

VOTRE BANQUET

IHR ANLASS

Restaurant
Mère Catherine

TABLE DES MATIÈRES

INHALTSVERZEICHNIS

Bonjour

Willkommen 3

Restaurant Mère Catherine
Bar Le Philosophe
Platzangebot

Le salon & les prix

Seminarraum & Preise 4

Raumplan
Raummasse
Bestuhlung
Hilfsmittel / Technik
Fremdmiete
Salonmiete
Im Preis inbegriffen

L'emplacement & le parking

Lage & Parkplätze 5

Warum der Nägelihof
Vorher und nachher
Lageplan
Öffentlicher Verkehr
Parkplatzmöglichkeiten

Les apéros

Apéros, Cocktail- und Stehbuffets 6 – 7

Canapés
Focaccia
Kalte und warme Häppchen - Fisch
Kalte und warme Häppchen - Fleisch
Kalte und warme Häppchen - Vegetarisch
Dessert Häppchen

Les apéros composés

Zusammengestellte Apéros 7 – 8

Les pauses café

Kaffeepausen 8 – 9

Les menus

Menuvorschläge 9 – 11

Les clauses abusives

AGBs 11 - 12

BONJOUR

WILLKOMMEN

Restaurant Mère Catherine

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 aus der Provence. So abwechslungsreich wie die Küche ist auch das Lokal: Im Parterre ein charmantes Bistro, eine 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 Innenhof zur Tafelrunde einlädt.

Restaurant
Mère Catherine

Bar Le Philosophe

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.

Bar
Le Philosophe

Platzangebot

Restaurant	60 Sitzplätze
Galerie	52 Sitzplätze
Louis XIV Ecke	6 Sitzplätze
Salon	18 Sitzplätze
Sommerterrasse	72 Sitzplätze
Bar Le Philosophe	22 Sitzplätze & 20 Stehplätze

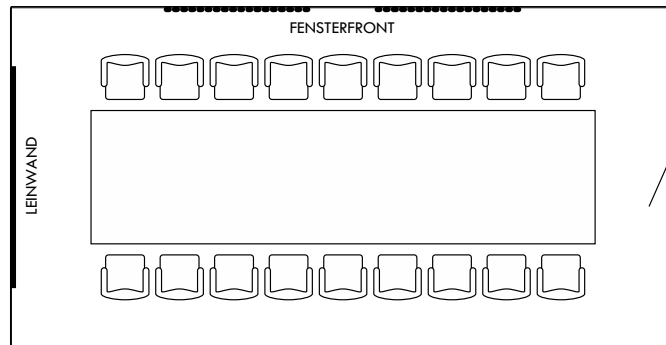
LE SALON ET LES PRIX

SEMINARRAUM UND PREISE

Raumplan

Raummasse

H 2.60m / B 2.90m / T 6.90m



Bestuhlung

<i>Blocktisch mit Hilfsmittel</i>	16 – 18 Personen
<i>Blocktisch ohne Hilfsmittel</i>	18 – 20 Personen
<i>Einzeltische</i>	18 – 20 Personen

Hilfsmittel/Technik

<i>Hellraumprojektor und Leinwand</i>	50.00
<i>Leinwand</i>	25.00
<i>Flipchart / Whiteboard</i>	25.00
<i>Beamer inkl. Leinwand</i>	95.00
<i>Telefon, Kopien etc.</i>	nach Aufwand

Fremdmiete

<i>TV / Videoanlage / DVD</i>	nach Aufwand
<i>Rednerpult mit Mikrofon</i>	nach Aufwand

Salonmiete

<i>½ Tag Sitzung (08.00 – 11.30 Uhr / 14.15 – 18.00 Uhr)</i>	150.00
<i>1 Tag Sitzung (08.00 – 18.00 Uhr)</i>	300.00
<i>Sitzung, gefolgt von Essen</i>	125.00
<i>Mittagessen / Abendessen / Stehapéro (12.15 – 13.45 Uhr / 18.30 – 24.00 Uhr)</i>	keine Miete

Im Preis inbegriffen

<i>Block & Kugelschreiber</i>
<i>Erfrischende Bonbons</i>
<i>Seminarboard</i>
<i>Einrichten des Raumes (¼ h vor Sitzungsbeginn bereit)</i>
<i>Bearbeitungsgebühren</i>

L'EMPLACEMENT ET LE PARKING

LAGE UND PARKPLÄTZE

Warum der Nägelihof

Zentrale Lage im Herzen der Zürcher Altstadt

Ruhige Lage am autofreien Limmatquai

Gut erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln

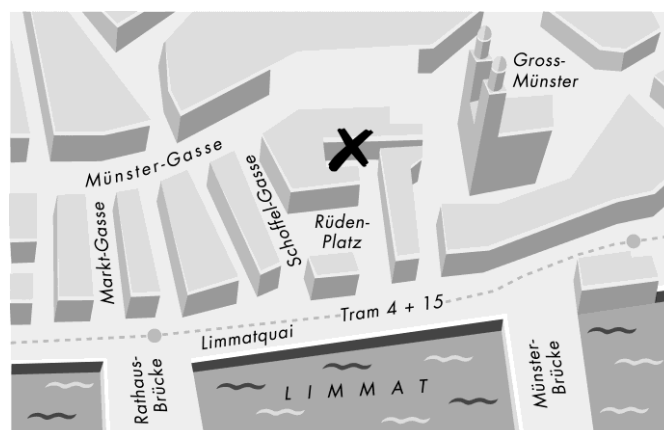
Diverse Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe

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

<i>Tram Nr. 4 (bis Helmhaus oder Rathaus)</i>	1 Gehminute
<i>Tram Nr. 15 (bis Helmhaus oder Rathaus)</i>	1 Gehminute
<i>Hauptbahnhof Zürich</i>	15 Gehminuten
<i>Bahnhof Stadelhofen</i>	10 Gehminuten

Parkplatzmöglichkeiten

<i>Parkhaus Hohe Promenade</i>	5 Gehminuten
<i>Parkhaus Urania</i>	5 Gehminuten
<i>Parkplätze beim Obergericht</i>	3 Gehminuten

LES APÉROS

APÉROS, COCKTAIL- UND STEHBUFFETS

Gerne stellen wir den Apéro nach Ihren Wünschen zusammen.

Canapés - nach Wahl belegt mit

<i>Brie de Meaux</i>	p. Stk. 3.50
<i>Chorizo</i>	3.50
<i>Prosciutto</i>	3.50
<i>Ziegenkäsemousse</i>	4.00
<i>Rauchlachs</i>	5.00
<i>Geräuchertes Forellenmousse</i>	5.00

Focaccia - nach Wahl gefüllt mit

<i>Tomaten und Mozzarella</i>	p. Stk. 3.00
<i>Ricotta-Spinat</i>	3.00
<i>Tunfischmousse</i>	3.50
<i>Lachsmousse</i>	3.50

Kalte und warme Häppchen - Fisch

<i>Gebratener Zander auf Ratatouille</i>	p. Stk. 4.50
<i>Jakobsmuschel gebraten mit Tomaten-Dip</i>	4.50
<i>Fischknusperli mit Sauce Tatar</i>	4.50
<i>Krevetten im Tempurateig an pikantem Pesto</i>	5.00
<i>Krevettencocktail</i>	5.50
<i>Thunfisch-Tatar</i>	5.50

Kalte und warme Häppchen - Fleisch

<i>Mini Schinkengipfel</i>	p. Stk. 2.80
<i>Elsässer Flammkuchen</i>	3.50
<i>Rinds-Tatar im Tartelette</i>	3.80
<i>Rindfleischbällchen auf Tomaten-Couscous</i>	4.00
<i>Melone mit Parmaschinken</i>	4.50
<i>Lammcurry mit Kichererbsen</i>	6.00
<i>Knuspriges Poulet-Thymian-Spiessli</i>	6.00

Kalte und warme Häppchen - vegetarisch

<i>Saisonale Gemüsesticks mit 3 Saucen</i> (Curry-, Cocktail-, Sauerrahm-Sauce)	p. Stk. 2.00
<i>Blätterteig-Flûtes</i>	3.00
<i>Käsewähe</i>	3.50
<i>Suppe in Espressotasse (je nach Saison)</i>	3.50
<i>Bruschette mit Tomaten und Basilikum</i>	2.50
<i>Bruschette mit Oliventapenade</i>	4.00
<i>Bruschette mit Ziegenkäse und Trauben-Senf</i>	4.50

Dessert-Häppchen

<i>Profiteroles à la crème</i>	p. Stk. 2.50
<i>Saisonale Früchteschale</i>	3.00
<i>Mini-Cremeschnitte</i>	3.50
<i>Schokoladenmousse</i>	3.50
<i>Brownie</i>	4.00
<i>Früchtetartelette</i>	4.50

LES APÉROS COMPOSÉS

ZUSAMMENGESTELLTE APÉROS

<i>Apéro melon</i>	pro Person 1 Stück pro Sorte	35.00
<i>Canapé mit Prosciutto</i>		
<i>Canapé mit Rauchlachs</i>		
<i>Focaccia mit Ricotta-Spinatfüllung</i>		
<i>Focaccia mit Thunfischmousse</i>		
<i>Bruschetta mit Ziegenkäse und Trauben-Senf</i>		
<i>Suppe in Espressotasse (je nach Saison)</i>		
<i>Mini Schinkengipfel</i>		
<i>Rindfleischbällchen auf Tomaten-Couscous</i>		
<i>Elsässer Flammkuchen</i>		
<i>Profiteroles à la crème</i>		

Apéro citron **pro Person 1 Stück pro Sorte 45.00**

Canapé mit Chorizo

Canapé mit Brie de Meaux

Focaccia mit Lachsmousse

Focaccia mit Tomaten und Mozzarella

Bruschette mit Oliventapenade

Fischknusperli mit Sauce Tatar

Käsewähe

Suppe in Espressotasse (je nach Saison)

Jakobsmuschel gebraten mit Tomaten-Dip

Melone mit Parmaschinken

Blätterteig-Flûtes

Früchtetartelette

Apéro tomate **pro Person 1 Stück pro Sorte 55.00**

Canapé mit Prosciutto

Canapé mit geräuchertem Forellenmousse

Focaccia mit Ricotta-Spinatfüllung

Focaccia mit Lachsmousse

Bruschetta mit Ziegenkäse und Trauben-Senf

Suppe in Espressotasse (je nach Saison)

Gebatener Zander auf Ratatouille

Lammcurry mit Kichererbsen

Rinds-Tatar im Tartelette

Saisonale Gemüsesticks mit 3 Saucen
(Curry-, Cocktail-, Sauerrahm-Sauce)

Mini Schinkengipfel

Krevetten im Tempurateig an pikantem Pesto

Früchtetartelette

Schokoladenmousse

LES PAUSES CAFÉ

KAFFEIPAUSEN

Pause traditionelle **pro Person 9.50**

Kaffee und Tee

Orangen- oder Grapefruitsaft

Gipfeli am Morgen

Kuchen am Nachmittag

Pause fitness pro Person 12.00

Kaffee und Tee

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 Menuvorschlüsse zu berücksichtigen und für alle Personen ein einheitliches Menu auszuwählen. Gerne servieren wir Ihnen täglich von 11.30h - 14.00h ein saisonales «Menu du marché» in 3 Gängen für CHF 33.00. Saisonale Preisanpassungen vorbehalten.

Merci mille fois – Herzlichen Dank

Ihre Gastgeberin: **Regula Draxler**

Ihr Küchenchef: **Frank Linde**



Das Team der Pasta-Freunde in der Commihalle produziert die Pasta täglich frisch für alle unsere Betriebe.

Unser Fleisch stammt aus:

Rind: Schweiz oder Irland / Kalb: Irland oder Niederlande

Lamm: Australien oder Neuseeland / Poulet: Frankreich

Stand: Mai 2018 / alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren"

Menu «Arles»

49.00

Tartare d'aubergine au chip de focaccia
et petite salade en corbeille de fromage
*Auberginentatar mit Focacciachip und
kleinem Salat im Parmesankörbchen*

Ravioli farci aux petits pois, au mascarpone
et aux oignons, accompagnés d'une mousse au citron
*Ravioli gefüllt mit grünen Erbsen, Mascarpone und Zwiebeln,
begleitet von Zitronenschaum*

Flan au caramel et aux fruits

Karamellköpfler mit Früchtegarnitur

Menu «Grasse» 54.00

Consommé de volaille au ravioli
Geflügelbrühe mit Ravioli (saisonale Füllung)

Bœuf braisé au lard sauté et aux champignons,
purée de pommes de terre et haricots verts
*Rindsschmorbraten mit gebratenen Pilzen und Speck,
Kartoffelstock und grünen Bohnen*

Crème caramélisée aux pommes
Apfel-Karamell-Creme

Menu «Cassis» 57.00

Crème de légumes provençales, croûtons au basilic
Provenzalische Gemüsecremesuppe mit Basilikum-CROUTONS

Tranche de saumon sautée, croûte aux oignons,
risotto au vin rouge et épinards en feuilles
*Gebratene Lachstranche mit Röstzwiebelkruste, serviert mit
Rotwein-Risotto und Blattspinat*

Mousse au chocolat, salade d'ananas
Schokoladenmousse mit Ananas-Salat

Menu «Orange» 65.00

Terrine de légumes méditerranéenne à la roquette
et mousse au parmesan
Mediterrane Gemüseterriner mit Rucolasalat und Parmesanschaum

Suprême de poularde en roulade farci aux champignons,
polenta à la crème et carottes au curry
*Pouletbrust-Roulade gefüllt mit Pilzen auf cremiger Polenta
und Curry-Karotten*

Gâteau au chocolat tiède et glace à la crème aigre
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace

Menu «Sisteron» 66.00

Soupe à l'oignon et croûton au fromage
Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Filet de selle d'agneau, jus au miel et au romarin,
gratin de pommes de terre et ratatouille
*Lammrücken mit Honig-Rosmarinjus, Kartoffelgratin
und Ratatouille*

Mille-feuille aux fruits
Cremschnitte mit Früchten

Menu «Cavaillon»

127.00

Trio de thon, chips de patate douce
*Variation vom Saku Thunfisch (Ceviche, Tatar, Tataki)
mit Süsskartoffelchips*

Soupe au Champagne à la moutarde de Dijon,
„sot-l'y-laisse“ frit
*Champagner-Dijon Senf-Suppe mit gebackenem
„sot-l'y-laisse“ (Pfaffenschnittchen)*

Coquille St-Jacques „tendre & croquante“,
risotto au raifort
*Jakobsmuschel „zart & knusprig“ begleitet von
Meerrettich-Risotto*

Duo du veau soufflé Parmentier truffé
et bouquetière de légumes
*Zweierlei vom Kalb (Kalbsfiletmignon und Kalbsbäggli),
serviert mit Kartoffel-Trüffel-Soufflé und Gemüsebouquet*

Mariage de cerises et du chocolat
*Mariage von Kirschen und Schokolade
(weisses Schokoladenmousse, Kirschkompott, Schokoladenglace)*

LES CLAUSES ABUSIVES

AGB – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. TEILNEHMERZAHL

Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass schriftlich (E-Mail) mitgeteilt werden und dient als Grundlage für die Rechnungsstellung. Eine ungeplante, höhere Teilnehmerzahl akzeptieren wir sehr gerne im Rahmen unserer Kapazitäten. Bei kleinerer Teilnehmerzahl werden fehlende Gäste von über 5% Abweichung verrechnet. (Beispiel: Angemeldet: 100 Gäste, anwesend: 89 Gäste, verrechnet: 94 Gäste)

2. ZAHLUNGEN

Alle Preisangaben sind inkl. 8.0% Mehrwertsteuer. Unsere Rechnungen sind innert 15 Tagen nach Zustellung netto zahlbar. Wir behalten uns vor, für Anlässe ab 50 Personen im Vorfeld eine Anzahlung von 50% der vereinbarten Leistung laut Offerte zu erheben.

3. VERLÄNGERUNG DER POLIZEISTUNDEN

Möchten Sie Ihre Feier über die übliche Polizeistunde (00:00 Uhr) hinaus geniessen? Wir holen für Sie die notwendige Bewilligung ein. Die Gebühr beträgt CHF 120.00

4. NACHTZUSCHLÄGE MITARBEITER

Ohne andere Vereinbarung verrechnen wir bei Bewirtung nach 00:30 Uhr pro anwesenden Mitarbeiter und angebrochene Stunde eine Pauschale von CHF 45.00. Alle anfallende zusätzlichen Kosten und Spesen sind damit abgegolten.

5. RÜCKTRITT DURCH DEN VERANSTALTER / ANNULATIONSKOSTEN

Tritt der Veranstalter nach Vertragsabschluss vom Vertrag zurück, so fallen folgende Kosten an:

60 oder mehr Tage vor der Veranstaltung:	keine Kosten
59 - 30 Tage vor der Veranstaltung:	25% der Leistung
29 - 20 Tage vor der Veranstaltung:	50% der Leistung
19 - 6 Tage vor der Veranstaltung:	75% der Leistung
Ab 5 Tagen vor der Veranstaltung:	100% der Leistung

Bei Veranstaltungen mit Aperitif ohne Speiseangebot im Sinne eines Menüs gilt als vereinbarte Leistung der Betrag von CHF 60.00 pro Person. Aufgelaufene oder fällige Kosten von Drittanbietern werden zu 100% weiterverrechnet.

6. HAFTUNG / VERSICHERUNG

Die Versicherung von mitgebrachten Gegenständen obliegt dem Veranstalter. In externen Räumlichkeiten (Catering durch COPI) ist der Veranstalter für Beschädigungen und Verunreinigungen an Mobiliar und Einrichtungen in und um die Räumlichkeiten haftbar. Der Veranstalter ist verpflichtet, den Räumlichkeiten sowie den Inventargegenständen Sorge zu tragen. Nachweislich durch COPI verursachte Schäden gehen zu deren Lasten.

7. FEUERPOLIZEILICHE VORSCHRIFTEN

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen der jeweiligen Räumlichkeiten einzuhalten. Alle Ausgänge, Notausgänge und Fluchtwege müssen stets frei sein. Feuer-Fehlalarme, ausgelöst durch den Veranstalter, gehen vollumfänglich zu seinen Lasten. Es ist verboten, jegliche Art von Feuerwerkskörpern im Innen- und Aussenbereich zu zünden.

8. HÖHERE GEWALT

Im Falle höherer Gewalt, wie Brand, Streik oder terroristischen Ereignissen etc., behält sich COPI vor, ohne Kostenfolgen von diesem Vertrag zurückzutreten.

9. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen Genehmigung durch die Geschäftsleitung. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche von CHF 30.00. Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Gedeck CHF 4.50

10. GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

COPI behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Ware oder massiv erhöhten Preisen, Ihre Leistungen oder Preise in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig anzupassen.

11. GERICHTSSTAND

Der ausschliessliche Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dieser Vereinbarung, vorbehältlich zwingender gesetzlicher oder vertraglicher Zuständigkeitsvorschriften, ist 8001 Zürich.
