



GASTRONOMIE

01 PAUSCHALEN

02 PAUSEN

03 LUNCH

04 APÉRO

05 DINNER

06 INFORMATIONEN



PAUSCHALEN

HALBTAGESPAUSCHALE

GÜLTIG AB 10 PERSONEN



FREIER
MUSEUMS-
EINTRITT

Die Pauschalen beinhalten:

RAUMMIETE STANDARDTECHNIK PERSONAL MINERALWASSER IM MEETINGRAUM

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Croissants

KAFFEPAUSE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Salz- oder Süssgebäck

LUNCH

Stehlunch oder gesetztes Mittagessen:

- Zwei-Gänge-Menü
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Kaffee- und Teespezialitäten

DESSERT

- Auf Anfrage servieren wir Ihnen gerne ein Dessert.
Aufpreis von CHF 9.00 pro Person

BUFFET (Option ab 30 Personen)

- Selbstbedienungsbuffet, Getränkeservice

Preis/Person **CHF 125.00**

Für einen Aufpreis von CHF 9.00 pro Person können Sie auch ein Buffet mit zwei Vorspeisen sowie zwei Hauptgängen wählen.
Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

TAGESPAUSCHALE

GÜLTIG AB 10 PERSONEN



FREIER
MUSEUMS-
EINTRITT

Die Pauschalen beinhalten:

RAUMMIETE STANDARDTECHNIK PERSONAL MINERALWASSER IM MEETINGRAUM

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Croissants

KAFFEEPAUSE (Vormittag)

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Süssgebäck

KAFFEEPAUSE (Nachmittag)

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Salzgebäck

LUNCH

Stehlunch oder gesetztes Mittagessen:

- Zwei-Gänge-Menü
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Kaffee- und Teespezialitäten

DESSERT

- Auf Anfrage servieren wir Ihnen gerne ein Dessert.
Aufpreis von CHF 9.00 pro Person

Preis/Person **CHF 165.00**

Für einen Aufpreis von CHF 9.00 pro Person können Sie auch ein Buffet mit zwei Vorspeisen sowie zwei Hauptgängen wählen.
Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

PAUSCHALE

FÜR LUNCHAUSWAHL



VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

- Saisonaler Salat
- Gemischter Salat

Blattsalat | Karotten | Sellerie | Gurke | Rande | Tomate

- FIFA Museum Salat

Blattsalat | Champignons | gepickeltes Gemüse

- Saisonale Suppe

HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL

- Gebratene Maispoularde mit Geflügeljus
- Gebratenes Rindsflanksteak mit Kalbsjus
- Konfierter Lachs mit Beurre-blanc und Spinatöl
 - Rindsgeschnetzeltes an Waldpilzsauce

Bitte wählen Sie zwei Beilagen dazu aus:

- Kartoffelstock
- Petersilienkartoffel
- Weissweinrisotto
- Bimi-Brokkoli
- Bundkarotten
- Tagliatelle
- Schwarzwurzel
- Mischgemüse

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL

- Saisonales Risotto
- Steinpilzrondellen

Pilzsauce | gebratene Pfifferlinge

Bitte geben Sie uns vorab die Anzahl der benötigten vegetarischen Portionen an.
Saisonale Änderungen werden Ihnen 2 Wochen vor dem Event mitgeteilt.

02

PAUSEN

KAFFEPAUSEN



BEGRÜSSUNGSKAFFEE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser
(mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Croissants

Preis/Person **CHF 18.00**

KAFFEPAUSE

(Vor- und Nachmittag)

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser
(mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Süß- und Salzgebäck

Preis/Person **CHF 21.00**

KAFFEPAUSE DELUXE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser
(mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Süß- und Salzgebäck
- Fruchtekorb

Preis/Person **CHF 24.00**

Gerne stellen wir Ihnen auch eine Kaffeepause individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

GETRÄNKEPAUSCHALE IM RAUM FÜR IHR MEETING

HALBTAGESPAUSCHALE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser
(mit und ohne Kohlensäure)

Preis/Person **CHF 11.00**

TAGESPAUSCHALE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser
(mit und ohne Kohlensäure)

Preis/Person **CHF 22.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

03



LUNCH

BUSINESS LUNCH

STEHLUNCH ODER GESETZTES MITTAGESSEN, SERVIERT. AB 10 PERSONEN



VORSPEISEN

Bitte wählen Sie eine Vorspeise aus:

- Saisonaler Salat
- FIFA Museum Salat

Blattsalat | Champignons | gepickeltes Gemüse

- Gemischter Salat

Blattsalat | Karotten | Sellerie | Gurke | Rande | Tomate

Wählen Sie ein Dressing dazu:

- Hausdressing
- Frenchdressing
- Limetten-Vinaigrette

ODER

- Pastinakenschaumsuppe
 - Saisonale Suppe
 - Apfel-Selleriesuppe

ODER

- Onsenei 65C° Ei *

Parmesanschaum | Schnittlauch | Quinoa

Aufpreis CHF 4.00 pro Person

BUSINESS LUNCH

STEHLUNCH ODER GESETZTES MITTAGESSEN, SERVIERT. AB 10 PERSONEN

HAUPTGANG

Bitte wählen Sie einen Hauptgang
inklusive einer Beilage und einem Gemüse aus:

- Gebratene Maispoularde mit Geflügeljus
- Gebratenes Rind Flanksteak mit Kalbsjus
- Konfierter Lachs mit Beurre-blanc und Spinatöl
 - Sauerbraten

Beilagen:

- Kartoffelstock
- Petersilienkartoffel
- Weissweinrisotto
- Pommes Anna
- Tagliatelle
- Kartoffel Espuma

Gemüse:

- Bimi Brokkoli
- Schwarzwurzel
- Bundkarotten
- Mischgemüse

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL

- Saisonales Risotto
- Steinpilzrondellen

Pilzsauce | gebratene Pfifferlinge

Bitte geben Sie und vorab die Anzahl der benötigten vegetarischen Portionen an.

DESSERT

- Zitronenmousse mit Pistazie
- Weisse Schokoladenmousse mit salted Caramel

Vielen Dank, dass Sie uns im Vorfeld spezielle Wünsche sowie Allergien mitteilen.

2-Gänge: Preis/Person **CHF 45.00**

3-Gänge: Preis/Person **CHF 55.00**

Für einen Aufpreis von CHF 9.00 pro Person können Sie auch ein Buffet mit zwei Vorspeisen sowie zwei Hauptgängen wählen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot zusammen. Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

WORKING LUNCH

SELBSTBEDIENUNGBUFFET IM MEETINGRAUM



MINISALAT IM WECKGLAS MIT EINER AUSWAHL AN LECKEREN TOPPINGS UND DRESSINGS:

- karamellierte Walnüsse
- geröstete Zwiebel
- französisches Dressing
- Hausdressing

AUSWAHL AN BAGELS UND BRÖTCHEN MIT:

- Poulet, Ei, Cocktailsauce, frischem Salat
- Räucherlachs, Rahmmeerrettich, Dill, Avocado
- marinierten Tomaten, Tomatenpesto, Burrata, Basilikum

- Saisonales Dessert

2-Gänge: Preis/Person **CHF 22.00**

3-Gänge: Preis/Person **CHF 30.00**

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot zusammen.
Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

04



APÉRO

APÉRO

AB 10 PERSONEN



REGIONALER APÉRO MIT MINI-CANAPÉS

Kleine gemischte Platte mit Mini-Canapés:

- Kakao-Toastbrot mit Räucherlachs und Basilikumfrischkäse
- Kakao-Brötchen mit Rohschinken und Frischkäse
- Tomaten-Blinis mit Ziegenkäse und Kirschtomaten
- ToastbrotscHEiben mit Emmentaler Schinken, Frischkäse und Schnittlauch
- Blinis mit Räucherlachs und Dillfrischkäse
- Rustico-BrotscHEiben mit Serrano-Schinken und Basilikumfrischkäse
- Blinis mit Sardinen und Schnittlauch
- Tomaten-Blinis mit Frischkäse und Coppa

Preis/Person **CHF 35.00**

Unser Apéro dauert 60 Minuten.

GOURMET-APÉRO MIT MINI-CANAPÉS

Kleine gemischte Platte mit Mini-Canapés:

- Malzbrot mit Crevetten, kandierten Zitronen, Koriander und Frischkäse
- Canapés mit Serrano-Schinken, Frischkäse und Pesto
- Mascarpone- und Frischkäse-Canapés
- Blinis mit Räucherlachs und Dillfrischkäse
- Blinis mit Sardinen und Schnittlauch
- Malzbrot mit Poulet, Paprika und Senf
- Malzbrot mit Artischocke, Tomate, Feta und Basilikum
- Canapés mit Gänseleber und kandierten Feigen

Preis/Person **CHF 45.00**

Unser Apéro dauert 60 Minuten.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

APÉRO

AB 10 PERSONEN



APÉRO KLEIN & EASY

- Chips und Nüsse
- Croque Monsieur mit Frischkäse und Trüffel
- Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse
- Auswahl an Mini-Canapés

Preis/Person **CHF 21.00**

Unser Apéro dauert 60 Minuten.

GOURMET-APÉRO

- Tartelettes mit Thunfischtatar, Teriyaki, Sesam, Yuzu
- Frischkäsekugeln, Haselnuss
- Tartelettes mit Rindstatar, Schnittlauch, Eigelb-Gel
- Zander-Ceviche, Leche de Tigre, Limette
- Lachs-Sashimi, Zitrone, eingelegtes Gemüse
- Randensalat, Randenchip, Ziegenkäse, Honig
- Flying Dessert

Preis/Person **CHF 45.00**

Unser Apéro dauert 60 Minuten.

APÉRO RICHE DELUXE

Auswahl an kalten und warmen Häppchen:

- Tartelettes mit Rindstatar, Schnittlauch, Eigelb-Gel
- Frischkäsekugeln, Haselnuss
- Crevetten-Mango-Salat, Avocado, Chili
- Tartelettes mit Thunfischtatar, Teriyaki, Sesam, Yuzu
- Geräuchter Aal, Rande, Hibiskus
- Pastinakensuppe, Kaffeeschaum, Quinoa
- Black-Angus-Flanksteak, Kartoffel-Espuma, Kalbsjus, Erbse
- Eglifilet, Jungspinat, Beurre blanc, Babykarotte
- Falafel, Tomaten-Gel, Basilikumpüree
- Flying Dessert

Preis/Person **CHF 75.00**

Unser Apéro dauert 90 Minuten.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

APÉRO

AB 10 PERSONEN



APÉRO INDIVIDUELL

- Garnele im Tempura-Teig mit Wasabi **CHF 5.50**
- Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse **CHF 3.50**
- Windbeutel mit Comté-Käse **CHF 4.00**
- Mediterrane Mini-Quiche **CHF 4.00**
- Mini-Pocket-Pie mit Mexican Beef **CHF 5.00**
- Frischkäsekugeln, Haselnuss **CHF 5.50**
- Tartelettes mit Thunfischtatar, Teriyaki, Sesam, Yuzu **CHF 7.50**
- Tartelettes mit Rindstatar, Schnittlauch, Eigelb-Gel **CHF 8.50**
- Zander-Ceviche, Leche de Tigre, Limette **CHF 6.50**
- Lachs-Sashimi, Zitrone, eingelegtes Gemüse **CHF 6.50**
- Randensalat, Randenchip, Ziegenkäse, Honig **CHF 5.00**
- Flying Dessert **CHF 5.50**

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot zusammen.
Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

GETRÄNKE

PAUSCHALEN FÜR APÉROS



CLASSIC

- Weisswein Sommelier's Choice
- Rotwein Sommelier's Choice
- Stella Artois, Leermond Alkoholfrei
- Mineralwasser, Softdrinks

Preis/Person **CHF 25.00**

Jede weitere ½ Stunde CHF 12 pro Person

MEDIUM

- Prosecco Sommelier's Choice
- Weisswein Sommelier's Choice
- Rotwein Sommelier's Choice
- Stella Artois, Leermond Alkoholfrei
- Mineralwasser, Softdrinks

Preis/Person **CHF 32.00**

Jede weitere ½ Stunde CHF 15 pro Person

DELUXE

- Prosecco Sommelier's Choice
- Weisswein Deluxe Sommelier's Choice
- Rotwein Deluxe Sommelier's Choice
- Stella Artois, Leffe Brune, Corona, Leermond Alkoholfrei
- Mineralwasser, Softdrinks

Champagner anstelle von Prosecco:
Aufpreis von CHF 8.00 pro Person

Preis/Person **CHF 40.00**

Jede weitere ½ Stunde CHF 19 pro Person

ZAPFENGELD

Pro Bier bis 50 cl **CHF 2.50**

Pro Weinflasche 75 cl **CHF 30.00**

Pro Magnum-Weinflasche 150 cl **CHF 50.00**

Pro Champagnerflasche 75 cl **CHF 50.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

05



DINNER

DINNER

GÜLTIG AB 10 PERSONEN | WÄHLEN SIE GANZ INDIVIDUELL IHR MENÜ ZUSAMMEN

VORSPEISEN

- Saisonaler Salat mit Hausdressing **CHF 15.00**
- Konfierter Saibling, Karotte, Limetten-Beurre-blanc, Karottenöl **CHF 19.00**
- Jakobsmuschel, Chorizo, Bohnen-Cassoulet **CHF 26.00**
- Burratini, Kürbis, Amaretto-Crumble, Haselnuss-Schnee **CHF 16.00**
- Hausgebeizte und flambierte Makrele, eingelegtes Gemüse, Ponzu **CHF 19.00**
- Südafrikanischer Scampi, Bisque, Yuzu, Schwarzwurzel **CHF 27.00**
- Carabinero-Crevette, Kafir, Kokos, Purplecurry **CHF 28.00**
- Kalbstatar, Brotchip, Schnittlauch, Mini-Brioche **CHF 28.00**

HAUPTGÄNGE

- Geschmorte Short Rib, Barolojus, Kartoffelpuree, Randen **CHF 35.00**
- Sous-vide-Ribelmaispouarde, Geflügeljus, Bimi-Brokkoli, Kartoffelpüree **CHF 37.00**
- Gebratener Seeteufel, Pernod-Beurre-blanc, Kartoffel-Espuma, Minikarotten **CHF 45.00**
- Steinbutt und Flusskrebs, Noilly Prat, Bimi-Brokkoli, Preiselbeeren, Blumenkohl **CHF 49.00**
- Rindsfilet-Medaillon, Muskatblütenjus, Pommes Anna, Bimi-Brokkoli **CHF 55.00**
- Duo vom Kalb (Rücken und Backe), Kalbsjus, Kartoffelpüree, Minikarotten **CHF 60.00**
- Gerösteter Blumenkohl, Kapuziner, Granatapfel, Haselnuss **CHF 29.00**

Auf Wunsch können die Hauptgänge zusätzlich verfeinert werden mit:

Hummer **CHF 35.00** Trüffel **CHF 18.00**

DESSERT

- Zitronenmousse mit Pistazien und Meringues **CHF 15.00**
- Schokoladen-Variation mit gesalzenem Karamell **CHF 16.00**
- Waldbeerentörtchen mit Himbeersorbet **CHF 16.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

DINNER



SWISS DINNER

Vegetarische Bündner Gerstensuppe
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
Duo vom Toblerone-Mousse

Preis/Person **CHF 75.00**

FLYING DINNER

Zur Begrüssung:

Chips | Nüssli

Kalte Vorspeisen:

Sashimi vom Schweizer Lachs

Kimchi | Miso | Yuzu

Karottentatar

Schwarze Oliven | Reis-Chips | Trüffelperlen | Kräuter

Warme Speisen:

Zitronenrisotto

Babykarotte | Kapuziner | Buchweizen

Entrecôte vom Schweizer Rind

Kalbsjus | Kartoffel-Espuma | wilder Pakchoi

Dessert:

Etagere mit Mini-Pâtisseries

Buchbar ab 30 Personen

Preis/Person **CHF 62.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

06



INFORMATIONEN

HERKUNFT

DEKLARATIONEN



FLEISCH

Rindfleisch | Schweiz
Kalbfleisch | Schweiz

GEFLÜGEL

Poulet | Schweiz
Maispoularde | Frankreich

FISCH

Saibling | Schweiz
Egli | Schweiz
Zander | Schweiz
Lachs | Schweiz, Norwegen
Thunfisch | Südkorea
Seeteufel | Frankreich
Steinbutt | Frankreich

KRUSTENTIERE

Crevetten | Vietnam
Flusskrebs | Schweiz
Hummer | Frankreich
Scampi | Südafrika
Caribinero | Frankreich

Bitte teilen Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig mit.
Unser Team informiert Sie auf Anfrage gerne über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

ZUSATZKOSTEN

INFORMATIONEN



VERANSTALTUNGSDAUER

Mitarbeitende, die im Umfang und Zeitrahmen der Veranstaltung benötigt werden, sind in den Preisen inkludiert. Die Personalkosten wurden für die Dauer der folgenden Leistungen kalkuliert:

Apéro: 60 Minuten

Apéro riche: 90 Minuten

Lunch: 120 Minuten

Flying Dinner: 150 Minuten

Seated Dinner: 180 Minuten

STUNDENANSATZ PRO MITARBEITENDE/R

Steigt der Personalaufwand oder verlängert sich die Dauer der Veranstaltung, werden zusätzliche Leistungen für Mitarbeitende verrechnet:

Chef de Service: bis Mitternacht **CHF 70.00** – ab Mitternacht **CHF 120.00**

Küche, Service: bis Mitternacht **CHF 57.00** – ab Mitternacht **CHF 100.00**

Garderobe: bis Mitternacht **CHF 47.00** – ab Mitternacht **CHF 90.00**

VERLÄNGERUNGEN

Überzeitbewilligung bis maximal 2.00 Uhr: **CHF 300.00** pro Stunde.

Die Verlängerung muss spätestens bis 14 Tage vor dem Anlass gemeldet werden.

Taxigeld ab 24 Uhr: pauschal **CHF 35.00** pro Mitarbeiter

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

ZUSATZKOSTEN

INFORMATIONEN

TABLE TOP

Die Table Top Fee von CHF 6.50 pro Person ist in den Halbtages- und den Tagespauschalen inklusive. Für alle anderen Veranstaltungen kommt diese pro Person dazu.

DEKORATION

Generell sind unsere Räume nicht dekoriert.

Standarddekoration Stehtische **CHF 10.00**

Standarddekoration runde Tische **CHF 15.00**

Blumendekoration runde Tische **CHF 45.00 bis CHF 85.00**

Blumendekoration Bühne **CHF 300.00**

Weitere Dekorationen auf Anfrage.

MENÜKARTEN UND TISCHKÄRTCHEN

Eine Menükarte pro Tisch: inklusive im Menüpreis

Individuelle Menükarte **CHF 2.00** pro Person

Namenskärtchen: **CHF 2.00** pro Person

Tischplan: **CHF 20.00** pro Plan

Tischnamen: **CHF 10.00** pro Tisch

ANLIEFERUNG UND ABHOLEN VON MATERIAL

Anlieferungen von Material für die Veranstaltung müssen angemeldet werden und dem FIFA Museum so kurzfristig wie möglich zugestellt werden.

Das Abholen von Material muss vom Kunden selbst bis maximal 3 Tage nach der Veranstaltung selbst organisiert werden.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.