



Hochzeitspauschale «Deluxe»

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**



DELUXE PACKAGE

KULINARIK

Apéro-Empfang inkl.

Schaumwein, Weisswein, alkoholfreier Schaumwein
Bier
Fruchtsaft Hausmischung
Mineralwasser und Softdrinks im Offenausschank
6 Stk. Canapés,
Gemischtes Blätterteiggebäck mit gerösteten Salzmandeln

4-5- Gang Menü (Auswahl aus unseren Deluxe Menüvorschlägen) inkl.

Weine Mineralwasser, Softgetränke, Bier
Kaffee mit und hausgemachten Friandises
Digestif zum Kaffeeservice (Grappa ,Cognac und Früchtebrand)
Getränke bis 02.00 Uhr

Verpflegung für Künstler und Fotograf (nur alkoholfreie Getränke)

DEKORATION UND EINRICHTUNG

- Raummiete mit rechteckigen oder runden Tischen à 8-10 Pers.
- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
- Weiss gedeckte Tische inkl. Stuhlhussen
- Persönlich gestaltete Menükarten
- Ein wundervolles Blumen-Arrangement pro Tisch (à 8–10 Pers.)
- Ein dreiarmlige Kerzenständer mit weissen Kerzen pro Tisch
- Windlicht und ein Rosenkopf in Vase pro Stehtisch beim Apéro
- Verlängerung bis um 02.00 Uhr

Preis Pauschal pro Person

CHF 300.00

(Ab 16 Jahren)



Menu Deluxe 1

Vitello tonnato

Persilienwurzel Süppchen mit Crêpe Streifen

Ricotta Ravioli mit Salbei

Medaillon von Swiss Prime Rindsfilet

Duchesse Kartoffeln

Gemüse Bouquet

Limetten Mousse

Menu Deluxe 2

Variation vom Thunfisch

Klare Spargel Suppe Royale

Champagner Risotto mit Artischocken

Duo vom Kalb

Sautiertes Kalbssteak und glasiertes

Kalbskopfbäckchen

Mousseline Kartoffeln mit Safran

Gemüse Bouquet

Crêpe Suzette

Menu Deluxe 3

Glasierte Wachtelbrüstchen mit Mango

Salat

Seezungen Consomme mit Strudel

Rucola- Mascarpone Risotto

Lammkarree mit Kruste

Speckbohnen

Schalotten Tarte tatin

Schokoladen Marquise mit

Zitronen Perlen

Menu Deluxe 4

Zander-Lachs Terrine mit russischem Salat

Shitake Pilz Consomme

Gebackene Calamari auf pikanten

Tomaten

Kalbskotellet am Stück gebraten

Dinkel Spätzli

Gemüse Bouquet

Gebrannte Creme

Menu Deluxe 5

Andalusische Gazpcho

Endivien Salat mit Himbeeren und

gebratenen Milken

Duo von Meeresfischen im Blätterteig

Kissen

Doppeltes Zwischenrippenstück

Sauce Bearnaise

Berny Kartoffeln

Marktgemüse

Ananas Carpaccio mit Zitronengras Glace

Menu Deluxe 6

Lauwarme Wildlachs Tranche mit Kefen

Salat

Riesbächler Weinsuppe

Spargel Maltaise

Kalbsmedaillons mit Frühlingspilzen

Mohnschupfnudeln

Vichy Karotten und Wirz

Erdbeerfächer mit Melonen Sorbet

Menu Deluxe 7

Carpaccio von geräucherter Entenbrust

mit Waldorf Salat

Minestrone

Seezungenfilets mit Artischocken Ragout

Pfeffer Steak

Hausmacher Nudeln

Provenzalische Tomaten

Soufflé Glace Grand Marnier

Menu Deluxe 8

Grillierte Jakobsmuschel mit Papaya Salat

Zuchetti Suppe mit Oliven Crostini

Cannelloni al Brasato

Kalbsfilet im Blätterteig

Reichhaltige Gemüse garnitur

St.Honore Schnitte

Weissweine

Zürich

Stadt Zürich Räuschling AOC 75cl
Weingut Landolt, Zürich

Compleo Cuvée Blanc
Staatskellerei Zürich,
Pinot gris, Chardonnay

ÉO Blanc
Staatskellerei Zürich,
Chardonnay

Tessin

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

Wallis

Aphrodine Petite Arvine AOC." 75cl
Albert Mathier et Fils, Salgesch

Südtirol

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

Loire

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

Sancerre "Le Chêne" AC 75cl
Lucien Crochet, Bué, Sancerre
Sauvignon Blanc

Rotweine

Zürich

"Zunftwein 70/75cl
wechselt jährlich

ÉO Noir 75 cl
Staatskellerei Zürich,
Gamaret 50% und Merlot 50%

Piemont

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

Toskana

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

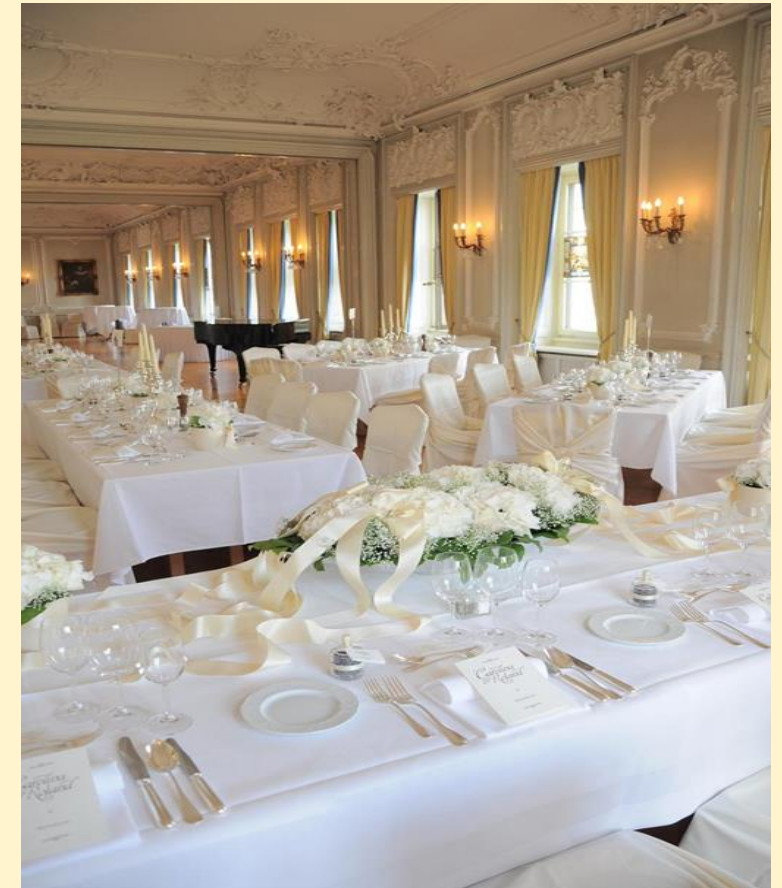
Marsiliana IGT ° 75cl
Tenuta Marsiliana
Merlot, Cab. Sauvignon, Petit Verdot

Bordeaux

Château Les Haut de Smith 75cl
Pessac-Léognan
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Spanien

Muga Rioja DOCa Reserva 75cl
Bodegas Muga in Haro
Garnacha, Mazuelo, Graciano, Tempranillo



Restaurant Zunfthaus zur Meisen, Münsterhof 20, CH-8001 Zürich

Tel.: +41 44 211 21 44

info@zunftthaus-zur-meisen.ch

www.zunftthaus-zur-meisen.ch