



Bienvenue à la Brasserie Lipp Bankett

Feiern Sie bald Geburtstag? Planen Sie ein Weihnachtsessen? Dürfen wir Ihre Hochzeit kulinarisch umrahmen? Wie wäre es mit einem Klassentreffen?

Französische Brasserie-Küche nach dem Seminar oder Meeting?
Marktfrische Cuisine bourgeoise für Gourmets und Liebhaber
von Meeresfrüchten und erlesenen Weinen.

Sie versenden die Einladungen und wir stellen den passenden Rahmen für Ihren Event...

— L'esprit très français —



Unsere Räumlichkeiten

Salle Montparnasse



Salon Cazes



Odéon



Brasserie



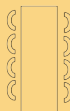
Unsere Bankett- und Seminarräumlichkeiten

Bestuhlungsmöglichkeiten und Anzahl der verfügbaren Plätze

„Salle Montparnasse“

erstrahlt im wunderschönen Belle-Epoque-Stil.
Mit 109 m² bestens für Pressekonferenzen,
Seminare, Firmenfeiern und private Anlässe geeignet.

Stehapéro	Seminar	Blocktisch	U-Form	lange Tafeln	runde Tische	Konzertbestuhlung
120	max. 40	24	25 Aussen 35 Aussen & Innen	70	64	80



„Salon Cazes“

steht Ihnen für Ihre Sitzung oder ein kleines
Bankett bis maximal 18 Personen zur Verfügung. Der Raum ist für Videokonferenzen
ausgerüstet und kann im Sommer klimatisiert werden.

Steh-Dinner/
-Lunch

25

Blocktisch

18

6x4er
Tische

24



„L'Odéon“

Ein zur Brasserie hin offener Raum, mit 29 m²,
eignet sich für Bankette bis 16 Personen.

Steh-Dinner/
-Lunch

25

Blocktisch

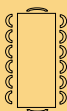
max.15

lange Tafeln

2 x 6

4x4er
Tische

16



Bankett Frühstück

Frühstück Option 1

Kaffee, Tee, frischer Orangensaft
Croissant, Schokoladen-Croissant
Butter, Auswahl an Konfitüre
Früchtekorb

pro Person 18.00

Frühstück Option 2 (ab 10 Personen)

Kaffee, Tee, frischer Orangensaft
Croissant, Schokoladen-Croissant, Baguette
Butter, Auswahl an Konfitüre
Saisonale Früchte
Birchermüsli, hausgemachtes Granola
Verschiedene Joghurt, Milch
gekochte Frühstückseier

pro Person 26.00

Frühstück Option 3 (ab 10 Personen)

Kaffee, Tee, frischer Orangensaft, Grapefruitsaft
Auswahl an Brot, Backwaren
Butter, Auswahl an Konfitüre
Saisonale Früchte
Birchermüsli, hausgemachtes Granola
Verschiedene Joghurt, Milch
gekochte Frühstückseier
Bauernkäse, Aufschnitt, geräucherter Lachs
Diese Option, kann auch als „**Family Style**“ gebucht werden. In diesem Falle, werden das Birchermüsli, das hausgemachte Granola, die Joghurts und Milch auf einer separaten Station angerichtet. Die restlichen werden in der Mitte des Tisches zum teilen angerichtet.

pro Person 35.00

„warme Zusatzoption“ (ab 10 Personen)

Spiegelei, gebackene Tomaten, sautierte Kartoffeln
Speck und Würstchen

pro Person 7.00

Bankettmenüs

Wählen Sie Ihr Wunsch-Menu ganz nach Ihrem Geschmack.
Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine Auswahl an verschiedenen Speisen zusammengestellt, die Sie nach Lust und Laune kombinieren können.

<i>Business-Lunch</i>	<u>38.00</u>
Salat oder Tagessuppe + 1 Gang	
<i>2 Gang Menu</i>	<u>45.00</u>
2 suites / 2 courses	
<i>3-Gang Menu</i>	<u>65.00</u>
3 suites / 3 courses	
<i>4-Gang Menu</i>	<u>80.00</u>
4 suites / 4 courses	

Vorspeisen

<i>Bol de salade Lipp</i> Blattsalat mit Gemüsestreifen Champignons & Ei	<i>Poireaux vinaigrette et œuf mimosa</i> Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa
<i>Avocat à la vinaigrette</i> Avocado mit grünen Blättern an Schallotendressing	<i>Cocktail de crevettes</i> Crevettencocktail mit frischer Grapefruit serviert auf Eisbergsalat
<i>Tartare de bœuf</i> Rinds-Tartar mit Cognac Dressing und Toast	<i>Soupe aux légumes de saison</i> Saisonale Marktgemüsesuppe

Hauptspeisen

<p><i>Carnaroli risotto</i> Carnaroli Risotto mit Waldpilzen und gehobeltem Parmensan</p>	<p><i>Steak de saumon grillé</i> Grillierter irischer Wildlachs mit Linsen, Wirsing, Peterli und frische Harissa-Salsa</p>
<p><i>Cabillaud rôti</i> Gebratener Kabeljau, Kichererbsen, Ratatouillegemüse, Peperoni Sauce und Pesto</p>	<p><i>Boeuf braisé</i> Rindsschmorbraten an Rotweinsauce serviert mit Kartoffelstock & Karotten</p>
<p><i>Poulet aux champignons</i> Grillierte Maispoularde an einer Pilzcrèmesauce mit crispy Polenta und Broccoli</p>	<p><i>Emincé de veau zurichoise</i> Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" an Champignonrahmsauce serviert mit Butterrösti</p>

Desserts

<p><i>Crème Caramel</i> Crème Karamell</p>	<p><i>Mousse au Chocolat</i> Schokoladenmousse an Grand Manier Sauce mit caramellisierten Nüssen</p>
<p><i>Mille-Feuille „Lipp“</i> Hausgemachte Cremeschnitte</p>	<p><i>Tartelette au citron meringuée</i> Zitronenmeringue mit roten Beeren-Coulis</p>
<p><i>Assiette dégustation</i> Dessert Platte (Mille-Feuille, Fruchteuchen, Schokoladenmousse und frische Früchte)</p> <p>+ 6.00</p>	<p><i>Salade de fruits frais</i> Saisonaler Fruchtsalat</p>

Banquet Sandwich Menu

Mini Sandwich (Getreiderolls. für den Apéro oder Kaffeepause)

Geräucherter schottischer Lachs, Kapern, frischer Ziegenkäse		5.00
Gegrilltes Gemüse, Tomaten, Rucola, Olivenpaste		4.00
Gekochter Schinken, Gurken, Senf-Butter Sauce		4.50

Sandwiches weisses Brot

	klein	gross
Gekochter Schinken, Senf-Butter Sauce, Gurken, rote Zwiebeln, Salat	7.00	14.00
Geräucherter schottischer Lachs, frischer Ziegenkäse, Kapern und Lollo Salat	8.00	16.00
Crevetten, Cocktailsauce, gehackter Salat, Grapefruit	8.00	16.00
Gegrillte Hähnchenbrust, Speck, gebratenes Ei, Eisbergsalat, Tomaten und Mayonnaise	8.00	16.00

Sandwiches dunkles Brot

	klein	gross
Getrockneter Schinken, Comté, körniger Senf, Salat und Tomaten	8.00	16.00
Roastbeef, Tartar Sauce, Portobello, Salatherzen, Radieschen	7.00	14.00
Gegrilltes Gemüse, Mozzarella, Mix aus grünem Salat, Tapenade	6.00	12.00
Frische Salatgurken Scheiben, Emmentaler Käse, Butter, Senf	6.00	12.00

WICHTIG:

Um Ihnen kulinarisch die höchste Qualität anbieten zu können, empfehlen wir für Ihre Gäste ein einheitliches Menü zu bestellen.

Sollte der Wunsch bestehen, Ihren Gästen zwei verschiedene Hauptspeisen anzubieten, müsste diese eine Woche vorher mir der jeweiligen genauen Anzahl bestellt werden (Minimalbestellung von je 10 Hauptspeisen).

Bestellungen von der traditionellen Lipp à la carte Karte können wir bis zu 10 Personen durchführen. Für Gruppen von 11 - 16 Personen bieten wir eine kleine à la carte Karte an.

Wir danken Ihnen wenn Sie spezielle Diätanforderungen haben, uns diese frühzeitig zu melden.

Wir behalten uns das Recht vor, Gruppenreservationen für Mahlzeiten entweder im Restaurant oder in den Veranstaltungsräumen zu platzieren.

Der Versand von Rechnungen kann nur innerhalb der Schweiz erfolgen.

Alle anderen benötigten Vorinkasse oder begleichen der Rechnung vor Ort.

Kontakt- und Wegbeschreibung

Ihr Kontakt:

Brasserie-Lipp
Uraniastrasse 9
8001 Zürich
T +41 43 888 66 60
bankett@brasserie-lipp.ch
www.brasserie-lipp.ch

Nähere Informationen zu unserem Bankett- und Conference-Angebot sowie eine Checkliste zur Organisation Ihrer Veranstaltung finden Sie auf unserer Homepage unter der Rubrik Bankette.

Haben Sie Fragen zu unseren AGB's? Detaillierte Informationen erhalten Sie ebenfalls auf unserer Homepage.



Zu Fuss vom Hauptbahnhof erreichen Sie uns durch die Bahnhofstrasse innert fünf Minuten.

Parkhäuser in der Nähe:
Urania (Uraniastrasse),
Globus (Schweizergasse) und
Jelmoli (Seidengasse)

Öffentliche Verkehrsmittel
VBZ Linien 6, 7, 11, 13
(Haltestelle Rennweg)
VBZ Linien 4 und 15
(Haltestelle Rudolf-Brun-Brücke)