrap mit Burrata



### Vorspeise:

Pfälzer Karottencreme mit Dörraprikosen  
Rotkrautsalat mit Orangen und Äpfeln, dazu Babyleaf



### Hauptgang:

Kalbsschulter mit Rosmarinkartoffelpüree, Wurzelgemüse und Masala-Portwein  
oder  
Wolfsbarschfilet mit Kartoffelpüree, Wurzelgemüse und Limetten-Périgord-Sauce  
oder  
Vegetarisch: Rosmarinkartoffeltäschli mit Wurzelgemüse und Limetten-Périgord-Sauce



### Dessert:

Marroni-Birnencreme mit Cranberries und Mini-Meringues  
Passionsfrucht-Cheesecake

**CHF 78.50**



## Opulent Downtown Dining

Aperitif:

Crostini mit Pastrami und Oliven-Tomaten-Tatar  
Tomatenquiche  
Spinatquiche  
Canapé mit Bündnerfleisch, Aprikose und Walnuss



Vorspeise:

Hokkaido-Apfel-Passionsfrucht-Schaumsuppe  
Babyspinatsalat mit Baumnüssen, Trauben, Parmesanchips und Himbeerdressing



Hauptgang:

Entrecôte vom Black Angus-Rind mit Safranrisotto und Jack Daniels Jus  
*oder*  
Seezungenfilet mit Safranrisotto, Pernod-Schaum und Gemüsebeilage  
*oder*  
Vegetarisch: Kürbis-Ravioli in Baumnussbutter-Sauce mit Babyspinat



Dessert:

Blutorangenmousse im Schokoladenkorb mit Mini-Meringue  
Schokoladensoufflé

**CHF 89.50**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



## Tastes of Elegance

### Aperitif:

Crostini mit Rohschinken und Rosapfeffer-Frischkäse  
Crostini mit geräucherter Entenbrust auf Feigenmousse  
Toasty mit Rauchlachs und Zitronen-Marscapone-Creme



### Vorspeise:

Randen-Apfel-Sellerie-Schaum  
Frisée-Treviso-Salat mit Orangen, gebratenen Pilzen und Honig-Senf-Sauce



### Hauptgang:

Black Angus-Rinderfilet mit Kartoffelgratin und glasiertem Lauchgemüse  
*oder*  
Seezungenfilet in Krebsbutter mit Safrankartoffeln und glasiertem Lauchgemüse  
*oder*  
Halloumi-Gemüse-Lasagne mit Rimini-Sauce und Safrankartoffelpüree



### Dessert:

Passionsfrucht-Tiramisu  
Flambierte Williams-Zimtbirne mit Pistazien-Crunch und Orangencreme

**CHF 94.-**