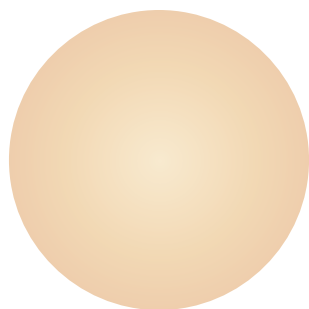




EINLADUNG

Cyrill wird 30

Rooftop-Feier über Zürich



La Muña — Rooftop Bar

La Réserve Eden au Lac, Zürich

Freitag, 17. Juli 2026 · ab 18:30 Uhr

Der Abend

PROGRAMM

Ein eleganter, entspannter Sommerabend auf dem Dach — Nikkei-Häppchen (peruanisch-japanisch), ein feiner Drink in der Hand und der Sonnenuntergang über Zürich als Höhepunkt. Kein striktes Programm, einfach gutes Essen, gute Leute und ein Anstossen auf den 30.

18:30

Empfang & erste Drinks

Ankunft auf der Dachterrasse, ein Glas Champagner zum Auftakt

18:45

Apéro & Mingling

Die ersten Flying-Häppchen, solange die Sonne noch scheint

19:45

Ein paar Worte von Cyrill

Kurze Begrüssung & Anstossen

20:00

Es geht weiter

Die zweite Essenswelle, dazu fliesst der Wein

~21:15

Sonnenuntergangs-Toast

Champagner zum Sonnenuntergang — Kameras bereithalten

21:30

Geburtstagstorte

Tortenanschnitt in der Dämmerung

bis 23:00

Entspannter Ausklang

Cocktails, Musik und gute Gesellschaft

Zu Essen

LA MUÑA · FLYING MENÜ

Das Essen kommt den ganzen Abend über zu euch — eine Reise durch La Muñas Nikkei-Küche, in der japanische Präzision auf peruanische Seele trifft.

CEVICHES & CRUDOS

Maguro Ceviche

Roter Thunfisch, grüner Shiso, rote Zwiebeln, Rayu-Öl, Gurke, Rocoto-Sauce

Suzuki Ceviche

Wolfsbarsch, schwarzer Trüffel, Limette, Koriander, Knoblauchchips, Sesamsauce

Hamachi Nigiri

Gelbschwanzmakrele auf gewürztem Sushi-Reis

SUSHI

Spicy Tuna Roll

Thunfisch, Avocado, Shiso, Tempuraflocken

Salmon Roll

Lachs, Gurke, Takuan, Lachstatar, Reischips, Zitrus-Wasabi-Sauce

CALIENTE

Crispy Maguro

Thunfischtatar, Jalapeño, Frühlingszwiebel, pikante Mayonnaise, gebratener Reis

Crispy Guacamole

Guacamole, Avocado, Cashewnüsse, Jalapeño, gebratener Reis

Gindara

In Miso marinierter schwarzer Kabeljau, Daikon-Püree, Schwarzwurzel, Platano

Chicken Gyoza

Poulet, schwarzer Trüffel, Trüffelemulsion, Aonori-Öl

DULZOR — SÜSSES

Mochi-Auswahl

Eine Variation traditioneller, handgemachter Mochi

Chocolucuma

Peruanische Lucuma, Schokoladen-Sablé, Andoa Namelaka

Bitte gebt uns allfällige Allergien oder Ernährungswünsche bekannt — es gibt auch vegetarische Optionen.

Zu Trinken

COCKTAILS & MOCKTAILS

COCKTAILS

Famous Peach

*Peach Sake, Mandarin Sake, Champagner,
Smoked Orange*

Nikkei Nectar

Pisco, Yuzu, Wasabi, Eiweiss

Yūhi Fizz

*Shōchū, Pflaumen-Umeshu, Reis-Orgeat,
Limette, Soda*

MOCKTAILS · 0.0%

Innocent Peach

Pfirsich, Smoked Orange, prickelnder „Wein“

Japonesito

Seedlip Groove, Yuzu, Wasabi, Eiweiss

Asahi Fizz

Martini Floreale, Reis-Orgeat, Limette, Soda

AUS DEM KELLER

CHAMPAGNER

Jeeper „Grand Assemblage“

1er Cru, Brut · Champagne, Frankreich

WEISS

Brivio „Ronco Bain“, Sauvignon Blanc

Tessin, Schweiz

ROT

David Moret, Pinot Noir

Bourgogne, Frankreich

Dazu eine Auswahl an Bieren, Softdrinks, Mineralwasser, Kaffee & Tee den ganzen Abend über.