



## **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



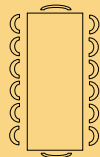
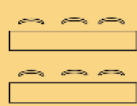
# Unsere Bankett- und Seminarräumlichkeiten

## Bestuhlungsmöglichkeiten und Anzahl der verfügbaren Plätze

### „Salle Montparnasse“

erstrahlt im wunderschönen Belle-Epoque-Stil.  
Mit 109 m<sup>2</sup> bestens für Pressekonferenzen,  
Seminare, Firmenfeiern und private Anlässe geeignet.

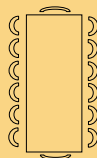
Stehapéro	Seminar	Blocktisch	U-Form	lange Tafeln	runde Tische	Konzertbestuhlung
120	max. 40	24	25 Aussen 35 Aussen & Innen	70	64	80



### „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.

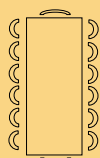
Steh-Dinner/ -Lunch	Blocktisch	6x4er Tische
25	18	24



### „L'Odéon“

Ein zur Brasserie hin offener Raum, mit 29 m<sup>2</sup>,  
eignet sich für Bankette bis 16 Personen.

Steh-Dinner/ -Lunch	Blocktisch	lange Tafeln	4x4er Tische
25	max.15	2 x 6	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.

## **3-Gang Menu**

3 suites / 3 courses

**65.00**

## ***Vorspeisen (Mindestbestellmenge von je 10 Vorspeisen)***

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

### ***Hauptspeisen (Mindestbestellmenge von je 10 Hauptspeisen)***

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

### ***Desserts (Mindestbestellmenge von je 10 Süßspeisen)***

<p><b><i>Crème Caramel</i></b> Creme Karamell</p>	<p><b><i>Mousse au Chocolat</i></b> Schokoladenmousse an Grand Manier Sauce mit caramellisierten Nüssen</p>
<p><b><i>Mille-Feuille „Lipp“</i></b> Hausgemachte Cremeschnitte</p>	<p><b><i>Tartelette au citron meringuée</i></b> Zitronenmeringue mit roten Beeren-Coulis</p>
<p><b><i>Assiette dégustation</i></b> Dessert Platte (Mille-Feuille, Fruchtekuchen, Schokoladenmousse und frische Früchte)</p> <p><b>+ 15.00</b></p>	<p><b><i>Salade de fruits frais</i></b> 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, bitten wir Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menü zu bestellen.*

*Sollte der Wunsch bestehen, Ihren Gästen zwei verschiedene Hauptspeisen anzubieten, müssten diese eine Woche vorher mit der jeweiligen genauen Anzahl bestellt werden.*

*Mindestbestellmenge von je 10 Hauptspeisen. Bei weniger als 10 empfehlen wir Ihnen gerne eine Speise aus dem à la carte Menü.*

*Bestellungen von der traditionellen Lipp à la carte Karte können wir bis zu 14 Personen durchführen.*

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

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

*Der Versand von Rechnungen kann nur innerhalb der Schweiz erfolgen.*

*Alle anderen benötigen Vorinkasse oder begleichen der Rechnung vor Ort.*

## 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)