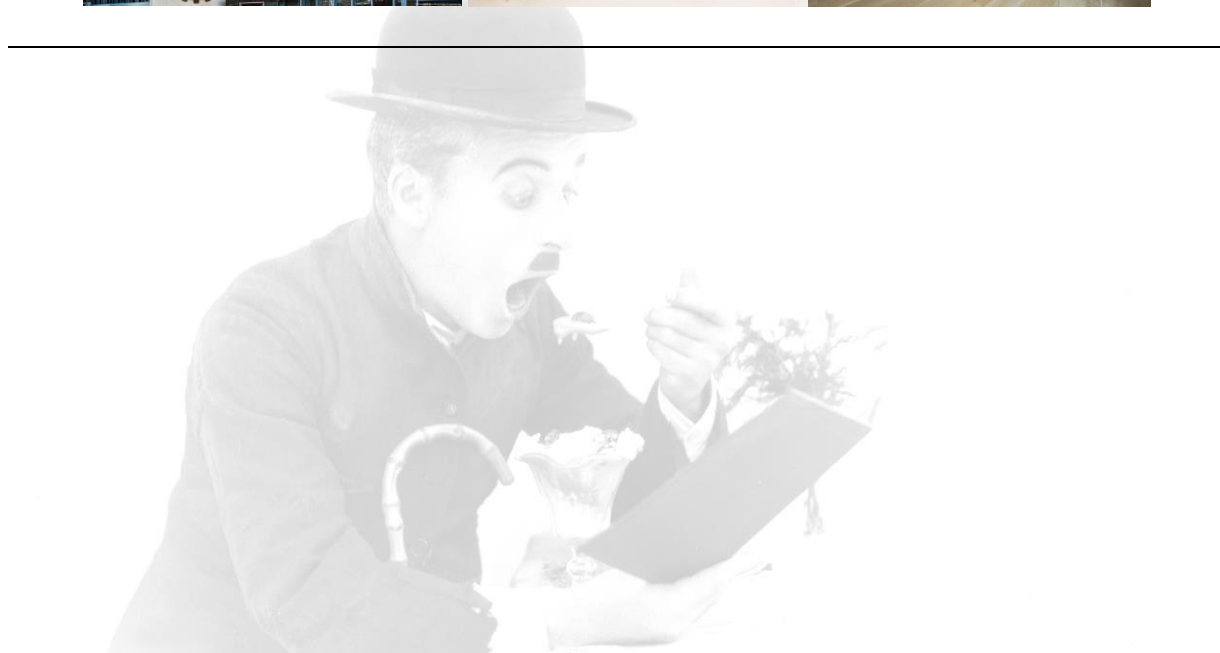


YOUR SPECIAL EVENT

@moderntimeshotel



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



Menü ab 30 Personen, ohne Getränke.
Dieselbe Vorspeise, Hauptgericht und Dessert werden allen Gästen serviert.
Fragen Sie auch nach unseren maßgeschneiderten Angeboten für Gruppen unter 30 Personen.
Menüvorschläge vom 1. Oktober 2018 bis 30. März 2019

Menu **Le Kid**

Nüsslisalat mit Speck-Essig
Poschiertes Ei mit Brotwürfel

Schweinsfiletsteak gegrillt mit glasierter BBQ Sauce
Süßkartoffel stock und Wok Gemüse

Apfel und Rhabarberkuchen, Sablé, Eis von frischer Milch

Menu **Les Lumières de la ville**

Pastinak-Cremesuppe, Schinkenflocken « Grand Cru »
Weichkäse der Region mit Kümmel

Zanderfilet mit Karotten an Yuzusauce
Gebratener Spinat mit Koriander-Kartoffeln

Crumble mit roten Früchten und hausgemachtes Sorbet

Menu **Le Cirque**

Perfekt gekochtes Ei mit Topinambourcrème
Steinpilze, Entenstopfleber und Nuss-Splitter

Gegrilltes Ribeye, Limousinenrasse aus Blonay, Pfeffersauce
Lorette Kartoffeln und Wurzelgemüse

Mango-Cheesecake
Sorbet mit Kokos-Spänen und grüner Zitrone



Menu **Garçon de café**

Halbe Wachtel gegrillt, Mischsalat und Pilzscheibchen
Preiselbeer Essig und Honig von Hauteville

Gegrilltes Rindsfilet, mit zwei Saucen
Charlotte-Kartoffeln und Junggemüse

Himbeer-Macaron mit Doppelrahm aus Gruyères

Menu **Les Temps Modernes**

Reh-Tartare mit seltenem Pfeffer
Holunder, Butternut, Jungsalat und Haselnussbrot

Gegrilltes Filet Mignon vom Kalb mit Morchel-Sauce und « Vin Jaune »
Frische Tagliolini und Wurzelgemüse

Schokoladenküchlein und hausgemachtes Cassis-Sorbet



Menu **La ruée vers l'or**

Kandierte Entenstopfleber
Quitte, Ananas, Ingwer und kleine Brioche

Gegrilltes Rindsfilet « Angus Heritage », Jus 1807
Kartoffeln mit vergessenen Gemüsen und Trüffeln

Schokoladensphäre mit Überraschung-Mandarine
Knuspriges Eis-Praliné

Menu **Un roi à New-York**

Pastete aus Ente und Entenstopfleber
Pickles von Gemüse und Pilzen

Gebratenes Scampi mit Wüstenkarotten
Kokosmilchschaum mit rotem Curry

Gegrilltes Rindsfilet « Grand Cru », Jus mit Trüffeln
In Entenfett kandierte Kartoffeln und vergessene Gemüse

Kleine Windbeutel mit Pistaziencreme und kleinen Sauerkirschen
Kirschensorbet

Für weitere Informationen bitte wenden Sie sich an:

EVENTS@MODERNTIMESHOTEL.CH

+ 41 21 925 22 22



Cocktail & Stehdinner

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

Salzige kalte Stücke

- Butternut-Verrine mit Honig und frischem Geisskäseschaum mit Kümmel
- Sérackäse mit Olivenöl, Chorizo und Tomatenconfit
- Spießchen mit Etivaz Käse, Trockenfleisch und Trauben
- Tzatziki und Garnele
- Rindercarpaccio mit gereiftem Gruyère-Käse und Rucola
- Gegrilltes Gemüse mit Basilikum
- Minibrioche, foie gras und Saisonchutney
- Linsencreme, gegrillte foie gras und Speck
- Minibrötchen, Lachsrillette mit Limetten und Dill
- Parmesan-Panna cotta, Salbei, Tapenade und Rucola

- Lachstartar mit Avocadocreme und Grapefruit
- Rosmarinbrot mit Italienischem Schinken und Tomaten mit Knoblauch
- Thunfisch "à la Niçoise"

- Bärlauch und Kartoffelschaum
- Lauchkuchen mit "Waadtländer" Schweinswurst
- Marinierte Hühnerflügelchen mit Knoblauch-Sauce

Salzige warme Stücke

- Quiche mit altem Gruyère-Käse
- Tempura König Shrimps mit Wasabi
- Gegrillter Lammfleischspieß mit Harissa
- Geflügel-Fleischspieß mit Satay
- Rindfleischspieß mit Paprika und Chimichuri
- Times Grill Burger
- Risotto mit Trüffeln Parmesan-Käse (+CHF 2.-/Pers.)
- Vallorbe Schnecken,

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

Cocktail 2

Cocktail 3

Cocktail 4

Cocktail 5

Cocktail 6

Cocktail 7

Blätterteiggebäcke (ab 10 Personen)

3 salzige kalte Stücke, (ab 10 Personen)

6 salzige kalte Stücke

6 salzige kalte Stücke, 3 salzige warme Stücke

6 salzige kalte Stücke, 3 salzige warme Stücke, 2 süße Stücke

6 salzige kalte Stücke, 4 salzige warme Stücke, 3 süße Stücke

8 salzige kalte Stücke, 6 salzige warme Stücke, 3 süße Stücke

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: _____