



Zunfthaus
zur
Zimmerleuten

Bankettdokumentation



INHALTSVERZEICHNIS

Tagen & Tafeln	4
Haus-Informationen	5
Speisen	
Apéritif	6
Sandwiches	9
Frühstücksbuffet	10
Kaffeepausen	11
Businesslunch	12
Büffets	13
Menus zum selber zusammenstellen Frühling und Sommer	15
Menus zum selber zusammenstellen Herbst und Winter	18
Infrastruktur	
Mitarbeiterkosten & Technik	22
Kapazitäten	
Grundrisse und Kapazitäten der Säle	24

TAGEN & TAFELN

IM ZUNFTHAUS ZUR ZIMMERLEUTEN

Als die Zunft zur Zimmerleuten Mitte des 15. Jahrhunderts ihr Haus an der Limmat erwarb, war dies noch ein eingeschossiges Holzhaus mit dem Namen «Haus zum Roten Adler». In der Folge wurde der «Rote Adler» zum Wappentier der Zunft zur Zimmerleuten.

Das Haus stand damals unmittelbar am Wasser und unter den Bögen führte die Reichsstrasse hindurch.

1708 wurde das rund 350 Jahre alte Zunfthaus abgerissen und durch einen, um ein Geschoss höheren, Steinbau ersetzt. Seit diesem Zeitpunkt erfuhr das Äussere des Hauses nur wenig bauliche Veränderungen. Stilvoll und beinahe zierlich präsentiert sich das Haus und ist ein wahres Prunkstück der Stadt Zürich.

Zeugen meisterlicher Handwerksarbeit finden sich auch im Inneren des Hauses. Beachtenswert sind im Restaurant im 1. Stock die zwischen den Fenstern hervortretenden Pfeiler mit ihrer reichen, künstlerischen Bildhauerarbeit.

Im grossen Zunftsaal (2. Stock) verdienen die in reichem Barock gehaltenen Holzrahmen, die Wappenschilder und die Saaltüre besondere Beachtung. Über der Saaltüre hängt der sinnvolle Hausspruch «Die brüderliche Liebe bleibe».

Ein besonderes Kunstwerk ist der schmiedeeiserne Tresor, welcher mit seinen ornamentalen Ziselierungen der Schlossplatte und vier reich verzierten Schlüsseln aus dem 17. Jahrhundert im Vorraum des Zunftrestaurants in die Wand eingelassen ist.

Erwähnenswert ist der Silberschatz der Zunft, welcher aus Trinkgefässen, Kannen, Kerzenleuchtern und silbernen Tischgegenständen besteht, die der Zunft im Verlaufe der letzten 160 Jahre geschenkt wurden.

Vom mittelalterlichen «Silberschatz» ist heute leider nichts mehr vorhanden, da dieser am Ende der Zunftherrschaft im Jahre 1789 unter den Zünftern aufgeteilt wurde.

So ist denn das ganze Zunfthaus Zeuge einer geschichtlich reichen Vergangenheit der Zunft zur Zimmerleuten und zugleich ein würdiger Rahmen für eine traditionelle und gemütliche Gastlichkeit.

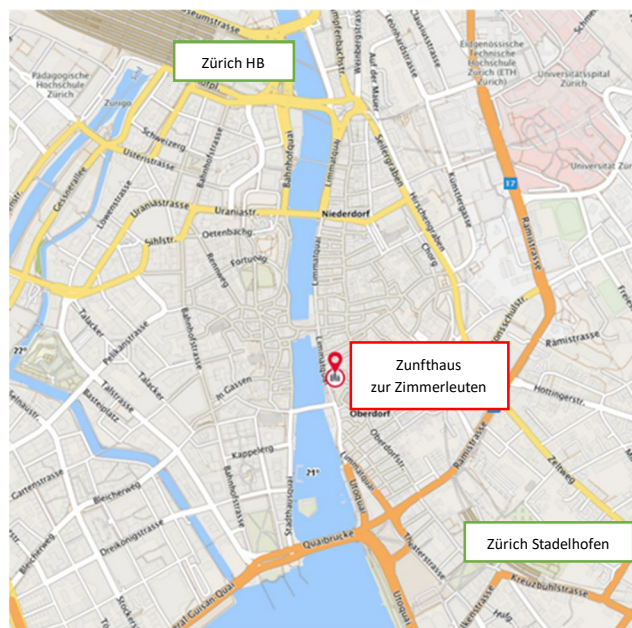
Zum Augenschmaus kommt die Gaumenfreude: Erbauliches, Beschauliches und Köstliches aus Küche und Keller!

HAUS-INFORMATIONEN

Telefon +41 44 250 53 63

E-Mail bankett@zunfthaus-zimmerleuten.ch

Homepage www.zunfthaus-zimmerleuten.ch



Lage Im Zentrum von Zürich direkt an der Limmat

Verbindung Mit dem Tram Nr. 4 vom Hauptbahnhof und dem Tram Nr. 15 vom Central in 5 Minuten erreichbar (Haltestelle Helmhäus)

Parkmöglichkeiten Grosser, öffentlicher Parkplatz am Münsterhof, Parkhaus Urania und Parkhaus Hohe Promenade

Öffnungszeiten Restaurant: Montag - Sonntag, 11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.30 Uhr
Terrasse & Küferstube: Montag - Sonntag, 11.30 - 22.30 Uhr durchgehend

Restaurant Gehobenes Zunftrestaurant mit 65 Plätzen, wo traditionelle Schweizer Küche neu inszeniert und zelebriert wird





Küferstube Gutbürgerliche Schweizer Küche in gemütlichem Ambiente, 27 Sitzplätze

Terrasse Unsere wunderschöne Sommerterrasse ist auch im Winter für ein gemütliches Fondue unter den Lauben geöffnet



Bankette / Anlässe 4 Säle in verschiedenen Grössen für 10 - 140 Personen
Bestuhlungsmöglichkeiten nach Bedarf und Anlass



APÉRITIF – SPEISEN

Kleine Knabbereien

Geröstete Nussmischung 	4.00
Blätterteigstangen mit Käse	4.50
Assortiertes Blätterteiggebäck mit Mohn, Alpen-Kräutern, Paprika 	5.00
Hausmarinierte schwarze Oliven mit Kräutern 	5.50
Chips und Nüssli 	2.90
Grissini mit Limmattaler Rohschinken	5.00
Schweizer Hartkäse mit Balsamicoreduktion	6.00
Apéro-Plättli: Schweizer Hartkäse, Bauernschüblig & marinierte Oliven	14.00
Salzige Macarons mit Tomate und Basilikum	5.00
Salzige Macarons mit Ziegenkäse und Feige	5.50

Kalte Häppchen

Rauchlachs mit Dill-Creme Fraîche auf Pumpernickel	6.00
Graved Lachsröschen mit Wasabimayonnaise	5.50
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln	5.00
Siedfleischsalat im Weckglas	5.00
Fetaspiess mit Melone und Rohschinken	6.50
Tartelette gefüllt mit Paprika-Ziegenfrischkäse-Mousse	6.00
Spargelsalat mit Erdbeeren und Bündner Rohschinken im Glas	6.50
Rindstatar mit Kapernapfel und Brotchip	6.50
Roastbeef mit Tartarsauce auf Toastbrot	5.50
Eiertatar mit Limmattaler Rohschinken auf Nussbrötli	5.50
Camembert Mousse auf Laugenbrötli	5.50
Frischkäse mit Kräutern auf Pumpernickel	5.50
Quinoasalat mit Gemüse im Glas 	5.00
Geräucherter Tofu mit Mango-Chutney 	5.50

Falafel auf Kurkuma-Aioli 	6.00
Gemüsespiess an Basilikum-Pesto 	7.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum-Pesto	5.00
Tartelette gefüllt mit Crevettencocktail	6.00
Tartelette gefüllt mit Avocadomousse und Feta	6.00

Zum Dippen




Gemüsecrudités mit Kräuter-Sauerrahm	6.00
Humus mit Tortilla-Chips 	6.00
Tomatensalsa mit Tortilla-Chips 	6.00

Suppen aus Espressotasse (Auf Anfrage auch Vegan machbar)





Melonenkaltschale mit Prosecco und Pfefferminze	5.50
Erbsen-Wasabisuppe mit Krevetten	6.00
Kartoffel-Lauchsuppe mit Lauchstroh (warm oder kalt)	5.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	6.00
Blumenkohl-Currysuppe mit Sesam	6.00
Maissuppe mit Popcorn	5.50
Gazpacho Andaluz	5.50

Warme Häppchen

Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce	5.50
Sautierte Riesencrevette mit Sesam-Mayonnaise	6.50
Gehacktes Hörnli	6.00
Mini Schinkengipfeli	6.00
Röstigalotten mit Zürcher Geschnetzeltem	9.50
Chiliwurstli mit Balsamico-Belugalinsen	6.00
Mini Hamburger im Sesambun	6.00
Samosa mit Poulet an Sweetchilisauce	6.00


Gemüse-Samosa an Curry-Mayonnaise 	5.50
Spinatküchlein mit Sauerrahm	5.50
Vegetarische Ravioli an Blauschimmelsauce	6.00
Spinat-Pinienkern-Risotto	6.00
Rotes Gemüsecurry mit Basmatireis 	6.00
Gerösteter Blumenkohl auf Randen-Hummus 	7.00
Karottenrisotto mit eingelegtem Ingwer	7.00

Süsse Häppchen

Schokoladenmousse im Glas mit Pistazienbiscotti	6.50
Weisses Kaffee-Panna-Cotta mit Orangen	6.50
Creme brûlée aromatisiert mit Tonkabohnen	6.50
Warmes Schokoladentörtchen	6.50
Melonen-Granatapfel-Salat mit Minze	6.50
Früchtespiess 	3.50
Mini Cremeschnitte	5.50
Mini Früchtetörtchen	5.50
Hausgemachte Zitronencreme im Glas	6.00
Gemischte Macarons (Pistazie, Himbeere, Zitrone, Schokolade, Kaffee und Vanille) 2 Stück	6.00
Schokoladencrème mit Limetten-Crumble 	7.00
Kokos-Panna-Cotta mit Mango 	6.50
Ananasspieße mit Kokos-Karamellsauce 	7.00

SANDWICHES

Mindestbestellmenge pro Sorte 12 Stück

Laugenzöpfli mit Rauchlachs und Kapern	12.50
Ciabatta mit Gruyère AOP, Schwarzwaldspeck, geräuchertem Bauernschinken, Pesto	9.50
Castellino dunkel mit Pouletbrust, Ei, Salat, Salatgurken und Barbecuesauce	10.50
Nussbrötli mit Brie, Birnen, frischem Rucola, Joghurtsauce mit Kräutern	9.50
Süsskartoffel Bun mit würzigem Planted Chicken, feinem Rotkohl und frischer Kresse 	12.50
Fitnessbrötli mit Rauchkäse, frischem Rucola, Peperoni, Tomaten, Salatgurken und Joghurtsauce mit Kräutern	10.50

FINGERSANDWICHES

Mindestbestellmenge pro Sorte 12 Stück

Rauchlachs mit Kapern im Laugenbrot	6.50
Laugenzopf mit Salami «Milano», Cornichons, Tomaten, Salat und Butter	5.50
Parisetten mit Bauernschinken geräuchert, Gruyère AOP, Salat, Ei und Butter	5.50
Laugenzopf mit Brie, frischem Rucola und Joghurtsauce mit Kräutern	6.50
Parisetten mit Pouletbrustschinken, Frischkäse, Mungobohnensprossen, Senfmayo	5.50
Focaccia Oregano mit grillierten Antipasti, frischem Rucola und Pestosauce	5.50

FRÜHSTÜCKSBUFFET

ZÜNFTER FRÜHSTÜCK

pro Person

48.00

Frisch gebrühter Kaffee
Teeauswahl
Fruchtsäfte
Mineralwasser
Reichhaltige Brotauswahl
Verschiedene Konfitüren
Honig
Butter
Aufschnittplatte
Schweizer Käseplatte
Geräucherte Fische
Verschiedene Joghurts
Birchermüesli
Süßgebäck
Früchte

KÜFER FRÜHSTÜCK

pro Person

25.00

Frisch gebrühter Kaffee
Teeauswahl
Mineralwasser
Brotkorb
Verschiedene Konfitüren
Honig
Butter
Süßgebäck

KAFFEPAUSEN

Aus dem Ofen

Buttergipfeli	2.00
Laugengipfeli	2.00
Rusticogipfeli	2.00
Mini Nussbrötli	2.00
Mini Quiche Lorraine	5.20
Mini Pizzen	4.50

Süsses aus dem Ofen

Muffins mit Schokolade oder Blaubeeren	3.20
Mini Berliner	2.80
Mandelstange	3.50
Mini Donuts mit Schokoladen-, Erdbeer-, Schokonuss- und Konditorcreme gefüllt	3.00
Mini Cheesecake Himbeere und Zitrone	3.50

Gesundes

Früchtespiesschen	3.50
Fruchtsalat im Glas mit Minze	6.00
Schicht-Joghurt mit Beerenragout	6.00
Fruchtsmoothie	4.50
Hausgemachtes Birchermüsli	6.00

BUSINESSLUNCH

BÜFFET AB 30 PERSONEN

SANDWICH LUNCH

pro Person

57.00

Vorspeisen

Kleines Salatbuffet

Hauptgerichte

Laugenzöpfli mit Rauchlachs und Kapern

Castellino dunkel mit Pouletbrust, Ei, Salat, Salatgurken und Barbecuesauce

Nussbrötli mit Brie, Birnen, frischem Rucola, Joghurtsauce mit Kräutern

Süsskartoffel Bun mit würzigem Planted Chicken, feinem Rotkohl und frischer Kresse

Dessert

Panna Cotta mit Früchtecoulis

Fruchtsalat

LUNCH

pro Person

85.00

Vorspeisen

Zunftthausalat mit Cervelat, Gruyère AOP und Essiggurken im Weckglas

Ceasarsalat mit Speck im Weckglas

Cherrytomaten-Mozzarella-Salat im Weckglas

Hauptgerichte

Gebratener Kräuter-Lachs auf Lauchrahmgemüse

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Röstipastetli

Pouletbrust auf Kartoffel-Gnocchi mit mediterranem Gemüse

Rotes Gemüsecurry mit Sesam und Basmatireis

Dessert

Kleines Dessert Buffet

BÜFFETS

BÜFFET AB 30 PERSONEN

ZÜRCHER BÜFFET

pro Person

90.00

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate

Radieschen, Karotten und Cherry Tomaten

Gurkensalat

Cocktailcrevettensalat

Zunftthaussalat mit Cervelat und Gruyère AOP

Randensalat

Croûtons, Ei, Speck

Kräuter dressing und French dressing

Suppe

Zürcher Weissweinsuppe mit Croûtons

Hauptgerichte

Gebratener Zander auf Rahmlauch mit Wildreis

Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit Röstipastetli

Hacktätschli mit Kartoffelstock

Älplermakronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Dessert

Schokoladenmousse

Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce

Fruchtsalat

BÜFFETS

BÜFFET AB 30 PERSONEN

ZÜRICH TRIFFT DIE WELT

pro Person

135.00

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit angemachten Salaten

Rohkost und Compléments

Vitello Tonnato

Peruanisches Ceviche vom Zander

Geräucherte Fischplatte mit Meerrettichsahne

Tuna Sashimi mit Ponzusauce, Sesam und Asiasalat

Griechischer Hirtensalat

Bulgur mit Falafel und Auberginencreme

Antipasti

Suppe

Blumenkohl-Meerrettich-Suppe

Hauptgerichte

Grillierte Riesencrevetten und Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Chili auf Asiagemüse

Gebratener Lachs auf Safran-Lauchgemüse

Lammgigot mit Polenta und Ratatouille

Roastbeef am Stück gebraten mit neuen Kartoffeln gemischtem Marktgemüse und Sauce Béarnaise

Gemüse an roter Currysauce mit Basmatireis

Zitronen-Ricottaravioli an Salbei-Butter

Dessert

Duo von weissem und dunklem Schokoladenmousse

Passionsfrucht-mousse

Weisses Kaffee-Panna-Cotta

Ananas-Granatapfel-Ingwer-Salat mit Kokosraspeln



Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

Mini Fruchtetörtchen

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Frühling und Sommer

Zum Anfangen

Bunter Gartensalat mit Knoblauchcroûtons und Kräuterdressing 	12.50
Rucolasalat mit Parmesanstreifen, gebratenen Pilzen an Balsamicovinaigrette	15.00
Spargelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Erdbeeren, Rohschinken oder Rauchlachs	18.00
Taboulèsalat mit Falafel und Oliven, Auberginen-Dip und Koriander 	25.00
Rindscarpaccio mit Rucola und Belper Knolle	25.00
In Randen gebeizter Lachs mit Meerrettich-Panna-Cotta und Salatbouquet	24.00
Geräucherte Entenbrust vom Alpstein mit Spargelsalat an Orangen-Vinaigrette und Granatapfelkernen	26.00

Suppen (Auf Anfrage Vegan machbar)

Melonenkaltschale mit Prosecco und Minze	14.00
Gazpacho Andaluz mit Croûtons	15.50
Gurkenkaltschale mit Rauchlachsstreifen	14.50
Wasabi-Gartenerbsensuppe mit Speckchip	14.50
Zürcher Weissweinsuppe mit Trauben	14.50
Spargelcremesuppe	14.50
Hummerbisque mit Knoblauch-Crostini und Sauce Rouille	18.50

Warme Vorspeisen

Zitronen-Mascarpone-Risotto mit Salbei und confierten Cherrytomaten mit Crevetten (3 Stück)	25.00 +8.00
Artischocken-Ravioli mit sonnengetrockneten Tomaten	24.00
Blätterteigkissen mit Gemüse-Eierschwämmli-Ragout	24.00

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Frühling und Sommer

Aus dem Wasser

Gebratener Loup de mer auf Kartoffel-Zitronenpüree mit Safransauce und Blattspinat	32.00/ 48.00
Gebratene Dorade auf Gemüse-Julienne mit Limettenschaum und schwarzem Risotto	32.00/ 48.00
Gebratener Zander mit Rahm-Lauchgemüse dazu Schnittlauch-Kartoffeln	32.00/ 48.00
Pochierte Forellenfilets an Riesling-Rahm-Sauce auf Blattspinat dazu neue, gebratene Kartoffeln	28.00/ 42.00
Gebratene Lachsforelle auf Erbsen-Kartoffelpüree garniert mit Tomaten, Kapern und Limetten	32.00/ 48.00
Gebratene Crevetten auf Reismudel-Wok-Gemüse und rote Currysauce	35.00/ 50.00

Geflügel

Mit Frischkäse gefüllte Ribelmals-Poularde an Rosmarinjus mit Spargelgemüse und Süsskartoffeln	47.00
Rosa gebratene Entenbrust auf Selleriepüree dazu Granatapfel-Orangen-Portweinsauce und Knusper-Polenta	49.00

Fleisch

Rindsfilet an Trüffelsauce mit Süsskartoffelpüree und gebratenem wildem Broccoli	62.00
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse	59.00
Kalbsfilet an Orangen-Hollandaise mit grünen Spargeln und gebratenen Thymiankartoffeln	58.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit Rösti	49.00
Niedergartes Kalbsnierstück an Morchel-Whisky-Sauce mit Butternudeln und glasierten Karotten	54.00
Lammnierstück an Lavendel-Honig-Jus mit Ratatouille und Zitronenthymian-Kartoffeln	52.00
Hausgemachter Kalbs-Hackbraten an Cognacrahmsauce mit Ofengemüse und Zitronen-Kartoffelstock	43.00

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Frühling und Sommer

Vegetarisch und Vegan

Artischocken-Ravioli mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum	35.00
Erbсенrisotto mit Morcheln, gehobelter Belper Knolle und Trüffelschaum	35.00
Gebratene Polenta mit Pilz-Spargel-Ragout und Tomatencreme ✓	35.00
Veganes Zürcher Geschnetzeltes mit goldgelber Rösti ✓	35.00

Käse

Käsevariation mit Birnenbrot, Trauben und schwarzen Nüssen	17.00
Blue Jersey mit Thymianhonig und Armagnac-Trauben-Chutney	17.00

Dessert

Exotischer Fruchtsalat mit Bourbonvanille, Minze und Granatapfelkernen ✓	16.00
Dunkles Schokoladenmousse mit Rhabarber und Hüppe	16.00
Cheesecake mit karamellisierter Ananas und Himbeersorbet	16.00
Knuspriges Blätterteigkissen gefüllt mit marinierten Erdbeeren und luftigem Vanilleschlagrahm	16.00
Erdbeerparfait an einem Orangen-Pistazien-Salat	17.00
Zitronentarte mit Mangosorbet und frischen Beeren	16.00
Tiramisu (klassisch / saisonale Früchte)	16.00
Schwarzwälderschnitte mit Kirschragout	16.00
Veganes Schokoladenküchlein mit Karamell-Salz-Glace ✓	16.00
Kokos-Crème Brûlée mit Mango	17.00

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Herbst und Winter

Zum Anfangen

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an Baumnußdressing (auf Wunsch auch mit Croûtons)	16.50
Herbstlicher Blattsalat mit eingelegtem Kürbis, schwarzen Baumnußen und Speckchip	16.00
Zürcher Winzersalat mit Trauben, Baumnußen und Brotchip an italienischem Dressing	16.00
Zunftthauterrine mit Apfel-Selleriesalat, Baumnußen und Cumberlandsauce	26.00
Hirsch-Carpaccio mit marinierten Waldpilzen, Hinkelsteinkäse mit weissen Trauben	28.00
Castelfranco-Trevisano-Salat an Baumnuß-Vinaigrette mit Grapefruitfilets karamellisierten Baumnußen und Limmattaler-Mostbröckli	24.00
Zunftthaus-Fischsalat mit kurz gebratenem Zander, Forelle und Flusskrebse mit buntem Salatbouquet, beträufelt mit weissem Balsamico und Distelöl	24.00
Asiatisches Rauchlachstatar mit Wasabi-Gurken-Salat und Salatbouquet	23.00

Suppen (Auf Anfrage Vegan machbar)

Karotten-Ingwersuppe mit Schnittlauchrahm	13.00
Kürbiscremesuppe mit dessen Kernen und Öl	14.50
Maroni-Orangen-Trüffelcreme-Suppe	15.00
Randensuppe mit Sauerrahm	15.00
Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und / oder Flädli	14.00
Sellerie-Apfelsuppe mit geräucherter Entenbrust vom Alpstein	18.00

Warme Vorspeisen

Entenleber gebraten auf Brioche-Toast mit Himbeer-Schalotten-Confit an Balsamicojus und Sesamcracker	28.00
Kürbisrisotto mit seinen Kernen und Trüffelschaum	26.00

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Herbst und Winter

Aus dem Wasser

Gebratene Crevetten an Hummerschaum dazu Artischocken, Fregola Sarda und Cherrytomaten	34.00/ 48.00
Zander im Randenfond pochiert auf Kräutergersotto, Dillschaum	30.00/ 44.00
Gebratenes Lachsfilet an Safransauce mit getrüffeltem Selleriepüree an sautiertem Spinat	28.00/ 42.00
Sautiertes Felchenfilets an Randen-Kartoffelpüree mit süsssaurem Kürbisgemüse	30.00/ 44.00

Geflügel

Karamellierte Entenbrust mit Thymian-Honig an Glühweinsauce mit Rotkohl und Kartoffel-Trüffelpüree	46.00
Ribelmais-Poulardenbrust an einer Portweinsauce mit Pastinakenpüree und Apfel-Rotkraut mit Sternanis	46.00

Fleisch

Rindsfilet «Stroganoff» mit Sauerrahm und hausgemachten Spätzli	52.00
Gebratenes Rindsfilet an Marsalajus mit Kartoffeltrüffelgratin und Marktgemüse	58.00
Kalbsfilet Rossini (mit Entenleber) an Madeirajus, zweifarbigem Kartoffelstrudel und geschmortem Federkohl	58.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit Rösti	49.00
Geschmorte Kalbskopfbäggli an Balsamicojus dazu Tessiner Polenta und Rosenkohl	52.00
Schweinebraten an einer Biersauce mit Spitzkohlgemüse und Tagliatelle	44.00
Hausgemachter Kalbs-Hackbraten an Cognacrahmsauce mit Ofengemüse und Trüffel-Kartoffelstock	43.00

Vegetarisch und Vegan

Pilzragout mit Laugen-Semmelknödel und Kürbis ✓	35.00
Steinpilz-Ravioli auf Lauchbeet an Rahmsauce und Tomaten	35.00
Kürbisrisotto mit seinen Kernen und Trüffelschaum	35.00
Käse-Gemüsespätzle mit Röstzwiebeln	35.00
Veganes Zürcher Geschnetzeltes an goldgelber Rösti ✓	35.00

Käse

Käsevariation mit Birnenbrot, Trauben und schwarzen Nüssen	17.00
Blue Jersey mit Thymianhonig und Armagnac-Trauben-Chutney	17.00

Dessert

Exotischer Fruchtsalat mit Bourbonvanille Minze und Granatapfelkernen ✓	16.00
Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout und Hüppe	16.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Karamell-Salz-Glace ✓	16.00
Apfelstrudel «Zimmerleuten» mit Vanillesauce	14.50
Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	13.50
Lebkuchenparfait mit Zwetschgenkompott	18.00
Portweifeigen mit Zimtglacé	14.50
Schwarzwälder-Schnitte mit Kirschragout	16.00
Zwetschgen-Tiramisu mit Mandeln	16.00



MITARBEITERKOSTEN

Leiter-Technik	Std. / Mitarbeiter	CHF	180.00
Auf- & Abbau-Mitarbeiter	Std. / Mitarbeiter	CHF	40.00
Bediente Garderobe	Std. / Mitarbeiter	CHF	40.00

ZUSÄTZLICHE MITARBEITERKOSTEN NACH 24.00 UHR

Chef de Service	Std. / Mitarbeiter	CHF	65.00
Servicemitarbeiter	Std. / Mitarbeiter	CHF	40.00
Leiter Technik	Std. / Mitarbeiter	CHF	+ 40.00
Auf- & Abbau-Mitarbeiter	Std. / Mitarbeiter	CHF	+ 10.00

TECHNIK

Breitbild Beamer, 6'000 ANSI-Lumen	CHF	300.00
Mobile Leinwand 2.0m x 2.0m (inkl. bei Beamerrente)	CHF	40.00
Mobile Leinwand 2.0m x 3.0m (inkl. bei Beamerrente)	CHF	80.00
Laptop	CHF	200.00
CD Player	CHF	90.00
Flat Screen beim Eingang	CHF	35.00
Funkmaus mit integriertem Laserpointer	CHF	30.00

TON

Drahtlos-Mikrofon (Hand oder Headset)	pro Stück		180.00
---------------------------------------	-----------	--	--------

INTERNET

Wireless LAN im ganzen Haus	Support kostenpflichtig siehe oben		gratis
-----------------------------	--	--	--------

DIVERSES

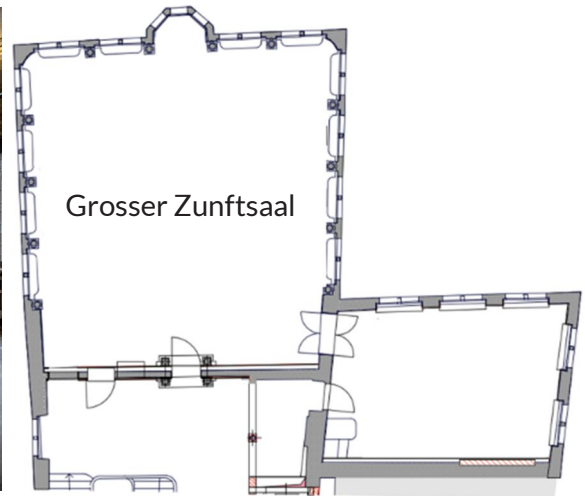
Flipchart inkl. Schreibstifte			30.00
Pinnwand mobil inkl. Moderationskoffer			30.00
Klavier, neu gestimmt			365.00
Klavier			50.00

SONSTIGES

Kerzen	pro Stück		1.00
Menükarten	pro Stück		2.50
Mitternachtsbewilligung			250.00

GROSSER ZUNFTSAAL

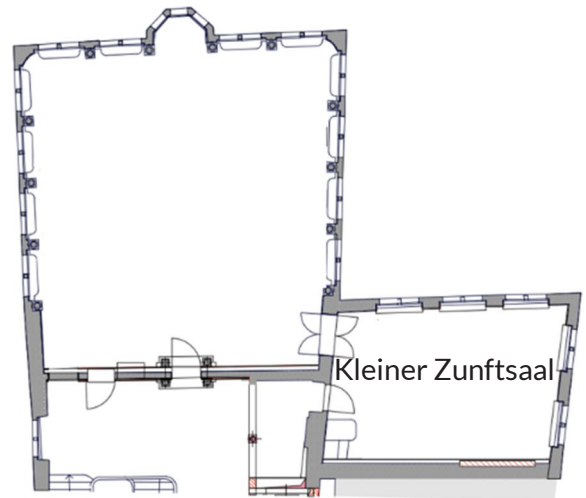
2. Obergeschoss

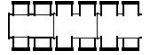





Höhe m	3.26 m	
Breite m	11.00 m	
Länge m	11.50 m	
Fläche m ²	150 m ²	
Bankett, Tische 145x70 cm, Anzahl Tische	150	
Bankett, Tische ø 150 cm, Anzahl Tische	80	
Grosser Blocktisch, Anzahl Personen	40	
U-Tafel, Anzahl Personen	36	
Cocktail, Anzahl Personen	200	
Seminar, Anzahl Personen	60	
Konzert, Anzahl Personen	160	

KLEINER ZUNFTSAAL

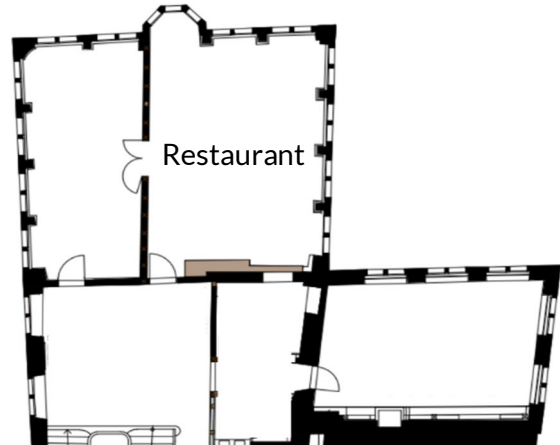
2. Obergeschoss



Höhe m	3.32 m
Breite m	5.30 m
Länge m	8.00 m
Fläche m ²	44 m ²
Bankett, Tische 145x70 cm, Anzahl Tische	36 
Bankett, Tische ø 150 cm, Anzahl Tische	24 
Grosser Blocktisch, Anzahl Personen	22
U-Tafel, Anzahl Personen	20
Cocktail, Anzahl Personen	50 
Seminar, Anzahl Personen	25 
Konzert, Anzahl Personen	50 

RESTAURANT

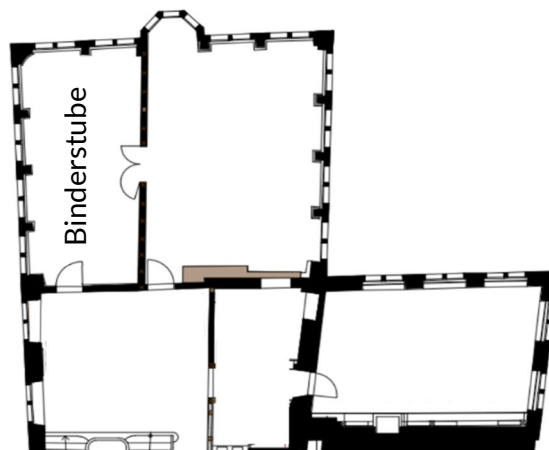
1. Obergeschoss





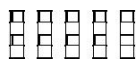


Höhe m	2.66 m	
Breite m	6.50 m	
Länge m	8.50 m	
Fläche m ²	55.25 m ²	
Bankett, Tische 145x70 cm, Anzahl Tische	55	
Bankett, Tische ø 150 cm, Anzahl Tische	32	
Grosser Blocktisch, Anzahl Personen	18	
U-Tafel, Anzahl Personen	24	
Cocktail, Anzahl Personen	60	
Seminar, Anzahl Personen	40	
Konzert, Anzahl Personen	60	

BINDERSTUBE

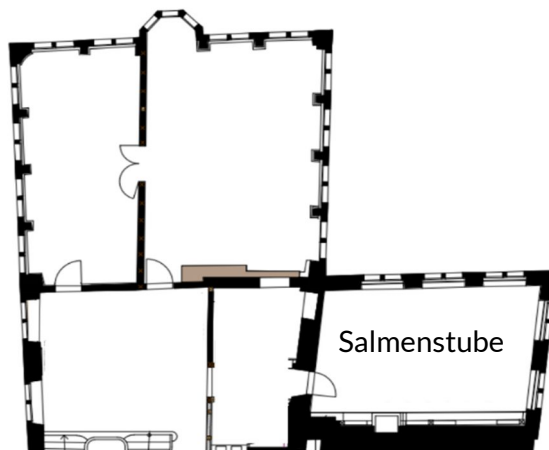
1. Obergeschoss




Höhe m	2.66 m
Breite m	4.50 m
Länge m	8.50 m
Fläche m ²	40 m ²
Bankett, Tische 145x70 cm, Anzahl Tische	26 
Bankett, Tische ø 150 cm, Anzahl Tische	24 
Grosser Blocktisch, Anzahl Personen	18
U-Tafel, Anzahl Personen	16
Cocktail, Anzahl Personen	40 
Seminar, Anzahl Personen	18 
Konzert, Anzahl Personen	40 

SALMENSTUBE

1. Obergeschoss



Höhe m	2.80 m
Breite m	5.30 m
Länge m	8.00 m
Fläche m ²	44 m ²
Bankett, Tische 145x70 cm, Anzahl Tische	36 
Bankett, Tische ø 150 cm, Anzahl Tische	24 
Grosser Blocktisch, Anzahl Personen	22
U-Tafel, Anzahl Personen	20
Cocktail, Anzahl Personen	45 
Seminar, Anzahl Personen	25 
Konzert, Anzahl Personen	45 



Zunfthaus zur Zimmerleuten

Zunfthaus zur Zimmerleuten
Limmatquai 40, 8001 Zürich
Telefon +41 44 250 53 63
bankett@zunfthaus-zimmerleuten.ch
www.zunfthaus-zimmerleuten.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. – Änderungen vorbehalten