
PARK HYATT ZÜRICH™



BANKETTDOKUMENTATION



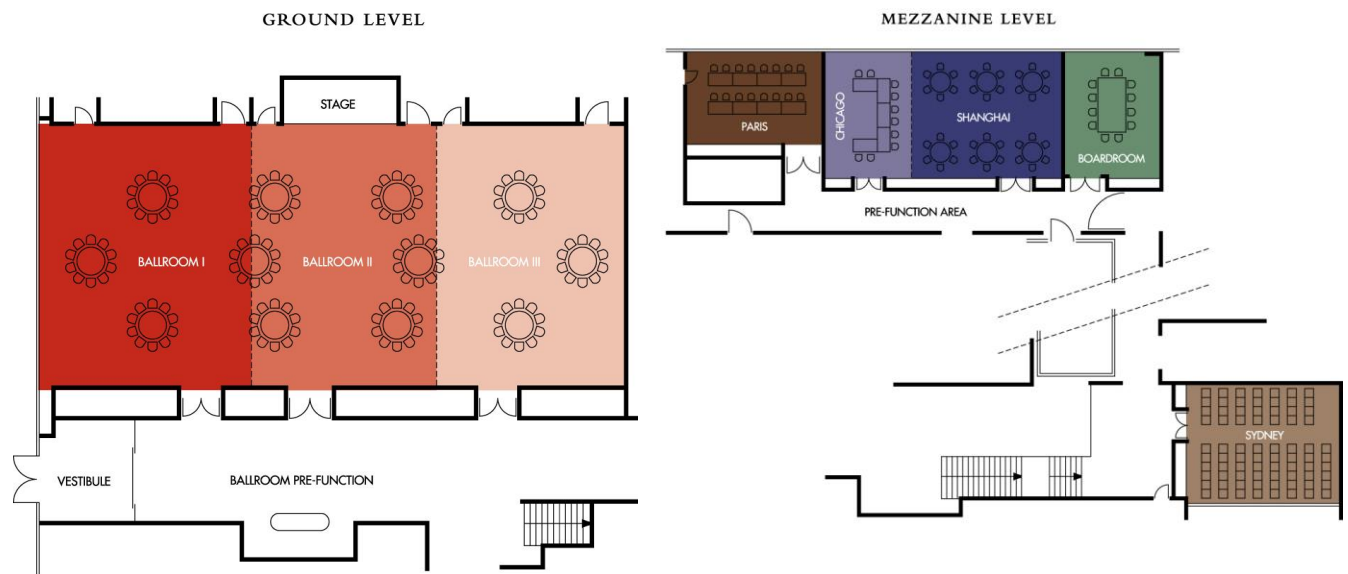
EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

RAUMAUFTeilUNG



RAUM	GRÖSSE	RAUMMASSE			BANKETT	THEATER	SEMINAR	U-FORM	COCKTAIL
ERDGESCHOSS	M ²	L	B	H	PERSONE N	PERSONE N	PERSONEN	PERSONEN	PERSONEN
Ballsaal Foyer	134.2	25.8	5.2	5.4					120
Escherwiese Ballsaal	391.7	29.6	13.3	5.4	220	360	180		400
Escherwiese Ballsaal I	134.1	10.1	13.3	5.4	80	120	84	36	120
Escherwiese Ballsaal II	128.5	9.7	13.3	5.4	70	120	84	36	120
Escherwiese Ballsaal III	127.7	9.6	13.3	5.4	70	120	84	36	120
Escherwiese Ballsaal I + II	262.2	19.8	13.3	5.4	150	250	168		200
Escherwiese Ballsaal II + III	255.2	19.3	13.3	5.4	150	250	135	66	200
MEZZANINE EBENE									
Foyer	113.5	11.1	33	3.7					60
Chicago & Shanghai	96.5	14.3	6.8	3.4	50	80	57	30	80
Shanghai	60.2	8.9	6.8	3.4	30	50	36	18	45
Chicago	35.7	5.4	6.8	3.4	10	21		18	25
Paris	39.6	5.0	8.0	3.4	20	30	24	18	30
Sydney	66.8	9.2	7.3	3.4	30	50	36	18	45
Boardroom	35.3	6.6	5.4	3.4					
									Fixe Blocktafel für 10 Personen

EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™

RAUMMIETEN

MIETE IN CHF

GANZTAGS – max 12 STD

HALBTAGS – max 6 STD*

ERDGESCHOSS

Escherwiese Ballsaal	ab 7500	n/a
Escherwiese Ballsaal I	ab 3500	n/a
Escherwiese Ballsaal II	ab 3500	n/a
Escherwiese Ballsaal III	ab 3500	n/a
Escherwiese Ballsaal I+II oder	ab 5000	n/a
Escherwiese Ballsaal II+III		

MEZZANINE EBENE

Foyer	ab 1200	ab 900
Chicago & Shanghai	ab 1800	ab 1300
Shanghai	ab 1300	ab 1000
Chicago	ab 950	ab 650
Paris	ab 950	ab 650
Sydney	ab 1300	ab 1000
Boardroom	ab 1000	ab 650

In der Raummiete ist die folgende Ausstattung inbegriffen:

Mineralwasser, Bonbons, Leinwand, 1 Flip Chart, Schreibmaterial mit Block und Stift.

* Bitte beachten Sie, dass die Halbtagsraummiete entweder bis 13:00 Uhr oder ab 14:00 Uhr gilt.



EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT TAGUNGSPAUSCHALE

Bereitstellung des Veranstaltungsraumes entsprechend der Personenanzahl

Ein **professioneller Eventservice Mitarbeiter** speziell für Ihren Anlass am Veranstaltungstag

Eventtechnik (Beamer, Leinwand, Flipchart, Presenter)

Digitale Ausschilderung Ihrer Veranstaltung auf Wunsch mit Logo

Wireless Internet- Zugang für alle Tagungsgäste

Park Hyatt Zürich **Blöcke & Stifte** sowie Minzbonbons

Unlimitiertes Mineralwasser (im Tagungsraum und zu allen Pausen)

Vormittagskaffeepause mit Kaffee- und Teespezialitäten, saisonal frisch gepressten Säften, hausgemachten Croissants und frisch geschnittenen Früchten

Ein auf die Jahreszeit abgestimmtes reichhaltiges **3-Gang Mittagsbuffet** mit einer grossen Auswahl an Vor- und Hauptspeisen (vegetarisch/ Fisch/ Fleisch) sowie einer Dessertvariation

Unlimitierte Soft- und Heissgetränke zum Mittagessen

Nachmittagskaffeepause mit Kaffee- und Teespezialitäten, saisonal frisch gepressten Säften mit hausgemachten Keksen

CHF 175.00 pro Person

CHF 135.00 pro Person (Halbtags mit nur einer Kaffeepause)

Die Preise verstehen sich pro Person, inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Mindestpersonenanzahl beläuft sich auf 15 Gäste.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Gerne stellen wir Ihnen weitere Hilfsmittel zu folgenden Konditionen zur Verfügung:

TECHNIK

Leinwand	kostenlos
LCD Projektor	CHF 75 / 100 pro Std
LCD Projektor	CHF 450 / 650 pro Tag
Laptop ab	CHF 250 pro Tag
Präsenter	CHF 50 pro Tag
Laserpointer	kostenlos
Zusätzlicher Laserpointer	CHF 35 pro Tag
Telefon	kostenlos
Polycom Telefon	CHF 450 pro Tag
Internet	kostenlos
Flipchart	kostenlos
Zusätzlicher Flipchart	CHF 35 pro Tag
Rednerpult	CHF 250 pro Tag
Rednerpult mit Mikrofon	CHF 350 pro Tag
Schwannenhalsmikrofon	CHF 180 pro Tag
Hand Mikrofon	CHF 180 pro Tag
Head Set Mikrofon	CHF 180 pro Tag
Techniker (von extern)	auf Anfrage

EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™

TANZFLÄCHE

Tanzfläche
(30 Elemente), 1.00 m x 1.00 cm CHF 20 pro Element

BÜHNE

Bühnenelemente (12 insgesamt)
1.22 m x 2.43 m inkl. Treppe CHF 25 pro Element

HUSSEN

Stuhlhussen CHF 12 pro Stück
Stehtischhussen CHF 20 pro Stück

LOUNGEMÖBEL

Le Corbusier Sofa
(3 insgesamt) CHF 500 pro Stück
Le Corbusier Sessel
(6 insgesamt) CHF 250 pro Stück
Cocktailtische kostenfrei
Lange rechteckige Cocktailtische (10 insgesamt) CHF 100 pro Stück

DEKORATION

Blumentischarrangements ab CHF 100 pro Tisch
Blumendekoration Cocktailtische ab CHF 30 pro Tisch
Blumendekoration Registrationstisch ab CHF 80 pro Tisch
Bodenvasen ab CHF 200 pro Stück
Kerzenständer CHF 50 pro Stück

MENÜKARTEN

Pro Person kostenlos

PLATZKARTEN

Pro Person CHF 1 pro Karte

OUTSIDE CATERING

Für kleinere Caterings in Ihren Räumlichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

EVENTS

Januar / Februar / März 2018

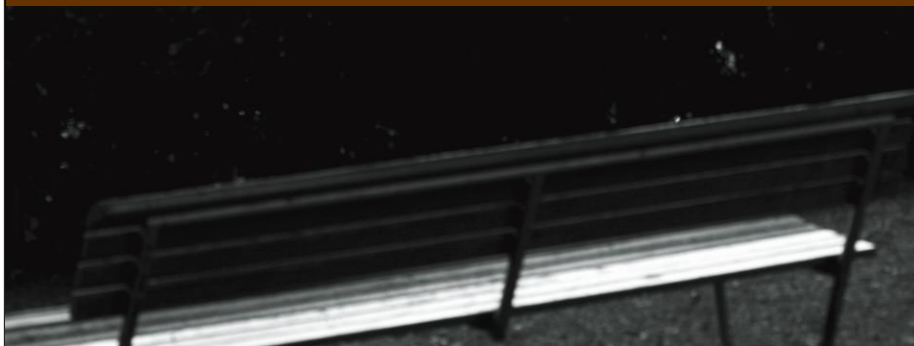
TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™



FRÜHSTÜCK



EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

FRÜHSTÜCK

ZÜRICH FRÜHSTÜCK

Kaffee oder Tee, frisch gepresster Orangensaft
Verschiedenes Gebäck, Croissants und Plunder
Butter, Konfitüre, Marmelade und Honig
Schweizer Käse, Trockenfleisch, Würste und Aufschnitt
Geräucherter Lachs
Birchermüsli und verschiedene Cerealien mit Milch
Trockenfrüchte und Früchtekompotts
Auswahl an Joghurt und frisch geschnittenen Früchten der Saison

CHF 39 pro Person

VOLLWERTFRÜHSTÜCK

Auswahl von drei frisch gepressten Frucht- und Gemüsesäften
Frisch geschnittene Früchte der Saison
Vollkornbrot, Brötchen und Croissants
Butter, Konfitüre, Marmelade und Honig
Verschiedene Cerealien mit getrockneten und kandierten Früchten und Milch
Birchermüsli und Hüttenkäse, Auswahl an Joghurt
Geräucherter Schottischer Kinglas und Forelle

CHF 42 pro Person

BAUERNFRÜHSTÜCK

Kaffee oder Tee, frisch gepresster Orangensaft
Verschiedenes Gebäck, Croissants und Plunder
Butter, Konfitüre, Marmelade und Honig
Schweizer Käse, Trockenfleisch, Würste und Aufschnitt
Geräucherter Lachs
Birchermüsli und verschiedene Cerealien mit Milch
Trockenfrüchte und Früchtekompotts
Auswahl an Joghurt und frisch geschnittenen Früchten der Saison

Individuell serviert

Zwei Eier nach Wahl, Speck und Cipollata, gegrillte Tomate und Champignons

CHF 47 pro Person

LAZY SUSAN FRÜHSTÜCK I

Kaffee oder Tee, frisch gepresster Orangensaft, Joghurt Smoothie
Verschiedenes Gebäck, Brötchen, Vollkorncroissants, Croissants und Plunder
Butter, Konfitüre, Marmelade und Honig
Birchermüsli, verschiedene Cornflakes und Müslis, getrocknete Früchte
Auswahl an Joghurt und frisch geschnittenen Früchten der Saison
Geräucherter Lachs

CHF 35 pro Person

LAZY SUSAN FRÜHSTÜCK II

Kaffee oder Tee, frisch gepresster Orangensaft
Verschiedenes Gebäck, Brötchen, Croissants und Plunder
Butter, Konfitüre, Marmelade und Honig
Birchermüsli und Cerealien
Auswahl an Joghurt und frisch geschnittenen Früchten der Saison
Geräucherter Lachs
Schweizer Käse und Aufschnitt Platte

CHF 39 pro Person

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.
Dieses Angebot ist für Gruppen ab 10 Personen buchbar.



EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™



KAFFEIPAUSEN



EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PAUSEN

I KOKOSNUSS-ANANAS PAUSE

Kaffee und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Kokosnussfinancier mit Ananascoulis
Ananasbeignet mit Kokosnusdip
Kokosnussmacarons
Kokosnuss-Vanilleshake
Schokoladen-Ananasspiesse

CHF 22 pro Person

II “SCONES AND COOKIES” PAUSE

Kaffee und Tee, frisch gepresster Orangensaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Blueberry Scones
Pecannuss-Cranberry Scones
Vanille-Mandarinen-Cookie Trifle
Chocolate Chip Cookies
Peanutbuttercookies

CHF 22 pro Person

III KAFFEIPAUSE

Kaffee und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Frisch gepresster Orangensaft

CHF 15 pro Person

PAUSEN

IV BANANEN-BAUMNUSS PAUSE

Kaffee und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Bananenstrudel
Baumnusstorte
Schokoladen-Bananenchips
Bananen-Baumnuss Müsliriegel
Bananendrink mit karamellisierten Baumüssen

CHF 22 pro Person

V TOBLERONE PAUSE

Kaffee und Tee
Tobleronetartes
Tobleronebrownies
Tobleronepralinen
Tobleroneknusperwaffeln
Warmer Tobleroneschokoladendrink

CHF 22 pro Person

PARK HYATT ZÜRICH™

ZUSÄTZLICH	Pro Stück in CHF	
	I	II
Auswahl von frisch gebackenen Croissants	2.50	3.50
Auswahl von Plundergebäck	3.50	5.00
Verschiedene Croissants und Plundergebäck	3.50	5.00
Frisch geschnittene saisonale Früchte	6.00	9.00
Schokoladen- und Blaubeermuffins	3.50	5.00
Hausgemachte Pralinen	5.00	8.00
Auswahl von Keksen	2.50	3.50
Auswahl hausgemachter Macarons	3.50	5.00
Zwei verschiedene Sandwiches Pro Person	8.00	12.00
Frisch gepresster saisonaler Saft	3.00	9.00

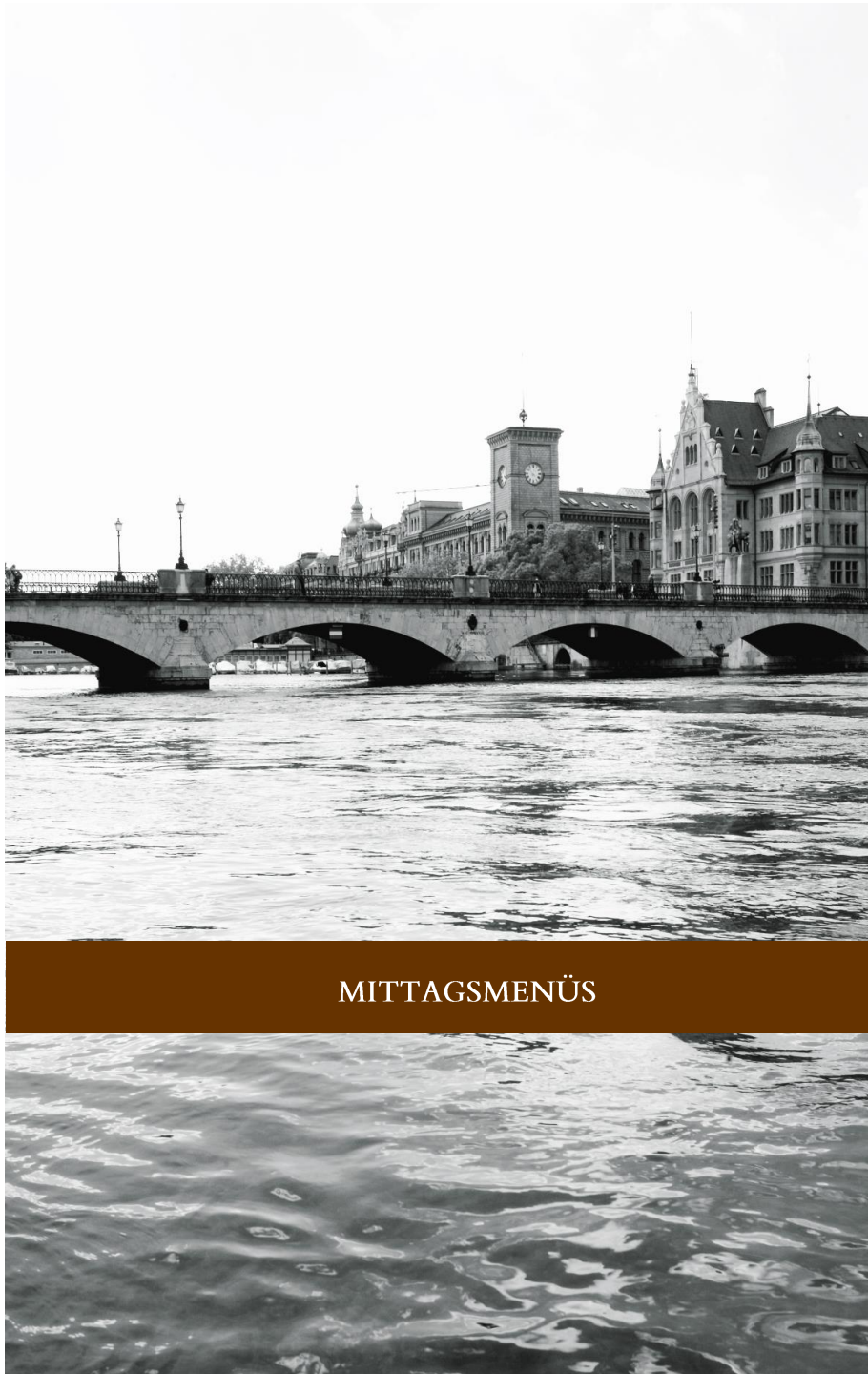
I) Pro Stück in CHF in Verbindung mit einer unserer Pausen

II) Pro Stück in CHF ohne eine Pause

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.
Dieses Angebot ist für Gruppen ab 10 Personen buchbar.



PARK HYATT ZÜRICH™



MITTAGSMENÜS

EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSMENÜS

- I Bündner Gerstensuppe mit Kräuterrahm
Kalbshaxenragoût, Trüffelpolenta, Ofenpilze mit Rüebl
Passionsfruchttarte mit Kokos-Marshmallow und Granatapfel

CHF 65 pro Person
- II Wintersalat mit fermentierten Randen, geräucherter Entenbrust,
Haselnuss und Sherry Dressing
Gebratener Saibling* mit Rahmwirz, Gnocchi und schwarzer Karotte
Grüntee Panna Cotta mit Mangosorbet und Litchi

CHF 65 pro Person
- III Pastinakencrèmesuppe mit Urwald Heu
Schweins Rib Eye vom Holzkohlegrill, Kräuterrisotto und Speckbohnen
Key Lime Parfait mit Papaya und Mandelkrokant

CHF 65 pro Person
- IV Paprika-Spinatquiche mit Ruffec Ziegenkäse und Quitten-Zwiebelrelish
Brust und Keule von der Ente, Apfel-Rotkabis und Semmelknödel
Gebackener Zimtapfel mit Vanillesauce und Holunderbeeren

CHF 70 pro Person
- V Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
Haselnuss-Himbeerschnitte „Linzer Art“ mit Pistazienglacé

CHF 75 pro Person

EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSMENÜS

- VI Warm geräucherte Lachsforelle*, Apfel-Mangochutney, Meerrettich, Kräutersalat
Rindsfilet vom Holzkohlegrill, Wasabipüree, Gemüse-Frühlingsrolle, Shiitake Pilze
Bittermandelmousse im Biskuitmantel, Portweinbirne und Vanilleglacé
CHF 80 pro Person
- VII Gebratene Wachtelbrust mit Randenrisotto und Gewürz Jus
Gegrilltes Bisonfilet mit buntem Wurzelgemüse und Kartoffel-Kürbisgnocchi
Moelleux au chocolat mit Tonkabohnenglace und karamellisierter Banane
CHF 90 pro Person

SORBET

- I Cassisorbet mit Champagner
CHF 10 pro Person
- II Mandarinsorbet mit Martinazzi
CHF 10 pro Person
- III Zitronensorbet mit Wodka
CHF 12 pro Person



EVENTS

MITTAGSMENÜS

FLEISCH DEKLARATION

Rind	CH / CAN*
Kalb	CH
Schwein	CH
Ente	FR

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten und uns bemühen nur Fische und Meeresfrüchte aus kontrollierter Fischerei oder nachhaltigen Zuchten anzubieten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.





ABENDMENÜS



EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

ABENDMENÜS

- I Zander* im Speckmantel, Sauce Choron, Kräutersalat, Randen
- Bratapfel-Sellerieschaumsuppe mit gebackenem Früchtebrot
- Heritage Angus Rindsfilet vom Holzkohlegrill mit Wasabi-Kartoffelpüree, Frühlingsrolle und Shiitake Pilzen
- Key Lime Pie mit Granatapfel und Ananassorbet
- 3 Gang CHF 90 pro Person
- 4 Gang CHF 100 pro Person
-
- II Spinat-Frischkäse-rolle mit Crevette, Bagel Chip, Safranmayonnaise, Shizo und Portulak
- Ochsenschwanzconsommé mit Ravioli
- Gebratenes Lammkarree, geräucherte Paprikapolenta, Rosenkohl, Perlzwiebeln und Kräutersaitling
- Espressomousse mit Haselnussmakronen und eingelegten Brombeeren
- 3 Gang CHF 95 pro Person
- 4 Gang CHF 110 pro Person
-
- III Gebeizte Lachsforelle* mit Goji-Mangochutney und Tamarinde
- Gebratene Entenstopfleber mit Apfel-Zwiebelrelish und Rotwein
- Bisonfilet mit Kräuterrisotto, Speckbohnen und Rotweinjus
- Kokosküchlein mit Passionsfrucht und Vanilleglacé
- 3 Gang CHF 100 pro Person
- 4 Gang CHF 120 pro Person

EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

ABENDMENÜS

- IV Duett von der Ente, Terrine und Rilette, Brioche, Röstzwiebeln,
schwarze Nüsse, Apfel, Preiselbeere
- Gebratener Steinbutt, Randenrisotto, Apfel-Meerrettichschaum
- Kräuter-mariniertes Kalbsfilet, Gorgonzola Polenta, Wurzelgemüse, Cassis Jus
- Lebkuchenpudding mit Kirschragoût und Sauerrahmglacé
- 3 Gang CHF 110 pro Person
- 4 Gang CHF 130 pro Person

SORBET

- I Cassisorbet mit Champagner
- CHF 10 pro Person
- II Mandarinsorbet mit Martinazzi
- CHF 10 pro Person
- III Zitronensorbet mit Vodka
- CHF 12 pro Person



ABENDMENÜS

* FAO Zone (Fangzonen)

Zander

Zucht CH

Lachsforelle

Zucht CH

FLEISCH DEKLARATION

Rind	CH / CAN*
Kalb	CH
Ente	FR
Bison	CH / CAN*
Schwein	CH
Wachtel	FR

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten und uns bemühen nur Fische und Meeresfrüchte aus kontrollierter Fischerei oder nachhaltigen Zuchten anzubieten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.



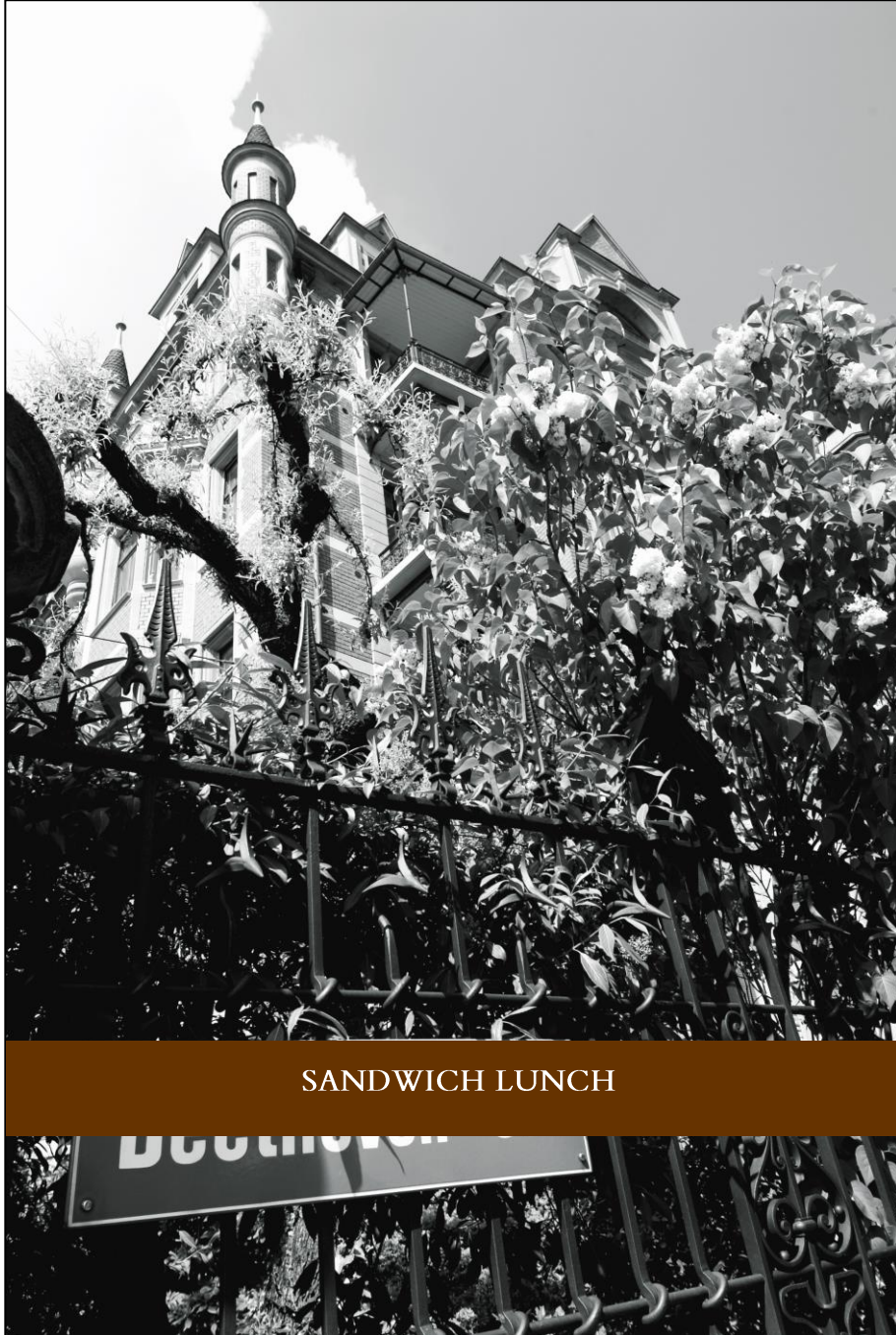
EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™



SANDWICH LUNCH

EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

SANDWICH LUNCH
(ab 10 bis maximal 50 Personen)

SANDWICH LUNCH

I Rucolasalat mit Feta, Oliven, Paprika und Croûtons

Wrapes und Ciabatta mit:
Kräuter-marinierter Schweinerücken mit Tamarillo-Ananaschutney
Brie Suisse mit Feige
Süsskartoffel mit Feta und Granatapfel
Rauchlachs mit Chicoreé, Birne und Kartoffel

Frisch geschnittene saisonale Früchte

CHF 30 pro Person

II Gemischte Blattsalate mit Chicoreé, Orangenfilets, Fenchel und Granatapfel

Baguettes mit:
Roastbeef und Remoulade
Grillgemüse und Pesto
Graved Lachs und Senf-Dillsauce
Limmattaler Rohschinken und Cornichons

Frisch geschnittene saisonale Früchte
Quark-Apfelküchlein

CHF 35 pro Person

III Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Bündner Gerstensuppe

Baguettes und Wraps mit:
Baharat-gewürztes Rindfleisch, Mini Lattich, Tomate, Koriander, Joghurdip
Gebratene Crevetten, Lauchsalat mit Mango und Sesam
Pulled Zander*, rote Bete, Dillschmand
Curry Gemüse, Röstzwiebeln und Tofu

Frisch geschnittene saisonale Früchte
Passionsfruchttartlets mit Granatapfel
Pistazien Financier

CHF 45 pro Person

SANDWICH LUNCH

* FAO Zone (Fangzonen)
Zander

aus Schweizer Gewässern

FLEISCH DEKLARATION

Schwein	CH
Kalb	CH
Poulet	FR / CH
Rind	CH / CAN*

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten und uns bemühen nur Fische und Meeresfrüchte aus kontrollierter Fischerei oder nachhaltigen Zuchten anzubieten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.



EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™



MITTAGSBUFFET



EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSBUFFET

(ab 20 Personen)

Kreieren Sie aus folgenden Komponenten Ihr eigenes Buffet:

4 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 3 Desserts

CHF 55 pro Person

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit Chicoreé, Orangenfilets, Fenchel und Granatapfel
Kräuter-marinierter Schweinrücken, Shiitake Pilzsalat, Frühlingslauch, Peperoncini
Gebratene Crevetten auf Lauchsalat mit Mango und Sesam
Gerstensalat mit Kürbis, Apfel, Pinienkernen und Fenchel
Rucolasalat mit Feta, Oliven, Paprika und Croûtons
Baharat-gewürztes Rindfleisch, Mini Lattich, Tomate, Koriander, Joghurt dip
Rauchlachssalat mit Chicoreé, Birne, Kartoffel und Orange
Spinat-Paprikaquiche mit Ziegenkäse
Gebratene Pouletbrust mit Khaki-Ananaschutney und Kochbanane
Pulled Zander* mit roter Bete und Dillschmand
Orzo Pasta Salat mit mediterranem Gemüse und Mozzarella

Hauptgänge

Geschmorte Rindsschulter mit Rotkohl und Kräuterpüree
Gebratenes Saiblingsfilet* mit Champagnerkraut
Spätzle Pfanne mit Gemüse und Pilzen
Poulet Curry mit Gemüse und Kräuterreis
Gebratenes Doradenfilet* auf geschmortem Kürbis-Karottengemüse
Frühlingsrollen mit Koriander und Sweet Chili

Desserts

Frisch geschnittene saisonale Früchte
Grüntee Panna Cotta mit Mango
Brot- und Butterpudding mit Winteräpfeln
Dörrbirnenküchlein mit Crème Gruyère
Key Lime Pie
Sauerrahmtarte mit Passionsfrucht
Tobleronemoussewürfel
Schokoladen Cake Pops

MENÜ VORSCHLÄGE

- I Gemischte Blattsalate mit Chicoreé, Orangenfilets, Fenchel und Granatapfel
Kräuter-marinierter Schweinrücken, Shiitake Pilzsalat, Frühlingslauch, Peperoncini
Gebratene Crevetten auf Lauchsalat mit Mango und Sesam
Gerstensalat mit Kürbis, Apfel, Pinienkernen und Fenchel

Bündner Gerstensuppe

Geschmorte Rindschulter mit Rotkohl und Kräuterpüree
Gebratenes Saiblingsfilet* mit Champagnerkraut
Spätzle Pfanne mit Gemüse und Pilzen

Frisch geschnittene saisonale Früchte
Sauerrahmtarte mit Passionsfrucht
Schokoladen Cake Pops
Dörrbirnenküchlein mit Crème Gruyère

CHF 65 pro Person

- II Rucolasalat mit Feta, Oliven, Paprika und Croûtons
Baharat-gewürztes Rindfleisch, Mini Lattich, Tomate, Koriander, Joghurdip
Rauchlachssalat mit Chicoreé, Birne, Kartoffel und Orange
Spinat-Paprikaquiche mit Ziegenkäse

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Croûtons

Poulet Curry mit Gemüse und Kräuterreis
Gebratenes Doradenfilet* auf geschmortem Kürbis-Karottengemüse
Frühlingsrollen mit Koriander und Sweet Chili

Frisch geschnittene saisonale Früchte
Cranberry Cheesecake
Kokos-Chiapudding mit Granatapfel
Nuss-Nougatschnitte

CHF 70 pro Person

PARK HYATT ZÜRICH™

- III Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons
Gebratene Pouletbrust mit Khaki-Ananaschutney und Kochbanane
Pulled Zander* mit roter Bete und Dillschmand
Orzo Pasta Salat mit mediterranem Gemüse und Mozzarella
- Karotten-Ingwersuppe mit Röstzwiebeln
- Gegrillter Rinderrücken mit Peperoni-Pilzgemüse und Trüffelpolenta
Gebratenes Doradenfilet* auf geschmortem Kürbis-Karottengemüse
Kichererbsenragoût mit Tomate, Koriander, Minze, Gemüse und Okra
- Frisch geschnittene saisonale Früchte
Brot- und Butterpudding mit Winteräpfeln
Mango Lassi mit Kokosküchlein
Mandarinen Tiramisu
Pistazien Financier

CHF 80 pro Person

* FAO Zone (Fangzonen)

Zander	aus Schweizer Gewässern
Saibling	27
Dorade	27/34/37

FLEISCH DEKLARATION

Schwein	CH
Rind	CH / CAN*
Kalb	CH
Poulet	CH / FR
Ente	FR

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten und uns bemühen nur Fische und Meeresfrüchte aus kontrollierter Fischerei oder nachhaltigen Zuchten anzubieten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.



EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™



KLEINE KÖSTLICHKEITEN



EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

LIVE COOKING STATIONS

(ab 20 Personen)

- I Risotto
Rande, Kräuter, gebratene Dorade*, Kresse

CHF 28 pro Person
- II Zander*
In der Folie gegart mit Kräuterpüree und Chorizo-Rahmwirz

CHF 30 pro Person
- III Raclette
Neue Kartoffeln, Gewürzgurken, Silberzwiebeln und Holzofenbrot

CHF 25 pro Person
- IV Kalbs Rib Eye im Ganzen mit Kräutern mariniert
Wurzelgemüse, Kartoffel-Chorizopüree, Rotweinsauce

CHF 32 pro Person
- V Brotzeit Apero auf dem grossen Holzbrett
Schweizer Trockenfleisch, Würste und Käse, Birnenbrot
Mariniertes Gemüse und Holzofenbrot

CHF 25 pro Person
- VI Flambierter Kaiserschmarren
Apfelkompott und Vanilleglacé

CHF 18 pro Person
- VII „Schokoladenfondue“
Grand Cru Zartbitterschokolade
Verschiedene Früchte, Marshmallows, Cookies und Pralinen
Zum Dippen

CHF 13 pro Person

EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Pro Stück in CHF

Gebeizter Wittling, Goji-Mangochutney und Tamarine	5.50
Kinglas Lachs mit Ponzu Zwiebeln	6.50
Thunfischtartar mit Wasabi	6.50
Käsequiche	4.50
Tête de Moine mit Urwaldschinken und Cornichons	4.50
Orzo Pasta Salat mit mediterranem Gemüse und Mozzarella	5.00
Konfierter Rindswürfel mit BBQ Sauce und Röstzwiebeln	6.50
Gerstensalat mit Kürbis, Apfel, Pinienkernen und Fenchel	5.50
Wrap mit Pulled Zander*, rote Bete und Dillschmand	6.50
Gebratene Pouletbrust, Tamarillo-Ananaschutney und Kochbanane	5.50
Kräuter-marinierter Schweinerücken, Shiitake Pilzsalat, Frühlingslauch, Peperoncini	6.50
Französischer Kaviar mit Blinis und Sauerrahm	9.50
Entenrilette mit Graubrot und Apfel	6.50
Tartelette mit Spinat, Paprika und Ziegenkäse	5.50

EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™

WARME KÖSTLICHKEITEN

Pro Stück in CHF

Gebratene Black Tiger Crevette, Süsskartoffel, rote Zwiebel, Sesam-Chili Sauce	9
Bratapfel-Sellerieschaumsuppe mit gebackenem Früchtebrot	5
Mini Chili Wurst mit Senf	7
Gebratene Entenstopfleber mit Apfel-Zwiebelrelish und Rotwein	8.50
Papet Vaudoise mit Kartoffel-Lauchragoût	8.50
Geschmorter Kalbsnack mit Trüffelpüree und Gemüsejus	9
Short Rib Ravioli mit Smokey BBQ Jus	8.50
Zander* im Speckmantel, Pastasotto mit Parmesan	8
Kalbsgeschmetzeltes mit Rösti	9
Raclette mit neuen Kartoffeln, Silberzwiebeln und Gewürzgurken	7

COCKTAIL SNACKS

Pro Portion in CHF

Gemischte Nüsse und Kerne mit Rosinen	8
Gemüse Crudités mit Cocktaildip	12
Grissini mit Gemüsedip	12
Kartoffelchips	10

EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

SÜSSE SNACKS

Pro Stück in CHF

Key Lime Pie mit Passionsfrucht	4.50
Schokoladen Cakepop mit Cranberry Marshmellow	4
Sauerrahmküchlein mit Winterapfel	4.50
Mascarponecrème mit Kaffeebiskuit und Amarettogeelee	5
Mango Lassi mit Kokosnuss	5

* FAO Zone (Fangzonen)

Dorade

Zander

27/34/37

aus Schweizer Gewässern

FLEISCH DEKLARATION

Poulet	CH / FR
Schwein	CH
Rind	CH / CAN*
Ente	FR
Kalb	CH
Ochse	CH
Reh	A

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten und uns bemühen nur Fische und Meeresfrüchte aus kontrollierter Fischerei oder nachhaltigen Zuchten anzubieten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.



EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™



VEGETARISCHE MENÜS



EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

VEGETARISCHE MENÜS

MENÜ

- I Avocado-Orangensalat mit Rucola und Crostini
Pilz Stroganoff mit Cornichons, Paprika und Kräuterreis
Passionsfruchttarte, Kokos-Marshmellow und Granatapfel
CHF 60 pro Person
- II Karamellisierter Ziegenkäse mit Brioche und Tamarillo-Ananaschutney
Gebackener Hallumi auf Gemüserisotto und Rucola
Key Lime Parfait mit Papaya und Mandelkrokant
CHF 70 pro Person
- III Ofen Süsskartoffel mit Feta und Granatapfel
Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons
Spinat-Kräuter Gerstotto mit Parmesan und Gemüse Pakoras
Frisch geschnittene saisonale Früchte mit Zitronensorbet
CHF 80 pro Person

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.



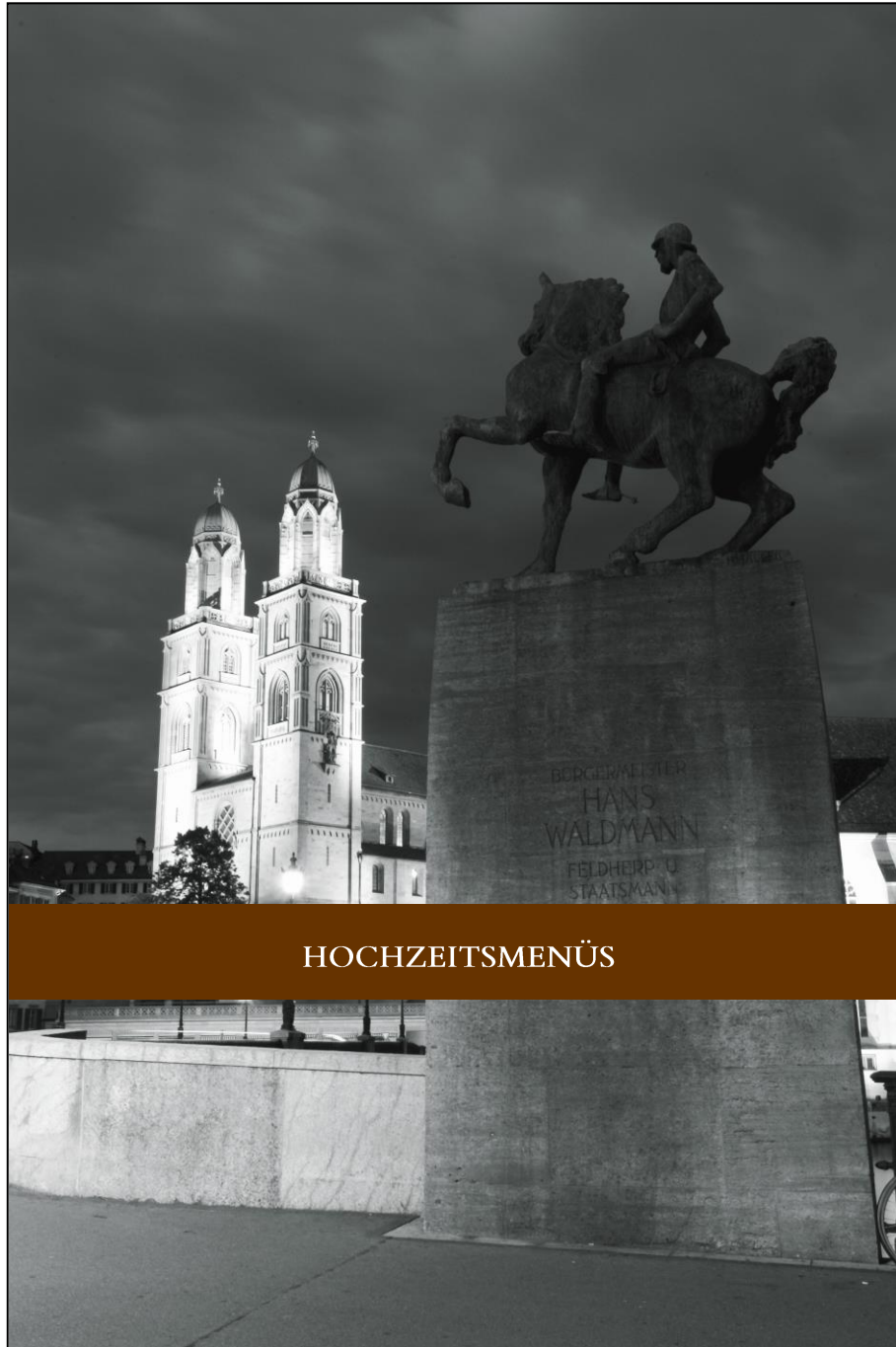
EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™



HOCHZEITSMENÜS

EVENTS

Januar / Februar / März 2018

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

HOCHZEITSMENÜS

- I** Königskrabbe im Reisblatt mit Koriander, Limone und Sesamvinaigrette
Steinpilzraviolo auf Schalotten-Lauchgemüse und Portweinschaum
Gegrilltes Rindsfilet mit Kräuterrisotto, glaciertem Gemüse und Portweinjus
Tobleroneschnitte mit Ananas-Johannisbeerragoût und Honig-Sesamglace
CHF 100 pro Person
- II** Saltimbocca Roulade vom Freilandpoulet mit Peperonata, Hummer mit
Cocktailsauce und Kefen, Pilztatar mit karamellisiertem Ziegenkäse und Kresse
Gebratene Wachtelbrust mit Vanille-Erbсенrisotto und Curryschaum
Kräuter mariniertes Bisonfilet mit Parmesangnocchi, Sommergemüse und Thymianjus
Variation von der Bolivia Grand Cru Schokolade
CHF 110 pro Person
- III** Kurz gebratenes Rindstatar mit Spargel-Eivinaigrette und buntem Salat
Gebratener Wolfsbarsch mit Basilikumgemüse und Honig-Aceto-Reduktion
Gegrilltes Kalbsfilet mit halbem Hummerschwanz,
Kartoffelpüree mit Frühlingslauch und Chili, Baby Spargel
Topfen-Passionsfruchtauflauf mit Sommerbeeren und Doppelrahmglace
CHF 120 pro Person

FLEISCH DEKLARATION

Rind	CAN★
Kalb	CH
Kaninchen	HU
Ente	FR
Wachtel	FR
Bison	CAN★

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten und uns bemühen nur Fische und Meeresfrüchte aus kontrollierter Fischerei oder nachhaltigen Zuchten anzubieten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.

