

WIRTSSTUBE



MÜNSTER
HÖFLI

EST. 2020
ZURICH OLD TOWN

BANKETTUNTERLAGEN



WIRTSSTUBE MÜNSTERHÖFLI

GASTRONOMIE MIT TRADITION SEIT 2020

Ihr Anlass in Zürichs ältester Gaststätte

Das Münsterhöfli liegt am schönen, weit offenen Münsterhof. Und das schon seit dem Mittelalter. Das geschmackvolle Lokal gilt als die älteste ununterbrochen betriebene Gaststätte der Stadt Zürich. Davon zeugt auch die Wandmalerei «Der Lustgarten» aus dem 14. Jahrhundert, die im oberen Stock ihren Namen zum Programm macht. In stilvollem Ambiente gibt es im Münsterhöfli guten Grund für einen gepflegten Anlass. Ob im bodenständigen Parterre, im lustvollen Obergeschoss, auf der grossen Terrasse oder gleich in allen drei Bereichen – das Münsterhöfli ist Ihre erste Bankettadresse an Zürichs schönstem Altstadt-Platz.

Ort, Personenzahl und Preise

Oben	Unten	Terrasse	Oben und Unten
<i>Sitzend 30 Stehend 40</i>	<i>Sitzend 30 Stehend 40</i>	<i>Sitzend 70 Stehend 100</i>	<i>Sitzend 60 Stehend 80</i>
<i>Mindest- konsumation: CHF 3000.–</i>	<i>Mindest- konsumation: CHF 2500.–</i>	<i>Auf Anfrage</i>	<i>Mindest- konsumation: CHF 6000.–</i>

OBEN

KLASSISCH, STILVOLL UND ELEGANT.

Gastgeber mit viel Hingabe

In der oberen Etage ist Gastgeberkultur ein hohes Gut. Gäste können auf charmantes und sachkundiges Hosting zählen, sich zurücklehnen und geniessen, was ihnen auf die stilvollen Tische serviert wird. Zum Geschäfts-, Fest- oder Hochzeitsanlass beweist unsere Küchenmannschaft, wie man traditionelle Gastronomie und innovative Kochkunst meisterhaft verbindet. Das Münsterhöfli-Bankettteam sorgt dafür, dass die grossartige Gastgeberkultur der rund 700 Jahre andauernden Wirtsstubentradition am Münsterhof passend auf Ihren Event hin zelebriert wird.





UNTEN

WÄHRSCHAFT, BODENSTÄNDIG UND URCHIG

Beizenkultur pur

Im Parterre, in der Beiz, in der «Chnellä» lebt ein herzhaftes Stück reinrassige Urnatur für urigen Genuss auf. Hier knarzen die Stühle, während in der Küche die Leibspeisen von Zürcherinnen und Zürchern – oder denen, die es bei einem Besuch im Münsterhöfli werden – in den Pfannen brutzeln. Gemütlichkeit, Geselligkeit und guter Geschmack sind Trumpf. Natürlich legen wir Ihren Anlass, ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack, auch sehr gerne eine Portion gediegener und feierlicher aus.



DRAUSSEN

VIEL SEHEN UND GESEHEN WERDEN

Schön viel Platz für schön viel Fest

Der Münsterhof ist der wohl grosszügigste Platz der Zürcher Altstadt und erst noch verkehrsfrei. Und von der Münsterhöfli-Terrasse aus geniesst man die schönste Aussicht. Gleich beim Brunnen hat man einen wunderbaren Blick auf Fraumünster, Wasserkirche, die Grossmünstertürme oder aufs herrschaftliche Zunfthaus zur Meisen. Hier steht Ihrem Anlass nichts im Wege.



SPEISEN

APÉRO HÄPPLI

Canapés

Eiertatar	6.50
Rindstatar	7.50
Lachstatar mit Gurken und Pumpernickel	8.50

Bruschetta

Tomaten	5.50
Oliven	5.50
Avocado	6.50

Häppchen

Hacktätschli mit Tomatensauce	6.50
Parmesanbröckli, Oliven, geröstete Nüsse (1 Portion für 5 Personen)	16.00
Suppen Shot	7.00
Datteln mit Speck umhüllt (1 Portion für 5 Personen)	16.00

Mindestbestellmenge der Häppli sind 15 Stück



SPEISEN

VORSPEISEN

Zürcher Marktsalat	13.50
Klassisches Rindstatar mit Eigelbcreme, Trüffelmayonnaise und Röstzwiebeln	26.00 / 38.00
Mini Käsefondue vom Gstaad Palace mit Bürli	18.00
Saisonale Suppe	12.00
Münsterhof-Plättli mit verschiedenen Schweizer Spezialitäten	39.50

SPEISEN

HAUPTGÄNGE

Saisonale Ravioli	24.50 / 29.50
Hausgemachte Gnocchi mit Cherrytomaten, Pilzen und Salbei	28.00
Rindsentrecôte Café de Paris und Gemüse	54.00
Wädischwiler Mistkratzerli mit Rosmarin und Knoblauch	36.50
Gebratenes Felchenfilet von unserem Fischer Adrian Gerny auf Spinat und mit Zitronenbutter	34.50
Bio-Forelle gebraten von der Familie Glauser in Bachs	34.50
Seezunge mit Zitronen-Dill Butter und sautierten Blattspinat	59.00

Beilagen

Rösti	9.50
Pommes mit Trüffel Flavour	14.50
Gemüse vom Bürkliplatz-Markt	9.50
Blattspinat	8.00
Kartoffelstock	7.50
Pommes Frites	8.00
Salat direkt vom Bürkliplatz-Markt	7.50

SPEISEN

KLASSIKER

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti, mit / ohne Nierli	45.00
Kalbsleberli mit Zwiebeln, Marsalajus und Rösti	39.00
«Ghacket's mit Hörnli» mit Käse und hausgemachtem Apfelmus	25.00
Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	36.00
Original Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeersauce	51.50

SPEISEN

DESSERT

Hausgemachte Cremeschnitte für zwei	25.00
«Schoggichüächli im Espresso-Tässli» mit Sauerrahmglace und Schlagrahm	15.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce am Meter	12.50
Riesen-Meringue mit Doppelrahm	12.50
Käseauswahl mit 3 verschiedenen Sorten	15.50
Glace-Chübeli vom Schlattgut	6.90

Fisch, Fleisch und Vogel sind hauptsächlich aus der Schweiz. Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.



SPEISEN

TAVOLATA

Tavolata Kleinmünster

Zürcher Märktsalat

Münsterhof-Plättli mit verschiedenen Schweizer Spezialitäten

pro Person

20.50

Wädischwiler Mistkratzerli mit Rosmarin und Knoblauch

Hausgemachte Gnocchi mit Cherrytomaten, Pilzen und Salbei

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Röstli

pro Person

46.00

Verschiedene Glace Sorten

«Schoggichüächli im Espresso-Tässli»

pro Person

17.00

Total Menü pro Person

83.50

SPEISEN

TAVOLATA

Tavolata Fraumünster

Saisonale Suppe
Kopfsalat mit Ei
pro Person 17.00

Original Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren
Schweizer Lachsfilet aus Lostallo auf Spinat und mit Zitronenbutter
Hackbraten mit Kartoffelstock, Gemüse und Rotweinjus
pro Person 54.50

Hausgemachte Cremeschnitte für zwei
Riesen-Meringue mit Doppelrahm
pro Person 16.50

Total Menü pro Person 88.00

Tavolata Grossmünster

Handgeschnittenes Rindstatar mit Trüffelmayonnaise und Brotchips
Zürcher Marktsalat
pro Person 28.00

Rindsentrecôte Café de Paris und Gemüse
Saisonale Ravioli
Seezunge mit Zitronen-Dill Butter und sautierten Blattspinat
pro Person 62.50

Glace-Chübeli vom Schlattgut
Apfelstrudel mit Vanillesauce am Meter
pro Person 19.50

Total Menü pro Person 110.00

Weitere Menü Optionen können jederzeit gerne bei einem persönlichen Gespräch vor Ort abgemacht werden. Beinahe Alles ist möglich!

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

GROSSGEDRUCKTES

Wir sind keine Freunde von Kleingedrucktem auf der letzten Seite. Um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können, bitten wir Sie, nachfolgende Punkte zu beachten:

Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte.

Personenzahl

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Anzahl Personen möglichst frühzeitig, spätestens aber 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

Veranstaltungen mit Verlängerung

Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 100 und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 25.-. Verlängerungen sind nur im Restaurant (Innen) möglich.

Stundensätze / Überzeit

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, oder bei Wartezeiten, verrechnen wir folgende Stundensätze:

Chef de Service / Chef de Cuisine

CHF 65 pro Stunde

Servicemitarbeiter / Koch

CHF 45 pro Stunde

Hilfskräfte

CHF 35 pro Stunde

Zahlungsbedingungen

Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50 % des Endbetrages zu verlangen. Die korrekte Rechnungsadresse ist vor dem Anlass mitzuteilen. Bei Kreditkartenzahlungen werden 3 % Kommission auf den Rechnungsbetrag aufgeschlagen.

Musik/Darbietungen

Zu einem beschwingten Fest gehört Musik. Das ist für uns sonnenklar. Leider sehen das Nachbarn, Behörden und Polizei etwas anders. Meist ist ab 22 Uhr die Nachtruhestörung einzuhalten oder die Location erlaubt nur unverstärkte Musik. Und oft ist Musik

nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich. Darum bitten wir Sie, sich mit uns vorab kurzzuschliessen, damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung eintunen können. Vielleicht wechseln Sie dazu dann einfach in eines unserer anderen Restaurants, wo Musik via Lautsprecher eher möglich ist.

Annullierungen

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich durch den Kunden mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor, 50 % der Offerte zu verrechnen. Bei Absagen innerhalb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100 % der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.

Dekorationen

Dekorationen sind in den Bankett- und / oder Raumkosten nicht inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial darf frühestens 1 Tag vor Anlass geliefert werden und muss innerhalb von 3 Tagen nach dem Anlass wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

Schäden / Haftung

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Münsterhöfli bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

Reinigung / Abfall

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrrichtabfahren vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.

Gerichtsstand

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.

Wirtsstube Münsterhöfli

Münsterhof 6, 8001 Zürich

Telefon +41 (0)44 262 33 00

info@muensterhoefli.ch

www.muensterhoefli.ch