

N E U M A R K T
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.

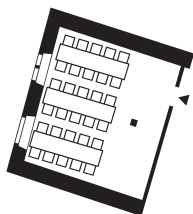
In der Wirtschaft Neumarkt erwartet Sie eine gepflegte Gastfreundschaft in unkomplizierter Ambiance. Wir begegnen Ihnen mit echter Freundlichkeit. Unsere klaren Vorstellungen von Tisch- und Weinkultur setzen wir professionell um.

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.

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

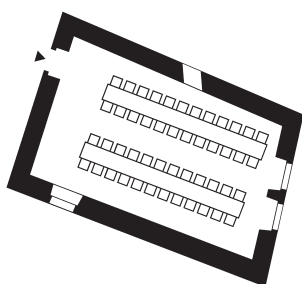
Unsere Säle

Beschreibung und Bestuhlungsvariante



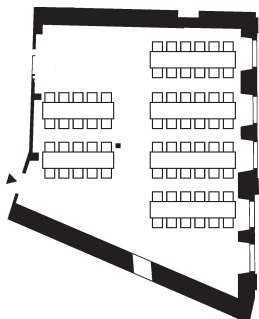
Turmzimmer bis 30 Personen

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

Preisangaben und wichtige Informationen

Saalmieten	David-Morf-Stube	
	08.00 – 17.00	600
	18.00 – 23.30	600
	Ab einer Konsumation von Fr. 2000 am Abend und von Fr. 1500 über Mittag entfällt die Miete.	
	Bilgeri-Stube	
	08.00 – 17.00	500
	18.00 – 23.30	500
	Ab einer Konsumation von Fr. 1500 am Abend und von Fr. 1000 über Mittag entfällt die Miete.	
	Turmzimmer	
	08.00 – 17.00	300
18.00 – 23.30	300	
Ab einer Konsumation von Fr. 1000 am Abend und von Fr. 750 über Mittag 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. Blumen besorgen wir auf Wunsch zum Selbstkostenpreis.	
Verlängerung	Die erforderlichen Formalitäten für die Hinausschiebung der Polizeistunde 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/parkkarten_beziehen/spezialbewilligungen/tagesbewilligung_zufahrt_sperrzone.html	
Taxi	Taxis haben über die bediente Zufahrt Untere Zäune die ganze Nacht Zugang zum Neumarkt.	

Wirtschaft Neumarkt

Was Sie wissen müssen / Geschäftsbedingungen

Kleine Gruppen	bis maximal 15 Personen können ab einer reduzierten Saisonkarte individuell bestellen.
Grössere Gruppen	<p>ab 16 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 bieten wir auf Voranmeldung eine fleischlose Variante an.</p> <p>Bis 25 Personen wählen Sie ein Menü aus der Saisonkarte.</p> <p>Ab 25 Personen kochen wir zusätzlich zum Saisonangebot 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	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.
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.-.</p> <p>Bestellte und nicht konsumierte Mahlzeiten verrechnen wir wie folgt:</p> <ul style="list-style-type: none">0 bis 7 Tage vor der Veranstaltung zu 100 %7 bis 14 Tage 75%15 bis 30 Tage 50%über 31 Tage Bearbeitungsgebühr von Fr. 150.- plus Saalmiete, sofern der Saal nicht wieder vermietet werden kann. <p>Wurde die Verpflegung noch nicht definiert, gilt eine Pauschale von Fr. 70.- pro Person.</p> <p>Geringe Änderungen der Teilnehmerzahl akzeptieren wir bis 7 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>

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</p> <p><u>Sommernachtstraumgarten</u> Montag bis Samstag 11.30 bis 14.00 / 18.00 bis 23.00 Juni bis August auch am Sonntagabend ab 18 Uhr sowie von Montag bis Samstag am Nachmittag geöffnet. 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

Oliven und Grissini	pro Person	6.00
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	6.00
Ofenfrische Focaccia (ab 15 Personen) mit Tomaten / Rosmarin / Oliven	pro Person	9.50
Getränkepauschale (bis 45 Minuten) Sauvignon blanc, Appenzeller Mineralwasser, Orangensaft oder Bio-Süssmost	pro Person	9.50
Prosecco, Appenzeller Mineralwasser, Orangensaft oder Bio-Süssmost	pro Person	15.00
Süsse Köstlichkeiten, hausgemacht 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

Kleine Appetithäppchen mit Weissbrot
- mit Frischkäse und Kräutern
- mit Ballenberg-Trockenfleisch
Grissini mit Parmaschinken
Spiesschen mit Tomaten und Mozzarella
Hummus auf Holzofenbrot

Classic Apéro gross **(ab 15 Personen)** pro Person 24.00

Kleine Appetithäppchen mit Weissbrot
- mit Frischkäse und Kräutern
- mit Tartar von geräucherten Bio-Forellen
Kleine Spiesschen
- mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum
- mit sautierten, frischen Champignons
- mit Beinschinken und Cornichons
Grissini mit Parmaschinken
Saisonmousse im Porzellanlöffel
Parmesanmöckli

Wirtschaft Neumarkt

NEUMARKT Apéro - alles hausgemacht

(ab 15 Personen) pro Person 29.00

Kleine Appetithäppchen mit Weissbrot
- 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 auf Bio-Holzofenbrot
Saisonmousse im Porzellanlöffel

warm:

Frau Meiers Fidelio - Hackbällchen
Saisonravioli im Porzellanlöffel serviert
Saisonsuppe in der Espressotasse serviert

Bodenständiger Apéro - mit besten Produkten

(ab 15 Personen) pro Person 25.00

Ballenberg Trockenwurst
Küchenrauch Schafmöckli
Küchenrauch Rohessspeck
Verschiedene Naturli-Rohmilchkäse aus der Region
Sbrinzmöckli
Ziegenkäse
Bio Holzofenbrot

Wir richten diesen Apéro zur Selbstbedienung auf Holzbrettern an.

Grosser Bodenständiger Apéro - mit besten Produkten (ab 15 P.)

pro Person 30.00

Ballenberg Trockenwurst
Küchenrauch Schafmöckli
Küchenrauch Rohessspeck
Saftiger Beinschinken
Geräucherte Bio-Forelle
Verschiedene Naturli-Rohmilchkäse aus der Region
Sbrinzmöckli
Ziegenkäse
Bio Holzofenbrot

Wir richten diesen Apéro zur Selbstbedienung auf Holzbrettern an.

Apéro riche als vollwertige Mahlzeit

(ab 15 Personen) pro Person 47.00

Kleine Appetithäppchen mit Weissbrot
- mit Ziegen-Frischkäse und Kräutern
- mit gehacktem KAG-Freilande
- mit Tartar von geräucherten Bio-Forellen

Bio-Hausbrot-Bruschetta
- mit Tomaten und Basilikum
- mit Oliventapenade
- mit Artischocken

Kleine Spiesschen
- mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum
- mit sautierten, frischen Champignons
- mit Poulet

Hummus auf Bio-Holzofenbrot

Wirtschaft Neumarkt

Saisonmousse im Porzellanlöffel
Geräucherte Bio-Forelle
Saisonsuppe in der Espressotasse

warm:

Frau Meiers Fidelio - Hackbällchen
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung
Fischknusperli
Mini - Schinkengipfel
Saisonravioli im Porzellanlöffel

Apéro a la carte (pro Sorte mindestens 15 Stück)

Kleine Appetithäppchen mit Weissbrot		
- mit Ziegen-Frischkäse und Kräutern	Stück	3.00
- mit Tartar von geräucherten Bio-Forellen	Stück	3.00
- mit gehacktem KAG-Freilande	Stück	3.00
- mit Rohschinken oder mit Bündnerfleisch oder mit Salami	Stück	3.00
Bio-Hausbrot-Bruschetta		
- mit Tomaten und Basilikum	Stück	2.00
- mit Oliventapenade	Stück	2.00
- 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
Parmesanmöckli / Sbrinzmöckli	Stück	2.00
Hummus auf Bio-Holzofenbrot	Stück	3.00
Grissini mit Parmaschinken	Stück	3.50
Saisonmousse im Porzellanlöffel	Stück	4.00
Geräucherte Bio-Forelle im Porzellanlöffel	Stück	4.00
Saisonsuppe in der Espressotasse	Stück	3.50
<i>warm:</i>		
Frau Meiers Fidelio - 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

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

Menüvorschläge für Gruppen (mindestens 25 Personen)

1. Zürcher Menü	55.00
<hr/>	
Neumarktsalat (Saison-Blattsalat mit NEUMARKT-Sauce)	9.00
Schweinsbraten "Bauernart", Kartoffelstock, glasierte Karotten	34.00
Hausgemachter Maracaibo Schokoladenkuchen mit oder ohne Rahmtupf	12.00
2. Walliser Menü	71.50
<hr/>	
Geräuchertes Bio-Forellenfilet mit Saisonsalat und Meerrettich	17.50
Kalbsgeschnetzeltes "Mazot", mit Marc flambiert, frische Nudeln, Broccoli	42.00
Aprikosenkompott mit Sauerrahm-Glace	12.00
3. Tessiner Menü	62.00
<hr/>	
Insalata Caprese	16.50
Pouletoberschenkel mit Oliven, Speck und Rosmarin, Polenta Rosso	35.00
Panna cotta mit Himbeersauce	10.50
4. Wild Menü	68.00
<hr/>	
Kastanien-Pilzsuppe mit Broteroutons	12.00
Hirschentrecote mit Holundersauce, Spätzli, Rotkraut	44.00
Vermicelles mit Vanilleglace	12.00
5. Grossmutter's Familienmenü	51.00
<hr/>	
Saison-Gemüsesuppe	10.50
Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelstock, glasierte Karotten	32.00
Gebrannte Creme	8.50
6. Festtags Menü	80.00
<hr/>	
Geflügelleberparfait mit Quittengelee und Brioche-Toast	15.00
Kalbssteak mit Morchel-Rahmsauce Kartoffelgratin, Broccoli mit gerösteten Mandelscheiben	46.00
Saisonaler Dessertteller	19.00

7. Waadtländer Menü	60.00
<hr/>	
Kartoffel-Lauchsuppe	10.50
Gebratene Maispouardenbrust mit Gemüserisotto	36.50
Dunkle "Bolivia Cru Sauvage" Schoggimousse mit Doppelrahm	15.00
8. Bündner Menü	61.00
<hr/>	
Bündner Gerstensuppe	11.00
Lammhuft mit Ofengemüse, Rosmarinjus und Bratkartoffeln	38.00
Honigparfait mit lauwarmen Heidelbeeren	12.00
9. Habsburger Menü	59.00
<hr/>	
Hausgemachte Bouillon mit oder ohne Mark	10.50
Tafelspitz mit Bratkartoffeln, Rahmspinat und Apfelkren	36.00
Gefüllter Bratapfel mit echter Vanillesauce	12.50
10. Italienisches Menü	78.00
<hr/>	
Antipastibüffet	28.00
Blattsalate mit italienischer Sauce, diverse eingelegte Gemüse, Oliven, geräucherte Bio-Forelle, Salami, Bresaola, Rohschinken, Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan, Tomaten mit Büffelmozzarella	
Secondo (Hauptgang, serviert)	32.00
Pouletoberschenkel alla Cacciatora, Patate al forno <u>oder</u> Ossobuco alla cremolata, Polenta	
Dolci Büffet	21.00
Himbeer-Tiramisu, Panna cotta mit Fruchtsauce, Glace, Frischer Fruchtsalat, Torta della nonna, Schokoladenmousse	
11. Schnapsbrenner - Menü	76.00
<hr/>	
Saisonales Vorspeisen- und Salatbüffet	21.00
Angeräucherter Fidelio-Kalbshals aus dem Brennhafen	36.00
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	
Saisonales Dessertbüffet mit 6 verschiedenen Desserts	19.00
12. Pasta - Büffet (ab 20 Personen, das Pasta-Buffer ist im Garten nicht erhältlich)	39.00
<hr/>	
Saisonaler Blattsalat	10.00
mit NEUMARKT - Sauce	
Spaghetti oder Penne oder Tagliatelle	29.00
mit 3 Saucen (Mamma Pellicorios Tomatensauce, Parmesan-Mascarpone-Sauce, Bolognese)	

Wirtschaft Neumarkt

Menü selber zusammenstellen (mindestens 25 Personen)

Aus allen obenstehenden Menüs können Sie die einzelnen Gänge auswählen und ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Innerhalb der Menüs können die einzelnen Gänge beliebig ausgewechselt werden.

Angemeldete Vegetarier erhalten ein fleischloses Gericht aus unserer aktuellen Saisonkarte.

Die folgenden Gerichte bieten wir zusätzlich an. Diese Gerichte können ebenfalls mit den einzelnen Gängen der Menüs kombiniert werden.

Vorspeisen

Saison-Blattsalat mit Croûtons, Speckwürfeli und frischen Pilzen	12.50
Nüsslisalat mit Bio-Freilandeier (November bis Februar)	12.00
Tomatenmousse mit Basilikum-Olivenöl	14.00
Saison-Salatbuffet mit vier verschiedenen Salaten und zwei Saucen	17.00

Suppen

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	11.00
Karottensuppe mit Ingwer	11.00
Saisonsuppe	10.50

Vegetarische Hauptgerichte

Saison-Ravioli mit Mamma Pellicorios Tomatensauce	28.00
Venere-Risotto mit grilliertem Gemüse	29.50

Hauptgerichte Fisch

Bio-Lachstranche an Safransauce	36.00
Pochiertes Zürichsee-Felchenfilet mit Räuschlingsauce	39.00

Hauptgerichte Fleisch

Kalbshohrückenbraten mit Pilzsauce	45.00
Kalbsschulterbraten mit Wurzelgemüse	38.00
Rindsfilet mit Cafe de Paris-Sauce	54.00
Boeuf Bourguignon aus Innerschweizer Angus Beef	39.00
Fidelio-Roastbeef mit Hollandaisesauce	42.00
Gebratenes Lammrückenfilet mit frischen Kräutern	40.00
Französische Maispouardenbrust mit Senfsauce	36.50
Trutenbrust-Ragout mit Zitronen-Mascarponesauce	35.00

Bei den Fleisch- und Fischgerichten sind ein Gemüse und eine Beilage nach Wahl inbegriffen:
Saisongemüse, Blattspinat, glasierte Karotten, Broccoli, Bohnen, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Polenta, Trockenreis, Risotto, Pilafreis, frische Nudeln, Penne, Tomatenspaghetti

Desserts

Fanny's warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleschlagrahm (Maracaibo "Grand Cru" Schokolade von Felchlin)	14.00
Zwetschgenröster mit Zimtglace	11.50
Dessertteller aus unseren Saisondesserts	19.00
Käseteller mit 3 Rohmilchkäsen und hausgemachtem Chutney	13.00
Aprikosenkompott mit Sauerrahm-Glace	12.00

Spezielle Menüs stellt unser Küchenteam gerne nach Ihren Wünschen zusammen.

Wirtschaft Neumarkt

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

Seminarpauschalen

1. Eine Pause mit Gipfeli 20.00

Mineralwasser in Literflaschen während dem Seminar.

Eine Kaffeepause zu Beginn oder zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:

Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Orangensaft, 1 Gipfeli pro Person, Saisonale Früchte

2. Eine Pause mit hausgemachtem Gebäck 25.00

Mineralwasser in Literflaschen während dem Seminar.

Eine Kaffeepause zu Beginn oder zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:

Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Orangensaft, Maracaibo Schokoladenkuchen, Amaretti, Cantucci, Saisonale Früchte

3. Zwei Pausen 39.00

Mineralwasser in Literflaschen während dem Seminar.

Erste Kaffeepause zu Beginn oder zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:

Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Orangensaft, 1 Gipfeli pro Person, Saisonale Früchte

Zweite Kaffeepause zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:

Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Orangensaft, Maracaibo Schokoladenkuchen, Amaretti, Cantucci, Saisonale Früchte

4. Eine Pause und Mittagessen 60.00

Mineralwasser in Literflaschen während dem Seminar.

Eine Kaffeepause zu Beginn oder zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:

Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Orangensaft, 1 Gipfeli pro Person, Saisonale Früchte

Mittagessen:

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

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

5. Zwei Pausen und Mittagessen 70.00

Mineralwasser in Literflaschen während dem Seminar.

Eine Kaffeepause zu Beginn oder zu einer verbindlich vereinbarten Zeit mit:

Kaffee- und Teebuffet, Mineralwasser, Orangensaft, 1 Gipfeli pro Person, Saisonale Früchte

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, Orangensaft, Maracaibo Schokoladenkuchen, Amaretti, Cantucci, Saisonale Früchte

Weitere Pauschalen stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne zusammen. Für eine zusätzliche Pause füllen wir die Getränke gerne nach (Fr. 5.00). Anstelle von Gipfeli können Sie auch gemischte Brötchen bestellen.

Wirtschaft Neumarkt

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