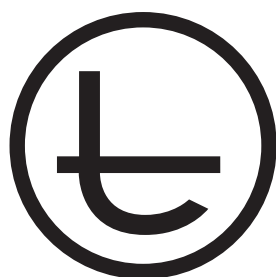


Limmat Blick



ANLÄSSE UND BANKETTE

im terrasse

Klassisch, zeitlos, wohnlich.

DAS TERRASSE UND SEINE GESCHICHTE

Das terrasse im Fluss der Zeit

Das terrasse, das wohl schönste freistehende Gebäude der Stadt. Schon immer war es ein Ort der Begegnung, des Verweilens, des Geniessens. Aber auch ein Ort im stetigen Wandel.

Seit seiner Erbauung im Jahr 1858 hat es viele Gesichter gezeigt: einst prächtiges Grandhotel, später stilvolles Café, lebendiges Kino und modernes Einkaufszentrum – stets im Einklang mit den Bedürfnissen seiner Zeit.

Mit der Absicht, diesen besonderen Charakter zu bewahren und gleichzeitig zu erweitern, wird das terrasse neugestaltet und präsentiert sich ab dem 24. Oktober 2024 im neuen Gewand.

Das Restaurant

In der Küche verschmelzen italienisch-mediterrane Tafelkultur und internationale Einflüsse zu einer harmonischen Liaison, die Küchenchef Jean-Luc Boutilly meisterhaft umsetzt. Klassiker wie das Entrecôte Café de Paris, der Kalbshackbraten und das Wienerschnitzel haben sich längst etabliert und ergänzen das Angebot.

Die äussere architektonische Sprache findet innen ihre Fortsetzung, die Räume fliessen ineinander über. So entsteht eine einzigartige Atmosphäre, welche die Zeit verstreichen lässt.



IHR ANLASS IM TERRASSE

*Familienfeier, Firmenanlass, Hochzeit. Das terrasse bietet den idealen Rahmen für jeden Anlass.
Ob im Restaurant, im Garten, in der Bar oder in der neuen Eventlocation LimmatBlick – wir unterstützen Sie
bei der Umsetzung Ihrer Wünsche und sorgen dafür, dass Ihr Event unvergesslich wird.*

*Neben einer erlesenen Auswahl an Weinen und Spirituosen haben Sie auch die Möglichkeit,
eine exklusive Degustation im kleinen Kreis zu realisieren.*

Lassen Sie sich von uns beraten und gemeinsam setzen wir Ihre Ideen in die Tat um.

+41 44 251 10 74 oder info@terrasse-zuerich.ch

Unsere Partner für Ihren Event

*Sie können gerne Ihre eigenen Anbieter für Technik und Dekoration einbinden.
Alternativ stehen Ihnen auch unsere bewährten und langjährigen Partner zur Verfügung.*

Technik

FantasyLight Veranstaltungstechnik GmbH

Samuel Käch

+41 41 282 01 01

skaech@fantasylight.ch

Dekoration/Floristin

Dejan alencar GmbH

+41 44 730 33 00

info@dejan-alencar.com

Bahnhofstrasse 13, 8952 Schlieren

dejan-alencar.com

Security

Supreme Security AG

+41 43 535 90 39

info@supreme-security.ch

Logistik/Mobiliar-Lagerung

Gobe Service GmbH

+41 56 634 25 72

info@gobe.ch

DJ

Bei Interesse geben wir Ihnen gerne unsere Kontakte bekannt.



Restaurant

*Klassische Säulen und viel Licht – ein Raum, der fasziniert.
Klassisch-traditionell ausgerichtet, orientiert an mediterraner
Tafelkultur mit internationalen Ergänzungen.
Dazu passend: die vielfältige Weinkarte.*

Anzahl Plätze

Bankettbestuhlung: 160 Personen

Stehplätze: 200 Personen

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag: 11:30 bis 23:00 Uhr

Freitag und Samstag: 11:30 bis 24:00 Uhr

*Sonntag: 10:00 bis 23:00 Uhr
(bis 14:00 Uhr Brunch)*



terrasse Bar

*Die terrasse Bar lädt nachmittags zum Verweilen ein – oder
zum Ausklang eines aufregenden Tages.
Wohnliches Ambiente, edel und gemütlich.
Zeitgenössische Kunst als stille, nährnde, wohltuende Kraft.*

Anzahl Stehplätze

Stehplätze: 70 Personen

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag: 11:30 bis 24:00 Uhr

Freitag und Samstag: 11:30 bis 01:00 Uhr

Sonntag: 10:00 bis 23:00 Uhr



Eventlocation LimmatBlick

Für feierliche Momente des Genießens: Der LimmatBlick ist kunstvoller Wohlfühl- und Begegnungsort – bis spät in die Nacht. Nomen est Omen: Mit bestem Blick auf die Limmat.

Anzahl Plätze

Bankettbestuhlung: 60 Personen

Stehplätze: 100 Personen

Stehplätze Arkade: 20 Personen



Garden

*Eine grüne Oase mitten im pulsierenden Zürich,
der Garten strahlt einen besonderen Charme aus.
Mit seinen grossen, schattenspendenden Bäumen und gepflegten
Blumenbeeten, die in sanften Farben erblühen.*

Anzahl Plätze

Bankettbestuhlung: 160 Personen

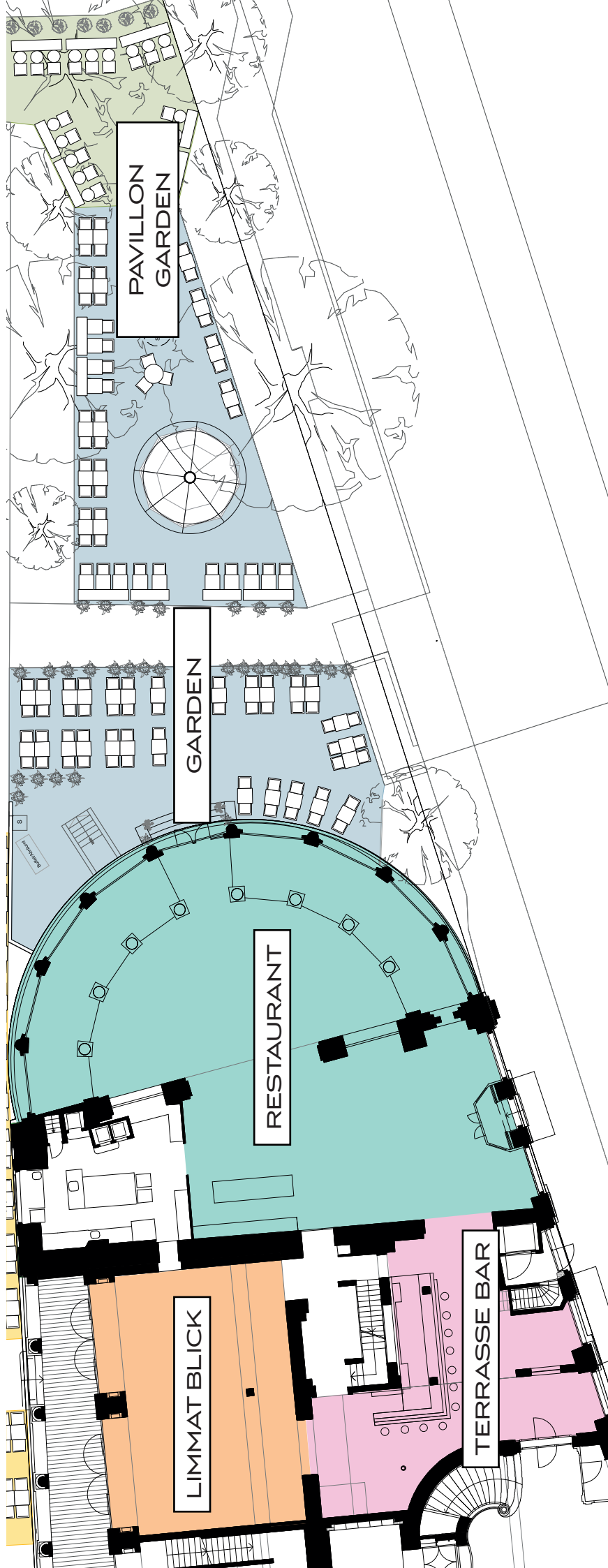
Stehplätze: 300 Personen

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag: 11:30 bis 23:00 Uhr

Freitag und Samstag: 11:30 bis 24:00 Uhr

*Sonntag: 10:00 bis 23:00 Uhr
(bis 14:00 Uhr Brunch)*



FLYING DINNER

MÄRZ/APRIL/MAI

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

Suppen in der Espressotasse

Tomatensuppe «terrasse» ^{V+}	4	Blumenkohl-Vanillesuppe ^{V+}	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» ^V	6	Crèmesuppe aus weissen Spargeln und Bärlauchöl ^V	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum ^V	5	Erbsen-Minzsuppe mit Speck	5
Rote Thai Currysuppe ^V	5	Gartenkressensuppe mit Rauchlachs	5

Salate und Vorspeisen

Datteltomaten mit Burrata und Basilikum ^V	7	Ceviche vom Swiss Lachs, roher Spargelsalat und Kurkuma-Aioli	12
Grillgemüsesalat mit Feta ^V	6	Rinds-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	13
Marinierter, roher Blumenkohlsalat mit grünem Spargel ^{V+}	6	Rindstatar mit Bärlauch, Erdbeeren und Belper Knolle	13
Pulposalat, Tomaten, Oliven, Kartoffeln, rote Zwiebeln	12	Thunfisch Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	12
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli ^{V+}	9	Vitello Tonnato - Kalbfleisch an Thunfischsauce, Kapern, Zwiebeln	13
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10		

Hauptgänge

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Spargeln mit Bärlauchpesto	16
Geschnittenes Rindsentrecôte mit Spargeln an Balsamicojus	16	Blumenkohl mit Tahinisauce und Tomatensalsa ^{V+}	12
Wachtelbrust-Saltimbocca mit Spragelrisotto und Tomatencoulis	15	Spargelrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle ^V	13
Gebackene Eglifilets mit Spinat und Tartarsauce	14	Auberginen-Hummus Mezzeluna mit Pesto ^{V+}	11
Riesengrillfilet mit Zitronenrisotto	16	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Pochierter Lachs-Würfel auf Wildreis mit Bärlauchcrème	14	Rigatoni an Spargelpesto und mit Pecorino ^V	11
		Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata ^V	11

Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie ^V	7
Tiramisù ^V	7	Fruchttörtli ^V	7
Dunkles Schokoladenmousse ^V	7	Cannolo mit Kaffee crème	7
Weisses Schokoladenmousse ^V	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Gebrannte Crème, Meringues ^V	7
Brownie ^V	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

FLYING DINNER

JUNI/JULI/AUGUST

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

Suppen in der Espressotasse

Tomatensuppe «terrasse» ^{V+}	5	Parmesansuppe mit schwarzem Trüffel ^V	8
Schaumweinsuppe «Ferrari» ^V	6	Gazpacho mit Gemüseeinlage ^{V+}	5
Gurken-Kaltschale mit Gin ^V	5	Melonenkaltschale mit Minze ^{V+}	5

Salate und Vorspeisen

Datteltomaten mit Burrata und Basilikum ^V	7	Ceviche vom Swiss Lachs mit Kurkuma-Aioli	10
Grillgemüsesalat mit Avocado ^{V+}	6	Rinds-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	13
Marinierter, roher Blumenkohlsalat mit Seitan ^{V+}	6	Rindstatar mit Whisky, Aprikosen und Belper Knolle	13
Pulposalat, Tomaten, Oliven, Kartoffeln, rote Zwiebeln	12	Thunfisch Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	12
Thunfisch Tataki, Gurken, Mango, Koriander	13	Vitello Tonnato - Kalbfleisch an Thunfischsauce, Kapern, Zwiebeln	13
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli ^{V+}	9		
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10		

Hauptgänge

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Hummus mit pikanter Peperonicrème	16
Geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola und Tomaten an Balsamicojus	16	Blumenkohl mit Tahinisauce und Tomatensalsa ^{V+}	12
Panierte Kalbsschnitzelstreifen auf Eierschwämmli	18	Erbsenrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle ^V	13
Rosa Entenbrust mit Orangensauce auf Ratatouille	14	Erbsenrisotto mit Eierschwämmli und Belper Knolle ^{V+}	13
Gebackene Eglifilets mit Spinat und Tartarsauce	15	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Riesencrevette mit Zitronenrisotto	16	Fregola Sarda mit Oliven, Kapern, Tomaten und Zucchini-Piccata ^V	11
Pochierter Lachs-Würfel auf Wildreis mit Bärlauchcrème	14	Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata ^V	11

Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie ^V	7
Tiramisù ^V	7	Fruchttörtli ^V	7
Dunkles Schokoladenmousse ^V	7	Cannolo mit Kaffee crème	7
Weisses Schokoladenmousse ^V	7	Tarte Limone	7
Himbeeren Mousse mit Schokoladen Krokant	7	Gebrannte Crème, Meringues ^V	7
Brownie ^V	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

FLYING DINNER

SEPTEMBER/OKTOBER/NOVEMBER

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

Suppen in der Espressotasse

Tomatensuppe «terrasse» ^{V+}	5	Waldpilzsuppe ^{V+}	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» ^V	6	Kürbissuppe mit Kernen und Kürbiskernöl ^{V+}	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum ^V	5	Spinatsuppe mit Mascrapone ^V	5

Salate und Vorspeisen

Marinierter Kürbis, Apfelchutney, Burrata ^V	7	Ceviche vom Belper-Saibling mit Selleriesalat und Birnen	11
Grillgemüsesalat mit Pecorino ^V	6	Geräucherte Alpstein Entenbrust auf Kürbissalat	10
Marinierter, roher Selleriesalat mit Vanille und Baumnüssen ^{V+}	6	Kalbs-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	14
Steinpilztiramisù mit Belper Knolle	9	Rindstatar mit Calvados, Äpfeln und Belper Knolle	13
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli ^{V+}	9	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	12
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10		

Hauptgänge

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierte Jakobsmuscheln, Rosenkohlcrème und Zwiebel-Konfit	16
Rindsentrecôte mit Pastinakenpüree und Barolojus	16	Blumenkohl mit Humus und Chimichurri ^{V+}	12
Rosa Entenbrust mit Orangensauce und Pak Choi	15	Kürbisrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle ^V	13
Gebackene Zanderfilets auf Lauch-Kartoffelgemüse	14	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Riesencrevette mit Zitronenrisotto	16	Fregola Sarda mit Oliven, Kapern, Tomaten und Zucchini-Piccata ^V	11
Pochierter Lachs-Würfel auf Pilaw-Safranreis an Zitronenrahmsauce	14	Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata ^V	11

Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie ^V	7
Tiramisù ^V	7	Fruchttörtli ^V	7
Dunkles Schokoladenmousse ^V	7	Cannolo mit Kaffee crème	7
Weisses Schokoladenmousse ^V	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Gebrannte Crème, Meringue ^V	7
Brownie ^V	7	Weisses Orangen-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

FLYING DINNER

NOVEMBER/DEZEMBER

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

Suppen in der Espressotasse

Tomatensuppe «terrasse» ^{V+}	5	Hummerbisque	8
Steinpilzsuppe ^{V+}	7	Spinatsuppe mit Mascrapone ^V	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» mit schwarzem Trüffel ^V	8	Pastinakensuppe mit Kaviar	8

Salate und Vorspeisen

Marinierter Kürbis, Apfelchutney, Burrata ^V	7	Ceviche vom Belper-Saibling	
Grillgemüsesalat mit Pecorino ^V	6	mit Selleriesalat und Birnen	11
Austern mit Schalottenvinaigrette	8	Geräucherte Alpstein Entenbrust auf Kürbissalat	10
Steinpilztiramisù mit Belper Knolle	9	Kalbs-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	14
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli ^{V+}	9	Rindstatar mit schwarzem Trüffel	13
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10	Thunfisch Sashimi	
Blini mit Kaviar und Sauerrahm	15	mit Karotten-Yuzu-Emulsion	12
		Rindscarpaccio mit schwarzem Trüffel	13

Hauptgänge

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierte Jakobsmuscheln, Rosenkohlcreme	
Rindsentrecôte mit Süsskartoffelpüree und Barolojus	16	und Zwiebel-Konfit	16
Rosa Entenbrust mit Orangensauce und Pak Choi	15	Blumenkohl mit Humus und Chimichurri ^{V+}	12
Gebackene Zanderfilets auf Lauch-Kartoffelgemüse	14	Kürbisrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle ^V	13
Riesencrevette mit Zitronenrisotto	16	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Pochierter Lachs-Würfel auf Pilaw-Safranreis		Weissweinrisotto mit schwarzem Trüffel	14
an Zitronenrahmsauce	14	Orecchiette mit Tomatensauce	
Gnocchi an Trüffelrahmsauce und schwarzem Trüffel	14	und Stracciatella-Burrata ^V	11

Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie ^V	7
Tiramisù ^V	7	Fruchttörtli ^V	7
Dunkles Schokoladenmousse ^V	7	Cannolo mit Kaffee crème	7
Weisses Schokoladenmousse ^V	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Gebrannte Crème, Meringue ^V	7
Brownie ^V	7	Weisses Orangen-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

falls Sie weissen Trüffel möchten, gelten die Tagespreise

FLYING DINNER

JANUAR/FEBRUAR

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

Suppen in der Espressotasse

Tomatensuppe «terrasse» ^{V+}	5	Pastinakensuppe mit Rauchlachs	7
Schaumweinsuppe «Ferrari» ^V	6	Pikante Kokosnuss-Wasabisuppe ^{V+}	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum ^V	5	Kürbissuppe mit Kernen und Kürbiskernöl ^{V+}	5
		Steinpilzsuppe mit Trüffelöl ^V	7

Salate und Vorspeisen

Marinierter Kürbis mit Baumnüssen und Burrata ^V	7	Ceviche vom Belper Saibling	
Grillgemüsesalat mit Pecorino ^V	6	mit Selleriesalat und Birnen	11
Marinierter, roher Selleriesalat mit		Geräucherte Alpstein Entenbrust auf Rotkabissalat	10
Vanille und Baumnüssen ^{V+}	6	Kalbs-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	14
Steinpilztiramisù mit Belper Knolle ^V	9	Rindstatar mit Williams, Birnen und Belper Knolle	13
Randen-Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli ^{V+}	9	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	12
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10		

Hauptgänge

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierte Jakobsmuscheln, Rosenkohlcreme	
Rindsentrecôte mit Süsskartoffelpüree und Barolojus	16	und Zwiebel-Konfit	16
Rosa Entenbrust mit Orangensauce und Pak Choi	15	Blumenkohl mit Humus und Chimichurri ^{V+}	12
Gebackene Zanderfilets auf Lauch-Kartoffelgemüse	14	Weissweinisotto mit schwarzem Trüffel ^V	14
Riesengratin mit Zitronenrisotto	16	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Pochierter Lachs-Würfel auf Pilaw-Safranreis		Rigatoni mit Oliven, Kapern und Tomaten, Pesto ^V	11
an Wasabisauce	14	Orecchiette mit Tomatensauce	
		und Stracciatella-Burrata ^V	11

Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie ^V	7
Tiramisù ^V	7	Fruchttörtli ^V	7
Dunkles Schokoladenmousse ^V	7	Cannolo mit Kaffee crème	7
Weisses Schokoladenmousse ^V	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Gebrannte Crème, Petit Meringue ^V	7
Brownie ^V	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

ANREISE

Das terrasse befindet sich mitten in der Stadt Zürich am Bellevueplatz, wo die Limmat aus dem Zürichsee fließt.

*Falls Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen: Sie erreichen
das Terrasse mit den Tram-Nummern 2 / 4 / 5 / 8 / 9 / 11 / 15 bis Haltestelle «Bellevue».*

Die Parkhäuser «Hohe Promenade» und «Opernhaus» sind zu Fuss nur 2 Minuten von uns entfernt.

*terrasse
Limmatquai 3
8001 Zürich
T +41 44 251 10 74
info@terrasse-zuerich.ch
terrasse-zuerich.ch*



AGBS:

Restaurant terrasse Restaurant terrasse SA

Parteien und Vertragsschluss

Das Restaurant terrasse, fortan Dienstleiter genannt, erbringt Bankett- und Cateringleistungen für Anlässe jeglicher Art seiner Kunden, fortan Veranstalter genannt, nach Massgaben des individuell abgeschlossenen Detailvertrages. Der Vertrag kommt mit der Unterzeichnung des Detailvertrages zustande.

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar, und Umschlag entstehen. Bei Schäden oder Verlust von gemieteten Geräten haftet der Veranstalter. Das terrasse lehnt jegliche Haftung ab.

Preise

Teuerungsbedingte Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Personenanzahl

Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 72 Stunden vor Anlass gemeldet werden; sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 2 Werktagen vor Anlass verrechnen wir das gewählte Menü zu 100 % der zuletzt gemeldeten Personenanzahl.

Öffnungszeiten und Mitarbeiter-Aufwand

Dauert Ihre Veranstaltung länger als die regulären Öffnungszeiten, verrechnen wir pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde einen Nachtzuschlag von CHF 45/h. Unbedingt gilt es, die von Amtes wegen auferlegte Schliessung bis 03.30 Uhr einzuhalten (in diesem Falle ist das Dienstende der Mitarbeiter um 04.30 Uhr.) Das Festlegen der Anzahl Mitarbeitenden obliegt dem Terrasse; es wird den Bedürfnissen angepasst.

Bewachung / Sicherheitsdienst

Bei einer geschlossenen Gesellschaft wird der Einsatz eines Sicherheitsdienstes vorausgesetzt. Dies aus Gründen der Personensicherheit, des Objektschutzes, des Brandschutzes und dem damit verbundenen Sicherheitsdispositiv im Notfall. Die externe Firma Supreme Security ist am Objekt ausgebildet und bietet den oben erwähnten Schutz lückenlos an. Andere Sicherheitsfirmen müssen von uns bewilligt werden. Bei Anlässen bis 200 Personen sind mind. 2 Sicherheitsmitarbeiter nötig, ab einem Einsatz über 5 Stunden zusätzlich eine weitere Person für die gesetzliche Pausenlösung. Bei Anlässen über 200 Personen sind min. 3 Sicherheitspersonen im Einsatz. Kosten pro Stunde: CHF 65.-/Person (exkl. MwSt.); es wird in ¼ Stunden abgerechnet.

Bewilligung

Bei Bühnen- und Grossanlässen teilweise von Amtes wegen notwendig. Die Kosten hierfür werden dem Veranstalter nach Aufwand verrechnet. Die Notausgänge sind zwingend frei zu halten. Beschallte musikalische Darbietungen im Freien sind nicht erlaubt- es ist mit dem Amt abzuklären ob es eine Spezialbewilligung gibt. Für allfällige Bussen kommt der Veranstalter auf.

Anzahlung

Das terrasse behält sich vor, bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung bis zu einem Drittel des erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Falle erst nach dem Eintreffen der Zahlung verbindlich.

Annullierungsbedingungen

Standard Anlass

Basis in % des vereinbarten Budgets.

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, gilt:

bis 2 Monate vor Anlass	keine Kosten
bis 1 Monat vor Anlass	30 %
bis 14 Tage vor Anlass	60 %
weniger als 14 Tage vor Anlass	100 %

Geschlossene Gesellschaft

Bei der exklusiven Miete von Teilen des terrasse gelten folgende Ansätze (Basis in % der Mindestumsatzgarantie):

bis 3 Monate vor Anlass	keine Kosten
bis 2 Monate vor Anlass	50 %
bis 1 Monat vor Anlass	80 %
bis 14 Tage vor Anlass	100 %

Zapfengeld

Als Betrieb der Bindella-Gruppe inklusive eigenständiger Weinproduktion werden vom Veranstalter mitgebrachte Weine grundsätzlich nicht ausgeschenkt.

Zahlung

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt, diese ist in der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage.

Bei Zahlungen mit der Kreditkarte ist eine Kommission von 3 % vorbehalten.

Einzelinkasso ist möglich bis zu Gruppengrößen von 15 Personen. Bei Gruppen mit mehr als 15 Personen bitten wir um die Zahlung per Rechnung.

Wir versenden Rechnungen nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir vor Ort zu bezahlen.

Gerichtsstand

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizer Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!