

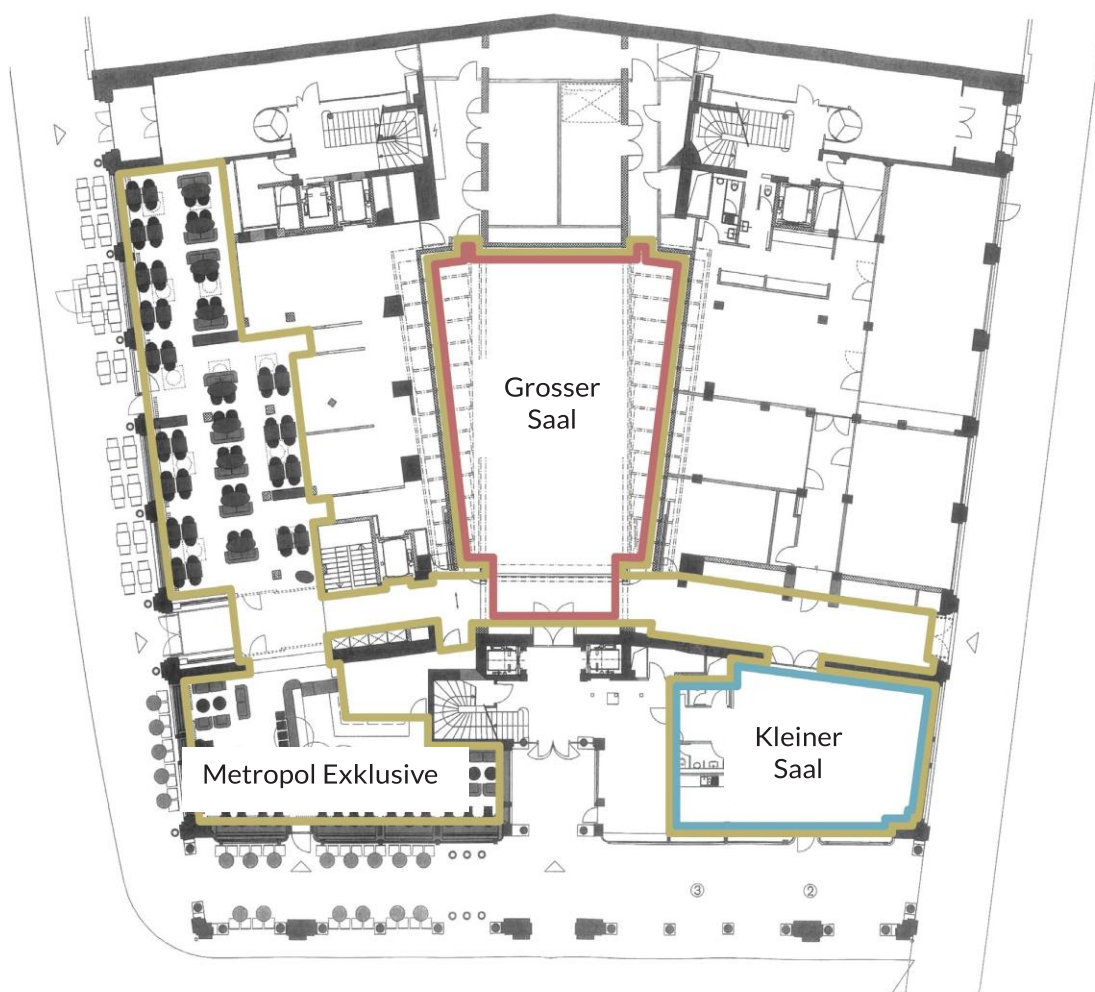


METROPOL

MEETINGS - EVENTS



GRUNDRISS & KAPAZITÄTEN DER SÄLE Fläche Total: 600 m2



Einheit	Metropol Exklusive	Grosser Saal	Kleiner Saal
Fläche m2	600	220	90
Bankettische ø 180cm Maximale Personenanzahl	-	160	40
Cocktail Maximale Personenanzahl	550	250	120
Seminar Maximale Personenanzahl	-	130	40
Konzert Maximale Personenanzahl	-	220	50

RAUMMIETE

Einheit	Montag-Sonntag ganztags (bis zu 8 Stunden)	Montag-Sonntag halbtags (bis zu 4.5 Stunden)
Grosser Saal / 220 m2	CHF 2300	CHF 1800
Kleiner Saal / 90 m2	CHF 1300	CHF 850
Umsatzgarantie	Ab CHF 7000 Grosser Saal Ab CHF 3000 Kleiner Saal	Ab CHF 5000 Grosser Saal Ab CHF 2000 Kleiner Saal

Beide Räume verfügen über Tageslicht und sind mit einem Foyer verbunden, welches für Pausen verfügbar ist. Der Kleine Saal verfügt zusätzlich über einen direkten Zugang zum überdachten Aussenbereich unter den Arkaden, welcher ganzjährig genutzt werden kann.

In den Raumbereitstellungskosten sind inklusive

- Klimaanlage für optimale Temperaturen im Saal (Grosser Saal)
- Lautsprecheranlage für Präsentationen inkl. mobiler Regie (Grosser Saal)
- Saalbeleuchtung dimmbar
- 1 Leinwand (bei Benutzung unseres Beamers), 1 Pinnwand, 1 Flipchart, 1 Rednerpult
- Bestuhlung, Tischwäsche und Gedecke
- Garderobe (unbedient)
- 2 klimatisierte Dolmetscherplätze

PREISE TECHNIK

Projektion

- Beamer 6000 Ansilumen (fest installiert)	ganztags	380
	halbtags	270
- Beamer 8000 Ansilumen (fest installiert)	ganztags	800
Doppelprojektion möglich	halbtags	500

Bildwiedergabe

- Audio- Videointerface for Zoom/ MS Teams etc.	pro Stück	200
- Laser Pointer / Presenter	pro Stück	50
- Laptop	pro Stück	200
- Referentenspiegel / Monitor im Rednerpult	pro Stück	50

Ton

- Kabelgebundenes Mikrofon (Rednerpult/Referententisch)	pro Stück	45
- Funkmikrofon (Hand-, Clipmikrofon oder Headset)	pro Stück	180

Audio- und Videokonferenz / Webcast

Dank der attraktiven All-in-one Lösungen für kombinierte Events mit Live Publikum und digitalen Zuschaltungen aus aller Welt, gewinnen Sie Planungssicherheit und zeigen Kompetenz gegenüber Ihren Kunden und Mitarbeitern. Ihre optimale Location für den nächsten hybriden Event in Zürich.

Produkt	Leistung (bis zu 100 Teilnehmern, inkl. Operator)	Preis in CHF 1/2 Tag	Preis in CHF 1/1 Tag
Video-Stream „bronze“	- 1 PTZ-Kamera HD bedient (dynamisch) - PiP PPT/PDF	2'000	2'650
Video-Stream „silber“	- 2 PTZ-Kameras HD bedient (dynamisch) - PiP PPT/PDF	2'550	3'260
Video-Stream „gold“	- 3 PTZ-Kameras HD bedient (dynamisch) - PiP PPT/PDF	3'100	3'800

Zusatzleistungen

Produkt	Leistung	Preis in CHF 1/2 Tag	Preis in CHF 1/1 Tag
Recording	Recording MP4	+ 220	+ 280
Einrichten Landing Page	Kundenlogo / Chatfenster	ab 250	
Geschützter Zugang 1	Zugang nur mit Passwort	ab 450	
Geschützter Zugang 2	Personalisierter Zugang mit Link oder Passwort	ab 2'500	
Skalierbares Modul	Teilnehmer Registrierung/Management	Ab 2'700	

Aufnahme

- Audiorecording, auf Datenträger	halbtags ab	180
	ganztags ab	250
- Videorecording, auf Datenträger	ab	580

Anschlüsse

- Internet WIFI (ADSL, per Zugangscode 500kb/5Mbps)	kostenfrei	
- Dediziertes Internet (20/100 Mbit/s)	pauschal	160
- Backup Leitung (10/50 Mbit/s)	pauschal	340

Diverses

- Bühnenpodest 1 m x 2 m (Höhe 45 cm oder 60 cm)	pro Element	25
- zus. Pinnwand, Flipchart, Rednerpult	auf Anfrage	
- Simultanübersetzungsanlage für 50 Pax (1 Sprache)	ab	520
- DJ Anlage		500

Support (obligatorisch)

Techniker (Betreuung der techn. Anlagen & Support im Saal)	pro Stunde	150
Techniker (Betreuung der techn. Anlagen & Support im Saal) ab 24:00 Uhr	pro Stunde	200

SONSTIGE KONDITIONEN

Mitarbeiterkosten pro Std. /Mitarbeiter

bis 24:00 Uhr / ab 24:00 Uhr

- Chef de Service		85 / 120
- Servicemitarbeiter		65 / 100
- Garderobenmitarbeiter		55 / 85
- Taxigeld pro Mitarbeiter ab 24.00 Uhr		35
- Überzeitbewilligung bis max 02.00 Uhr	einmalig	250

Dekoration

(Preise ab)

- Blumendekoration Rednerpult	300
- Blumendekoration Stehtische	35
- Blumendekoration runde Tische	95
- Blumendekoration Empfangstisch	75



KAFFEERPAUSEN

ab 10 Personen für bis 30 Minuten

Morning	pro Person	17
Kaffee/ Espresso/ Tee Orangensaft Butter-, Vollkorn- und Laugengipfel Früchtekorb		
Morning plus	pro Person	21
Kaffee/ Espresso/ Tee frisch gepresster Orangensaft Butter-, Vollkorn- und Laugengipfel Früchtekorb		
Afternoon	pro Person	19
Kaffee/ Espresso/ Tee Apfelsaft süsses & salziges Gebäck		
Afternoon plus	pro Person	23
Kaffee/ Espresso/ Tee frisch gepresster Fruchtsaft (saisonal) süsses Gebäck Früchtespiessli		

HINZUFÜGEN ODER SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Brot und Gebäck

- Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkorngipfel	3.00
- Mini Schoggigipfel	5.00
- Laugenbrezeli	4.50
- Kürbiskernbrötchen	4.50
- Mini Brownie	5.00

Gebäck von der Kreuzbäckerei in Stans

- Mini Zimtschnecke	5.00
- Kämmli (Mandelgebäck)	5.00
- Aprikosentäschli	4.50
- Amaretti	4.50
- Mini Spinat Quiche	6.00

Gesunde Snacks und Vitamindrinks

- Buntes Früchtespiessli	6.50
- Fruchtkorb mit ganzen Früchten p.P	4.50
- Fruchtsalat	7.50
- Früchtejoghurt mit Granola	7.50
- Birchermüesli	8.00
- Frisch gepresster Frucht-Shot	5.00

APERITIF | FLYING FOOD

Mindestbestellmenge 10 Stk. pro Sorte | * nur während der jeweiligen Saison verfügbar

Snacks Portion

- Gebrochener Parmesan	7.50
- Marinierte Mammut Oliven	7.50
- Süsskartoffelchips	7.00
- Nussmischung	5.50
- Edamame mit Salz	10.00
- Edamame mit Chili-Ingwer	12.00
- Edamame mit Trüffel	15.00

Kalte Häppchen

- Crevettencocktail mit Avocado und Mango	7.50
- Rindstatar mit Baguette und Kapernäpfel	7.50
- Thunfischstatar mit Wasabi und Sprossensalat	8.00
- Hausgebeizter Lachs mit Avocado und Chili-Dip	7.50
- Hummus mit Granatapfel und geröstetem Baguette (v)	6.50

Frühling/ Sommer

- Graved Lachs auf Gurkensalat	8.50
- Vitello Tonnato	8.50
- Spargelsalat mit Rohschinken *	7.50
- Lachs Ceviche mit Bärlauch *	8.50
- Grillierte Zucchini mit Feta (v)	5.00
- Quinoasalat mit Avocado-Tempura und spicy Mayo (v)	7.50

Herbst/ Winter

- Selleriesalat mit Bündnerfleisch	8.00
- Rauchlachsroulade mit Frischkäsefüllung	7.50
- Orientalischer Couscoussalat mit caramelisierten Nüssen	7.00
- Roastbeefröllchen mit Gurke und Ingwer	7.00

Sandwiches

- Mini Sandwiches (Lachs, Schinken, Käse, Tomaten-Mozzarella, Thon)	7.00
- Sandwiches (Lachs, Schinken, Käse, Tomaten-Mozzarella, Thon)	12.00

APERITIF | FLYING FOOD

Suppen

Frühling/ Sommer

- Gazpacho (v) 5.50
- Spargelcrèmesuppe * (v) 7.00

Herbst/Winter

- Waldpilzsuppe (v) 6.50
- Kürbiscrèmesuppe * (v) 6.50

Warme Gerichte

Frühling/ Sommer

- Marinierte Rindfleischbällchen mit Mango-Sauce 5.50
- Bärlauch Gnocchi * (v) 7.50
- Im Rohschinkenmantel paniierter Spargel * 8.00
- Zitronenrisotto mit Mascarpone (v) 8.00
- Riesencrevette im Pankomehl frittiert mit Wasabi-Dip 8.00
- Zanderknusperli mit Sauce Tartare 8.50
- Spargelrisotto (v) * 8.50
- Lachs Tataki auf Pak Choi 8.50

Herbst/ Winter

- Äpller Maggrounen mit Röstzwiebeln (v) 7.50
- Steinpilzrisotto * (v) 8.50
- Auberginen-Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce 7.50
- Zander auf Champagner-Sauerkraut 8.50
- Dattel gefüllt mit Frischkäse im Speckmantel 5.50
- Kalbshacktätschli mit Trüffeljus 9.50

APERITIF | FLYING FOOD

Suppen

- Curry-Zitronengrassuppe (v)	6.50
- Tomaten-Kokossuppe (v)	6.00
- Karotten-Ingwersuppe (v)	6.00
- Miso Suppe	5.50

Warme Häppchen

- Falafel an Gurken-Jogurt Sauce und Minze (v)	6.50
- Flammkuchen mit Speck	5.50
- Rindfleischbällchen an BBQ-Sauce	5.50
- Kurz gebratener Thunfisch auf asiatischem Gemüse	8.50
- Chicken Karaage mit Teriyaki-Mayo	8.00
- Crispy Rice und Tunatatar	8.50

Dessert

- Vanille Panna Cotta mit saisonalem Früchtepurée	7.50
- Schokoladen-Ingwer Mousse	7.50
- Caramelköpfchen mit Vanillerahm und Früchten	7.50
- Macarons	5.50



METROPOL SPEZIALITÄT

SUSHI von unserem Sushimaster

- | | |
|---|-------|
| - SPICY TUNA Tuna, Röstzwiebel | 5.50 |
| - RAINBOW ROLL Lachs, Avocado | 5.50 |
| - VEGI ROLL Spargel, Avocado, Sesam | 5.00 |
| - TRUFFLED BEEF Rindstatar, schwarzer Trüffel | 6.00 |
| - SUSHI TELLER 1x Special Roll und 2x Maki | 12.00 |

GYOZA Hausgemacht serviert mit Ponzusauce

- | | |
|-----------------------------|------|
| - SPINACH Babyspinat | 4.50 |
| - MINCED MEAT Rindfleisch | 5.00 |
| - PRAWN Crevetten | 5.00 |
| - VEGETABLES Gemüse | 4.50 |
| - CHICKEN Poulet | 4.50 |

TEMPURA

- | | |
|--|-------|
| - AVOCADO Avocado mit spicy Mayo | 6.50 |
| - LOBSTER Hummer mit Trüffelmayo | 16.50 |
| - OYSTER MUSHROOM Austernpilz mit Teriyaki | 8.50 |

CRISPY CONES

- | | |
|---|------|
| - Lachstatar mit Wasabi und Ingwer | 8.00 |
| - Geräuchertes Auberginenragout mit Sesam (v) | 7.50 |
| - Riesengarnelen an Zitronengras | 9.00 |
| - Pouletsalat mit grünen Spargeln * | 8.50 |
| - Kalbstatar mit Trüffel | 9.00 |
| - Rindstatar mit Aioli und Kapern | 9.00 |

* nur während der jeweiligen Saison verfügbar

STEHLUNCH / STEHDINNER METROPOL

Bestehend aus 1x kaltem Gericht, 1x Suppe, 2x warmen Gerichten, 1x Dessert

CHF 68.00 pro Person

STEHLUNCH / STEHDINNER METROPOL DELUXE

Bestehend aus 1x kaltem Gericht, 1x Suppe, 3x warmen Gerichten, 1x Dessert

CHF 82.00 pro Person

Kalte Gerichte

Frühling/ Sommer

- Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum (v)
- Eisbergsalat mit Honig-Ingwerdressing, Mango und Granatapfel (v)
- Blattsalat mit grilliertem Gemüse und Basilikumpesto (v)
- Poke Bowl

Herbst/ Winter

- Winterlicher Blattsalat mit Portweifeigen und Balsamicodressing
- Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an französischem Dressing (v)
- Lattichsalat mit Parmesandressing und Pouletbruststreifen

Suppen

- Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche (v)
- Curry-Zitronengrassuppe (v)
- Tomaten-Kokossuppe (v)
- Karotten-Ingwersuppe

Frühling / Sommer

- Spargelcrèmesuppe * (v)
- Bärlauchsuppe* (v)
- Gazpacho Andaluz (v)

Herbst/ Winter

- Broccolicrèmesuppe (v)
- Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kürbiskernöl * (v)
- Getrübelttes Sellerisüppchen (v)

* nur während der jeweiligen Saison verfügbar

STEHLUNCH / STEHDINNER

Warme Gerichte

- Lachswürfel auf Süsskartoffelpurée mit Broccoli
- Fried Rice mit Gemüsetempura und spicy Mayo (v)
- Mascarponeisotto mit gebackenen Champignons (v)
- Rindfleischbällchen auf Kartoffelstock und Cognac-Rahmsauce
- Poulet Tandoori auf Safranreis mit Joghurtsauce
- Kalbgeschnetzeltes mit Champignons und Mini Rösti
- Frischkäse-Ravioli mit Salbeibutter

Frühling/ Sommer

- Back Hendl aus Poulet –Innenfilets auf Kartoffelsalat
- Spargelrisotto mit confierten Tomaten * (v)
- Kalbgeschnetzeltes mit Morchelrahmsauce und Mini Rösti *

Herbst/ Winter

- Schottische Lachswürfel auf Fregola Sarda
- Kürbisravioli mit Salbeibutter und Tomatenwürfel (v)
- Rindgeschnetzeltes Stroganoff mit Spätzli

Dessert

- Weisses Schokoladenmousse mit Krokant
- Schokoladenküchlein mit Yuzu-Vanillesauce

Frühling/ Sommer

- Erdbeer Parfait auf Rhabarberkompott *
- Mangomousse mit Sesamhippe
- Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace *

Herbst/ Winter

- Zwetschgenstreuselkuchen
- Panna cotta mit Orangen
- Zwetschgenröster mit Vanilleglace

BANKETTE

Die Menüs für Ihre Anlässe besprechen wir sehr gerne individuell mit Ihnen. Folgend Anregungen wie ein solches Menü aussehen kann;

3-Gang Menü ab CHF 92.00 pro Person

Lachs Tataki mit Jalapeños und Trüffel-Aioli

Roastbeef mit Bratkartoffeln, Miso-Hollandaise und Pak Choi

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Yuzu-Vanillesauce

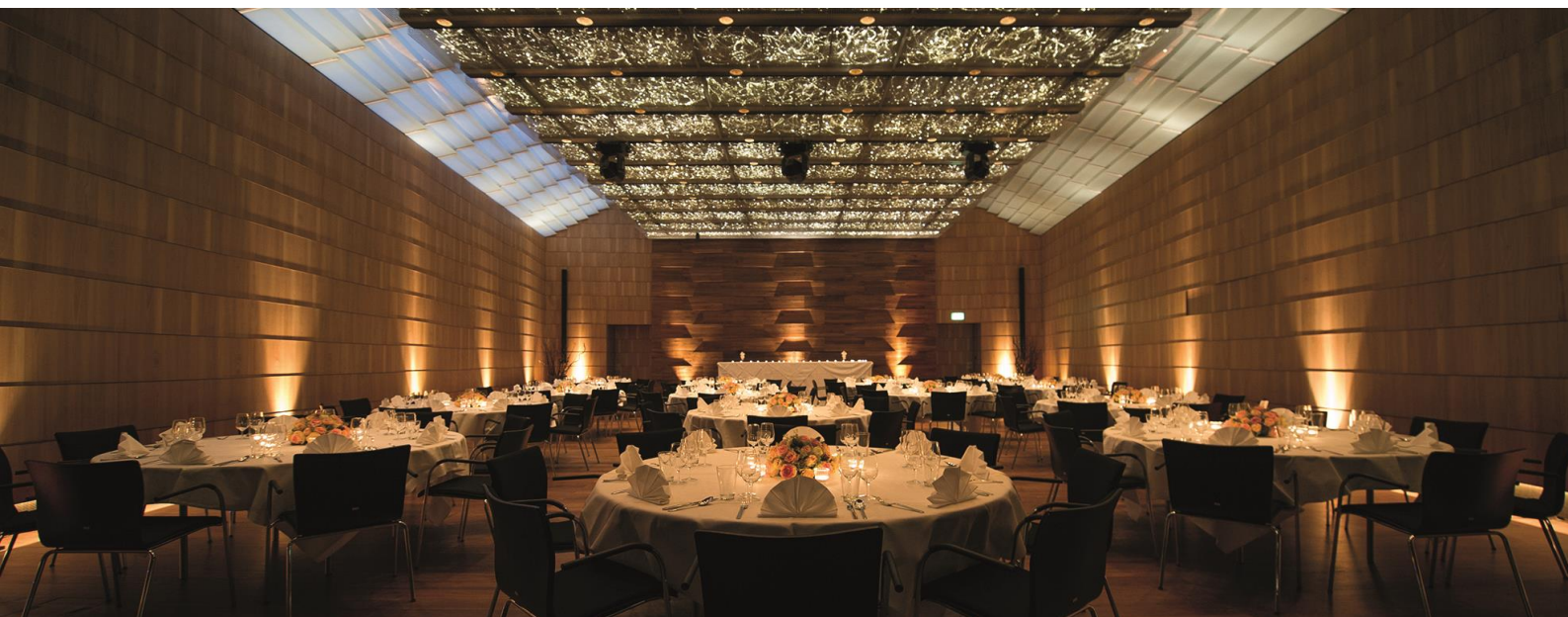
4-Gang Menü ab CHF 105.00 pro Person

Tunatatar mit Wakame, Rettich und Sesamdressing

Kürbis-Ingwersüppchen

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Sesam-Spätzli, Portweinjus und Marktgemüse

Zitronentartelette mit Baiser





METROPOL

ZÜRICH

Metropol Restaurant & Bar
Fraumünsterstrasse 12, 8001 Zürich
Telefon +41 44 200 59 00
welcome@metropol-restaurant.ch
www.metropol-restaurant.ch