

DOCUMENTATION DU BANQUET



Kontakt

Sawitri Sophia Benini, Gastgeberin & Geschäftsführerin
Nadine Schleicher, Küchenchefin

Nägelihof 3 | 8001 Zürich
+41 44 250 59 40
merecatherine@commercio.ch
www.mere-catherine.ch
@mere.catherine_zuerich

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 11.30 - 15 Uhr | 17.30 - 23 Uhr

Samstag bis Sonntag 11.30 - 23 Uhr

Betriebsferien werden jeweils auf der Webseite publiziert. Allfällige Verlängerungen der Öffnungszeiten sind nach Absprache mit der Geschäftsführung möglich.

Anreise

Tram	Zürich Rathaus
SBB	Hauptbahnhof (HB)
Parkhäuser	Parkhaus Urania

Portrait und Kapazitäten

Das Restaurant Mère Catherine überzeugt mit seinem Charme, ist zentral gelegen und bietet nebst der unvergleichlichen französischen Küche auch ein breites Sortiment an Weinen. Dank der hauseigenen Bar Le Philosophe verbinden wir deinen Anlass jederzeit mit einem Apéro oder einem guten Cocktail - gerne auch im wunderschönen Nægelihof.

Du kannst die Galerie (1. Stock) für bis zu 50 Personen exklusiv mieten. Zusätzlich oder auch einzeln kannst du den separaten „Le Salon“ buchen, in welchem bis zu 18 Personen Platz finden zum Feiern.

Galerie (1. OG)	50 Sitzplätze
Le Salon (1. OG)	18 Sitzplätze
Total (1. OG)	68 Sitzplätze

Häppchen (ab 10 Personen, Preis p.Stk.)

Feuilletés (60g) | 5

Blätterteiggebäck (60 g)

Petite quiche (végétarien) | 3

kleine Quiche (vegetarisch)

Soupe du jour, servie en verre | 4.5

Tagessuppe, serviert im Glas

Petite croque monsieur | 3.5

kleiner französischer Schinken-Käsetoast

Baguette de tarte flambée | 4

Flammkuchen-style baguette

Crostini | Canapé (ab 10 Personen, Preis p.Stk.)

Rillettes de saumon | 4

mit Lachs-Rillettes

Tartare de bœuf | 4

mit Rindstatar

Tapenade d'olives | 3

mit Oliventapenade

Fromage de chèvre | 3.5

mit Ziegenkäse

Mousse de thon | 3.5

mit Thunfischmousse

Tomates et basilic | 3

mit Tomaten und Basilikum

Menü Empfehlungen

Bitte wähle ein Menü für euren Anlass. Auf Wunsch bereiten wir gerne eine vegetarische oder eine Fisch-Variante als Alternative zu.

Menu classique | 68

Soupe froide de pastèque et tomate

Kaltschale mit Wassermelone und Tomate

Émincé de veau, crème fraîche à l'estragon, riz pilaf au citron et aux amandes, haricots, oignons rouges

Geschnetzeltes Kalbfleisch, Sauerrahm-Estragon-Sauce, Zitronen-Pilawreis mit Mandeln, Bohnen, rote Zwiebeln

Petite tranche de mille-feuille „Mère Catherine“

Kleine hausgemachte Crèmeschnitte

Menu royal | 69

Soupe à la crème de champagne

Champagnercremesuppe

Filets de loup de mer, persil, câpres, pommes de terre bouillies, piments

Wolfsbarschfilet, Petersilie, Kapern, Salzkartoffeln, Peperoni

Crème brûlée

Gebrannte Crème

Menu végétarien | 59

Salade verte

Blattsalat

Tagliatelle au safran, pistou aux pistaches, tomates cerises, artichauts

Safran-Tagliatelle, Pistazienpistou, Datteltomaten, Artischocken

Mousse au chocolat en duo (claire et foncée)

Schokoladenmousse Duett (hell und dunkel)

Menu Paris | 83

Salade du marché

Marktsalat

Entrecôte de bœuf au beurre Café de Paris maison, frites, épinards

Rindsentrecôte, hausgemachte Café de Paris Kräuterbutter, Pommes frites und Spinat

Éclair au citron vert et à la noix de coco, baies

Limetten-Kokos-Éclair, Beeren

ENTRÉES

Vorspeisen

Salade verte | 10

Blattsalat

Salade du marché | 12

Marktsalat

Salade niçoise; haricots verts, thon, pommes de terre, tomates, poivrons, olives et oignon rouge | 19

Salade niçoise: grüne Bohnen, Thon, Kartoffeln, Tomaten, Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln

Soupe à la crème de champagne | 14

Champagnercremesuppe

Petite bouillabaisse | 15

Kleine provenzalische Fischsuppe mit Fischragout und Gemüse

Soupe froide de pastèque et tomate | 13

Kalte Wassermelonen-Tomatensuppe

Hauptspeisen

Filet d'omble chevalier, sauce au citron vert, frittata aux patates douces, blettes | 46

Saiblingsfilet, Limettensauce, Süsskartoffel-Frittata, Mangold

Filets de loup de mer, persil, câpres, pommes de terre bouillies, piments | 44

Wolfsbarschfilet, Petersilie, Kapern, Salzkartoffeln, Peperoni

Coq au vin blanc, chanterelles, petits oignons, tagliatelles aus safran, brocoli | 46

Coq au vin mit Weissweinsauce, Eierschwämmli, Silberzwiebeln, Safran-Tagliatelle, Brokkoli

Émincé de veau, crème fraîche à l'estragon, riz pilaf au citron et aux amandes, haricots, oignons rouges | 48

Geschnetzeltes Kalbfleisch, Sauerrahm-Estragon-Sauce, Zitronen-Pilawreis mit Mandeln, Bohnen, rote Zwiebeln

Socca, vinaigrette au basilic, chanterelles, blettes, olives (végétalien) | 27

Socca (Kichererbsenfladen aus Südfrankreich), Basilikumvinaigrette, Eierschwämmli, Mangold, Oliven (vegan)

Tagliatelle au safran, pistou aux pistaches, tomates cerises, artichauts (végétarien) | 36

Safran-Tagliatelle, Pistazienpistou, Datteltomaten, Artischocken (vegetarisch)

DESSERTS

Süsse Verführungen

Crème brûlée | 11

Gebrannte Crème

Mousse au chocolat en duo (claire et foncée) 13

Schokoladenmousse Duo (hell und dunkel)

Petite tranche de mille-feuille Mère Catherine | 12

Kleine hausgemachte Crèmeschnitte

Éclair au citron vert et à la noix de coco, baies | 15

Limetten-Kokos-Éclair, Beeren

Thon: FAO 51 | Lachs: NOR | Pulpo: FAO 34/27 | Rotbarsch/Kabeljau: FAO 27 | Crevetten: VNM |
Jakobsmuschel: FAO 61 | Wolfsbarsch: ESP | Saibling: CH | Fleisch: CH | Baguette, Toast: FR |
Bauernbrot: DE | Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Gerne gibt dir unser Team Auskunft zu Allergenen
und Intoleranzen.

Mietpreise ‚Le Salon‘ (exklusiv)

Bankette im ‚Le Salon‘ - Geburtstage, Jubiläen und Anlässe

Mindestkonsumation für Gruppen bis 18 Personen Preise in CHF und inkl. MwSt.	Mittag	Abend
Montag bis Freitag	600	1'200
Samstag und Sonntag	1'000	1'200

Business im ‚Le Salon‘ - Sitzungen, Seminare und Tagungen

Raummiete inklusive Verpflegung Preis pro Person in CHF und inkl. MwSt.	Montag bis Freitag
Kapazität	8-18 Personen
Sitzung vormittags mit anschliessendem Lunch *	CHF 75 pro Person
Sitzung nachmittags mit vorausgehendem Lunch *	CHF 75 pro Person
Sitzung ganztags mit Lunch *	CHF 90 pro Person
* Im Lunch inkludiert sind die vorangemeldete Anzahl Mittagsmenüs (wählbar aus fünf verschiedenen Gerichten), Tagesdessert, Wasser und Kaffee	
* Die Mindestkonsumation von CHF 600 wird ab 8 Personen automatisch erreicht.	



Mietpreise ‚La Galerie‘ (exklusiv)**Bankette auf der Galerie - Geburtstage, Jubiläen und Anlässe**

Mindestkonsumation für Gruppen bis 50 Personen Preise in CHF und inkl. MwSt.	Mittag	Abend
Montag bis Freitag	2'000	
Samstag und Sonntag	2'500	
Sonntag bis Donnerstag		4'000
Freitag und Samstag		4'500



LE RESTAURANT



LA GALERIE



LE SALON



Gültigkeit

Das Bankettangebot gilt für Anlässe ab 15 Personen. Für kleinere Gruppen empfehlen wir unser Tagesangebot oder Gerichte à la carte.

Anzahl Teilnehmende

Die definitive Anzahl Teilnehmende muss spätestens 48 Stunden vor dem Anlass schriftlich per 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).

Abendverlängerungen

Wir holen gerne die notwendige Bewilligung für eine Verlängerung der Polizeistunde (24 Uhr) bis 01:30 Uhr ein. Die Gebühr beträgt pauschal CHF 400 inkl. Mitarbeiterkosten (Nachtarbeit, Taxi).

Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. Die Rechnungen sind innert 15 Tagen nach Erhalt zu bezahlen. Wir behalten uns vor, für Anlässe eine Anzahlung von 50% der vereinbarten Leistungen laut Offerte zu erheben. Preisänderungen (z.B. aufgrund kurzfristiger Änderungen im Marktangebot) bleiben vorbehalten und werden mit dem/der Veranstalter*in abgesprochen.

Dekoration und Menükarten

Gerne unterstützen wir Sie beim Dekorieren und Einrichten Ihrer Veranstaltung. Die Menükarten sind im Preis inbegriffen und werden bereitgestellt.

Kindermenü

Am besten teilen sich zwei Kinder ein Menü oder beziehen ein Kindermenü. Gerne kreieren wir auch für unsere jüngeren Gäste ein Wunschgericht.

Allergene und Intoleranzen

Gerne geben wir Ihnen näher Auskunft zu unseren Gerichten.

Mitbringen eigener Speisen und Getränke

Das Mitbringen von eigenen Speisen und Getränken bedarf der Genehmigung durch die Geschäftsleitung im Vorfeld. Mitgebrachten Wein verrechnen wir mit einem Zapfengeld von CHF 40 pro 75cl Flasche. Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Gedeck CHF 4.50.

Haftung | Versicherung

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

Feuerpolizeiliche Vorschriften

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

Höhere Gewalt

Im Falle höherer Gewalt (wie Brand, Streik, Ausschreitungen, behördliche Anordnungen z.B. bei Pandemie) oder bei terroristischen Ereignissen behalten wir uns vor, ohne Kostenfolgen vom Vertrag zurückzutreten. Dies gilt auch, wenn aufgrund höherer Gewalt nur ein Teilbetrieb des Lokals möglich ist und deshalb bestimmte Anlässe nicht durchgeführt werden können.

Rücktritt | Annulation

Bei Rücktritt nach Vertragsabschluss fallen die folgenden Kosten an:

- 60 oder mehr Tage vorher: keine Kosten
- 59-30 Tage vorher: 25% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.
- 29-20 Tage vorher: 50% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.
- 19-6 Tage vorher: 75% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.
- Ab 5 Tagen vorher: 100% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

Bei Veranstaltungen mit Aperitif ohne Speiseangebot im Sinne eines Menüs gilt als vereinbarte Leistung der Betrag von CHF 60 pro Person. Aufgelaufene oder fällige Kosten von Drittanbietenden werden zu 100% weiterverrechnet.

Gerichtsstand

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