

N E U M A R K T

B A N K E T T
-
U N T E R L A G E N

Wirtschaft Neumarkt

Neumarkt 5 CH-8001 Zürich Telefon 044 252 79 39 Fax 044 252 15 94 www.wirtschaft-neumarkt.ch

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, dass Sie in unserem Zunfthaus einen Anlass durchführen möchten. Das Neumarkt-Team wird Ihre Wünsche und Vorstellungen mit seinem ganzen Können und mit viel Liebe zum Detail verwirklichen.

Die Wirtschaft Neumarkt liegt im romantischsten Teil der Zürcher Altstadt, nur wenige Gehminuten von Hauptbahnhof, Kunsthaus und Bellevue entfernt. Viele interessante und gut geführte Läden, Handwerksbetriebe und Restaurants sorgen rund um den Neumarkt für eine hohe Lebensqualität.

Die wechselvolle Geschichte des Hauses geht bis ins 13. Jahrhundert zurück. Damals wurde der Bilgeriturm als Wohnhaus errichtet. Der berühmte Baumeister David Morf baute 1742 das «Haus am Bach» für die Zunft der Schuhmacher zum Zunfthaus um. Im einstigen Zunftsaal spielt heute das Theater Neumarkt. Seit 1956 genießt die Zunft Hottingen Gastrecht im «Neumarkt».

Zwischen 1997 und 1998 wurde der Restaurantteil durch die Stadt Zürich nach den Wünschen des Neumarkt-Teams renoviert und ausgebaut. Heute ist die historische Substanz der stimmungsvollen Räume im «Neumarkt» wieder unverfälscht erlebbar. Hinter den Kulissen ermöglicht uns eine moderne Infrastruktur mit hoher Qualität zu arbeiten. Die neu entstandene Art-Deco-Bar fügt sich harmonisch in das bestehende Ensemble ein.

In der Wirtschaft Neumarkt erwartet Sie eine gepflegte Gastfreundschaft in unkomplizierter Ambiente. Wir begegnen Ihnen mit echter Freundlichkeit. Unsere klaren Vorstellungen von Tisch- und Weinkultur setzen wir professionell um.

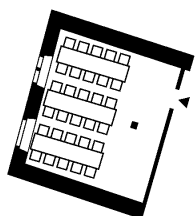
Wir bieten authentische Gerichte aus der Schweiz sowie Europa an und kochen mit erstklassigen, saisongerechten Frischprodukten. Dabei verwenden wir vorwiegend regionale Produkte von ausgewählten Produzenten, beachten ethische Kriterien und tragen Sorge zu unserer Umwelt.

Wir setzen unsere Kreativität ein um die wahrhaften Aromen dieser wunderbaren Produkte zu entfalten. Bewusst verzichten wir auf verblüffende Verfälschungen, unnötige Dekorationen und ausgefallene Kombinationen. Die Einfachheit in bestmöglicher Perfektion ist das Ziel all unserer Bemühungen.

Unser vielfältiges Weinangebot wird in aufwändigen Blinddegustationen selektiert. Wir suchen dabei nicht nach grossen Namen sondern nach ehrlichen Terroirweinen mit einem aussergewöhnlichen Preis-Genussverhältnis.

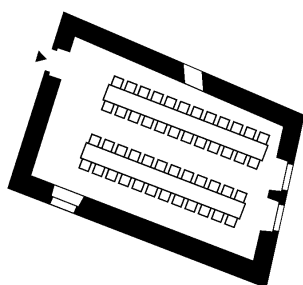
Unsere Säle

Beschreibung und Bestuhlungsvariante



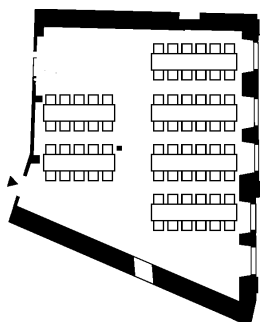
Turmzimmer
bis 30 Personen

Das Turmzimmer wurde im Sommer 1997 in Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege restauriert und die Wandmalerei aus dem 16. Jahrhundert freigelegt.



Bilgeri-Stube
bis 50 Personen

Alte Zürcher Barockstube von 1720 mit Nussbaumtäfer, Kassettendecke und wunderschönem Kachelofen.



David-Morf-Stube
bis 100 Personen

Helle, freundliche Zunftstube aus der Zeit David Morfs. Der Zürcher Künstler Uwe Wittwer schuf die Bilder für diesen Raum.

Sommernachtstraumgarten
bis 100 Personen

Im Sommer steht Ihnen bei schönem Wetter unsere klassische Gartenwirtschaft zur Verfügung. Bei schlechtem Wetter findet der Anlass im Saal statt, den wir für Sie reservieren.

Besichtigung der Räume

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Besichtigungstermin.

Wirtschaft Neumarkt

Neumarkt 5 CH-8001 Zürich Telefon 044 252 79 39 Fax 044 252 15 94 www.wirtschaft-neumarkt.ch

Preisangaben und wichtige Informationen

Saalmieten	David-Morf-Stube	
	08.00 – 17.00	600
	18.00 – 23.30	600
	Bei einer Konsumation von mindestens Fr. 2000 am Abend entfällt die Miete.	
	Bilgeri-Stube	
	08.00 – 17.00	500
	18.00 – 23.30	500
	Bei einer Konsumation von mindestens Fr. 1500 am Abend entfällt die Miete.	
	Turmzimmer	
	08.00 – 17.00	500
18.00 – 23.30	500	
Bei einer Konsumation von mindestens Fr. 1000 am Abend entfällt die Miete.		
Technische Hilfsmittel	Flip-Chart, Pinnwand, Leinwand	je 20
	Hellraumprojektor inkl. Leinwand	40
	Beamer inkl. Leinwand	100
Dekorationen	Wir schmücken den Tisch mit Teekerzen in Silberschalen.	
Verlängerung	Die erforderlichen Formalitäten für die Hinausschiebung der Polizeistunde bis 2 Uhr werden durch uns erledigt. Pauschalpreis für Bewilligung: 180	
	Zur Deckung der zusätzlichen Personalkosten, welche nach Mitternacht entstehen, verrechnen wir ab 24.00 Uhr Fr. 300 pro angebrochene Stunde.	
Parking	Im Umkreis von 400 m der Wirtschaft Neumarkt finden Sie die Parkhäuser «Hohe Promenade» und «Urania». Rund ums Obergericht sind weitere öffentliche Parkplätze. Einen Link zu den Parkhäusern finden sie unter Lageplan.	
Zubringerdienste	Private Anlieferungen sowie Personentransporte sind bis 12 Uhr gestattet. Für jegliche Zu- und Wegfahrt nach 12 Uhr muss eine Spezialbewilligung eingeholt werden. Die Bewilligung kann mit Führer- und Fahrzeugausweis bei der Stadtpolizei bezogen werden: Stadtpolizei Abt. für Verkehr Mühlegasse 18/22, 8001 Zürich, Telefon 044 411 89 16 Onlinebestellung unter: http://www.stadt-zuerich.ch/pd/de/index/dav/parkkarten_bewilligungen.html (Zufahrtsbewilligung Altstadt rechts der Limmat).	
Taxi	Taxis haben über die bediente Zufahrt Untere Zäune die ganze Nacht Zugang zum Neumarkt.	

Wirtschaft Neumarkt

Was Sie wissen müssen / Geschäftsbedingungen

Kleine Gruppen	<p>bis maximal 10 Personen können aus der Saisonkarte individuell bestellen. 11 bis 16 Personen können Vorspeisen und Dessert aus der Saisonkarte individuell bestellen, und aus maximal drei Hauptgängen mit fixen Beilagen wählen.</p>
Grössere Gruppen	<p>ab 17 Personen müssen sich auf ein Menü einigen. Da wir mit Frischprodukten arbeiten, ist es leider nicht möglich, verschiedene Menüs gleichzeitig in hoher Qualität zu servieren. Vegetariern servieren wir auf Voranmeldung ein vegetarisches Gericht aus unserem Tagesangebot.</p> <p>Bis 25 Personen wählen Sie ein Menü aus der Saisonkarte Bankett</p> <p>Ab 25 Personen kochen wir zusätzlich zum Restaurantangebot auch gerne nach Ihren Wünschen oder gemäss unseren Bankett-Menü-Vorschlägen. Dieses Minimum gilt auch bei nachträglichen Änderungen der Personenzahl, es werden also mindestens 25 Menüs in Rechnung gestellt.</p>
Einen tadellosen Service	<p>und einen reibungslosen Ablauf Ihres Bankettes können wir nur garantieren, wenn Sie uns das gewählte Menü und die Anzahl Gäste mindestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt geben. Aus Zeitgründen können wir bei Gruppen nicht individuell einkassieren.</p>
Ihre Bestellung ist verbindlich	<p>Nach einer definitiven Saalreservation ist die Saalmiete geschuldet, sofern wir den Saal nicht wieder vermieten können. Provisorische Saalreservationen nehmen wir für maximal 10 Tage entgegen. Erfolgt bis dann keine definitive Reservation, wird die provisorische Reservation automatisch annulliert.</p> <p>Wird ein definitiv reserviertes Bankett abgesagt, verrechnen wir zusätzlich zur Saalmiete eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 150.-. Bestellte und nicht konsumierte Mahlzeiten verrechnen wir wie folgt:</p> <p>0 bis 7 Tage vor der Veranstaltung zu 100 % 7 bis 14 Tage 75% 15 bis 30 Tage 50% über 31 Tage Die Bearbeitungsgebühr von Fr. 150.- plus Saalmiete, sofern der Saal nicht wieder vermietet werden kann. Wurde die Verpflegung noch nicht definiert, gilt eine Pauschale von Fr. 70.- pro Person.</p> <p>Geringe Änderungen der Teilnehmerzahl akzeptieren wir bis 5 Tage vor dem Anlass. Wenn Sie ein Menü von der aktuellen Saisonkarte gewählt haben, bis 48 Stunden vor dem Anlass. Nach diesem Termin verrechnen wir die bestellten und nicht konsumierten Mahlzeiten zum vollen Preis.</p>

Wirtschaft Neumarkt

Kinder bis zehn Jahre	bewältigen meist kein ganzes Menü. Wir berechnen Ihnen den halben Preis.
Selbstverpflegung	Als Gastronomiebetrieb vermieten wir keine Räumlichkeiten zur Selbstverpflegung. Ausser Wein (Zapfengeld) dürfen keine Speisen und Getränke zur Veranstaltung mitgebracht werden.
Zapfengeld	Ihre eigenen Trouvaillen dürfen Sie gerne mitbringen. Wir verrechnen ein Zapfengeld von Fr. 30.- pro Flasche.
Mehraufwand	Mehraufwände aller Art werden in Rechnung gestellt. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- und Endzeiten, können die dadurch entstandenen Kosten von der Wirtschaft Neumarkt in Rechnung gestellt werden.
Sorgfaltspflicht	Unsere liebevoll restaurierten, historischen Räume verdienen besondere Rücksichtnahme. Auf keinen Fall dürfen Plakate oder andere Sachen an Wänden, Decken, Fenstern oder Türen befestigt werden.
Haftung	Der Veranstalter haftet für alle Verluste oder Beschädigungen, welche durch ihn, seine Mitarbeiter, Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer entstehen.
Kreditkarten	Im Bankettbereich können wir keine Kreditkarten akzeptieren, stellen aber gerne eine Rechnung aus.
Öffnungszeiten	<p><u>Restaurant</u> Montag bis Samstag 11.30 bis 14.00 / 18.00 bis 24.00 Juni bis August auch am Sonntag ab 18 Uhr</p> <p><u>Bar / Destithek</u> Montag bis Samstag 9.00 bis 24.00 Juni bis August auch am Sonntag ab 17 Uhr</p> <p><u>Sommernachtstraumgarten</u> Montag bis Samstag 11.30 bis 14.00 / 18.00 bis 23.00 Juni bis August auch am Sonntag ab 18 Uhr Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn ist um 23 Uhr Feierabend.</p>
Rechtsgrundlage	Es ist Schweizerisches Recht anzuwenden. Der Gerichtsstand ist Zürich. Der Kunde bestätigt durch die definitive Reservation, die Geschäftsbedingungen zu kennen und zu akzeptieren.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse und hoffen, unser Angebot entspricht Ihren Vorstellungen. Unsere Bankettleiterin, Chloé Müller, gibt Ihnen gerne nähere Auskunft oder berät Sie bei der Planung Ihres Anlasses. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge.

Wirtschaft Neumarkt

Kurze, kleine Apéros

Lauwarme, gewürzte NEUMARKT-Nussmischung und Oliven	pro Person	6.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	pro Person	8.00
Bio-Hausbrot-Bruschetta mit Tomaten / Oliventapenade / Artischocken	pro Person	7.00
Echt italienische, warme Focaccia von Fenuta (ab 15 Personen) mit Tomaten / Rosmarin / Oliven	pro Person	8.50
Hausgemachte Süssigkeiten Maracaibo-Schokoladenkuchen, Amaretti und Cantucci	pro Person	7.00

Romantik Stehapéro in unserem Winter- & Sommernachtstraumgarten **(ab 15 Personen)**

Glühwein und gewürzter, heisser Bio-Süssmost	pro Person	10.00
Saisonale Früchtebowle	pro Person	15.00
	Alkoholfrei	11.00
Marroni vom Marronimann auf der Gemüsebrücke	pro Person	5.00

Classic Apéro **(ab 15 Personen)** pro Person 15.00

Toastbrot
- mit Frischkäse und Kräutern
- mit Ballenberg-Trockenfleisch
Grissini mit Parmaschinken
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum im Porzellanlöffel
Saisonsuppe in der Espressotasse

NEUMARKT Apéro - alles hausgemacht **(ab 25 Personen)** pro Person 32.00

Toastbrot
- mit Ziegen-Frischkäse und Kräutern
- mit gehacktem KAG-Freilande
- mit Tartar von geräucherten Bio-Forellen
Bio-Hausbrot-Bruschetta
- mit Tomaten und Basilikum
Kleine Spiesschen
- mit sautierten, frischen Champignons
- mit Beinschinken und Cornichons
Hummus mit getrockneter Tomate auf Hausbrot
Saisonmousse im Porzellanlöffel
warm:
Hausgemachte Hackbällchen
Saisonravioli im Porzellanlöffel
Saisonsuppe in der Espressotasse

Bodenständiger Apéro - mit besten Produkten **(ab 15 Personen)** pro Person 27.00

Ballenberg Trockenwurst
Küchenrauch Schafmöckli
Küchenrauch Rohessspeck
Verschiedene Naturli-Rohmilchkäse aus der Region
Sbrinzmöckli
Ziegenkäse
Bio-Hausbrot
Wir richten diesen Apéro zur Selbstbedienung auf Holzbrettern an.

Apéro a la carte (pro Sorte mindestens 15 Stück)

Toastbrot		
- mit Ziegen-Frischkäse und Kräutern	Stück	3.00
- mit Tartar von geräucherten Bio-Forellen	Stück	3.00
- mit gehacktem KAG-Freilandeil	Stück	3.00
- mit Rohschinken oder mit Bündnerfleisch oder mit Salami	Stück	3.00
Bio-Hausbrot-Bruschetta		
- mit Tomaten und Basilikum	Stück	2.50
- mit Oliventapenade	Stück	2.50
- mit Artischocken	Stück	2.50
Kleine Spiesschen		
- mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum	Stück	3.50
- mit sautierten, frischen Champignons	Stück	3.50
- mit Beinschinken und Cornichons	Stück	3.50
Parmesanmööckli / Sbrinzmööckli	Stück	2.00
Hummus mit getrockneter Tomate auf Hausbrot	Stück	3.00
Grissini mit Parmaschinken	Stück	3.50
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum im Porzellanlöffel	Stück	4.00
Saisonmousse im Porzellanlöffel	Stück	4.00
Saisonsuppe in der Espressotasse	Stück	3.50
<i>warm:</i>		
Hausgemachte Hackbällchen	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Samosa (Gemüse im Teigmantel)	Stück	2.50
Fischknusperli	Stück	2.50
Hausgemachte Gemüse-Quiche (mindestens 40 Stück)	Stück	3.00
Mini - Schinkengipfel	Stück	3.00
Saisonravioli im Porzellanlöffel	Stück	2.50
Saisonsuppe warm, in der Espressotasse	Stück	3.50

Wirtschaft Neumarkt

Menüvorschläge für Gruppen (**mindestens 25 Personen**)

Stehdinner mit fliegendem Service 77.00

Das Stehdinner mit fliegendem Service beinhaltet sieben kleine Gänge. Es ist eine vollwertige Mahlzeit in Etappen. Die sieben Gänge werden von uns aus dem aktuellen Angebot zusammengestellt und kosten 77 Franken.

Der siebte Gang kann ein kleines Dessert sein oder es können für je Fr. 11.00 beliebig viele Dessertgänge dazubestellt werden.

Stehdinner mit fliegendem Service und Dessertbuffet 99.00

Mit einem abschliessenden Dessertbuffet wird das Stehdinner perfekt ergänzt. Ein Dessertbuffet sieht attraktiv aus und die Gäste können sich ihren Nachtisch individuell zusammenstellen.

Ralf's saisonales Überraschungsmenü in drei Gängen 69.00

Von Ralf Weber, dem Küchenchef unseres Vertrauens aus dem aktuellen Saisonangebot zusammengestellt. Günstig, immer spannend, immer gut, aber ohne Mitsprachemöglichkeit.

Bitte wählen Sie bei Vorspeise und Hauptgang jeweils **eine** Variante aus.

- Vorspeise:** Saisonal aufgemotzter Salat
 oder
 Hausgemachte Suppe
- Hauptgang:** Fischgericht mit zwei Beilagen
 oder
 Fleischgericht mit zwei Beilagen
 oder
 Vegetarisches Gericht
- Dessert:** Dessertteller mit drei Komponenten

Menü selber zusammenstellen (mindestens 25 Portionen pro Gericht)

Alle Gerichte "Dauerbrenner" und "Chefsache" von der Bankett-Saisonkarte, sowie alle untenstehenden Gerichte:

Vorspeisen

Saison-Blattsalat mit Croutons, Speckwürfeli und frischen Pilzen	14.00
Bio-Geissenfrischkäse mit Baumnüssen und Blattsalatgarnitur (Muotathaler Geissenkäse von Patrizia Oechslin)	18.00
Lauwarme, geräucherte MSC Jakobsmuscheln mit Randen-Kartoffelsalat (Von unserem Berufsfischer, Sämi Weidmann, geräucherte MSC Jakobsmuscheln))	24.00
Vorspeisen-Büffet	23.00

Hauptgerichte

Schweinsbraten "Bauernart"	24.50
Besoffener, angeräucherter Fidelio-Kalbshals aus dem Kupfer-Brennhafen	26.00
Bio-Forellenfilet mit Nussbutter	29.00
Kalbshohrücken mit Pilzrahmsauce	42.00
Boeuf Bourguignon aus Innerschweizer Angus Beef	32.00
Medaillon vom Schweinsfilet mit Bratenjus	35.00
Gebratenes Lammrückenfilet mit frischen Kräutern	39.00
Französische Maispoulardenbrust mit Pommery-Senfsauce	27.00
Pastetli mit Gemüse-Champignonsragout an leichter Rahmsauce	29.50
Risotto mit grilliertem Gemüse	29.50

Beilagen:

Blattspinat, Rübli, Marktgemüse, Pilawreis, Bio-Nudeln, Polenta,	eine	7.00
Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln	zwei	11.00

Desserts

Bolivia-Schoggi mit Java-Schoggi und mit Maracaibo-Schoggi (Mousse, Creme brulee, Kuchen, alles aus Felchlin Grand Cru Schokolade)	17.00
Panna cotta mit Saisonfruchtsauce	11.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Rahmtupf	12.00
Dessertteller aus unseren Saisondesserts	19.00
Dessert-Büffet	23.00

Spezielle Menüs stellt unser Küchenteam gerne nach Ihren Wünschen zusammen.

Angemeldete Vegetarier erhalten ein fleischloses Gericht aus der aktuellen Saisonkarte.

Es werden in jedem Fall mindestens 25 Portionen berechnet.

Seminarpauschalen

1. Eine Pause mit Gipfeli oder gemischten Brötchen pro Person 20.00

Mineralwasser in Literflaschen während dem Seminar.

Eine Kaffeepause zu Beginn oder zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:
Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Bio-Süssmost, 1 Gebäck pro Person,
Saisonfrüchte vom Markt

2. Zwei Pausen 40.00

Mineralwasser in Literflaschen während dem Seminar.

Erste Kaffeepause zu Beginn oder zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:
Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Bio-Süssmost, 1 Gebäck pro Person,
Saisonfrüchte vom Markt

Zweite Kaffeepause zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:
Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Maracaibo Schokoladenkuchen, Amaretti,
Cantucci, Saisonfrüchte vom Markt

3. Eine Pause und Stehlunch (Pasta Büffet) 55.00

Mineralwasser in Literflaschen während dem Seminar und zum Essen.

Eine Kaffeepause zu Beginn oder zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:
Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Bio-Süssmost, 1 Gebäck pro Person,
Saisonfrüchte vom Markt

Stehlunch zum selber schöpfen:

Blattsalat mit Neumarkt-Sauce

Penne mit Mamma Pellicorios Tomatensauce und Gorgonzola-Mascarponesauce

4. Zwei Pausen und Mittagessen 75.00

Mineralwasser in Literflaschen während dem Seminar und zum Essen.

Eine Kaffeepause zu Beginn oder zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:
Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Bio-Süssmost, 1 Gebäck pro Person,
Saisonfrüchte vom Markt

Mittagessen:

Tagesmenü, je nach Angebot mit Suppe oder Salat, Tagesdessert.

Die Menüs werden von unserem Küchenchef je nach Saison und Angebot kurzfristig geplant.

Zweite Kaffeepause zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:
Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Maracaibo Schokoladenkuchen, Amaretti,
Cantucci, Saisonfrüchte vom Markt

Weitere Pauschalen stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne zusammen.

Für eine zusätzliche Pause füllen wir die Getränke gerne nach (Fr. 5.00).

Wirtschaft Neumarkt

Neumarkt 5 CH-8001 Zürich Telefon 044 252 79 39 Fax 044 252 15 94 www.wirtschaft-neumarkt.ch