

Restaurant

Gültig ab

Zum weissen Kreuz

1. Januar 2019

Rössligasse 3

8001 Zürich

Menuvorschlag

Nüsslisalat mit Ei

Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzli

Fr. 55.--

Caramelchöpfli

Knackiger Saisonsalat

Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Fr. 45.--

Cremeschnitte

Nüsslisalat mit Ei

Roastbeef mit verschiedenen Beilagen zum teilen

Fr. 79.--

Saisonale Dessertvariation mit drei Komponenten

Riesencrevetten auf Gemüsesalat

Rindsfilet am Stück gebraten mit Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

Fr. 87.--

Crème Brûlée

Grüner Salat

Schweinshalsbraten aus dem Ofen mit Pommerystock und Karotten

Fr. 47.--

Panna Cotta mit frischen Früchten

Côte de boeuf servieren wir bis maximal 5 Stück an einem Tisch. Beim Zürcher Geschnetzelten können wir leider keine Rösti im Bankett anbieten. Diese beiden Punkte sind nicht verhandelbar.

Suppen: Gerne offerieren wir Ihnen die Möglichkeit, zusätzlich zu der von Ihnen gewählten Vorspeise, eine Suppe anzubieten. Je nach Saison: Spargeln, Tomaten, Pastinaken, Gurkenkaltschale oder Gazpacho. Wir bitten Sie, dies bei der Bestellung anzugeben.

Vegetarische Optionen: Saisonaler Risotto (Pilze, Kürbis, Spargeln usw.)	Fr. 27.50
Saisonale Ravioli	Fr. 25.50

Selbstverständlich können Vorspeisen oder Hauptspeisen untereinander ausgetauscht werden, wir erlauben uns dann den Preis entsprechend anzupassen.

Allgemeine Informationen und Bedingungen

Anzahl Gäste

Die definitive und verbindliche Personenzahl muss spätestens 48 Stunden vor Anlassbeginn bekannt gegeben werden, da ansonsten eine Inrechnungstellung der bei der Offertenbestätigung bestellten Anzahl Personen erfolgt.

Reservation des gesamten Restaurant

Gerne können Sie unser Restaurant für ein Mittagessen oder Abendessen als geschlossene Gesellschaft reservieren. Wir stellen Ihnen, das Restaurant zu Verfügung, ab einem Mindest-Umsatz von Fr. 3'500.--.

Annulationsbedingungen

a) Wird der ganze Anlass abgesagt, verrechnen wir folgende Annullierungspauschalen der reservierten Leistungen:

Annulation 0-3 Tage vor dem Anlass	100 %
Annulation 4-6 Tage vor dem Anlass	80 %
Annulation 7-14 Tage vor dem Anlass	kostenlos

Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge der Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu vergüten.

b) Falls wir Anlass haben zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf vom Restaurant Zum weissen Kreuz zu gefährden droht, so sind wir berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

Personal

Zusätzliches Personal werden mit Fr. 70.— pro Stunde verrechnet.

Garderobe

Gerne stellen wir die Garderobe zur Verfügung, für die wir jedoch keine Haftung übernehmen.

Schäden und Haftung

Der Veranstalter haftet für Schäden, die durch ihre Teilnehmer entsteht. Für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten lehnt das Restaurant Zum weissen Kreuz jegliche Haftung ab.

Nachtzuschlag

Nach Mitternacht verrechnen wir einen Pauschal-Zuschlag von Fr. 250.—pro angebrochene Stunde.

Vorauszahlung

Das Restaurant Zum weissen Kreuz ist berechtigt, Vorauszahlungen zu verlangen.

Restaurant

Zum weissen Kreuz

Unterschrift des Kunden: