

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

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 Truffes	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Sorbets	4.00 CHF
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Glace	4.00 CHF

BANKETTMENUS

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-Trüffelpüree 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

CHAMPAGNER

	10CL	75CL
Bollinger Brut.....	18	105
Bollinger Rosé.....	19	125
Prosecco, Bisol Crede, DOCG.....	13	69

WEISSWEIN

Chardonnay, Burgund, François Carillon (Frankreich).....	13	88
Räuschling, Stäfa, Dreistand (Schweiz).....	12	84
Tino, Vermentino di Sardegna, Mora & Memo (Italien).....	10	69
Weisser Burgunder, Nahe, Schäfer-Fröhlich (Deutschland).....	11	74
Via Edetana, Terra Alta, Edetaria (Spanien).....	9	61

ROSÉ

Domaines Ott, Château de Selle Provence (Frankreich).....	13	84
---	----	----

ROTWEIN

Mas Agnes, Priorat, Coleccion Privada Candrian (Spanien).....	10	69
Terre à Terre, Gers IGP, Domaine de Gensac (Frankreich).....	11	76
Lagrein, Südtirol DOC, Klosterkeller Muri-Gries (Italien).....	11	76
Tacuil RD, Malbec-Cabernet, Valle Calchaqui, Salta (Argentinien).....	13	88
Gamaret, Stäfa, Dreistand (Schweiz).....	12	84

DESSERTWEIN

	10CL	37.5CL
Château Doisy-Védrines, 2e Grand Cru Classé, 2014 (Frankreich).....	22	68

Die Weine sind Vorschläge unsererseits.

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

Brasserie Schiller & Goethe Bar | Sechseläutenplatz 10 | 8001 Zürich | T: 044 222 20 30 | F: 044 222 20 33 | info@brasserie-schiller.ch

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

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

Ort & Datum

Brasserie Schiller

Gast