**Restaurant Gültig ab**

**Zum weissen Kreuz 1. Januar 2024**

**Rössligasse 3**

**8001 Zürich**

**Menuvorschlag**

Nüsslisalat mit Ei

Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzli Fr. 65.--

Caramelchöpfli

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Knackiger Saisonsalat

Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse Fr. 62.--

Cremeschnitte

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kalbstartar (gegen Aufpreis mit Foie Gras)

Roastbeef mit verschiedenen Beilagen zum teilen Fr. 95.--

Saisonales Früchtemousse

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Taglierini mit gehacktem vom Kalb

Rindsfilet (200 gr) am Stück gebraten mit Gemüsegarnitur und Kartoffelgratin Fr. 98.--

Schokoladenmousse

------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Rindstartar mit Maisespuma

Kalbshohrücken aus dem Ofen mit Risotto Fr. 92.--

Panna Cotta

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Saisonale Gemüsecremesuppe

Schweinsrack mit Bratkartoffeln und Saisongemüse Fr. 67.--

Früchte Trifle

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gebratener Zander auf Spinat

Im Rahm geschmorte Kalbskopfbäggli mit Kartoffelstock Fr. 77.--

Weisses Schoggimousse mit Orangen

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Voraussetzung und Sinn der **Menuauswahl** ist, dass für **ALLE GÄSTE,** bis auf die **Vegetarier**, **Veganer** und **Allergiker,** ein einheitliches Menu bestellt wird; Sowohl bei den **Vorspeisen**, wie beim **Hauptgang** und beim **Dessert**.

**Côte de boeuf** servieren wir bis **maximal 5 Stück** an einem Tisch. Beim **Zürcher Geschnetzelten** können wir leider **keine Rösti** im Bankett anbieten. Diese beiden Punkte sind nicht verhandlebar.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Suppen: Gerne offerieren wir Ihnen die Möglichkeit, zusätzlich zu der von

Ihnen gewählten Vorspeise, eine Suppe anzubieten. Je nach Saison:

Spargeln, Tomaten, Pastinaken, Gurkenkaltschale oder Gazpacho.

Wir bitten Sie, dies bei der Bestellung anzugeben.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Vegetarische Optionen: Nach Absprache

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Selbstverständlich können Vorspeisen oder Hauptspeisen untereinander ausgetauscht

werden, wir erlauben uns dann den Preis entsprechend anzupassen.

Allgemeine Informationen und Bedingungen

**Anzahl Gäste**

Die definitive und verbindliche Personenzahl muss spätestens 48 Stunden vor Anlassbeginn bekannt gegeben werden, da ansonsten eine Inrechnungstellung der bei der Offertenbestätigung bestellten Anzahl Personen erfolgt.

**Reservation des gesamten Restaurant**

Gerne können Sie unser Restaurant für ein Mittagessen oder Abendessen als geschlossene Gesellschaft reservieren. Wir stellen Ihnen, das Restaurant zu Verfügung, ab einem Mindest-Umsatz von Fr. 4‘500.--.

**Annullationsbedingungen**

a)Wird der ganze Anlass abgesagt, verrechnen wir folgende Annullierungspauschalen der reservierten Leistungen:

Annullation 0-7 Tage vor dem Anlass 100 %

Annullation 8-14 Tage vor dem Anlass 80 %

Annullation ab 15 Tage vor dem Anlass kostenlos

Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge der Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu vergüten.

b)Falls wir Anlass haben zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf vom Restaurant Zum weissen Kreuz zu gefährden droht, so sind wir berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

Allgemeine Informationen und Bedingungen

**Personal**

Bei Anlässen an Wochenenden, wird das Personal zusätzlich mit Fr. 70.— pro Stunde, pro Person verrechnet.

2-3 Personen (Küche) Anzahl \_\_\_\_\_\_\_

2-3 Personen (Service) Anzahl \_\_\_\_\_\_\_

Je nach Bedarf wird zusätzliches Personal mit Fr. 70.—pro Stunde verrechnet.

**Rauchverbot**

Bei Geschlossener Gesellschaft, gilt Rauchverbot.

**Garderobe**

Gerne stellen wir die Garderobe zur Verfügung, für die wir jedoch keine Haftung übernehmen.

**Schäden und Haftung**

Der Veranstalter haftet für Schäden, die durch ihre Teilnehmer entsteht. Für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten lehnt das Restaurant Zum weissen Kreuz jegliche Haftung ab.

**Nachtzuschlag**

Nach Mitternacht verrechnen wir einen Pauschal-Zuschlag von Fr. 250.—pro angebrochene Stunde.

**Vorauszahlung**

Das Restaurant Zum weissen Kreuz ist berechtigt, Vorauszahlungen zu verlangen.

Vorauszahlung: Fr. \_\_\_\_\_\_\_ (wird noch definiert)

IBAN : CH51 0483 5136 7695 3100 0 Chrüzli GmbH

Restaurant

Zum weissen Kreuz

**Menu-Auswahl/Anzahl Personen :**

**Apéro**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Vorspeise**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Vorspeise**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Vorspeise**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Hauptgang**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Dessert**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Käse**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Getränke-Auswahl**

**Mineral/Bier/Süssgetränke**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Weisswein/Prosecco/Champagner**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Rotwein**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Cafe**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Digestiv/Grappa/Longdrinks**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Tischordnung/Bemerkungen**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Unterschrift des Kunden: