



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



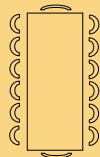
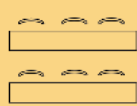
Unsere Bankett- und Seminarräumlichkeiten

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.

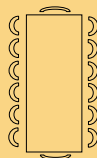
Stehapéro	Seminar	Blocktisch	U-Form	lange Tafeln	runde Tische	Konzertbestuhlung
120	max. 40	24	25 Aussen 35 Aussen & Innen	70	64	80



„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.

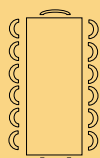
Steh-Dinner/ -Lunch	Blocktisch	6x4er Tische
25	18	24



„L'Odéon“

Ein zur Brasserie hin offener Raum, mit 29 m²,
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

65.00

3 suites / 3 courses

Vorspeisen

<p><i>Bol de salade Lipp</i> Blattsalat mit Gemüsestreifen Champignons & Ei</p> <p>14.00</p>	<p><i>Poireaux vinaigrette et œuf mimosa</i> Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa</p> <p>16.00</p>
<p><i>Avocat à la vinaigrette</i> Avocado mit grünen Blättern an Schallotendressing</p> <p>18.00</p>	<p><i>Cocktail de crevettes</i> Crevettencocktail mit frischer Grapefruit serviert auf Eisbergsalat</p> <p>22.00</p>
<p><i>Tartare de bœuf</i> Rinds-Tartar mit Cognac Dressing und Toast</p> <p>24.00</p>	<p><i>Soupe aux légumes de saison</i> Saisonale Marktgemüsesuppe</p> <p>16.00</p>

Hauptspeisen

<p><i>Carnaroli risotto</i> Carnaroli Risotto mit Waldpilzen und gehobeltem Parmesan 36.00</p>	<p><i>Steak de saumon grillé</i> Grillierter irischer Wildlachs mit Linsen, Wirsing, Peterli und frische Harissa-Salsa 42.00</p>
<p><i>Cabillaud rôti</i> Gebratener Kabeljau, Kichererbsen, Ratatouillegemüse, Peperoni Sauce und Pesto 42.00</p>	<p><i>Boeuf braisé</i> Rindsschmorbraten an Rotweinsauce serviert mit Kartoffelstock & Karotten (*Mndestbestellmenge von 10 Portionen) 42.00</p>
<p><i>Poulet aux champignons</i> Grillierte Maispoularde an einer Pilzcrèmesauce mit crispy Polenta und Broccoli 39.00</p>	<p><i>Emincé de veau zurichoise</i> Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" an Champignonrahmsauce serviert mit Butterrösti (*Mndestbestellmenge von 10 Portionen) 45.00</p>

Desserts

<p><i>Crème Caramel</i> Creme Karamell 14.00</p>	<p><i>Mousse au Chocolat</i> Schokoladenmousse an Grand Manier Sauce mit caramellisierten Nüssen 9.00</p>
<p><i>Mille-Feuille „Lipp“</i> Hausgemachte Cremeschnitte 9.00</p>	<p><i>Tartelette au citron meringuée</i> Zitronenmeringue mit roten Beeren-Coulis 11.00</p>
<p><i>Assiette dégustation</i> Dessert Platte (Mille-Feuille, Fruchtekuchen, Schokoladenmousse und frische Früchte) 15.00</p>	<p><i>Salade de fruits frais</i> Saisonaler Fruchtsalat 9.00</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 Lollosalat	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.

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)