



## Hochzeitspauschale «Deluxe»

Zunfthaus zur Meisen, Münsterhof 20, 8001 Zürich

## Restaurant Zunfthaus zur Meisen

Eine der stilvollsten Locations in Zürich mit Blick auf die Limmat und die schöne Altstadt.

Ein erfahrenes Team, exquisite Küche, sowie kompetente Beratung.

Hilfe bei der Organisation und liebevolle Betreuung vor und während Ihrem Fest für einen der schönsten Tage in Ihrem Leben.

Lassen Sie uns Sie während der Planung und der Umsetzung Ihrer Traumhochzeit unterstützen.

So individuell wie Ihr schönster Tag sein sollte, so individuell können wir auch Ihr Hochzeitsfest gestalten.

Die untenstehenden „Traut Euch“ Pakete können Ihre Planung erleichtern.

**Entdecken Sie  
unsere  
exklusiven  
„Traut Euch“-  
Pakete**



# DELUXE PACKAGE

## KULINARIK

### Apéro-Empfang inkl.

Schaumwein, Weisswein, alkoholfreier Schaumwein  
Bier  
Fruchtsaft Hausmischung  
Mineralwasser und Softdrinks im Offenausschank  
6 Stk. Canapés,  
Gemischtes Blätterteiggebäck mit gerösteten Salzmandeln

### 4-5- Gang Menü (Auswahl aus unseren Deluxe Menüvorschlägen) inkl.

Weine Mineralwasser, Softgetränke, Bier  
Kaffee mit und hausgemachten Friandises  
Digestif zum Kaffeeservice (Grappa ,Cognac und Früchtebrand)  
Getränke bis 02.00 Uhr

Verpflegung für Künstler und Fotograf (nur alkoholfreie Getränke)

## DEKORATION UND EINRICHTUNG

- Raummiete mit rechteckigen oder runden Tischen à 8-10 Pers.
- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
- Weiss gedeckte Tische inkl. Stuhlhussen
- Persönlich gestaltete Menükarten
- Ein wundervolles Blumen-Arrangement pro Tisch ( à 8–10 Pers.)
- Ein dreiarmlige Kerzenständer mit weissen Kerzen pro Tisch
- Windlicht und ein Rosenkopf in Vase pro Stehtisch beim Apéro
- Verlängerung bis um 02.00 Uhr

Preis Pauschal pro Person

**CHF 300.00**

(Ab 16 Jahren)



### Menu Deluxe 1

Vitello tonnato

\*\*\*

Persilienwurzel Süppchen mit Crêpe Streifen

\*\*\*

Ricotta Ravioli mit Salbei

\*\*\*

Medaillon von Swiss Prime Rindsfilet

Duchesse Kartoffeln

Gemüse Bouquet

\*\*\*

Limetten Mousse

### Menu Deluxe 2

Variation vom Thunfisch

\*\*\*

Klare Spargel Suppe Royale

\*\*\*

Champagner Risotto mit Artischocken

\*\*\*

Duo vom Kalb

Sautiertes Kalbssteak und glasiertes

Kalbskopfbäckchen

Mousseline Kartoffeln mit Safran

Gemüse Bouquet

\*\*\*

Crêpe Suzette

### Menu Deluxe 3

Glasierte Wachtelbrüstchen mit Mango

Salat

\*\*\*

Seezungen Consomme mit Strudel

\*\*\*

Rucola- Mascarpone Risotto

\*\*\*

Lammkarree mit Kruste

Speckbohnen

Schalotten Tarte tatin

\*\*\*

Schokoladen Marquise mit

Zitronen Perlen

### Menu Deluxe 4

Zander-Lachs Terrine mit russischem Salat

\*\*\*

Shitake Pilz Consomme

\*\*\*

Gebackene Calamari auf pikanten

Tomaten

\*\*\*

Kalbskotellet am Stück gebraten

Dinkel Spätzli

Gemüse Bouquet

\*\*\*

Gebrannte Creme

### Menu Deluxe 5

Andalusische Gazpcho

\*\*\*

Endivien Salat mit Himbeeren und

gebratenen Milken

\*\*\*

Duo von Meeresfischen im Blätterteig

Kissen

\*\*\*

Doppeltes Zwischenrippenstück

Sauce Bearnaise

Berny Kartoffeln

Marktgemüse

\*\*\*

Ananas Carpaccio mit Zitronengras Glace

### Menu Deluxe 6

Lauwarme Wildlachs Tranche mit Kefen

Salat

\*\*\*

Riesbächler Weinsuppe

\*\*\*

Spargel Maltaise

\*\*\*

Kalbsmedaillons mit Frühlingspilzen

Mohnschupfnudeln

Vichy Karotten und Wirz

\*\*\*

Erdbeerfächer mit Melonen Sorbet

### Menu Deluxe 7

Carpaccio von geräucherter Entenbrust

mit Waldorf Salat

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Seezungenfilets mit Artischocken Ragout

\*\*\*

Pfeffer Steak

Hausmacher Nudeln

Provenzalische Tomaten

\*\*\*

Soufflé Glace Grand Marnier

### Menu Deluxe 8

Grillierte Jakobsmuschel mit Papaya Salat

\*\*\*

Zuchetti Suppe mit Oliven Crostini

\*\*\*

Cannelloni al Brasato

\*\*\*

Kalbsfilet im Blätterteig

Reichhaltige Gemüse garnitur

\*\*\*

St.Honore Schnitte

## Weissweine

### Zürich

**Stadt Zürich Räuschling AOC 75cl**  
Weingut Landolt, Zürich

**Compleo Cuvée Blanc**  
Staatskellerei Zürich,  
*Pinot gris, Chardonnay*

### Tessin

**Ratti Bianco Ticino DOC 70cl**  
Cantina Ratti, Oenologe Guido Brivio  
*Sauvignon blanc, Semillon, Chardonnay*

### Wallis

**Aphrodine Petite Arvine AOC." 75cl**  
Albert Mathier et Fils, Salgesch

### Südtirol

**448 Cuvée Bianco IGT 75cl**  
Cantina Giran  
*Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc*

### Toskana

**Biancolo Toscana IGT 75cl**  
Gagliole Italy, Toscana  
*Trebbiano, Chardonnay*

### Loire

**Sauvignon Blanc " Les Deux Toures " Touraine AC 75cl**  
Baron de Ladoucette, Château du Nozet, Pouilly-sur-Loire

**Sancerre "Le Chêne" AC 75cl**  
Lucien Crochet, Bué, Sancerre  
*Sauvignon Blanc*

## Rotweine

### Graubünden

**Zizerser Pinot Noir AOC 75cl**  
Cantina Ratti, Oenologe Daniel Marugg,

### Zürich

**"Zunftwein 70cl**  
*Pinot Noir*

### Piemont

**Barbera d'Alba DOC "Piani" ° 75cl**  
Giorgio Pelissero, Treiso

### Toskana

**"Sélection Zunft Haus zur Meisen" 75cl**  
Birillo IGT Tenuta Marsiliana  
*Merlot, Cabernet Sauvignon*

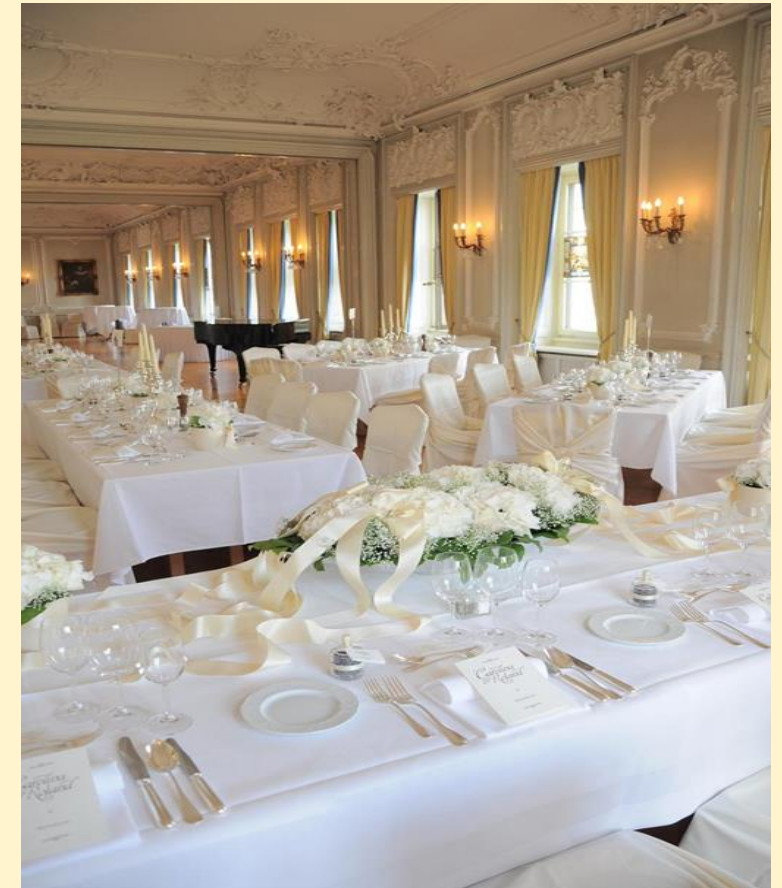
**Marsiliana IGT ° 75cl**  
Tenuta Marsiliana  
Merlot, Cab. Sauvignon, Petit Verdot

### Bordeaux

**Château Les Haut de Smith 75cl**  
Pessac-Léognan  
*50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot*

### Spanien

**Muga Rioja DOCa Reserva 75cl**  
Bodegas Muga in Haro  
*Garnacha, Mazuelo, Graciano, Tempranillo*



**Restaurant Zunfthaus zur Meisen, Münsterhof 20, CH-8001 Zürich**

**Tel.: +41 44 211 21 44**

**[info@zunfthaus-zur-meisen.ch](mailto:info@zunfthaus-zur-meisen.ch)**

**[www.zunfthaus-zur-meisen.ch](http://www.zunfthaus-zur-meisen.ch)**