



Bienvenue à la Brasserie Lipp **Conference / Réunion**

Ihre Pressekonferenz... Ihre Vorlesung...
Ihre nächste Generalversammlung...Ihr Tagesseminar mit kulinarischem Ausblick...
Ihr Meeting an zentraler Lage...

— L'esprit très français —



Unsere Bankett- und Seminarräumlichkeiten

„Salle Montparnasse“

erstrahlt im wunderschönen Belle-Epoque-Stil. Mit Platz für bis zu 100 Personen ist er bestens für Pressekonferenzen, Seminare, Firmenfeiern und private Anlässe geeignet.

Saalmiete:

bis 5 Stunden CHF 900.00
ab 5 Stunden CHF 1'600.00
Fläche: 109 m²

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.

Saalmiete:

bis 5 Stunden CHF 600.00
ab 5 Stunden CHF 900.00
Fläche: 29 m²

Stehapéro	Blocktisch	6x4 er Tische
25	18	26

„L'Odéon“

Ein zur Brasserie hin offener Raum, eignet sich für Bankette bis 16 Personen oder für Begrüssungskaffees, Apéros und Seminarpausen bis zu 30 Personen.

Saalmiete:

keine Saalmiete
Fläche: 29 m²

Bestuhlungsmöglichkeit: Blocktisch für 16 Personen

Begrüßungs- und Pausenangebote

„Classique“

Kaffee, Tee, Orangensaft und Gipfeli pro Person 14.50

„Sucré“

Kaffee, Tee, Orangensaft, Kuchen und Süßgebäck pro Person 18.00

„Salé/Sucré“

Kaffee, Tee, Orangensaft, Süßgebäck + zwei Mini Sandwich pro Person 26.00
vegetarisch, geräucherter Lachs oder gekochter Schinken

„Fruits“

Früchtekorb mit 10 frischen und saisonalen Früchten 25.00

Seminarpauschalen ganzer Tag mit Mittagessen 120.00 / Person

Ab 15 bis maximal 30 Personen.

- Raummiete / Kugelschreiber und Schreibblock / Mineralwasser im Seminarraum
- Je eine Kaffeepause vormittags und nachmittags mit:
Kaffee, Tee, Orangensaft, und Gipfeli / resp. süßen Backwaren
- 2-Gang Mittagsmenu mit Tagessalat oder Tagessuppe zur Vorspeise (Getränke nicht inbegriffen)
Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie einen Stehlunch bevorzugen
- Technische Hilfsmittel werden zusätzlich verrechnet.

Seminarpauschale 1/2 Tag mit Mittagessen 80.00 / Person

- Raummiete / Kugelschreiber und Schreibblock / Mineralwasser im Seminarraum
- eine Kaffeepause
Kaffee, Tee, Orangensaft und Gipfeli / resp. süßen Backwaren
- 2-Gang Mittagsmenu mit Tagessalat oder Tagessuppe zur Vorspeise (Getränke nicht inbegriffen)
Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie einen Stehlunch bevorzugen
- Technische Hilfsmittel werden zusätzlich verrechnet.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Veuillez contacter notre personnel si avez des allergies ou des restrictions alimentaires

BUSINESS 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
Frühstücken 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

Buffet

Buffet 1	75.00
4 Vorspeisen oder Suppen, 1 Hauptgang mit 3 Beilagen, 3 Desserts	
Buffet 2	90.00
6 Vorspeisen oder Suppen, 2 Hauptgänge mit 4 Beilagen. 6 Desserts	
Buffet 3	115.00
9 Vorspeisen oder Suppen, 3 Hauptgänge mit 4 Beilagen, 9 Desserts	
Buffet 4	135.00
12 Vorspeisen oder Suppen, 4 Hauptgänge mit 6 Beilagen, 12 Desserts	

Vorspeisen (Mindestbestellmenge von je 10 Vorspeisen)

Grüner Salat mit Vinaigrette und Gewürzen
Gerösteter Karottensalat mit Zitronen-Honig Dressing
Gebackener Rote Beete Salat an Pistazien und Kornsenfdressing
Kartoffelsalat mit Gurken, Schalloten, Schnittlauch, Mayonnaise
Cherrytomaten Salat an Basilikumpestodressing
Gurkensalat mit Dill an Joghurtdressing
„Poireaux Vinaigrette“, gekochter Lauch an Vinaigrette, Schallotten im Essig, Schnittlauch
Grüner Bohnen Salat mit gekochtem Ei, Speck, Croutons an Sherry-Vinegar Dressing
Crevettencocktail mit frischem Grapefruit auf gehacktem grünen Salat
Sellerie „Rémoulade“
Grüner Linsen Salat mit getoasteten Haselnüssen
„Oeuf Mimosa“ mit hart gekochtem Ei, Mayonnaise und Schnittlauch
Saisongemüse- und Käsequiche

Vorspeisen mit Zusatzkosten

Fines de Claires n°3 & Spéciales de Claire n°3	pro Auster	6.00
Marinierte Seebrassen mit Dill, Zitronen und Oliven Öl	pro Person	10.00
Hausgeräucherter Lachs an Merrettichschaum, Kapern, Zitronen	pro Person	10.00
Foie Gras Terrine mit Früchte Chutney und Toast	pro Person	18.00
Rindstartar mit Toast	pro Person	10.00
Halber Hummer an Mayonnaise	pro ½ Hummer	35.00

Suppen

Saisonale Gemüsesuppe		
Hühnerbouillon		
Fisch Suppe „LIPP“	Zubereitung	6.00

Buffet

Hauptspeisen (Mindestbestellmenge von je 10 Hauptspeisen)

Fleisch

„Blanquette de Veau“

Cremiger Kalbseintop mit Speck, Pilzen und Silberzwiebeln

„Coq au Vin“

Im Rotwein geschmortes Hühnchen mit Speck, Karotten, Zwiebeln und Pilzen

„Choucroute“

Sauerkraut mit Frankfurter, Speck, Schweinenacken, Knochenmark, gekochte Kartoffeln und Senf

„Saucisson Pistaché“

Geräuchte und gekochte Schweinewurst mit Pistazien, cremige grüne Linsen

„Boeuf Braisé“

Im Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Karotten und Petersilie

Roast Sirlion Beef an Sauce Béarnaise

Fisch

Grillierter Schottischer Lachs

Gerösteter Zander

Gebackenes Kabeljau Steak

Sautierte Riesencrevetten mit Petersilie und Knoblauch

Saucen zum Fisch

Weisswein Rahmsauce

Wildpilzrahmsauce

Frische Harissa Salsa

Kapern, Zitrone, Petersilie und Oliven Öl

Beilagen

Gemüse „LIPP“

Gebackenes Ratatouille

Sautierte Wildpilze

Broccoli und Blumenkohl Gratin

Kartoffelgratin

Macaroni and Cheese

Linsen

Pilaw Reis

sautierte Kartoffeln

Grüne Bohnen

Buffet

Desserts (Mindestbestellmenge von je 10 Süßspeisen)

Assortiertes Mousse au Chocolat an Grand Marnier Sauce

Vanille Crème Brûlée

New York Cheese Cake

Karamell Crème

Saisonales Fruchtetörtchen

Pekannusstörtchen

Zitronenmeringue Küchlein

Haselnuss und Schokoladen Éclair

Mit Streuseln überbackene Birnen und Heidelbeeren

Dunkles Schokoladenküchlein

Mille-Feuille „LIPP“

Saisonales frischer Früchtesalat

Kontakt Daten & Wegbeschreibung

Ihr Kontakt:

Brasserie Lipp
Uraniastrasse 9
8001 Zürich
T +41 44 217 15 25
bankett@candrian.com
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)

Unsere Räumlichkeiten

Salle Montparnasse



Salon Cazes



Odéon



Brasserie

