



Making People Happier
Since 1877

KULINARISCHE GENÜSSE.
BANKETT MENÜVORSCHLÄGE



HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH
Bahnhofplatz 7 | 8001 Zürich
+41 (0)44 218 88 88
www.hotelschweizerhof.com



KAFFEPAUSENANGEBOT VORMITTAG UND/ODER NACHMITTAG

Kaffee / Tee

Frischer Orangensaft / Grapefruitsaft

Gipfeli und / oder Früchtewähe

17.00 / 34.00 pro Person

SÜSSE KLEINIGKEITEN FÜR IHRE KAFFEPAUSE

Mindestbestellmenge je 10 Stück

Mini-Muffins Himbeer oder Schokolade

Assortierte Eclair

Saisonaler Fruchtsalat

3.90 pro Stück

GETRÄNKEPAUSCHALEN IM RAUM

Halbtags (bis 4 Stunden) / Ganztags (ab 4 Stunden)

Kaffeespezialitäten, Tee und Mineralwasser

15.00 / 20.00 pro Person

UNSER BUSINESSLUNCH AM MITTAG

für bis zu 17 Personen

Unser Küchenchef empfiehlt jeden Tag einen schmackhaften 3- Gang Business-Lunch mit jeweils zwei Vorspeisen, drei Hauptspeisen und ein Dessert. Sie erhalten die Auswahl direkt vor Ort, jeder Teilnehmer kann sein Menü selbst zusammenstellen.

79.00 pro Person



UNSERE APERITIF-HÄPPCHEN

STELLEN SIE SICH IHREN APÉRO AUS DEN FOLGENDEN
KOMPONENTEN SELBST ZUSAMMEN

KALTE HÄPPCHEN

 Gemischte Sandwiches	4.50 pro Stk.
 Rauchlachstatar mit Mango	6.50 pro Stk.
Seetang-Salat mit rotem Thon	6.50 pro Stk.
Gebeiztes Rindstatar mit Belperknolle	7.50 pro Stk.
Gemischte, gefüllte Tarteletten (Lachsforelle Hüttenkäse Tartar)	4.80 pro Stk.
Crevettencocktail	6.50 pro Stk.
Rauchlachs auf frischem Baguette	6.50 pro Stk.
Crostini-Variation auf frischem Baguette	4.20 pro Stk.
 Parmesanwürfel mit Balsamico	5.50 pro Stk.
 Tomaten-Mozzarella im Weck-Glas	5.80 pro Stk.
  Gemüsetatar mit getrockneten Cherry-Tomaten	5.50 pro Stk.
 Gemüsetortilla	5.80 pro Stk.
 Couscoussalat mit Ziegenfrischkäse	5.80 pro Stk.
Variation von süssen Kleinigkeiten	4.50 pro Stk.

WARME HÄPPCHEN

 Pouletspiesse an Erdnusssauce	5.50 pro Stk.
 Rindspiesse an Sojasauce	6.50 pro Stk.
Crevetten im Kartoffelmantel	5.50 pro Stk.
Schinkengipfeli	4.50 pro Stk.
Pouletwürfel an Curry mit Reis	6.50 pro Stk.
Riesencrevetten an Curry mit Reis	7.50 pro Stk.
 Tofuwürfel an Curry mit Reis	6.00 pro Stk.
 Frühlingsrolle mit Sweet-Chili	3.80 pro Stk.
 Käseküchlein	5.50 pro Stk.
  Japanische Ravioli	5.50 pro Stk.
  Saisonales Süppchen in Teetassen	5.50 pro Stk.

Mindestbestellmenge je 10 Stück

APÉRO- BEISPIEL 1: Je ein Häppchen pro Person, pro Sorte

Gemischte Sandwiches	4.50 pro Stk.
Gefüllte Tarteletten (Lachsforelle Hüttenkäse Tartar)	4.80 pro Stk.
Pouletspiesse an Erdnusssauce	5.50 pro Stk.
Frühlingsrolle mit Sweet-Chili	3.80 pro Stk.
Käseküchlein	5.50 pro Stk.
Variation von süssen Kleinigkeiten	4.50 pro Stk.

APÉRO- BEISPIEL 2: Je ein Häppchen pro Person, pro Sorte

Gefüllte Tarteletten (Lachsforelle Hüttenkäse Tartar)	4.80 pro Stk.
Crevettencocktail	6.50 pro Stk.
Rauchlachs auf frischem Baguette	6.50 pro Stk.
Crostini-Variation auf frischem Baguette	4.20 pro Stk.
Saisonales Süppchen in Teetassen	5.50 pro Stk.
Frühlingsrolle mit Sweet-Chili	3.80 pro Stk.
Käseküchlein	5.50 pro Stk.
Variation von süssen Kleinigkeiten	4.50 pro Stk.

APÉRO- BEISPIEL 3: Stehlunch oder Apéro-Riche

Rauchlachstartar mit Mango	6.50 pro Stk.
Gebeiztes Rindstartar mit Belperknolle	7.50 pro Stk.
Gefüllte Tarteletten (Lachsforelle Hüttenkäse Tartar)	4.80 pro Stk.
Tomaten-Mozzarella im Weck-Glas	5.80 pro Stk.
Pouletwürfel an Curry mit Reis	6.50 pro Stk.
Riesencrevetten an Curry mit Reis	7.50 pro Stk.
Japanische Ravioli	5.50 pro Stk.
Saisonales Süppchen in Teetassen	5.50 pro Stk.
Variation von süssen Kleinigkeiten	4.50 pro Stk.

Mindestbestellmenge je 10 Stück



IHR PERSÖNLICHES MENÜ

STELLEN SIE SICH IHR MENÜ AUS DEN FOLGENDEN
KOMPONENTEN ZUSAMMEN.

(ALLERGENE UND ALTERNATIVE ERNÄHRUNGSFORMEN WERDEN VON UNS AN IHRE AUSWAHL ANGEPASST)

VORSPEISEN

 Gemischter bunter Saisonsalat	14.00
  Randen-Carpaccio an Orangenvinaigrette mit Ziegenfrischkäse und Blätterteig	28.00
Rauchlachstartar mit Mango-Chutney und Sesamcracker	32.00
Saisonale Vorspeise (wechselnd, gerne geben wir Auskunft)	

SUPPEN

  Karotten-Currysuppe mit Cashew	16.00
 Tomatencremesuppe mit Kräuteröl	16.00
Consommé (mit Gemüse / Sherry / Nature)	16.00
Saisonale Suppe (wechselnd, gerne geben wir Auskunft)	

HAUPTGÄNGE FLEISCH

 Butter Chicken mit Reis und saisonalem Gemüse	52.00
 Zürcher Geschnetzeltes mit goldbrauner Butterrösti	54.00
 Entrecote Double mit Petersilienwurzelpüree und Speckbohnen	56.00
Kalbssteak auf Cognac-Rahmsauce mit Tagliatellen und glasierten Karotten	56.00
Saisonaler Hauptgang mit Fleisch (wechselnd, gerne geben wir Auskunft)	

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

  Randen-Gnocchi mit Taleggio und karamellisierten Baumnüssen	36.00
  Saisonale Ravioli	36.00
Grünkernrisotto mit Lauch, Bergkäse-Crumble und schwarzem Knoblauch	38.00

HAUPTGÄNGE FISCH

 Saiblingsfilet auf Lemon-Risotto und Cherry-Tomatenragout	52.00
Zander auf Randen-Gnocchi mit Meerrettichschaum und Erbsen	54.00
Lachsforellenfilet auf Kartoffel-Lauchbeet mit Champagnersauce und Petersilien-Öl	54.00

DESSERT

 Limoncello Tiramisu	12.00
Apfel-Champagnerkompott mit Vanilleglacé	12.00
 Nougat Tarte mit Haselnussganache, Sauerrahmglacé und gebrannten Haselnüssen	16.00
Moelleux aux Chocolat mit Rahm und Liebe	16.00
Bratapfel-Mousse auf Karamell-Crumble und Schokoladenast (saisonal)	16.00

Einheitliches Menü bedeutet, dass alle Gäste dieselben Speisen geniessen. Individuelle Anpassungen berücksichtigen wir selbstverständlich gerne bei vorab angemeldeten Allergien oder speziellen Ernährungsformen.

MENÜ-BEISPIEL 1:

Randen-Carpaccio an Orangenvinaigrette mit Ziegenfrischkäse und Blätterteig	28.00
---	-------

Zürcher Geschnetzeltes mit goldbrauner Butterrösti	54.00
--	-------

Nougat Tarte mit Haselnussganache, Sauerrahmglacé und gebrannten Haselnüssen	16.00
--	-------

MENÜ-BEISPIEL 2: mit Fischkomponenten

Rauchlachstartar mit Mango-Chutney und Sesamcracker	32.00
---	-------

Saiblingsfilet auf Lemon-Risotto und Cherry-Tomatenragout	52.00
---	-------

Limoncello Tiramisu	12.00
---------------------	-------

MENÜ-BEISPIEL 3: Vegetarisch

Randen-Carpaccio an Orangenvinaigrette mit Ziegenfrischkäse und Blätterteig	28.00
---	-------

Grünkernrisotto mit Lauch, Bergkäse-Crumble und schwarzem Knoblauch	38.00
---	-------

Moelleux aux Chocolat mit Rahm und Liebe	16.00
--	-------

MENÜ-BEISPIEL 4: 4 Gänge

Gemischter bunter Saisonsalat	14.00
-------------------------------	-------

Karotten-Currysuppe mit Cashew	16.00
--------------------------------	-------

Entrecote Double mit Petersilienwurzelpüree und Speckbohnen	56.00
---	-------

Apfel-Champagnerkompott mit Vanilleglacé	12.00
--	-------

Lieber Gast

Nachhaltigkeit beginnt für uns beim bewussten Umgang mit Ressourcen. Darum arbeiten wir eng mit unseren Lieferanten zusammen, um die Herkunft und Qualität unserer Zutaten verantwortungsvoll zu sichern.

Sofern nicht anders deklariert, stammen alle unsere Eier, Brote, Fleisch- und Fischprodukte aus der Schweiz.
Sole: Atlantik / Turbot: Atlantik / Loup de mer: Mittelmeer / Kaviar: Schweiz.

Unser Fisch stammt aus umweltfreundlichen und artgerechten Fischfarmen. Wir servieren keinen vom Aussterben bedrohten Fisch.

Importiertes Fleisch und Fleischprodukte aus Australien oder USA könnten mithilfe nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen beinhalten.

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

- * Mindestbestellmenge 10 Stück
-  Vegetarisch
-  Unsere Favoriten