BANKETT MENUS

01. MÄRZ 2024 – 23. SEPTEMBER 2024

Liebe Gäste,

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass in entspannter Atmosphäre bei uns im Spitz verbringen möchten
Um 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. Alle Menüs beinhalten vegetarische Alternativen. Für Gäste, die sich vegan ernähren, haben wir ein veganes Menü zusammengestellt.

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.

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

Ihr Restaurant Spitz Team

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer, Herkunft Fleisch: Rind, Kalb: Schweiz, Poulet: Frankreich, Fisch: Schweiz

UNSERE MENÜS
FÜR BANKETTE UND GRUPPEN

MENU 1

KOPFSALATHERZEN
mit Himbeervinaigrette, Himbeeren und Engadiner Wachteleiern

***

WEISSE TOMATENCREMESUPPE*
mit Basilikumöl und konfierten Kirschtomaten

***

GEBRATENES SCHWEINSFILET im Kräutermantel,
an Madeirajus, mit Meaux – Senf verfeinerter Kartoffelmoussline und Speckbohnen
(Alternativ kann anstelle vom Schwein eine Maispoularde gewählt werden)
(Vegetarisch: Wirz – Morchelroulade an Pilzjus mit Kartoffelmoussline und Bohnen)

***

CREME CARAMEL
mit Veille Prune, dazu Walliser Brotpudding garniert mit Pflaumen

3 - GANG: 74.- (mit *gekenzeichnet fällt weg) 4 - GANG: 89.-

MENU 2 (VEGAN)

WALDBEEREN GAZPACHO
mit Brotchips und nativem Olivenöl

***

BLUMENKOHL – POLENTABÄLLCHEN*
auf Petersilienwurzelpüree mit gepackenem Maiskölbchen

***

KNOLLENSELLERIE – STEAK
in Sherry mariniert, an einem Misolack, mit Waldstaudenroggen – Risotto, Granny Smith und Cipolotti

***

HALBGEFRORENES mit Verveine aromatisiert,
dazu weisses Schokoladenmousse mit Aprikosen – Hafercrumble

3 - GANG: 74.- (mit *gekenzeichnet fällt weg) 4 - GANG: 92.-

MENU 3

NIEDERGEGARTE TAFELSPITZTRANCHEN
serviert mit Gemüsevinaigrette und Wildkräutern
(Vegetarisch: RANDENCARPACCIO serviert mit Gemüsevinaigrette und Wildkräutern)

***

PILZCONSOMMÉ*
mit Gemüsestreifen und Cognac

***

KALBSNIERSTÜCK MIT ROQUEFORT – NUSSSTREUSEL
an einem Marsalajus, dazu Briocheknödel und Himbeerradieschen
(Vegetarisch: Wirz – Morchelroulade an Pilzjus, dazu Briocheknödel und Himbeerradieschen)

***

HALBGEFRORENES mit Verveine aromatisiert,
dazu weisses Schokoladenmousse mit Aprikosen – Hafercrumble

3 - GANG: 93.- (mit *gekenzeichnet fällt weg) 4 - GANG: 108.-

MENÜ 4

GURKENCARPACCIO
mit gebeitzem Saibling, eingelegten Senfkörnern und Kräutersalat
(Vegetarisch: GURKENCARPACCIO mit geräuchertem Burratina, eingelegten Senfkörner und Kräutersalat)

***

WALDBEEREN GAZPACHO*
mit Brotchips und nativem Olivenöl

***

GERÄUCHERTER ALPENZANDER
mit weisser Portweinsauce auf Waldstaudenroggen – Risotto und geröstetem wilden Brokkoli
(Vegetarisch: Wirz – Morchelroulade an Pilzjus auf Waldstaudenroggen – Risotto und geröstetem wilden Brokkoli)

***

CREME CARAMEL
mit Veille Prune, dazu Walliser Brotpudding garniert mit Pflaumen

3 - GANG: 88.- (mit *gekenzeichnet fällt weg) 4 - GANG: 103.-

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.

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

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

TRINKGELD

Wünschen Sie dem Personal ein Trinkgeld zu geben, bitten wir Sie, dieses am Anlass direkt in Bar zu überreichen. Esfreut uns, wenn Sie unseren Servicemitarbeitern eine zusätzliche Anerkennung zukommen lassen möchten.

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% der offerierten Kosten
14 – 8 Tage vor dem Anlass:	50% der offerierten Kosten
7 – 1 Tage vor dem Anlass:	100% der offerierten Kosten

Bei Anlässen ab 51 Personen:

Bis 60 Tage vor dem Anlass:	Keine Kosten
60 – 30 Tage vor dem Anlass:	25% der offerierten Kosten
30 – 15 Tage vor dem Anlass:	50% der offerierten Kosten
ab 14 Tage vor dem Anlass:	100% der offerierten Kosten

6. VERSICHERUNG DER VERANSTALTUNG

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

7. ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

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

Zürich, Juni 2023

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