

Restaurant

Zum weissen Kreuz

Rössligasse 3

8001 Zürich

Gültig ab

1. September 2022

Menuvorschlag

Nüsslisalat mit Ei

Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzli

Fr. 65.--

Caramelchöpfli

Knackiger Saisonsalat

Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Fr. 62.--

Cremeschnitte

Kalbstartar (gegen Aufpreis mit Foie Gras)

Roastbeef mit verschiedenen Beilagen zum teilen

Fr. 95.--

Saisonales Früchtemousse

Taglierini mit gehacktem vom Kalb

Rindsfilet (200 gr) am Stück gebraten mit Gemüse garnitur und Kartoffelgratin Fr. 98.--

Schokoladenmousse

Rindstartar mit Maisespuma

Kalbshohrücken aus dem Ofen mit Risotto

Fr. 92.--

Panna Cotta

Saisonale Gemüsecremesuppe

Schweinsrack mit Bratkartoffeln und Saisongemüse

Fr. 67.--

Früchte Trifle

Gebratener Zander auf Spinat

Im Rahm geschmorte Kalbskopfbäggli mit Kartoffelstock

Fr. 77.--

Weisses Schoggimousse mit Orangen

Côte de boeuf servieren wir bis maximal 5 Stück an einem Tisch. Beim Zürcher Geschnetzellen 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: Nach Absprache

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. 4'500.--.

Annullationsbedingungen

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

Annullation 0-7 Tage vor dem Anlass	100 %
Annullation 8-14 Tage vor dem Anlass	80 %
Annullation ab 15 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.

Vorauszahlung: Fr. _____ (wird noch definiert)

IBAN : CH51 0483 5136 7695 3100 0 Chrüzli GmbH

Restaurant

Zum weissen Kreuz

Unterschrift des Kunden: