

## APÉRO

Ob Sie einen exklusiven Apéro oder einen ungezwungenen Stehcocktail veranstalten, wir haben für jeden Geschmack die passenden Häppchen. Wählen Sie Ihre Favoriten aus.

Wir schlagen Ihnen folgende Anzahl an Häppchen pro Person vor:

Apéro légère	5 Häppchen
Apéro Riche	10 Häppchen
Apéro Lunch / Dinner	15 Häppchen

### SNACKS PRO PORTION 2.50 CHF

- Kartoffelchips mit fleur de sel
- Nussmischung
- Blätterteiggebäck
- Radieschen

### ANTIPASTI PRO PORTION 7.00 CHF

- Schwarze Oliven
- Grüne Oliven mit Mandeln
- Parmesanstücke
- Artischocken
- Getrocknete Tomaten

### KALTE HÄPPCHEN

#### CROSTINI

<input type="checkbox"/> Thunfischmousse	3.50 CHF
<input type="checkbox"/> Artischockenmousse	3.50 CHF
<input type="checkbox"/> Oliventapenade	3.50 CHF
<input type="checkbox"/> Rauchlachstartar	3.50 CHF
<input type="checkbox"/> Rohschinken	3.50 CHF

#### TATAR HÄPPCHEN

<input type="checkbox"/> Gemüsetatar im Cornet	5.00 CHF
<input type="checkbox"/> Rindstatar mit Trüffelschaum	6.00 CHF
<input type="checkbox"/> Tunatatar mit Avocado und Maggia Pfeffer	6.00 CHF
<input type="checkbox"/> Avocado-Tomatentatar mit Crevetten	6.00 CHF

#### SALATE

<input type="checkbox"/> Quinoasalat mit Feta und Granatäpfeln	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Karotten-Ingwersalat	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Gersten-Gurkensalat mit Pfefferminze	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Meeresfrüchtesalat an Zitronendressing	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Kartoffelsalat	4.00 CHF

### PREIS PRO STÜCK

## WARME HÄPPCHEN

### **SÜPPCHEN IN DER ESPRESSOTASSE**

<input type="checkbox"/> Hummerbisque	5.00 CHF
<input type="checkbox"/> Champagnerschaumsuppe	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Gazpacho (kalt)	3.50 CHF
<input type="checkbox"/> Gurkenkaltschale mit Sauerrahm (kalt)	3.50 CHF

### **FISCH HÄPPCHEN**

<input type="checkbox"/> Fish & Chips	5.50 CHF
<input type="checkbox"/> Riesencrevetten im Pankomantel	5.50 CHF
<input type="checkbox"/> Jakobsmuscheln mit Vanille	5.50 CHF
<input type="checkbox"/> Mini Lachsstrudel	5.50 CHF

### **FLEISCH HÄPPCHEN**

<input type="checkbox"/> Penne mit Rindsfiletwürfeln an körniger Senfsauce	6.00 CHF
<input type="checkbox"/> Mini Schiller Burger	6.00 CHF
<input type="checkbox"/> Mini Hot Dog American Art	6.00 CHF
<input type="checkbox"/> Pouletspiess mit Soja-Honigmarinade	6.00 CHF
<input type="checkbox"/> Flammkuchenroulade	5.00 CHF
<input type="checkbox"/> Quiche Lorraine	5.00 CHF
<input type="checkbox"/> Meatballs an pikanter Tomatensauce	5.00 CHF

### **VEGETARISCHE HÄPPCHEN**

<input type="checkbox"/> Randen-Gnocchi	6.00 CHF
<input type="checkbox"/> Waldpilzrisotto mit Wiesenkräutern	5.00 CHF

## SÜSSE HÄPPCHEN

<input type="checkbox"/> Schokoladenmousse	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Panna Cotta	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Früchtespiess	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Fruchttörtchen	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Tiramisu	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Gin Truffles	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Sorbets	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Glace	4.00 CHF

## PREIS PRO STÜCK

## **BANKETTMENUS 2018**

Auf der folgenden Seite haben wir für Sie eine Auswahl an verschiedenen Speisen und Weinen zusammengestellt.

### **Menu 1 - CHF 65.00 pro Person**

Kopfsalatherzen an Schnittlauchvinaigrette  
und Cranberry

\*\*\*

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti

\*\*\*

Käsesélection Schiller

### **Menu 4 - CHF 79.00 pro Person**

Hummerschaumsuppe mit Cognac

\*\*\*

Kalbssteak an Spitzmorchelsauce,  
Nudeln und Mischgemüse

\*\*\*

Crème brûlée

### **Menu 2 - CHF 69.00 pro Person**

San Daniele Rohschinken mit Avocado,  
Burrata und Basilikum

\*\*\*

Duett vom Kalbsfilet und geschmorter Kalbsbacke,  
Kartoffel-Trüffelpuree mit glasierten Karotten

\*\*\*

Schiller's Schokoladenmousse

### **Menu 5 - CHF 105.00 pro Person**

Entenleberterrine mit Brioche und Sauternschaum

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut

\*\*\*

Cassissorbet mit Gin

\*\*\*

Roastbeef im Pfeffermantel an Sauce Bernaise  
und Rosmarin-Kartoffeln

\*\*\*

Frische Ananas mit Kokosnus-Malibueis

### **Menu 3 - CHF 70.00 pro Person**

Jakobsmuschelcarpaccio an Sesam-Sojadressing  
Tomatentatar und Kräutersalat

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet an Steinpilzjus,  
Kartoffelgratin und Spinat

\*\*\*

Apfel Tarte fin mit Vanilleglace

Die Menus sind Vorschläge unsererseits.

Gerne offerieren wir Ihnen eine Empfehlung, sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen.

# BANKETTWEINE 2018

gültig bis 15.04.2018

## CHAMPAGNER

	10CL	75CL
Bollinger Brut.....	18	105
Bollinger Rosé.....	19	125
Prosecco, Bisol Crede, DOCG.....	12	69

## WEISSWEIN

Pinot blanc, Truttiker, Weissburgunder (Schweiz).....	11	76
Vogelsang, Bründlmayer, Grüner Veltliner (Österreich).....	12	84
Negro, Angelo & Figli, Roero Arneis (Italien).....	10	69
Sancerre, Jean M. Roger, Sauvignon blanc (Frankreich).....	12	84
Enate, Vinedos Alto Aragon, Chardonnay (Spanien).....	11	76

## ROSÉ

Domaines Ott, Château de Selle Provence (Frankreich).....	12	79
---	----	----

## ROTWEIN

San Carlo, Angelo Delea, Merlot (Schweiz).....	12	84
Mas Bugì, Coleccion Candrian (Spanien).....	11	76
La Massa Giamaolo Motta (Italien).....	13	90
Cortes de Cima, Aragonez, Syrah (Portugal).....	10	69
Cuvée SpEcial, Vinas don Martin, Malbec (Argentinien).....	13	90

## DESSERTWEIN

	10CL	37.5CL
Château Langes, Sauternes (Frankreich).....	12	42

Die Weine sind Vorschläge unsererseits.

Gerne offerieren wir Ihnen eine Empfehlung, sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen.

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 1. Inkrafttretung

Die Reservationsvereinbarung tritt nach schriftlicher Bestätigung beider Parteien und deren Unterschrift in Kraft. Bei Veranstaltungen mit zweifelhaftem Inhalt kann die Brasserie Schiller jederzeit von der Vereinbarung zurücktreten.

## 2. Detailinformationen

Alle Bestellungen und Informationen sind spätestens zehn Tage vor der Veranstaltung bekanntzugeben.

## 3. Teilnehmerzahl

Die definitive Teilnehmerzahl ist spätestens zwei Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Ist die effektive Personenzahl kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung; ist sie höher wird mindestens die Anzahl effektiv anwesender Teilnehmer in Rechnung gestellt.

## 4. Rauchverbot

Das Rauchen ist in allen Räumlichkeiten der Gastronomie Brasserie Schiller nicht gestattet.

## 5. Feuerpolizeiliche Regelung

Der Veranstalter und alle Teilnehmer verpflichten sich, feuerpolizeiliche Anweisungen durch die Mitarbeitenden der Brasserie Schiller zu beachten und auszuführen.

## 6. Mitgebrachte Speisen und Getränke

Der Veranstalter bezieht grundsätzlich alle Speisen und Getränke von der Brasserie Schiller. Ausnahmen bedürfen einer Zustimmung. In diesem Fall wird ein Beitrag zur Deckung der Betriebskosten berechnet.

## 7. Reinigungsarbeiten

Infolge ausserordentlicher Verschmutzung notwendige Spezialreinigungen werden dem Veranstalter verrechnet.

## 8. Annullierung

8.1. Kann der Veranstalter seinen Anlass nicht durchführen, behält sich die Brasserie Schiller das Recht auf Zahlung der Miete oder vereinbarter Mindestkonsumation, je nach Zeitpunkt der Absage, wie folgt vor:

- a) Absage bis 31 Tage vor Anlass: 0%
- b) Absage 30 bis 15 Tage vor Anlass: 50%
- c) Absage 14 bis 7 Tage vor Anlass: 75%
- d) Absage 6 bis 0 Tage vor Anlass: 100%

8.2. Ist die von der Brasserie Schiller vertraglich zu erbringende Leistung durch höhere Gewalt (gemäss Schweizer Verständnis) oder andere von der Brasserie Schiller nicht zu vertretende Umstände ganz oder teilweise wesentlich erschwert oder unmöglich, kann die Brasserie Schiller im Umfang des noch nicht erfüllten Teils des Vertrages ganz oder teilweise entschädigungslos zurücktreten.

8.3. Die Brasserie Schiller behält sich das Recht vor, die Annullierungsbedingungen je nach Art und Grösse der Veranstaltung individuell anzupassen. Solche Anpassungen werden in der Auftragsbestätigung schriftlich festgehalten.

8.4 Die Brasserie Schiller behält sich das Recht vor, dass bei Nicht-Erscheinen von mindestens 10% angemeldeten Gästen pro Person eine zusätzliche Ausfallpauschale von CHF 50.00 verrechnet wird.

## 9. Haftung / Schäden

Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige (auch persönliche) Gegenstände befinden sich auf eigene Gefahr des Veranstalters in den Räumen der Brasserie Schiller. Der Veranstalter haftet für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Gerätschaften, Mobiliar und Umschwung der Brasserie Schiller durch sein Verschulden bzw. durch das Verschulden der von ihm engagierten oder eingeladenen Drittpersonen entstehen.

## 10. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Zürich.

Stand Februar 2018