



## Hochzeitspauschale «Royal / All In»

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



# ROYAL PACKAGE

## KULINARIK

### Apéro-Empfang inkl.

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

### 5- Gang Menü (Auswahl aus unseren Royal Menüvorschlägen) inkl.

Weine Mineralwasser, Softgetränke, Bier  
Kaffee mit und hausgemachten Friandises  
Digestif zum Kaffeeservice (Grappa ,Cognac und Früchtebrand etc.)  
Long drinks (Gin Tonic, Whiskey Cola etc.)  
Getränke bis 02.00 Uhr

Mitternachtssnack ( z. B Heisse Würstchen oder Gulasch-Suppe)  
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 prächtiges Blumen-Arrangement pro 8–10 er Tisch
- 1-2 grosse Bodenvasen
- Ein dreiarmlige Kerzenständer mit weissen Kerzen pro Tisch
- Ein Windlicht und ein Rosenkopf in Vase pro Stehtisch beim Apéro
- Verlängerung bis um 02.00 Uhr

Preis pauschal pro Person

**CHF 390.00**

(Ab 16 Jahren)



### Menu Royal 1

Trilogie vom Lachs mit Toast und Butter

\*\*\*

Hummer-Consommé  
mit gedämpftem Gemüsestrudel

\*\*\*

Granité von Saison- Früchten mit  
Champagner

\*\*\*

Glasiertes Kalbkarree an Steinpilzrahmsauce  
Wirsing-Kartoffelstock

Tomate mit Provence-Kräutern  
Blattspinat mit Schalotten

\*\*\*

Eisauflauf mit Grand Marnier

### Menu Royal 2

Bulgur Salat mit Granatapfel  
und sautierten Poulet-Streifen

\*\*\*

Spargel Consommé Royale

\*\*\*

Wolfsbarsch auf Karotten Püree

\*\*\*

Rindsfilet Wellington

Trüffel Sauce

Marktfrische Gemüse garnitur

\*\*\*

Basilikum Brie mit schwarzen Nüssen

\*\*\*

Rum Sorbet mit exotischen Früchten

### Menu Royal 3

Fasanen-Randen-Süppchen

\*\*\*

Weisswein Risotto mit Trüffel

\*\*\*

Sorbet Colonel

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbsfilet  
im Kräutermantel

Savoyarde Kartoffeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Birnen Symphonie

### Menu Royal 4

Crevetten Crêpe mit asiatischem Salat

\*\*\*

Champagner Schaumsuppe

\*\*\*

Gebratener Seeteufel

mit Serrano Schinken

\*\*\*

Bisonfilet mit Schalotten-Rotwein Sauce

Mit Sommergemüse gefülltes

Duchesse Körbchen

\*\*\*

Dessert Variation «Zunft haus zur Meisen»

### Menu Royal 5

Enten Consommé mit Randen und  
Sauerrahm

\*\*\*

Pochierte Seeszunge «Argenteuil»

\*\*\*

Angus Rindsfilet Bordelaise

Frittierte Zündholzkartoffeln

Fenchelschiffchen

\*\*\*

Weichkäse mit Birnenbrot

\*\*\*

Erdbeer Mousse Glace mit Sablés

### Menu Royal 6

Rinds Carpaccio mit Trüffel

Rucola und Parmesan-Spänen

\*\*\*

Hummersuppe

\*\*\*

Steinbutt Filet auf Frühlingszwiebeln  
und Tomaten

\*\*\*

Kalbsrücken Steak „Zürcher Art“

Kartoffel Purrée mit Apfelstückchen

Grüner Spargel

\*\*\*

Thai Basilikum Mousse auf exotischen  
Früchten

|

### Menu Royal 7

Hummer Terrine auf karamellisiertem  
Brioche und Mango-Salat

\*\*\*

Doppelte Kraftbrühe mit Gemüseperlen

\*\*\*

Kalbsfilet mit Steinpilzen

Quarkspätzli

Saisonale Gemüse

\*\*\*

Dessertbuffet

### Menü Royal 8

Thunfisch Trilogie mit seinen Garnituren

\*\*\*

Tomaten Consommé mit Basilikum Nocken

\*\*\*

Champagner Risotto „Primavera“

\*\*\*

Roastbeef Englische Art

Béarnaise Sauce

Dauphine Kartoffeln

Gemüse Bouquet

\*\*\*

Buchteln mit Vanille Sauce

## Schaumwein

**"Champagne Maison" Grand Rés. brut**  
Champagnerhaus Baron Fuente.

## Weissweine

Zürich

**Stadt Zürich Räuschling AOC 75cl**  
Weingut Landolt, Zürich

**ÉO Blanc**  
Staatskellerei Zürich  
*Chardonnay*

Tessin

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

Südtirol

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

Loire

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

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

Burgund

**Chablis 1er Cru "Montée de Ton." 75cl**  
Domaine Vocoret, Chablis  
*Chardonnay*

## Rotweine

Zürich

**Zunftwein 70/75cl**  
*wechselt jährlich*

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

Tessin

**Riflessi d'Epoca Merlot del Ticino DOC**  
Guido Brivio, Gialdi Vini, Mendrisio

Piemont

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

**Bricco Manzoni Langhe DOC 75cl**  
Rocche dei Manzoni, Monforte d'Alba  
80% Nebbiolo, 20% Barbera

Toskana

**"Sélection Zunft Haus zur Meisen" 75cl**  
Birillo IGT Tenuta Marsiliana  
*Merlot, Cabernet Sauvignon*

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

**Magari Bolgheri DOP 75cl**  
Ca' Marcanda di Angelo Gaja  
*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot*

Bordeaux

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

**Château La Fleur de Boüard 75cl**  
Lalande de Pomerol. Hubert du Boüard  
*85% Merlot, 8% Cab.Sauv., 7% Cabernet Franc*

Spanien

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

**Aalto Tinto Cosecha 75cl**  
Bodegas Aalto, Ribero del Duero



**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