

A photograph of a restaurant table setting. The table is covered with a white tablecloth and is set with white plates, silverware, and various glassware. A large, clear glass vase in the center holds a bouquet of flowers, including pink and purple bell-shaped flowers, yellow daisies, and purple hydrangeas. A lit candle in a gold holder sits on the table, surrounded by small red berries. The background is a dark, vertically striped wall.

SPITZ

BANKETTE & GRUPPEN

OKTOBER 2025 – FEBRUAR 2026



LIEBE GÄSTE

Besten Dank für Ihr Interesse am Spitz. Um Ihnen einen reibungslosen Abend zu garantieren, benötigen wir die Auswahl Ihres einheitlichen Menüs für alle Gäste Ihres Anlasses, spätestens 7 Werktage vor dem Anlass.

BEISPIEL BEI 50 PERSONEN

45 x MENÜ 1 davon 12 vegetarisch

5 x MENÜ 2 (vegan)

Es können nicht mehrere Menüs auf die Gruppe verteilt werden, für die ganze Gruppe muss entweder ein 3 - Gang - oder ein 4 - Gang - Menü gewählt werden. Für Gäste, die sich vegan ernähren, darf das Menü 2 als Alternative gewählt werden.

Zudem ist es uns immer eine grosse Hilfe, wenn wir bereits vor dem Anlass über Intoleranzen oder Allergien Bescheid wissen. Diese können nur bei vorheriger Absprache garantiert werden. Bei spontanen Mitteilungen, versuchen wir natürlich so gut es geht die Speisen anzupassen, wir können aber nicht mehr die versprochene Komposition sowie den Preis garantieren.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Hause Spitz begrüßen und bewirten zu dürfen.

Ihr Spitz Team

UNSERE ANGEBOT FÜR BANKETTE & GRUPPEN

SCHWEIN GEHABT!

NÜSSLISALAT

mit gehacktem Bio Ei, Speck und Honig – Senfdressing

KRÄUTERSCHWEINCARRÉE IM HASELNUSSMANTEL

mit Kartoffel – Birnen Gratin, glasierten Dörrbohnen und Calvadossauce

TANNENSCHÖSSLING CRÈME BRÛLÉE

MENÜ PREIS 69

AUS WALD & WIESE

FLAN VOM ORANGEN KNIRPS

auf Carpaccio vom Knollensellerie mit geräucherter Burratina

HAUSGEMACHTE KRAUTPIZOKEL

mit Bergkäse überbacken, dazu gebratene Waldpilze und Röstzwiebeln

HAUSGEMACHTER BAUMKUCHEN

mit Zwetschgenmousse

MENÜ PREIS 69

APÉRO

Geräucherte Mandeln
Marinierte Oliven
Sternberger Chäsmöckli

45 MINUTEN
25.-
PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

APÉRO PLUS

Geräucherte Mandeln
Marinierte Oliven
Gefüllte Blätterteigschnecken
(verschiedene Sorten)

45 MINUTEN
35.-
PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

UNSERE ANGEBOT FÜR BANKETTE & GRUPPEN

VON DER WEIDE

TAFELSPITZ MIT MARKBEIN

mit Apfelkren und Wurzelgemüse

PASTINAKEN CREME SUPPE

mit Trüffelöl und Bündnerfleisch

GESCHMORTE RINDERROULADE MIT CORNICHONS UND ZWIEBELN

dazu schwarze Polenta, Federkohl
und Steinpilzjus

APFELSTRUDEL MAL ANDERS

Apfel in Filoteig mit Vanillecrème

MENÜ PREIS 84

AUS DEM BERGBACH

EINGEMACHTER ZANDER

mit Winterspinat und
Gewürzbalsamico

SAIBLING AUS DEM WEISSEN GLÜHWEIN

mit Kartoffel-Maronenstampf und
gebratenem Rosenkohl

HAUSGEMACHTER BAUMKUCHEN

mit Zwetschgenmousse

MENÜ PREIS 75

APÉRO

Geräucherte Mandeln
Marinierte Oliven
Sternberger Chäsmöckli

45 MINUTEN
25.-
PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

APÉRO PLUS

Geräucherte Mandeln
Marinierte Oliven
Gefüllte Blätterteigschnecken
(verschiedene Sorten)

45 MINUTEN
35.-
PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

UNSERE ANGEBOT FÜR BANKETTE & GRUPPEN

AUS DEN ALPEN

HIRSCHSALSIZ

mit Randen, Baumnüssen und
Schnebelgeiss

PUSCHLAVER PIZZOCCHERI

mit Wirsing und Bergkäse

FILET VON DER GAMS MIT PREISELBEERFÜLLUNG

mit Quarkspätzli, hausgemachtem
Rotkraut, pochierten Birnen und
Portweinjus

APFELSTRUDEL MAL ANDERS

Apfel in Filoteig mit Vanillecrème

MENÜ PREIS 107

PFLANZEN, NUR PFLANZEN

CARPACCIO VON DER RANDE

dazu Birnen, Baumnüsse und
geschmorte Pastinaken

STEINPILZSUPPE

mit veganem Sauerrahm

MARONEN-NUSS HACKBRATEN

mit Fettuccine, Rosenkohlragout,
pochierten Birnen und Wurzel – Jus

PAVLOVA MIT BEEREN

und weissem Schokoladenmousse

MENÜ PREIS 89

APÉRO

Geräucherte Mandeln
Marinierte Oliven
Sternberger Chäsmöckli

45 MINUTEN
25.-
PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

APÉRO PLUS

Geräucherte Mandeln
Marinierte Oliven
Gefüllte Blätterteigschnecken
(verschiedene Sorten)

45 MINUTEN
35.-
PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

REGELWERK FÜR IHREN ANLASS IM SPITZ (AGB)

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Spitz ausrichten möchten. Folgende AGB's gelten für Anlässe bei uns:

1. GÜLTIGKEIT VON OFFERTEN

Ausgearbeitete und übermittelte Offerten sind jeweils ab Zustellungsdatum für 20 Tage gültig. Bei kurzfristigen Anfragen (von weniger als 30 Tagen) besteht eine Offertengültigkeit von 3 Tagen. Die in der Offerte angegebenen voraussichtlichen Teilnehmerzahlen sind massgeblich für die Wahl des Raumes, sowie des Setups. Sollte sich die Personenzahl erhöhen und somit die maximale Auslastung des Raumes überschritten werden, kann die SPUNTEN AG nur die maximale Personenanzahl für den jeweiligen Raumes bewirten. Ein Raumwechsel kann nicht garantiert werden. Nehmen Sie daher bei Änderungen möglichst direkt Kontakt mit uns auf, um die Machbarkeit zu prüfen.

2. TEILNEHMERZAHL UND MENÜ

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu garantieren, ist es erforderlich, dass Sie aus unserem Angebot ein einheitliches Menü für alle Ihre Gäste auswählen. Selbstverständlich kann für Gäste, welche vegetarisch oder vegan essen möchten, eine Alternative bestellt werden. Bitte klären Sie im Vorfeld allfällige Allergien und besondere Diäten Ihrer Gäste ab und teilen Sie uns diese fristgerecht mit. Verspätete Angaben können nur noch nach Verfügbarkeit umgesetzt werden.

Mit der Bestätigung der Offerte muss eine vorraussichtliche Teilnehmerzahl übermittelt werden. Bei Veranstaltungen mit mehr als 50 Teilnehmern benötigen wir 30 Tage vor dem Anlass eine garantierte Teilnehmerzahl. Diese Zahl kann nur noch um 20% nach oben oder unten korrigiert werden.

Die definitive Personenzahl muss bis 7 Werktage vor dem Anlass mitgeteilt werden.

Bei einer Reduktion der Personenzahl weniger als 7 Werktage vor dem Anlass können diese im Preis generell nicht mehr berücksichtigt werden.

3. ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet die Spunten AG eine detaillierte Offerte. Nach einer Prüfung der Offerte durch den Kunden werden mögliche Änderungen und Korrekturen in den Auftrag einbezogen und ihm zugesandt. Mit seiner schriftlichen Rückmeldung seines Einverständnisses mit der Auftragspräzisierung kommt ein rechtsverbindlicher Vertrag zustande. Auf Wunsch stellen wir Ihnen einen schriftlichen Vertrag zu.

4. PREISE, ZAHLUNGEN & RECHNUNGSSTELLUNG

Gerne erstellen wir Ihnen eine Rechnung für Ihren Anlass, die innert 10 Tagen und ohne Abzüge zu begleichen ist. Bei Zahlungen aus dem Ausland trägt der Kunde die Spesenkosten der Bank.

Bei Rechnungsbeträgen unter 400 CHF erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 20 CHF

Zahlungen auf Rechnung akzeptieren wir nur innerhalb der Schweiz bei vorheriger Bereitstellung einer gültigen schweizer Rechnungsadresse.

Sollten Sie keine schweizer Rechnungsadresse haben, können Sie eine Vorauszahlung in Höhe der Offerte machen. Anderenfalls muss die Rechnung vor Ort am Ende des Anlasses beglichen werden.

Auf Wunsch kann der Kunde die Gesamtrechnung auch direkt am Schluss des Anlasses mit Bargeld, sowie allen gängigen Kreditkarten bezahlen. Bitte teilen Sie uns dies vorgängig mit. Eine Abbuchung von Kreditkarten ist nur noch vor Ort möglich.

4.1. RECHNUNGSADRESSEN UND SUPPLIERFORMULARE

Bitte teilen Sie uns die gewünschte Rechnungsadresse bei der Buchung mit, nach Rechnungsstellung berechnen wir bei nachträglicher Adressänderung eine Bearbeitungsgebühr von 25 CHF

Wir erstellen unsere Rechnung mit Angabe der notwendigen Firmendaten mit QR-Code für die einfache Verarbeitung. Für das Ausfüllen von Supplierformularen oder vergleichbaren Registrierungen für finanzielle Abwicklungen Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine Gebühr von 50 CHF

4.2. TRINGELD

Wünschen Sie dem Personal ein Trinkgeld zu geben, begrüßen wir das sehr, das Team wird sich freuen. Zur Verinfachung bitten wir Sie, dieses am Anlass direkt in Bar zu überreichen.

Die SPUNTEN AG behält sich vor für grössere Anlässe eine Teilvorauszahlung bis 75 % der definitiven Offerte zu verlangen.

5. RÜCKZUG / ANNULATION EINES AUFTRAGES

Bei einem Rückzug/ Annulation des Auftrages wird folgende Abgeltung der rechtsverbindlich vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt:

Bei Anlässen bis 50 Personen:

Bis 30 Tage vor dem Anlass: keine Kosten

30 – 15 Tage vor dem Anlass 25 %

14 – 8 Tage vor dem Anlass 50%

7 – 1 Tage vor dem Anlass 100%

Bei Anlässen ab 51 Personen:

Bis 60 Tage vor dem Anlass: keine Kosten

60 – 30 Tage vor dem Anlass 25 %

30 – 15 Tage vor dem Anlass 50%

ab 14 Tage vor dem Anlass 100%

6. VERSICHERUNG DER VERANSTALTUNG

Der Abschluss von Sach-, Personen- oder sonstigen Risikoversicherungen für die Veranstaltung obliegt dem Kunden.

7. EXTERNES MATERIAL UND DIENSTLEISTUNGEN DRITTER

Benötigen Sie externes Material oder Dienstleistungen helfen wir Ihnen gerne mit unseren Erfahrungen und Netzwerken weiter, damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird. Für die Organisation der Dienstleistungen Dritter erheben wir eine Pauschale von 15% auf die vereinbarte Leistung, mindestens aber 50 CHF.

8. ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Zürich und wir verfahren in jedem Fall nach Schweizer Recht.

Zürich, Januar 2025

Spitz Restaurant / Bar / Bistro / Anlässe
Spunten AG
Museumstrasse 2
8001 Zürich