



MENUS STEHLUNCH BUFFET

ab 10 Personen

Wir freuen uns auf Sie!

Autogrill Flughafen Zürich
Gisela Aeschlimann
Event Sales Coordinator
+41 (0)43 816 60 22
events.zurichflughafen@autogrill.net
www.upperdeck-zrh.ch - Ihr Event bei uns



Frühling & Sommer März - August

Flight Control

29

Gartensalat mit Hausdressing

Schweinssteak vom Nierstück mit Kräuterbutter
Pommes frites
Ofengemüse

Schwarzwälder Schnitte

Take off

36

Rauchlachstatar mit Spargelsalat

Maispoulardenbrust mit Kräuterschaumsauce
Weissweinsrisotto
Konfierte Tomaten

Cassis-Rhabarber mit weissem Schokoladen Mousse

Cruising Altitude

42

Spargelsuppe

Schweinsfilet am Stück mit Pfefferjus
Tagliatelle
Geröstete Peperoni und Aubergine

Panna Cotta mit Beeren



Gate Check

46

Blattsalat mit Sprossen und Croûtons,
an Hausdressing

Kalbsgeschneitztes nach Zürcher Art
Butternudeln
Marktgemüse

Erdbeeren mit Vanilleglace



Fleischlose Hauptgerichte finden Sie auf Seite 6



Air Service

29

Blattsalat mit Croûtons an Hausdressing

Mariniertes, grilliertes Pouletbrustplätzli mit Kräuterbutter
Tagliatelle
Marktgemüse

Mini Eiskaffee

Hovering

38

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Schweinsbraten mit Rosmarin
Pilavreis
Gebratene Zucchini

Melonensalat mit Minze und Vanilleglace



Flight dynamics

48

Gazpacho – kalte Tomaten-Peperoni-Suppe

Gebratene Lachstranche mit Zitronenbutter
Neue, gebratene Kartoffeln
Geröstete Peperoni und Auberginen

Himbeeren mit Honigjoghurt

Flight plan

58

Spinatsalat an Zitronendressing mit Ei und Kräutercroûtons

Kalbssteak mit gebratenen Eierschwämmli
Couscous mit Spinat
Fenchel- und Orangensalat

Griessköppli mit Beeren



Fleischlose Hauptgerichte finden Sie auf Seite 6



Herbst & Winter September - Februar

Jetstream

29

Bouillon mit Flädli

Trutenbrust-Piccata
Spaghetti mit Tomatensauce

Gebrannte Creme mit Schlagrahm

Stand-by

38

Herbstsalat mit Trauben an Hausdressing

Schweinssteak mit Kräuterbutter
Polentaschnitten
Lauchgemüse

Vanillecreme mit Beeren



Landing light

49

Marinierte Pilze auf Nüsslissalat an Balsamico-Dressing

Rehgeschnetzeltes an Wacholderrahmsauce
Spätzli
Maroni und Rosenkohl

Apfelstrudel mit Vanillesauce



Overall

58

Pilzsuppe mit Cognac

Roastbeef, am Stück rosa gebraten, auf Portweinjus
Kleine Bratkartoffeln
Peperonata

Schokoladenkuchen mit Walnussglace

Fleischlose Hauptgerichte finden Sie auf Seite 6

Alle Preise sind in CHF inkl. MWST und pro Person



Airfield

32

Gemischter Salat mit Kürbiskernen an Hausdressing

Gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinsauce
Weissweinsrisotto
Lauchgemüse

Apfelcreme mit Mandelkrokant

Northbound

42

Kartoffelsuppe mit Thymian

Schweinsfilet, am Stück gebraten, mit Calvadosrahmsauce
Spätzli
Grüne Bohnen

Birnentarte mit Moccaglace

Mailplane

48

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an französischem Dressing

Rindsschmorbraten mit Karotten, Zwiebeln und Thymian
Kartoffelstock
Wirsing mit Speck

Grand-Marnier-Parfait

Airspeed

61

Rucolasalat mit Pinienkerne und Parmesan
an Balsamico Dressing

Kalbshohrücken mit Kräuterjus
Kartoffelgratin
Ofengemüse

Panna Cotta mit Orangensalat und Amaretti

Fleischlose Hauptgerichte finden Sie auf Seite 6



Fleischlose Hauptgerichte

Frühling & Sommer

- Risotto mit grünem Spargel und Morcheln
- Tagliatelle mit gebratenem Gemüse und Eierschwämmli

Herbst & Winter

- Kürbisgnocchi mit Salbei und caramelisierten Baumnüssen
- Pappardelle mit frischen Champignons, Trüffelöl, Cherrytomaten und Rucola



Fisch

- Gebackene Eglifilets mit Petersilienkartoffeln und Tartarsauce
- Norwegisches Lachsfilet mit Chipotle-Chilli-Butter, Salzkartoffeln und Grillgemüse
- Gebratenes Zanderfilet mit Kapern und Zitronenrisotto





Tower Menu

Der historische Flughafen-Tower im Terminal 1 bietet im Panorama-deck eine sensationelle und einzigartige Rundschau.

Plane spotting

39

Saisonale Blattsalate mit Mango und Mozzarella
an weissem Balsamico-Honig-Dressing

Maispouardenbrust, gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten
Kartoffelstock
Marktgemüse

Panna Cotta mit Erdbeercoulis



Arrival

44

Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Croûtons

Gebratenes Lachsfilet an Safransauce
Wildreis-Mix
Karottenstreifen

Prosecco-Tiramisu mit Beeren

Gateway

61

Saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen
an Balsamico-Dressing

Roastbeef, am Stück rosa gebraten, auf Portweinjus
Kartoffellauchgratin
Marktgemüse

Toblerone Mousse



Fleischlose Tower Hauptgerichte finden Sie auf Seite 8



Cockpit

81

Karottensuppe mit Ingwer

Crêpes mit Blattspinat gefüllt, an Safransauce

Rindsfilet mit Morchelsauce

Kartoffelgratin

Marktgemüse

Fruchtsalat mit Zitronensorbet



First Class Flight

89

Black Tiger Crevetten mit Kräutern und jungem Blattspinat an Honig-Ingwer-Dressing

Ravioli mit Kräuter-Ricotta-Füllung an Zitronenbutter mit Parmesansplitter

Kalbsnierstück an Kräuterjus

Tagliatelle mit Trüffelöl

Ofengemüse

Teller

- Apfel-Tiramisu
- Karamellisierte Feigen
- Joghurtkuchen
- Waldbeerensorbet

Fleischlose Tower Hauptgerichte

- Steinpilzravioli an Salbeibutter
- Parmesanrisotto mit geschmorten Artischocken, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern
- Rotes Thai-Gemüse-Cury mit Jasminreis





Stehlunch vom Buffet ab 30 Personen

Space living — Frühling

38

- Tomatensuppe mit Basilikum
- Gemüsesalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Feta
- Blattsalat mit Croûtons an Hausdressing
- Brot aus unserer Hausbäckerei

- Hacktätschli an Rahmsauce
- Kartoffelstock
- Risotto mit Erbsen, Zitronen und Ricotta
- Grüne Bohnen

- Rhabarberkompott mit Erdbeeren
- Gebrannte Creme
- Schokoladenkuchen



Start Point — Sommer

39

- Gazpacho - kalte Tomaten-Peperoni-Suppe
- Spinatsalat mit gerösteten Peperoni und Mozzarella
- Tomatensalat mit Kräutern
- Brot aus unserer Hausbäckerei

- Gebratene Pouletbruststücke
- Penne an Tomatensauce
- Broccoli mit Butter
- Couscous mit gebackenen Auberginen, Peperoni, Zucchini und Kichererbsen

- Pfirsichkompott mit Amaretti
- Tartelette mit Vanillecreme und Früchten
- Pistaziencake





Stop Over – Herbst

42

- Kürbissuppe mit gerösteten Kernen
- Waldorfsalat – Sellerie, Apfel und Baumnüssen an Hausdressing
- Nüsslisalat mit marinierten Pilzen an Hausdressing
- Brot aus unserer Hausbäckerei

- Gebratener Lachs mit Dillsauce
- Salzkartoffeln
- Kohlrabi mit Safran
- Farfalle mit Pilzen und Kräutern

- Beeren mit Ingwer und Joghurtcreme
- Maroni Mousse
- Apfelstreuselkuchen



Streamline – Winter

48

- Lauchsuppe mit Mandeln
- Couscous Salat mit Pfefferminz
- Bresaola mit Sbrinz und Birnen
- Brot aus unserer Hausbäckerei

- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
- Butternudeln
- Glasierte Karotten
- Kartoffelgnocchi und grüne Bohnen an Parmesansauce

- Toblerone Mousse
- Mini-Cremeschnitten
- Orangensalat mit Pistazien





Salat-, Vorspeisen- und Dessertbuffets ab 20 Personen

Salatbuffet

18

- 4 saisonale Blattsalate
- Karottensalat mit Rosinen
- Gurkensalat mit Dill
- Fenchel- und Orangensalat
- Tomatensalat mit Schnittlauch

- Hausdressing, French Dressing, Balsamico-Dressing
- Eier, Zwiebeln, Schnittlauch, Croûtons, Sonnenblumenkerne
- Brot aus unserer Hausbäckerei



Vorspeisenbuffet

28

- Marinierte Auberginen, Peperoni und Zucchini
- Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
- Gemüsesalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Feta
- Rauchlachs mit Kapern und Zwiebeln
- Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Zitronensaft
- Bündnerfleisch und Rohschinken mit Essiggurken
- Vitello tonnato
- Brot aus unserer Hausbäckerei

Dessertbuffet

20

- Frische Früchte und Fruchtsalat nach Saison
- Panna Cotta mit saisonalen Beeren und Amaretto
- Schokoladencreme
- Stracciatella Mousse
- Tiramisu nach Saison
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Meringue mit Schlagrahm



Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten und Gerichten.