DOCUMENTATION DU BANQUET



BIENVENUE

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 und 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)
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 Nägelihof.

Ihr könnt die Galerie (1. Stock) für bis zu 50 Personen exklusiv mieten. Zusätzlich oder auch einzeln könnt ihr 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**

APÉRO

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

Feuilletés (60g) | 5
Blätterteiggebäck (60 g)

Petite quiche aux crevettes et aux poireaux | 3.5
Kleine Krevetten-Lauchquiche

Petite quiche (végétarienne) | 3
kleine Quiche (vegetarisch)

Soupe du jour, servie en verre | 4.5
Tagessuppe, serviert im Glas

Petit croque-monsieur | 3.5
kleiner französischer Schinken-Käsetoast

Baguette à l'ail | 4
Knoblauchbaguette

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

Tomates et basilic | 3
mit Tomaten und Basilikum

RECOMMANDATION

Menüempfehlungen

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

Menu classique | 68

Salade du marché
Marktsalat

Émincé de veau, champignons des bois à la crème, poireaux, nouilles
Geschnetzeltes Kalbfleisch, Waldpilzrahmsauce, Lauch, Nudeln

Petite tranche de mille-feuille ‚Mère Catherine'
Kleine hausgemachte Crèmeschnitte

Menu royal | 73

Soupe à la crème de champagne
Champagnercremesuppe

Filet de bar, beurre blanc à l'aneth, fenouil, purée de pommes de terre
Wolfsbarschfilet, Beurre blanc mit Dill, Fenchel, Kartoffelstock

Tarte Tatin, glace à la vanille
Tarte Tatin, Vanilleglace

Menu végétarien | 55

Salade verte
Blattsalat

Fromage de chèvre gratiné, sauce au calvados et au miel, gnocchi, chicorée rouge
Gratinierter Ziegenkäse, Calvados-Honigsauce, Gnocchi, roter Chicorée

Mousse au chocolat en duo (claire et foncée)
Schokoladenmousse Duo (hell und dunkel)

Menu Paris | 86

Bisque de homard
Hummersuppe

Entrecôte de bœuf au beurre Café de Paris maison, frites, épinards
Rindsentrecôte, hausgemachte Café-de-Paris-Kräuterbutter, Pommes frites und Spinat

Trilogie du mille-feuille, du brownie et de la mousse au chocolat blanc
Trilogie aus Crèmeschnitte, Brownie und weissem Schokoladenmousse

GUIDE DE COMPOSITION DU MENU

Anleitung Menüzusammenstellung

1. **Nous vous conseillons volontiers sur la quantité et la composition des bouchées apéritives.**
2. **Choisissez une entrée et indiquez le nombre de portions.**
3. **Choisissez un plat principal avec une alternative végétarienne et indiquez le nombre de portions.**
4. **Choisissez un dessert et indiquez le nombre de portions.**
5. **Nous vous conseillons volontiers sur les boissons pour l'apéro, les vins et les cocktails.**

Alternative : vous pouvez également choisir l'un de nos menus déjà composés pour votre groupe.

1. Gerne beraten wir dich betreffend Menge und Zusammenstellung der Apérohäppchen.
2. Wähle 1 Vorspeise und definiere die Anzahl Portionen.
3. Wähle 1 Hauptgang mit Veggie-Alternative und definiere die Anzahl Portionen.
4. Wähle 1 Dessert und definiere die Anzahl Portionen.
5. Gerne beraten wir dich zu Apéro-Getränken, Weinen und Drinks.

Alternativ kannst du eines unserer bereits zusammengestellten Menüs für deine Gruppe wählen.

ENTRÉES

Vorspeisen

Salade verte | 10
Blattsalat

Salade du marché | 13
Marktsalat

Tranches de rosbif froid, coquille Saint-Jacques, sauce verte | 24
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef, Jakobsmuschel, Sauce verte

Soupe à la crème de champagne | 14
Champagnercremesuppe

Petite bouillabaisse | 15
Kleine provenzalische Fischsuppe mit Fischragout und Gemüse

Bisque de homard aux crevettes | 16
Hummersuppe mit Krevetten

PRINCIPAUX

Hauptspeisen

Filet de bar, beurre blanc à l'aneth, fenouil, purée de pommes de terre | 44
Wolfsbarschfilet, Beurre blanc mit Dill, Fenchel, Kartoffelstock

Entrecôte de bœuf au beurre Café de Paris maison, frites, épinards | 53
Rindsentrecôte, hausgemachte Café-de-Paris-Kräuterbutter, Pommes frites und Spinat

Émincé de veau, champignons des bois, sauce à la crème, poireaux, nouilles | 48
Geschnetzeltes Kalbfleisch, Waldpilze, Rahmsauce, Lauch, Nudeln

Seitan poêlé, lentilles beluga, chips de pommes de terre, carottes (végan) | 27
Gebratener Seitan, Belugalinsen, Kartoffelchips, Karotten (vegan)

Fromage de chèvre gratiné, sauce au calvados et au miel, gnocchi, chicorée rouge | 32
Gratinierter Ziegenkäse, Calvados-Honigsauce, Gnocchi, roter Chicorée

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

Trilogie du mille-feuille, du brownie et de la mousse au chocolat blanc | 17
Trilogie aus Crèmeschnitte, Brownie und weissem Schokoladenmousse

Tarte Tatin, glace à la vanille | 15
Tarte Tatin, Vanilleglace

Lachs: NO | Rotbarsch/Kabeljau: FAO 27 | Krevetten: VN | Krevetten Quiche: FAO 27 |
Jakobsmuschel: FAO 61 | Wolfsbarsch: ES | Fleisch, Schinken: CH | Baguette, Toast: FR | Hausbrot: DE
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Gerne gibt dir unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.

TARIFS DE LOCATION

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.	



TARIFS DE LOCATION

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

ORGANISATORISCHES (AGB)

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 euch beim Dekorieren und Einrichten der 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 euch nähere 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.

ORGANISATORISCHES (AGB)

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 | Annullation
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.