

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

Ein Fleckchen Frankreich im Zürcher Niederdorf. Etwas versteckt zwischen den Altstadthäusern des verträumten, idyllischen Nägelihofs - 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

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)

Petite quiche (végétarien) | 3

Kleine Quiche (vegetarisch) | small quiche (vegetarian)

Soupe du jour, servie en verre | 4.5

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

Petite croque monsieur | 3.5

Kleiner französischer Schinken-Käsetoast | small french toast with ham and cheese

Baguette de tarte flambée | 4

Flammkuchen-Baguette | tarte flambée baguette style

Crostini | Canapé (ab 10 Personen, Preis pro Person)

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

Tomates et basilic | 3

mit Tomaten und Basilikum | with tomatoes and basil

ENTRÉES

Vorspeisen | starters

Salade verte | 10

Blattsalat

Leaf salad

Salade du marché aux graines et aux croûtons | 12

Marktsalat mit Kernen und Croûtons

Market salad with seeds and croutons

Coquilles Saint-Jacques à la crème de betterave, bouquet de salade | 21

Jakobsmuscheln mit Randencrème und Salatbouquet

Scallops with beetroot cream and salad bouquet

Soupe du jour | 12

Tagessuppe – frage unser Team

Soup of the day – ask our staff

Petite bouillabaisse | 15

Kleine provenzalische Fischsuppe mit Fischragout und Gemüse

Small Provençal fish soup with fish stew and vegetables

Bisque de homard et crevettes | 16

Hummerbisque mit Krevetten

Lobster bisque with giant prawns

Hauptspeisen | mains

Filet de loup de mer, sauce Noilly Prat, brocolis au beurre, purée de pommes de terre | 44

Wolfsbarschfilet, Noilly Prat Sauce, Brokkoli mit Butter, Kartoffelpüree

Sea bass fillet, Noilly Prat sauce, broccoli, mashed potatoes

Filet de sandre des alpes à la crème au miel et au thym, risotto d'orge perlée, chou frisé rôti | 46

Alpenzanderfilet, Honig-Thymian-Rahmsauce, Rollgersten-Risotto, gerösteter Federkohl

Alpine pikeperch fillet with honey-thyme cream sauce, pearl barley risotto, roasted kale

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

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

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

Suprême de poularde de maïs, jus au balsamic, polenta, chou frisé à la crème | 43

Maispoulerdenbrust, Balsamico-Jus, Polenta, Rahmwirsing

Corn poultry breast, balsamic jus polenta, creamed savoy cabbage

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

Gnocchi maison, sauce au roquefort, chou frisé aux poires, noix | 29

Hausgemachte Gnocchi mit Roquefortsauce, Wirsing mit Birnen, Walnüsse

Homemade gnocchi with Roquefort sauce, savoy cabbage with pears, walnuts

Vol-au-vent aux champignons des bois et haricots verts | 35

Blätterteigpastetli mit Waldpilzen und grünen Bohnen

Puff pastry pie with wild mushrooms and green beans

Süsse Verführungen | sweet temptations

Crème brûlée | 10

Gebrannte Crème

Crème brûlée

Mousse au chocolat en duo (claire et foncée) 13 | 16

Schokoladenmousse Duett (hell und dunkel)

Chocolate mousse duet (light and dark)

Petite tranche de mille-feuille Mère Catherine | 9

Kleine hausgemachte Crèmeschnitte

Small homemade cream slice

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

Gâteau au chocolat et aux noisettes, glace au yaourt | 15

Schokoladen-Haselnusskuchen mit Joghurtglace

Chocolate hazelnut cake with yogurt ice cream

Feste feiern

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!

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





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 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 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.