

DOCUMENTATION DU BANQUET

Ansprechpersonen

Sawitri Sophia Benini, Gastgeberin & Geschäftsführerin
Jörg Berchtold, Küchenchef

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

Ein Fleckchen Frankreich im Zürcher Niederdorf. Etwas versteckt zwischen den Altstadthäusern des verträumten, idyllischen Nægelihofs - vermutlich einem der schönsten Innenhöfe Zürichs - bringt das Mère Catherine einen Hauch französischen Charme und mediterranes Ambiente ins Zürcher Niederdorf. Wenn ihr euch draussen auf dem richtigen Stuhl niederlässt, könnt ihr das Grossmünster, die Dächer der Altstadthäuser, den blauen Himmel und das sommerliche Ambiente zeitgleich aufnehmen und geniessen.

Kapazitäten

Galerie	50 Sitzplätze
Le Salon	18 Sitzplätze
Total 1. OG	68 Sitzplätze
Gesamte Location	90 Sitzplätze (auf Anfrage)

Exklusiver Anlass

Nach Absprache sind exklusive Anlässe mit bis zu 90 Sitzplätzen im Mère Catherine möglich. 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. Gerne beraten wir dich in einem persönlichen Gespräch.

Häppchen (ab 10 Personen, Preis pro Person)

Feuilletés (60g) | 5

Blätterteiggebäck (60g) | Puff pastry (60g)

Mini quiche (végétarien) | 3

Kleine Quiche (vegetarisch) | Small quiche (vegetarian)

Soupe du jour | 4.5

Tagessuppe, serviert im Glas | soup of the day, served in a glass

Crevettes géantes | 4.5

Riesenkrevetten, Knoblauch, Olivenöl | King prawns, garlic, olive oil

Baguette de tarte flambée | 4

Flammkuchen-Baguette | Tarte flambée baguette style

Focaccia (ab 10 Personen, Preis pro Person)

Mousse de thon | 3.5

mit Thonmousse | with tuna mousse

Tomates et basilic | 3.5

mit Tomaten und Basilikum | with tomatoes and basil

Ricotta et épinards | 3.5

mit Ricotta und Spinat | with ricotta and spinach

Crostini | Canapé (ab 10 Personen)

Saumon mariné | 4

mit gebeiztem Lachs | with stained salmon

Tartare de bœuf | 4

mit Rindstatar | with beef tartare

Tapenade d'olives | 3

mit Oliventapenade | with olive tapenade

Fromage de chèvre | 3.5

mit Ziegenkäse | with goat cheese

Mousse de thon | 3.5

mit Thonmousse | with tuna mousse

Brie de Meaux | 3.5

mit Brie de Meaux | with Brie de Meaux

Tomates et basilic | 3

mit Tomaten und Basilikum | with tomatoes and basil

Menu un | 58

Salade du marché du chef

Marktsalat vom Chefkoch

Market salad by the chef

**Émincé de veau, sauce provençale aux tomates, légumes et herbes,
pâtes maison**

Kalbsgeschnetzeltes, provenzalische Sauce aus Tomaten, Gemüse und Kräutern,
hausgemachte Nudeln

Sliced veal, provencal sauce of tomatoes, vegetables and herbs, homemade noodles

Petite tranche de mille-feuille ‚Mère Catherine‘

Kleine hausgemachte Crèmeschnitte

Little homemade mille-feuille

Menu deux | 39

Petite salade verte

Kleiner Blattsalat

Small leaf salad

Ratatouille, chèvre gratinée, chips de patates douces

Ratatouille, gratinierter Ziegenkäse, Süsskartoffelchips

Ratatouille, gratinated goat's cheese, sweet potato chips

Petite mousse au chocolat

Kleines Schokoladenmousse

Small chocolat mousse

Menu trois | 74

Salade niçoise

Südfranzösischer Salat im Kartoffeln, Thon und verschiedenem Gemüse

Southern French salad with potatoes, tuna and various vegetables

Entrecôte de bœuf au Café de Paris maison, frites, épinard

Rindsentrecôte, hausgemachtes Café de Paris, Pommes Frites und Spinat

Beef entrecôte, homemade Café de Paris, french fries and spinach

Tarte tatin, glace à la vanille

Tarte Tatin (traditioneller französischer Apfelkuchen) mit Vanille Glace

Tarte Tatin (traditional French apple pie) with vanilla ice cream

Vorspeisen | starters

Petite salade verte | 10

Kleiner Blattsalat
Small leaf salad

Salade du marché du chef | 12

Marktsalat vom Chefkoch
Market salad by the chef

Salade niçoise | 14

Südfranzösischer Salat im Kartoffeln, Thon und verschiedenem Gemüse
Southern French salad with potatoes, tuna and various vegetables

Soupe du jour | 11

Tagessuppe – frage unser Team
Soup of the day – ask our staff

Petite bouillabaisse | 14

Kleine provenzalische Fischsuppe mit Fischragout und Gemüse
Small Provençal fish soup with fish stew and vegetables

Bisque de homard et crevettes géantes | 14

Hummerbisque mit Riesenkrevetten
Lobster bisque with giant prawns

Hauptspeisen | mains

Filet d'omble chevalier, sauce aux graines de moutarde, concombre, fenouil, pommes de terre à la ciboulette | 44

Saiblingfilet, Senfkörnersauce, Gurken-Fenchel-Gemüse, Schnittlauchkartoffeln
Char fillet, mustard seed sauce, cucumber and fennel, chive potatoes

Filet de loup de mer, sauce au citron et au yaourt, couscous au safran, fioretto rôti aux pignons et aux piments | 46

Wolfsbarschfilet, Zitronen-Joghurtsauce, Safrancouscous, gebratener Fioretto mit Pinienkernen und Peperoncini

Sea bass fillet, lemon-yoghurt sauce, saffron couscous, fried fioretto with pine nuts and peperoncini

Émincé de veau, sauce provençale aux tomates, légumes et herbes, pâtes maison | 44

Kalbsgeschnetzeltes, provenzalische Sauce aus Tomaten, Gemüse und Kräutern, hausgemachte Nudeln

Sliced veal, provencal sauce of tomatoes, vegetables and herbs, homemade noodles

Poulet basquaise à la sauce de tomates épicée, pâtes maison, poireau aux pommes | 39

Baskisches Huhn, pikante Tomatensauce, hausgemachte Nudeln, Lauch mit Äpfeln
Chicken basque, spicy tomato sauce, homemade pasta, apple and leek

Entrecôte de bœuf au Café de Paris maison, frites, épinard | 52

Rindsentrecôte, hausgemachtes Café de Paris, Pommes Frites und Spinat
Beef entrecôte, homemade Café de Paris, french fries and spinach

Ratatouille, chèvre gratinée, chips de patates douces | 29

Ratatouille, gratinierter Ziegenkäse, Süsskartoffelchips
Ratatouille, gratinated goat's cheese, sweet potato chips

Aubergines croustillantes, lentilles rouges aux légumes d'été, vinaigrette au pistou | 28

Knusprige Auberginen, rote Linsen mit Sommergemüse, Pistouvinaigrette
Crispy aubergines, red lentils with summer vegetables, pistou vinaigrette

Süsse Verführungen | sweet temptations

Crème brûlée | 10

Gebrannte Crème

Crème brûlée

Mousse au chocolat 11 | 14

Schokoladenmousse

Chocolat mousse

Petite tranche de mille-feuille, Mère Catherine^e | 9

Hausgemachte Crèmeschnitte

Homemade mille-feuille

Tarte tatin, glace à la vanille | 14

Tarte Tatin (traditioneller französischer Apfelkuchen) mit Vanille Glace

Tarte Tatin (traditional French apple pie) with vanilla ice cream

Feste feiern | celebrate

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!

Mindestkonsumation ‚Le Salon‘ (Preise in CHF und inkl. MwSt.)	Mittag	Abend
Montag bis Freitag	800	1'200
Samstag und Sonntag	1'000	1'200

+41 44 250 59 40 | merecatherine@commercio.ch
www.mere-catherine.ch | [@mere.catherine_zuerich](https://www.instagram.com/mere.catherine_zuerich)





LE RESTAURANT





LA GALERIE





LE SALON

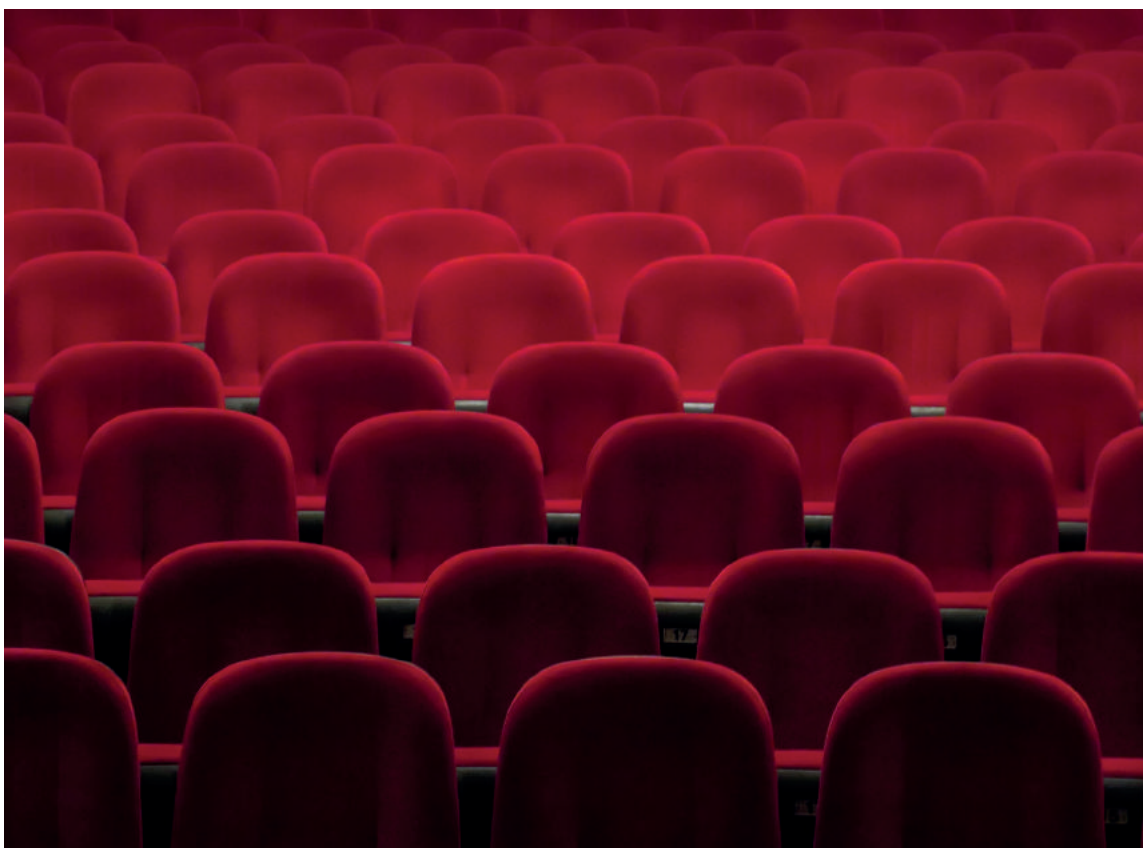


Arthouse Kinos

Möchtest du deinen Anlass mit einer privaten Kinovorstellung verbinden? Die Arthouse Kinos bieten dafür ein umfangreiches Angebot. Gerne übernehmen wir die Organisation.

www.arthouse.ch

© @arthousekinos



Arthouse
Kinos

Restaurant
Mère Catherine

Haus- und handgemachte Pasta | home- and handmade pasta

Wir haben einen hohen Anspruch an die Qualität von frischer Pasta. Deshalb stellen wir diese in unserer hauseigenen Commercio Manifattura selbst her. Die Produktion befindet sich zurzeit im Restaurant Commihalle, wo der italienische Charme so richtig zur Geltung kommt.

Die Pasta und unsere beliebten Dessertklassiker liefern wir täglich frisch aus – Qualität und Freude am Handgefertigten inklusive.

+41 44 250 59 70 | manifattura@commercio.ch
commercio-manifattura.ch | [@commerciomanifattura](https://www.instagram.com/commerciomanifattura)



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 fällig. Wir behalten uns vor, für Anlässe ab 50 Personen 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 Speisen und Getränken bedarf der Genehmigung durch die Geschäftsleitung im Vorfeld. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein 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.



Nägelihof 3
8001 Zürich
+41 44 250 59 40

merecatherine@commercio.ch
© @mere.catherine_zuerich