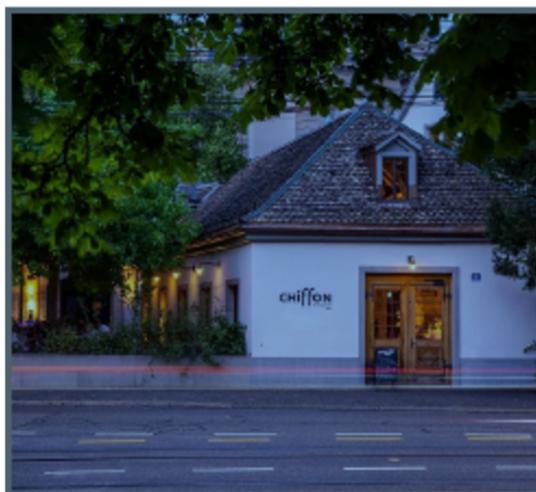


MENU DE BANQUETS

chiffon
FOUR DE FRANCE CULINAIRE



Das Chiffon befindet sich auf dem Florhof-Areal, nahe dem historischen Neumarkt von Zürich. Wo einst Seide hergestellt wurde, zaubern wir Ihnen heute ein Lächeln ins Gesicht. In bequemer Gehdistanz zum Kunsthaus, Schauspielhaus und Neumarkttheater verwöhnen wir unsere Gäste im historischen Gebäude oder im schattigen Garten.

«Bei uns erleben Sie ehrliche Küche mit einem modernen Touch.»

Unsere Küche basiert auf einem französischen Sharing-Konzept. In Brasserie-Atmosphäre bieten wir eine Vielzahl an kleinen, köstlichen Gerichten, die perfekt zum Teilen geeignet sind. So können Sie gemeinsam mit Ihren Liebsten verschiedene Geschmacksrichtungen und kulinarische Highlights entdecken. Auch wenn Ihre Veranstaltung in einem formellen oder geschäftlichen Rahmen stattfindet, eignet sich die Chiffon-Küche gut. Wir servieren unsere feinen Tapas in Portionsgrösse, damit die nötige Distanz beim Anlass gewahrt wird.

Dazu servieren wir eine erlesene Auswahl an Weinen und anderen edlen Tropfen, die unsere Speisen harmonisch ergänzen.

BANKTTE & EVENTS

GEWÖLBKELLER / STADTGARTEN

- bis 50 Personen sitzend (lange Tafeln)
- bis 70 Personen stehend

RESTAURANT / SONNENTERASSE

- bis 50 Personen sitzend (lange Tafeln)



APÉRO SPEISEN

APÉRO SMALL

Charcuterie und Käse | Marinierte Oliven
Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés

Cold cuts and cheese | Marinated olives
Small cheese quiche | two kind of canapes

18 pro Person

APÉRO RICHE

Charcuterie und Käse | Marinierte Oliven
Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés | Randensalat mit Ziegenkäse & Himbeere
Suppen-Shot | Schinkengipfeli | Chiffon-Saucisson mit Senf | Saison-Ravioli

Cold cuts and cheese | Marinated olives
Small cheese quiche | two kind of canapes | Beetroot salad with goatcheese
Soup of the day | Ham croissants
Chiffon sausage with mustard | Seasonal ravioli

42 pro Person

STANDING LUNCH / DINNER

Charcuterie und Käse | Marinierte Oliven
Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés | Randensalat mit Himbeeren & Ziegenkäse
Suppen-Shot | Schinkengipfeli | Chiffon-Saucisson mit Senf
Meat-Balls mit pikanter Tomatensauce | Saison-Ravioli
Mousse au chocolat im Glas | Crèmeschnitte | Cheesecake

Cold cuts and cheese | Marinated olives
Small cheese quiche | two kind of canapes | Beetroot salad with goat cheese
Soup of the day | Ham croissants
Chiffon sausage with mustard | Meat-Balls with spicy tomato sauce | Seasonal ravioli
Chocolate mousse | Crème Caramel | Cheesecake cream

69 pro Person



BUSINESS LUNCH PACKAGE

2-GANG LUNCHMENU

nach Wahl unseres Küchenchefs
inkl. Züriwasser und Kaffee

2 COURSE LUNCH MENU

at our chef's choice
incl. water and coffee

48

Inkl. 2dl Wein nach Wahl des Hauses
incl. 2 dl wine at the choice of the house

66

3-GANG LUNCHMENU

nach Wahl unseres Küchenchefs
inkl. Züriwasser und Kaffee

3 COURSE LUNCH MENU

at our chef's choice
incl. water and coffee

58

Inkl. 2dl Wein nach Wahl des Hauses
incl. 2 dl wine at the choice of the house

76



MENU I

SALADE DU MARCHÉ
Hausdressing und Brotchip

MARKED SALAD
House dressing and bread chip

COQ AU VIN
Geschmorte Poularde mit Perlzwiebeln, Champignons, Speck und getrüffeltem
Kartoffelstock

BRAISED CHICKEN
with Pearl onions, champignons, bacon and truffled mashed potatoes

CHEESECAKE
mit Mango Coulis

CHEESECAKE
with mango coulis

64



MENU II

FROMAGE DE CHÈVRE FLAMBÉ AVEC FRAMBOISE
Flambierter Ziegenkäse mit buntem Randen Carpaccio
und Himbeer-Vinaigrette

CARAMELIZED GOAT CHEESE
with colorful beet root carpaccio and raspberry vinaigrette

LOUP DE MEER FILET
Spinat und Pomme Chateau

SEA BASS FILET
Spinach and potatoes

TARTE TATIN
Apfelkuchen

TARTE TATIN
Apple Tarte

68



MENU III

SALADE D'ASPERGES
mit Burrata

ASPARAGUS SALAD
with burrata cheese

ROASTBEEF MIT SAUCE BÉARNAISE
mit provenzalischem Gemüse und Pommes allumettes

ROASTBEEF WITH SAUCE BEARNAISE
with Provençal vegetables and potato fries

CRÈME CARAMEL
mit karamellisierten Nüssen

CREME CARAMEL
with caramelized nuts

82



MENU IV

CHAMPAGNERCREMESUPPE
mit Croutons

CHAMPAGNECREMESOUP
with bread croutons

ROSA GEBRATENE KALBSHUFT
mit Sauce Foyot, saisonalem Gemüse und Pomme Lyonnaise

MEDIUM ROASTED VEAL RUMP
with Foyot sauce, seasonal vegetables and potato lyonnaise

MOUSSE AU CHOCOLAT
Schokoladenmousse mit Crumble

CHOCOLATE MOUSSE
with crumble

85



MENU V

BEEF STEAK TATARE

Tatar vom Rind mit Toast und Butter

BEEF STEAK TARTAR

Tartar of beef with toast and butter

SOUPE Á L'OIGNON

Zwiebelsuppe mit Grissini

ONION SOUP

with grissini

CHATEAUBRIAND

mit Sauce Béarnaise, provenzalischem Gemüse und Bratkartoffeln

CHATEAUBRIAND

with Sauce Béarnaise, Provençal vegetables and roasted potatoes

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Chocolate tarte with liquid core

115



MENU VEGI / VEGAN

SALADE DE BETTERAVE
Randensalat mit Himbeerenvinaigrette

SALAD OF BEET ROOT
with raspberries vinaigrette

CHOU-FLEUR MIMOSA
Gebackener Blumenkohl mit Chili- Polonaise

CAULIFLOWER MIMOSA
Baked cauliflower with chili polonaise

DESSERT
gemäss ihrer regulären Dessertauswahl

DESSERT
as your regular dessert choice

64

LA GRANDE BOUFFE

WIR SERVIEREN UNSERE «PETIT PLAISIRS À DÉGUSTER» ALS «TAVOLATA» IN DIE TISCHMITTE ZUM TEILEN. WÄHLEN SIE AUS UNSERER À LA CARTE KARTE KONKRET AUS, ODER LASSEN SIE SICH VON UNSEREM KÜCHENCHEF MARC KOPPITZ ÜBERRASCHEN.

«à la mode du chef» pro Person CHF 85





CARTE DU VIN

BULLES | SPARKLING

CHAMPAGNER

BAUGET-JOUEPTE CARTE BLANCHE BRUT 99
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay -
Epernay, Frankreich

PROSECCO

BRUT CASA CANEVEL 64
Glera - Prosecco, Valdobbiadene, Italien

ROSÉ CASA CANEVEL 79
Glera, Pinot nero - Prosecco, Valdobbiadene,
Italien

VIN BLANC | WHITE WINE

SCHWEIZ

TRUTTIKER RIESLING X SYLVANER 58
Zahner «Selection Schwander» - Truttikon ZH

CHARDONNAY RESERVE 82
Landolt - Schiterberg ZH

«RONCAIA BIANCO» 63
Vinattieri - Bianco di Merlot - Tessin

ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER 56
Weingut Ruttenstock - Röschitz

ITALIEN

ROERO ARNEIS 62
Beni di Batasiolo - Veneto

FRANKREICH

«G» BLANC BIO 69
Château Guiraud - Sauvignon Blanc, Semillon -
Bordeaux

POUILLY FUME 86
Domaine de Ladoucette - Sauvignon Blanc -
Loire

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

SCHWEIZ

ROSÉ IM «STEINKRUG» 69
Zweifel 1898 Zürich – Pinot Noir – Zürich

FRANKREICH

ROSÉ «AURORE» GRENACHE, CINSULT, SYRAH 58
Jean-Claude Mas – Grenache, Cinsault, Syrah –
Provence

VIN ROUGE | RED WINE

SCHWEIZ

CUVÉE ROT 56
Zweifel 1898 – Zürich

ZWEIGELT 73
Robert Irsslinger, Zürichsee, Schweiz

ÖSTERREICH

MERLOT «UNPLUGGED» 79
Hannes Reeh – Burgenland

ITALIEN

SYRAH 63
Fattoria Tellus – Lazio, Rom

RIPASSO BROLO CAMPOFIORIN ORO 64
Masi – Corvina, Oseleta, Rondinella – Veneto

IL BRECCIOLINO 85
Castelvecchio – Sangiovese, Merlot, Petit Verdot –
Toskana

SPANIEN

AURUM CRIANZA «SELECTION SCHWANDER» 66
Bodegas Murua – Tempranillo – Rioja

VALDUERO RESERVA 82
Bodegas Valduero – Tempranillo Barrique – Ribera
del Duero

«AALTO» 112
Aalto Bodegas y Vinedos – Tinto Fino – Ribera del
Duero

FRANKREICH

VIEILLES VIGNES 68
Domaine de la Jasse – Cabernet Sauvignon, Merlot –
Pays d'Oc

CHATEAUNEUF-DU-PAPE «HABEMUS PAPAM» 94
Santa Duc – Grenache, Syrah – Rhône



AGB'S

LAUSTÄRKE UND NACHTRUHE

Ab 23 Uhr Musik in allen Räumlichkeiten auf normale Lautstärke.
Bei vorsätzlichem und nachweislichem Verstoss gegen diese Bestimmungen, behalten wir uns das Recht vor, die Busse dem Veranstalter zu verrechnen.

MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zur Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Chiffon. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) berechnet. Für selber mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Korkgeld von CHF 35.- pro 0.75l Weinflasche. Für Spirituosen CHF 65.- pro Flasche.

RÜCKTRITT DURCH VERANSTALTER

Annulationen von Veranstaltungen müssen dem Restaurant Chiffon möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Wird die Veranstaltung vollumfänglich durch den Veranstalter abgesagt, verrechnet das Restaurant Chiffon folgende Stornierungskosten:

- Bis 30 Tage vor dem vereinbarten Termin: keine Kosten
- 15 bis 29 Tage vor dem Termin: 50% der reservierten Leistungen
- 8 bis 14 Tage vor dem Termin: 75% der reservierten Leistungen
- 1 bis 7 Tage vor dem Termin: 100% der reservierten Leistungen

Wurden die reservierten Leistungen (Menu & Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 35.00 pro Person für Apéro-Anlässe und CHF 80.00 pro Person für Mittag-/Abendessen als Berechnungsgrundlage.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Rechnungen des Chiffon sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig. Die berechneten Leistungen gelten als vollständig und ordnungsgemäss erbracht, wenn der Veranstalter innerhalb der Zahlungsfrist keine Beanstandungen meldet.