

# DOCUMENTATION DU BANQUET



## **Ansprechpersonen**

Sawitri Sophia Benini, Gastgeberin & Geschäftsführerin

Nadine Schleicher, Küchenchefin

## **Kontakt**

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 Nägelihof.

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. Falls du die gesamte Location (bis max. 90 Gäste) mieten möchtest, nimm mit uns Kontakt auf und wir besprechen gerne deine individuellen Wünsche.

Wir sind ebenfalls nur drei Gehminuten vom Zivilstandsamt entfernt und verwöhnen euch und eure Hochzeitsgesellschaft mit unserer charmanten provenzalischen Küche. Bei uns habt ihr ein durchaus magisches Ambiente für euren ganz speziellen Tag!

Galerie 50 Sitzplätze

Le Salon 18 Sitzplätze

**Total 1. OG 68 Sitzplätze**

Location 90 Sitzplätze (auf Anfrage)

**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

#### **Tagliatelles 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)

**Tagliatelles 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

**Mietpreise ‚Le Salon‘**

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

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

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

<b>Raummiete inklusive Verpflegung</b> Preis pro Person in CHF und inkl. MwSt.	<b>Montag bis Freitag</b>
Kapazität	8-18 Personen
Sitzung vormittags mit anschliessendem Lunch*	CHF 75 pro Person
Sitzung nachmittags mit vorausgehendem Lunch*	CHF 75 pro Person
*Im Lunch inkludiert sind die vorangemeldete Anzahl Mittagsmenüs (wählbar aus fünf verschiedenen Gerichten), Tagesdessert, Wasser und Kaffee	



# 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.