

YOUR SPECIAL EVENT

@moderntimeshotel



Bitte, melden Sie sich an
EVENTS@MODERNTIMESHOTEL.CH
+ 41 21 925 22 22



CHF, Service und MWT inklusive



MODERN TIMES HOTEL
Chemin du Genévrier 20 • Case postale 139 • 1806 St-Légier/Vevey
www.moderntimeshotel.ch • info@moderntimeshotel.ch
T. 021 925 22 22 • F. 021 925 22 23



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Inc. SA
All Rights Reserved

*Menü ab 12 Personen, ohne Getränke.
Dieselben Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts werden allen Gästen serviert.
Gerne können wir Ihnen auf Anfrage individuelle Menüs zusammenstellen.
Menüvorschläge vom 15. März bis 30. September 2018.*

Menü **The Kid**

50.00

Gemischter Gemüsesalat mit Balsamico aus St-Légier und regionalem Käse

Gegrillte Hühnerbrust, mit Bohnenkraut,
Ratatouillegemüse und weisse Polenta aus dem Tessin

Hausgemachtes Tiramisu mit Saisonfrüchten

Menü **City Lights**

55.00

Kalte Erbsensuppe mit Minze, Sérac und Radieschen

Gegrilltes Thunfischfilet mit Zitronenpfeffer,
Humus, gegrillter Avocado und Zitrusöl

Streuselkuchen mit roten Früchten und hausgemachtem Sorbet

Menü **The Circus**

59.00

Feines Parmesanbiskuit, gegrilltes Gemüse,
Basilikumcoulis und Balsamico aus St-Légier

Gegrilltes Coeur de Ribeye, Limousinenrasse aus Blonay,
Bearnaisesauce,
Duchesse-Kartoffeln und Spinat

Macaron, Himbeeren und Greyerzer-Doppelcreme



CHF, Service und MWT inklusive

Menü **Caught in a Cabaret**

65.00

Perfekt gekochtes Ei mit Pfifferlingen,
Grüne Spargeln, Bärlauchschaum

Gegrilltes Rinderfilet, Drei-Pfeffersauce,
Gepresste Agria-Kartoffeln und Junggemüse

Zitronen- und weisses Schokoladenküchlein,
Hausgemachte Eisenkrauteiscreme

Menü **Modern Times**

75.00

Gepresste Seesaibling und Seeforelle
Weisse und grüne Spargeln, Tomatenconfit und Safran-Aioli

Gegrilltes Filet Mignon vom Kalb mit Morchel-Sauce und „Vin Jaune“,
Grüne Erbsen, violette Artischocken, Karotten und knuspriges Risotto

Warmes Schokoladenküchlein gefüllt mit Johannisbeercoulis,
Hausgemachten Johannisbeersorbet



CHF, Service und MWT inklusive

Menü **The Gold rush**

86.00

Gepresste „Foie gras“ und Röhrlingspilzen, alter Porto und Brioche

Gegrilltes Rinderfilet „Angus Heritage“, Syrahjus, Kartoffeldekoration,
Grüne Spargeln mit Parmesan

Die Erdbeere in allen Variationen

Menü **A King in New-York**

95.00

Gegrillte « Foie gras », säuerlichen Himbeeren und Rhabarber

Meerbar-Filet an Bärlauch,
Ravioli-Taggiasches und Tomatensuggo

Gegrilltes Rinderfilet „Grand Cru“, mit Kâmpot-Pfeffersauce,
Agrida-Kartoffelstock und grünen Spargeln

Schokoladen-Kringelgebäck,
Aprikosen in verschiedenen Varianten und geriebene Tonkabohnen

Für weitere Informationen bitte wenden Sie sich an:

EVENTS@MODERNTIMESHOTEL.CH

+ 41 21 925 22 22



CHF, Service und MWT inklusive



MODERN TIMES HOTEL
Chemin du Genévrier 20 • Case postale 139 • 1806 St-Légier/Vevey
www.moderntimeshotel.ch • info@moderntimeshotel.ch
T. 021 925 22 22 • F. 021 925 22 23



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Inc. SA
All Rights Reserved

Cocktail & Stehdinner

Vorschläge ab 30 Personen, für alle anderen Anfragen, bitten wir Sie uns zu kontaktieren

Salzige kalte Stücke

- Gaspachoverrine mit Paprika, Schafskäseschaum und Kümmel
- Sérackäse mit Olivenöl, Chorizo und Tomatenconfit
- Tzatziki und Garnele
- Etivaz Käse und Trockenfleisch Spiess
- Rindercarpaccio mit gereiftem Greyerzerkäse und Rucola
- Gegrilltes Gemüse mit Basilikum
- Minibrioche, foie gras und Brombeeren
- Tomme Frisch-Käse, Tomatenconfit mit Basilikum
- Minibrötchen, Lachsrillette mit Limetten und Dill
- Parmesan-Panna cotta, Feigenconfit, Pistazien

- Lachstartar mit grünen Spargeln
- Italienischer Schinken mit getrockneten Tomaten Minisandwich
- Thunfisch "à la Niçoise"

- Lauchkuchen mit "Waadtländer" Schweinswurst
- Marinierte Hühnerflügelchen mit Knoblauch-Soße

Salzige warme Stücke

- Quiche mit altem Greyerzer-Käse
- Tempura König Shrimps mit Wasabi
- Gegrillter Lammfleischspieß mit Harissa
- Geflügel-Fleischspieß mit Satay
- Rindfleischspieß mit Paprika und Chimichuri
- Times Grill Burger
- Risotto mit Morcheln und Parmesan-Käse
- Vallorbe Schnecken, Bärlauch und Kartoffelschaum

Süsse Stücke

- Minischokoladen tartelette
- Minizitronen Kuchlein
- Minisaisonfrüchte tartelette
- Minioperakuchen
- Pistazien und Sauerkirsche Kuchlein
- Bananen und Karamel tartelette
- Panna cotta mit Saisonfrüchten
- "Toblerone" mousse
- Weiße und dunkle Schokoladenmousse
- Erdbeerensuppe mit Doppelrahm



Cocktail 1	9.00 :	Blätterteiggebäcke (ab 10 Personen)
Cocktail 2	12.00 :	3 Salzige kalte Stücke, (ab 10 Personen)
Cocktail 3	25.00 :	6 Salzige kalte Stücke
Cocktail 4	35.00 :	6 Salzige kalte Stücke, 3 Salzige warme Stücke
Cocktail 5	45.00 :	6 Salzige kalte Stücke, 3 Salzige warme Stücke, 2 Süsse Stücke
Cocktail 6	55.00 :	6 Salzige kalte Stücke, 4 Salzige warme Stücke, 3 Süsse Stücke
Cocktail 7	75.00 :	8 Salzige kalte Stücke, 6 Salzige warme Stücke, 3 Süsse Stücke

CHF, Service und MWT inklusive

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

Zahlungsbedingungen für Anzahlungen:

Anzahlung: 60% der Gesamtsumme Ihrer unterschriebenen Unterschrift.

Der restliche Betrag ist bis innerhalb von 10 Tagen nach Ihrer Veranstaltung zahlbar.

Annullierungsbedingungen Saal

Die Saalmiete kann bis zu 6 Wochen vor Ablauf Ihrer Veranstaltung kostenfrei storniert werden.

Stornierungen nach der genannten Frist werden in Rechnung gestellt.

Annullierungsbedingungen Bankette und Restaurant Reservationen

Es besteht die Möglichkeit ohne Kosten eine Reservation zu ändern oder zu stornieren bis und mit 14 Tage vor dem Event. Nach dieser Frist werden die Ausgaben der vorgesehenen Gäste in Rechnung gestellt. Die Anzahl der Teilnehmer muss 14 Tage vor dem Event durch den Organisator bestätigt werden. Bei Durchführung des Events wird eine Marge von 10% der angekündigten Teilnehmer akzeptiert.

Besondere Bestimmungen

Unser Haus ist ein « Nichtraucher»-Hotel. Die Zimmer und Säle die zur Verfügung gestellt werden sind in einwandfreiem Zustand. Angebrachte Schäden an Mobiliar oder an der Infrastruktur werden in Rechnung gestellt.

Zahlung mit Kreditkarte oder Banküberweisungen

Bankverbindung

Moderntimes Hotelbetriebs AG,

8045 Zürich

Credit Suisse Zürich

Cpte N° 141798271000

IBAN CH38 0483 5141 7982 7100-0

Swift code CRESCHZZ80A

Clearing 04835

Nachtzuschläge

Ab 24h00 verrechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 40.- pro Mitarbeiter, sowohl die polizeilichen Verlängerungskosten von CHF 20.- pro Stunde.

Firmenstempel: Gelesen und akzeptiert:

Datum: _____

Organisator: _____

Unterschrift: _____

CHF, Service und MWT inklusive