



Making People Happier
Since 1876

KULINARISCHE GENÜSSE.
BANKETT MENÜVORSCHLÄGE



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



KAFFEIPAUSEN

GRUNDANGEBOT FÜR ERFRISCHUNGEN À DISCRETION:

Kaffee / Tee

Frischer Orangensaft

Gipfeli oder Früchtewähe

CHF 17.00 pro Person

SÜSSE KLEINIGKEITEN**

Mini-Muffins Zitrone oder Schokolade

Assortierte Eclair

Früchtewähe

Saisonaler Fruchtsalat

CHF 3.90 pro Stück

HERZHAFTE VERSUCHUNGEN**

Buttergipfeli mit Frischkäse und Rauchlachs

CHF 4.50 pro Stück

Mini Mexican pocket pie

CHF 5.80 pro Stück

**Mindestbestellmenge 10 Stück



APERITIF KREATIONEN

KALTE HÄPPCHEN**

Rauchlachs Canapé CHF 4.10 pro Stück

Assortiertes Blätterteiggebäck CHF 3.50 pro Stück

Gemischte Sandwiches*

Crevetten Salat an Cocktailsauce

Gemüse-Tortilla

Rohschinken auf Melonen-Tatar

Rindfleischtatar auf Baguette

CHF 5.80 pro Stück

WARME HÄPPCHEN**

Frühlingsrolle mit pikanter Sweet-Chili Sauce

Falafel Balls mit Kräuter-Dip

Käseküchlein

Schinkengipfeli*

Pouletspiesse mit Erdnusssauce

CHF 4.80 pro Stück

Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet Chilli

Poulet Brust an roter Currysauce mit Reis

Minispiesschen mit mariniertem Rindfleisch

Ravioli provenzalischer Art (saisonal)

Süßkartoffel Pommes Frites mit Rosmarin-Sauerrahm

CHF 5.80 pro Stück

**Mindestbestellmenge 10 Stück

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN**

Ei- oder Spargel-Canapés	CHF 5.60 pro Stück
Brandteig Käsesticks mit Mohn	CHF 5.40 pro Stück
Provenzalischer Spargelsalat mit Ziegenfrischkäse	CHF 4.80 pro Stück

GESUNDE VERLOCKUNGEN**

Rauchlachs mit Mozzarella und Basilikum	CHF 5.70 pro Stück
Asiatische Poke-Bowl mit Poulet	CHF 5.70 pro Stück
Vollkornbrötchen mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Rucola	CHF 5.20 pro Stück

**Mindestbestellmenge 10 Stück

APERITIF PACKAGE 1

Mediterranes Gemüsetartar mit Parmesanchip
Rauchlachstatar auf Mango-Meerrettich
Gemischte Sandwich*

Käseküchlein
Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet Chilli
Pouletspliesse mit Erdnusssauce

Süsse Kleinigkeiten

Total 7 Stück
CHF 30.00

APERITIF PACKAGE 2

Crevetten Salat an Cocktailsauce
Mediterranes Gemüsetartar mit Parmesanchip
Asiatische Poke-Bowl mit Poulet

Süsskartoffel Pommes Frites mit Rosmarin-Sauerrahm
Ravioli provenzalischer Art (saisonal)
Rindfleischspieß mit Soja-Sweet-Chilisauce

Süsse Kleinigkeiten

Total 7 Stück
CHF 38.00

APERITIF PACKAGE 3

Gemüse-Tortilla
Rauchlachs mit Mozzarella und Basilikum
Gemischte Sandwiches*

Saisonales Süppchen in der Espressotasse

Ravioli provenzalischer Art (saisonal)
Parmesanrisotto mit schwarzem Trüffel
Pouletspliesse mit Erdnusssauce

Süsse Kleinigkeiten

Total 8 Stück
CHF 46.00



MENÜ KREATIONEN

STEHLUNCH PACKAGE 1

Gemischte Sandwiches*

Rauchlachs auf Blinis

Rote Linsen mit Feta und Gurke

Cremige saisonale Gemüsesuppe

Pouletburst mit roter Currysauce und Jasminreis

Riesencrevetten provenzalischer Art mit Nudeln

Käseküchlein

Variation von süssen Kleinigkeiten

Total 8 Stück

CHF 52.00

STEHLUNCH PACKAGE 2

Rauchlachstatar auf Mango-Meerrettich

Kleine Suppe in der Espressotasse

Rohschinken auf Melonen-Tatar

Japanische Ravioli mit Sweet Chili-Sauce

Rindfleisch-Reis-Gemüsebowl

Variation von süssen Kleinigkeiten

Total 6 Stück

CHF 58.00

STEHLUNCH PACKAGE 3

Roter Thon mit Soja und Sesam

Spargelsalat mit Orangen und Feta

Tatar vom gebeizten Rind mit Sauerrahm

Kleine Suppe in der Espressotasse

Riesencrevetten mit Curry und Basmatireis

Zürcher Geschnetzeltes mit Butterrösti

Gebackenes Fleischküchlein

Variation von süssen Kleinigkeiten

Total 8 Stück

CHF 66.00

MENÜ 1

Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube

Schweizer Pouletbrust mit Rosmarinjus, Rucolarisotto und glasierten Karotten

Limoncello-Tiramisu mit frischen Himbeeren

CHF 78.00

MENÜ 2

Rauchlachs-Mozzarellaoulade mit Basilikum-Dipp

Geschnetztes vom Zürcher Kalb begleitet von goldgelber Butterrösti

Nugattarte mit Haselnuss-Ganache, salted Caramelsauce und Sauerrahm-Glace

CHF 82.00

MENÜ 3

Erbsensuppe mit Sour Creme

Entrecôte Double mit grüner Pfeffersauce, Pommes Dauphine und grillierte Peperoni

Karottenkuchen mit Sauerrahm-Glace und Mandel Crumble

CHF 88.00

MENÜ 4

Salat von grünen Spargeln mit Rauchlachs

Kartoffelgnocchi auf Ragout von getrockneten Cherry Tomaten und Lattich

Waldbeeren Tiramisu mit Zitronensauce

CHF 85.00

MENÜ 5

Marinierter Ziegenfrischkäse auf Gemüsesalat

Kalbshohrücken am Stück gebraten vom Berner Oberland
an Rotweinsauce mit Rosmarinrisotto und Ratatouille Gemüse

Apfel-Champagner Kompott mit Vanilleglace

CHF 88.00

MENÜ 6

Filet de Patron vom Loch Fyne mit Spinatsalat und Orangenvinaigrette

Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminz

Am Stück gebratenes Rindsfilet
mit Kartoffel-Jungzwiebelstrudel und Karotten

Joghurtkuchen mit Pistazien-Ganache und Zitronensorbet

CHF 98.00

VEGETARISCHES MENÜ

Salat von grünem Gemüse mit Kürbis-Kernen

Indische Curry-Gewürzsauce mit Blattspinat, Tofu und Tomatenreis

Weisses Kaffeetörtchen mit Knusperchip

CHF 74.00



EINZELNE GERICHTE

VORSPEISEN

Rauchlachstatar mit Avocado und Crème fraîche	CHF 32.00
Gebeiztes Carpaccio vom Rind mit eingelegten Pilzen und Parmesan	CHF 30.00
Gemischter Blattsalat an einer Tomatenvinaigrette	CHF 14.00

SUPPEN

Erbsenschaumsuppe mit Sour Cream	CHF 16.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube	CHF 16.00
Artischocken-Cremesuppe mit Cashewnüssen	CHF 16.00
Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfel	CHF 14.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Indisches Curry mit Kichererbsen und Gemüse	CHF 38.00
Saisonravioli mit leichter Rahmsauce und Gemüse	CHF 36.00

FISCH GERICHTE

Zanderfilet aus dem Lago Maggiore auf Spargelbeet mit Safran-Kartoffelstock	CHF 58.00
Karamellierter Saibling mit Couscous, Cherry Tomaten und Basilikum	CHF 58.00

* Diese Speisen enthalten Schweinefleisch. Sollten Sie kein Schweinefleisch wünschen, kontaktieren Sie bitte einen unserer Servicemitarbeiter.

** Mindestbestellmenge 10 Stück