

VOTRE BANQUET IHR ANLASS

Restaurant
Mère Catherine
MEDITERRANE INSPIRATION

Bar
Le Philosophe

Votre hôte / Ihr Gastgeber
Votre maître cuisinier / Ihr Küchenchef

Viktor Wettstein
Didier Lemond



Restaurant
Mère Catherine
MEDITERRANE INSPIRATION

FEBRUAR 2011

Restaurant Mère Catherine
Nägelihof 3, CH-8001 Zürich
T 044 250 59 40 F 044 250 59 41

www.commercio.ch
www.arthouse.ch
merecatherine@commercio.ch

TABLE DES MATIERES

INHALTSVERZEICHNIS

	Page Seitenzahl
Bonjour / Willkommen	3
• Restaurant Mère Catherine	
• Bar Le Philosophe	
• Platzangebot	
Le salon & les prix / Seminarraum & Preise	4
• Raummasse	
• Raumplan	
• Bestuhlung	
• Hilfsmittel/ Technik	
• Fremdmiete	
• Preise	
• Im Preis inbegriffen	
L'emplacement & le parking / Lage & Parkplätze	5
• Warum der Nägelihof	
• Vorher und nachher	
• Lageplan	
• Öffentlicher Verkehr	
• Parkplatzmöglichkeiten	
Les canapés / Apérohäppchen	6-7
Les pauses café / Kaffeepausen	8
Les menus / Menuvorschläge	8-10
Les clauses abusives / AGB's	11

BONJOUR WILLKOMMEN



Am Nägelihof, wo Zürich schon rein architektonisch eine südländische Atmosphäre ausstrahlt, lassen sich mediterran-würzige Spezialitäten in vollen Zügen geniessen. Mère Catherine bittet zu Tisch, zu Fisch und anderen Köstlichkeiten. So abwechslungsreich wie die Küche ist auch das Lokal: Im Parterre ein charmantes Bistro, Galerie im Obergeschoss, die gediegene Ecke im Erker und der Salon für kleinere Anlässe und Bankette. Richtig idyllisch wird's im Sommer, wenn der bezaubernde Garten im Innenhof zur Tafelrunde einlädt.



Sie wirkt so gross und ist dabei so klein, le petit bar neben der Mère Catherine. Die vielen Spiegel an der Wand sorgen für optische Grösse und die Gäste für optische Fülle. Hier sind Blick- und Körperkontakte unvermeidlich und dabei äusserst gesprächsfördernd. Schönheit und Geist. Man hat sich was zu sagen und steht dazu, denn Sitzen ist nur bedingt möglich - doch dafür ist man gar nicht da. Vielmehr für einen Apéro à la française, ein gutes Glas Wein oder ein kleines Häppchen aus Mère Catherine`s Küche. Stehengelassen wird keiner. Womit die Frage geklärt ist, warum es „Philosophieren geht über Studieren“ heisst...

Platzangebot

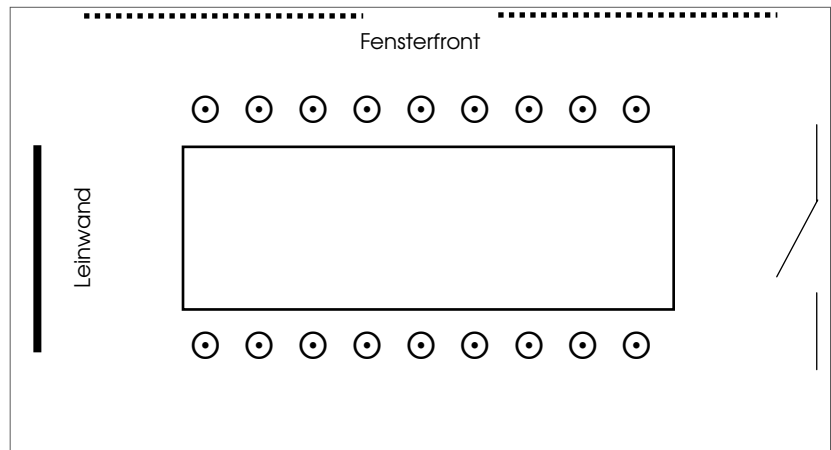
Restaurant	60	Sitzplätze
Galerie	52	Sitzplätze
Louis XIV Ecke	6	Sitzplätze
Salon	18	Sitzplätze
Sommerterrasse	72	Sitzplätze
Bar Le Philosophe	8	Sitzplätze & 20 Stehplätze

LE SALON & LES PRIX SEMINARRAUM & PREISE

Raummasse

H 2.60m / B 2.90m / T 6.90m

Raumplan



Bestuhlung	Blocktisch mit Hilfsmittel	18	Personen
	Blocktisch ohne Hilfsmittel	20	Personen
	Einzeltische	20	Personen
Hilfsmittel/ Technik	Hellraumprojektor und Leinwand	CHF	50.00
	Leinwand	CHF	25.00
	Flipchart/ Whiteboard	CHF	25.00
	Beamer	CHF	180.00
	Fax, Telefon, Kopien etc.		nach Aufwand
Fremdmiete	TV/ Videoanlage/ DVD		nach Aufwand
	Rednerpult mit Mikrophon		nach Aufwand
	Diaprojektor		nach Aufwand
Preise	½ Tag Sitzung (bis 11.45 Uhr / ab 14.00 Uhr)	CHF	150.00
	1 Tag Sitzung	CHF	250.00
	Sitzung inkl. Essen; ohne Umdecken (12.00 – 13.45 Uhr / 18.15 – 24.00 Uhr)	CHF	gratis
Im Preis inbegriffen	Block & Mère Catherine Kugelschreiber Erfrischende Bonbons Seminarboard Einrichten des Raumes (¼ h vor Sitzungsbeginn bereit) Bearbeitungsgebühren		

L'EMPLACEMENT & LE PARKING

LAGE & PARKPLÄTZE

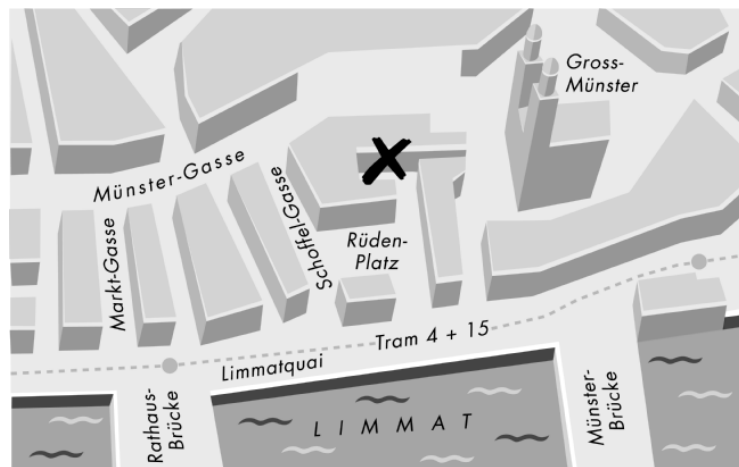
Warum der Nägelihof

- Zentrale Lage im Herzen der Zürcher Altstadt
- Ruhige Lage am autofreien Limmatquai
- Gut erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln
- Diverse Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe
- Sitzung, Kaffeepause, Apéro und Essen unter einem Dach

Vorher oder nachher

Der Nägelihof bietet nebst der mediterranen Atmosphäre ein kulturelles Angebot in den Arthouse Kinos Movie 1 & 2, die unmittelbar neben der Bar Le Philosophe liegen. Nähere Informationen finden Sie unter www.commercio.ch oder www.arthouse.ch. Zürich bietet viel - von den Traumschiffen auf dem Zürichsee bis zur Sternwarte an der Urania finden Sie alle Informationen unter der www.kulturinfo.ch oder www.zuerich.ch.

Lageplan



Öffentlicher Verkehr

Tram Nr. 4 (bis Helmhaus od. Rathaus)	1 Gehminute
Tram Nr. 15 (bis Helmhaus od. Rathaus)	1 Gehminute
Hauptbahnhof Zürich	15 Gehminuten
Bahnhof Stadelhofen	10 Gehminuten

Parkplatzmöglichkeiten

Parkhaus Hohe Promenade	5 Gehminuten
Parkhaus Urania	5 Gehminuten
Parkplätze beim Münsterhof (Fraumünster)	3 Gehminuten
Parkplätze beim Obergericht	3 Gehminuten

LES CANAPÉS

APÉROHÄPPCHEN

Gerne stellen wir den Apéro auch nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen.
Alle Preise inkl. MwSt.

Canapés ¼ Toastscheiben mit	• Norwegischem Rauchlachs	p. Stk.	CHF	5.50
	• Bündner Rohschinken			5.50
	• Tunfisch oder Ei			5.50
	• Brie de Meaux			5.50
	• Salami oder gekochter Schinken			3.80
Petit sandwich Mini Sandwich mit	• Norwegischem Rauchlachs	p. Stk.	CHF	7.00
	• Bündner Rohschinken			7.00
	• Tunfisch oder Ei			7.00
	• Brie de Meaux			7.00
	• Salami oder gekochter Schinken			5.50
Focaccia gefüllt mit	• Lachsmousse	3 Stk.	CHF	7.00
	• Tunfischmousse			7.00
	• Tomaten und Mozzarella			7.00
	• Ricotta-Spinat			6.00
	• Nature			3.00
Bruschette belegt mit	• Tomaten und Mozzarella	p. Stk.	CHF	5.50
	• Ziegenkäse und Feigen			5.50
	• Champignons und Parmesan			3.80
Crudités Gemüsedip mit Saucen	• Karotten, Stangensellerie, Zucchini, Rettich, Peperoni, Radieschen (je nach Saison)	p. Port.	CHF	5.00
Entremets chauds Warme Häppchen	• Suppe in Espressotasse (je nach Saison)	p. Stk.	CHF	3.00
	• Frittierte Riesenkrevetten			5.50
	• Mariniertes Rindfleischspiessli			5.50
	• Poulet Satayspiessli			3.80
	• Red Snapperspiessli			3.80
	• Lammfleischbällchen an pikanter Sauce			4.50
	• Rindfleischbällchen an Tomatensauce			5.50
	• Schinkengipfeli			5.50
	• Quiche Lorraine (mit Speck)			5.50
	• Zwiebelwähe			3.80
	• Käsewähe			5.50
	• Mini Pizza mit Salami			5.50

Sucrés Süsse Häppchen	<ul style="list-style-type: none">• Profiteroles mit Cremefüllung• Profiteroles mit Glace• Cremeschnitte• Kleines Savarin• Brownies• Früchtemousse• Früchtetörtchen	p. Stk.	CHF	3.80 5.50 3.80 3.80 5.50 3.80 5.50
Apéro Le Philosophe	Pro Person <ul style="list-style-type: none">• Canapé mit Salami• Canapé mit Bündner Rohschinken• Kleines Sandwich mit Tunfisch oder Ei• Focaccia mit Spinat – Ricottafüllung• Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella• Mini Pizza mit Salami• Red Snapperspiessli• Zwiebelwähe• Crudités (Gemüsedip)• Profiteroles mit Cremefüllung• Früchtemousse	je 1 Stk.	CHF	43.00
Apéro Mère Catherine	Pro Person <ul style="list-style-type: none">• Canapé mit Norwegischem Rauchlachs• Canapé mit gekochtem Schinken• Kleines Sandwich mit Brie de Meaux• Focaccia mit Lachsmousse-Füllung• Focaccia mit Tunfisch-Füllung• Bruschetta mit Tomaten und Basilikum• Jalapeños (Pimentos gefüllt mit Käse)• Poulet Satayspiessli• Rindfleischbällchen an Tomatensauce• Kleines Savarin• Früchtetörtchen	je 1 Stk.	CHF	57.00
Apéro Côte d'Azur	Pro Person <ul style="list-style-type: none">• Canapé mit Thunfisch oder Ei• Kleines Sandwich mit Norwegischem Rauchlachs• Focaccia mit Tomaten und Mozzarella• Crudités (Gemüsedip)• Bruschetta mit Ziegenkäse und Feigen• Mini Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce• Frittierte Riesenkrevette• Kleine Lachsspiessli in Sesamkruste• Mariniertes Rindfleischspiessli• Lammfleischbällchen an pikanter Sauce• Quiche Lorraine (mit Speck)• Brownies• Früchtetörtchen	je 1 Stk.	CHF	74.00

LES PAUSES CAFÉ

KAFFEIPAUSEN


Pause traditionnelle • Kaffee und Tee p. Pers. CHF 8.50
• Orangen- oder Grapefruitsaft
• Gipfeli am Morgen
• Kuchen am Nachmittag

Pause fitness • Kaffee und Tee p. Pers. CHF 11.00
• Orangensaft
• Grapefruitsaft
• Früchteplatte
• Gipfeli am Morgen
• Kuchen am Nachmittag

LES MENUS

MENUVORSCHLÄGE

Liebe Gäste

Um Ihren Anlass erfolgreich zu organisieren bitten wir Sie, ab **15 Personen**, die nachfolgend zusammengestellten Menuvorschläge zu berücksichtigen und für alle Personen **ein einheitliches Menu** auszuwählen. Gerichte mit dem Gütesiegel  stammen aus unserer internen Produktionsküche. Saisonale Preisanpassungen behalten wir uns vor.
Alle Preise inkl. MwSt.

Merci mille fois – Herzlichen Dank

Viktor Wettstein Didier Lemond
Gastgeber Küchenchef

NICE

Velouté de courgettes
Zucchetticremesuppe
◆ ◆ ◆

Taglierini  à la crème et aux épinards
Nüdeli an Rahmsauce und Spinat
◆ ◆ ◆

Panna cotta  sur coulis de framboises
Panna cotta auf Himbeercoulis

CHF 45.00

CARCASSONNE

Soupe aux oignons et une croûte au fromage
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

◆ ◆ ◆

Tranches de saumon d'Écosse, sauce au Noilly Prat
Pommes de terre nature et ratatouille
Schottische Lachstranchen an Noilly Prat-Sauce, Salzkartoffeln und Ratarouille

◆ ◆ ◆


Mousse Toblerone
Toblerone-Mousse

CHF 60.00

MARSEILLE

Mesclun de salade d'hiver et croûtons
Gemischter Blattsalat der Saison mit gerösteten Brotwürfeln

◆ ◆ ◆

Médailles de filet de porc (Suisse), sauce à la moutarde de Meaux
Taglierini 
Schweinsfilet-Medaillons (Schweiz) an Meaux-Senssauce, Taglierini

◆ ◆ ◆

Crème caramel
Karamelköpfl

CHF 61.00

CANNES

Salade «Mère Catherine»
Mit Curry mariniertes Zucchettisalat und frischer Ziegenkäse

◆ ◆ ◆

Noisettes d'agneau (Australie) en croûte de fines herbes
Gratin dauphinois et ratatouille
Lammrückenfilet (Australien) in Kräuterkruste, Kartoffelgratin und Ratatouille

◆ ◆ ◆

Profiteroles à la sauce au chocolat et glace à la vanille
Profiteroles mit Schokoladensauce und Vanilleglace

CHF 63.00

MONACO

Velouté de courgettes et goujons de saumon fumé
Zucchetticremesuppe mit Rauchlachsstreifen

◆ ◆ ◆

Faux-filet de bœuf (Suisse) à la sauce Béarnaise
Pommes de terre château et légumes du jour
Rindshohrückensteak (Schweiz) an Sauce Béarnaise,
Schlosskartoffeln und Tagesgemüse

◆ ◆ ◆

Gâteau tiède au chocolat et sauce à la vanille
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

CHF 65.00

MONTPELLIER

Feuilleté d'escargots à l'ail et aux fines herbes à la crème
Schneckenragout mit Knoblauch und Kräutern an Rahmsauce,
serviert im Blätterteigkissen

◆ ◆ ◆

Saltimbocca de sandre

Risotto au safran et épinards en branches
Zandersaltimbocca mit Safranrisotto und Blattspinat

◆ ◆ ◆

Stroudel aux pommes accompagné de glace à la cannelle
Apfelstrudel mit Zimtglace

CHF 59.00

TOULON

Feuilles de salades d'hiver au saumon mariné
Sauce à l'aneth et à la moutarde
Pommes de terre en julienne croquante
Winterlicher Blattsalat mit hausgebeiztem Lachs an Dill-Senssauce
mit knusprigen Kartoffelstreifen

◆ ◆ ◆

Poêlée de crevettes en persillade

Pommes de terre nature et épinards en branches
Krevetten-Pfännchen in Kräuterbutter
Salzkartoffeln und Blattspinat

◆ ◆ ◆

Mousse au Toblerone 
Tobleronemousse

CHF 62.00

PERPIGNAN

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe

◆ ◆ ◆

Filets de loup de mer sur ragoût de tomates et d'olives

Pommes de terre au romarin et épinards
Wolfsbarschfilets auf Tomaten-Oliven-Ragout, Rosmarin-Kartoffeln und Spinat

◆ ◆ ◆

Crème Catalane

Vanillecreme mit Zucker karamellisiert

CHF 64.00

Gerne servieren wir Ihnen täglich von 11.30 Uhr – 14.00 Uhr ein leichtes, saisonales „Menu du marché“ in drei Gängen für CHF 29.50.

LES CLAUSES ABUSIVES / AGB – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Bei Anlässen wie Mittagessen (12.00 Uhr-13.45 Uhr) oder Abendessen (18.15 Uhr-24.00 Uhr) erheben wir keine Saalmiete.
2. Unser Salon ist eine Viertelstunde vor Anlassbeginn für Sie bereitgestellt.
3. Für eine Verlängerungsbewilligung verrechnen wir eine Pauschale von **CHF 103.00**.
4. Zuschlag für Personalkosten ab 00.30 Uhr betragen **CHF 250.00** pro Stunde.
5. Die Personenzahl, welche 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet wird, ist die Grundlage für die Rechnungsstellung.
6. Sollten Störungen oder Defekte an von uns zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, werden wir, soweit möglich, für die sofortige Abhilfe besorgt sein. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann daraus jedoch nicht hergeleitet werden.
7. Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen Genehmigung der Geschäftsleitung. Sollten Sie Ihre eigenen Weine mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche von **CHF 25.00**.
8. Die Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Veranstalter. Die Mère Catherine kann für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Verantwortung übernehmen.
9. Optionsdaten sind für beide Parteien bindend. Das Restaurant Mère Catherine behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten den reservierten Salon anderweitig zu vermieten.
10. Im Falle höherer Gewalt, wie Brand, Streik, etc. behält sich das Restaurant Mère Catherine vor, ohne Kostenfolge von diesem Vertrag zurückzutreten.
11. Unsere Rechnungen sind innert 15 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
12. Wir behalten uns vor, in gewissen Fällen eine Teilvorauszahlung zu verlangen.

BIENVENUE UND AUF WIEDERSEHEN!