



Hochzeitspauschale «Classic»

Zunfthaus zur Meisen, Münsterhof 20, 8001 Zürich

Restaurant Zunfthaus zur Meisen

Eine der stilvollsten Locations in Zürich
mit Blick auf die Limmat und die schöne Altstadt.

Ein erfahrenes Team, exquisite Küche,
sowie kompetente Beratung.

Hilfe bei der Organisation und liebevolle Betreuung vor und während
Ihrem Fest für einen der schönsten Tage in Ihrem Leben.

Lassen Sie uns Sie während der Planung und der Umsetzung Ihrer
Traumhochzeit unterstützen.

So individuell wie Ihr schönster Tag sein sollte,
so individuell können wir auch Ihr Hochzeitsfest gestalten.

Die untenstehenden „Traut Euch“ Pakete können Ihre Planung
erleichtern.

Entdecken Sie
unsere
exklusiven
„Traut Euch“-
Pakete



CLASSIC- PACKAGE

KULINARIK

Apéro-Empfang inkl.

Weisswein, Bier
Orangensaft, Mineralwasser
Softdrinks im Offenausschank
3 Stk. Canapés
Gemischtes Blätterteiggebäck mit gerösteten Salzmandeln

4- Gang Menü (Auswahl aus unseren Classic Menüvorschlägen) inkl.

Weine, Mineralwasser, Softgetränke, Bier
Kaffee und Digestif zum Kaffeeservice (Grappa und Früchtebrand)
Hausgemachte Guetzli

Getränke bis 24.00 Uhr
(Getränke bis um 01.00Uhr zusätzlich 15.00/pro Pers.)

DEKORATION UND EINRICHTUNG

- Raummiete und rechteckige Tische (à 8-10 Pers.)
(Runde Tische auf Wunsch: 7.00 pro Pers. zusätzlich)
 - Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
 - Weiss gedeckte Tische inkl. Stuhlhussen
 - Persönlich gestaltete Menükarten
 - Ein schönes Blumen-Arrangement pro Tisch (à 8–10 Pers.)
 - Glaswindlichter Pointe à la Ligne (5 Stk. pro Tisch a 8–10 Pers.)
 - Windlicht und ein Blütenkopf in Vase, pro Stehtisch beim Apéro
- Verlängerung bis um 1 Uhr

Preis pauschal pro Person

CHF 235.00

(Ab 16 Jahren)



Menu Classic 1

Sommerliche Grillgemüse mit Oliven Brot

Tomatenconsommé mit Majoran Royale

Doppeltes Rindsentrecôte
mit grünem Pfeffer

Lorette Kartoffeln

Erbsen Französische Art

Kaltes Champagner Sabayon
mit Pistazien Eis

Menu Classic 2

Variationen von Rauchfischspezialitäten
mit seinen Garnituren.

Grünerbsen Schaumsüppchen mit Riesling
und Minze

Kalbssteak mit Morchel- Cognac Sauce

Tagliolini

Marktgemüse

Aprikosen Schnitte mit Schokoladen Baiser

Menu Classic 3

Saison Salat mit Fischknusperli

Hausgemachte Bresaola Ravioli

Lammhüftchen mit Chili- Honig Glasur

Kräuter Jus

Reichhaltige Gemüse garnitur

Russische Charlotte

Menu Classic 4

Avocado Tatar mit Rucola Crêpes

Safran Suppe

Gebratenes Hirschkarree mit Waldpilzen

Wacholder Gin Sauce

Quark Spätzli

Apfel Rotkraut

Marinierte Orangenscheiben

mit Eierlikör Glace

Menu Classic 5

Haus Terrine mit Birnen Sellerie Salat

Johannisbeer Sauce

Zitronengras Suppe

Sautierte Seezungen Filets mit Kapern
und Jus meuniere

Ratatouille

Florentiner Kartoffeln

Kleiner Quarkstrudel mit Kompott

Menu Classic 6

Asiatischer Glasnudel Salat mit
sautierten Riesencrevetten

Parmesan Schaum Suppe

Roastbeef englische Art

Yorkshire Pudding

Grüne Erbsen

Eaton Mess

Menu Classic 7

Cesar- Salat mit Pouletstreifen

Peperoni Süppchen mit Griesklösschen

Grilliertes Goldbrassen Filet auf Nudeln
Meerrettich Sauce

Glasierte Wurzelgemüse

Weisse Mandelcreme mit Pfirsich Kompott

Menu Classic 8

Frischkäse Terrine im Nussmantel

Kresseschaum Suppe

Glasierte Kalbshaxe mit Thymian

Stampfkartoffeln mit Sonnen getrockneten

Tomaten

Zuckererbsen

Cappucino Mousse

Weissweine

Schweiz

Mythos Weiss VdP Suisse 75cl
Weingut Landolt, Zürich
Kerner (Trollinger/Riesling), Riesling x Sylvaner

Zürich

Stadt Zürich Räuschling AOC 75cl
Weingut Landolt, Zürich

Compleo Cuvée Blanc
Staatskellerei Zürich,
Pinot gris, Chardonnay

Waadt

Epresses "Calamin Grand Cru" , AOC Lavaux" 70cl
Domaine Crêt-Dessous
Chasselas

Tessin

Ratti Bianco Ticino DOC 70cl
Cantina Ratti, Oenologe Guido Brivio
Sauvignon blanc, Semillon, Chardonnay

Südtirol

448 Cuvée Bianco IGT 75cl
Cantina Gírlan
Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc

Loire

Sauvignon Blanc " Les Deux Toures " Touraine AC 75cl
Baron de Ladoucette, Château du Nozet, Pouilly-sur-Loire

Rotweine

Graubünden

Zizerser Pinot Noir AOC 75cl
Cantina Ratti, Oenologe Daniel Marugg,

Zürich

Compleo, Cuvée Noire
Staatskellerei Zürich
Pinot Noir, Cornalin, Gamaret

Piemont

Barbera d'Alba DOC "Piani" 75cl
Giorgio Pelissero, Treiso

Toskana

Sélection Zunfthaus zur Meisen 75cl
Birillo IGT Tenuta Marsiliana
Merlot, Cabernet Sauvignon

Rioja

Valduero Cosecha D.O. 75cl
Bodegas Valduero, Gumiel de Mercado,, Ribera del Duero
Tempranillo, Barriqueausbau

Österreich

St. Laurent "Zantho". 75cl
Burgenland,
St. Laurent, Vegan



Restaurant Zunfthaus zur Meisen, Münsterhof 20, CH-8001 Zürich
Tel.: +41 44 211 21 44
info@zunfthaus-zur-meisen.ch www.zunfthaus-zur-meisen.ch