

MENU DE BANQUETS



Das Restaurant Chiffon befindet sich auf dem Florhof-Areal, nahe dem historischen Neumarkttor von Zürich. Wo einst Seide hergestellt wurde, zaubern wir Ihnen heute ein Lächeln ins Gesicht. In bequemer Gehdistanz zum Kunsthaus, Schauspielhaus und Neumarkttheater verwöhnen wir unsere Gäste im historischen Gebäude oder im schattigen Garten.

«Bei uns erleben Sie französische Küche mit einem modernen Touch.»

Unsere Küche basiert auf einem französischen Sharing-Konzept. In Brasserie-Atmosphäre bieten wir eine Vielzahl an kleinen, köstlichen Gerichten, die perfekt zum Teilen geeignet sind. So können Sie gemeinsam mit Ihren Liebsten verschiedene Geschmacksrichtungen und kulinarische Highlights entdecken. Auch wenn Ihre Veranstaltung in einem formellen oder geschäftlichen Rahmen stattfindet, eignet sich die Chiffon-Küche gut. Wir servieren unsere feinen Tapas in Portionengrösse, damit die nötige Distanz beim Anlass gewahrt wird.

Dazu servieren wir eine erlesene Auswahl an Weinen und anderen edlen Tropfen, die unsere Speisen harmonisch ergänzen.

BANKETT & EVENTS



RESTAURANT
bis 50 Personen sitzend
flexibel bestuhlbar, stilvoll



GEWÖLBEKELLER
bis 70 Personen stehend
bis 50 Personen sitzend
historische Decke, private
Atmosphäre



IDYLLISCHER STADTGARTEN
bis 70 Personen stehend
bis 50 Personen sitzend
lausig, ruhig, windgeschützt



BARBEREICH (APERO)
bis 25 Personen stehend
ideal für Drinks & Häppli



SONNENTERASSE
Bis 50 Personen sitzend
flexibel bestuhlbar, sonnig,
belebt



PLATS APERITIFS

CANAPE

Rind- & Lachstatar, Randen- & Oliventapenade

Beef & salmon tatar, beetroot & olive paste

12 pro Person

PETIT APERITIF

Charcuterie und Käse | Marinierte Oliven

Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés

Cold cuts and cheese | Marinated olives

Small cheese quiche | two kind of canapes

18 pro Person

APERO RICHE

Charcuterie und Käse | Marinierte Oliven

Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés | Randensalat mit Ziegenkäse & Himbeere
Saisonaler Suppen-Shot | Schinkengipfeli | Chiffon-Saucisson mit Senf | Saison-Ravioli

Cold cuts and cheese | Marinated olives

Small cheese quiche | two kinds of canapes | Beetroot salad with goat cheese

Seasonal soup shot | Ham croissants

Chiffon sausage with mustard | Seasonal ravioli

42 pro Person

STEHLUNCH / -DINNER

Charcuterie und Käse | Marinierte Oliven

Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés | Randensalat mit Himbeeren & Ziegenkäse
Saisonaler Suppen-Shot | Schinkengipfeli | Chiffon-Saucisson mit Senf

Meat-Balls mit pikante Tomatensauce | Saison-Ravioli

Mousse au chocolat im Glas | Crèmeschnitte | Cheesecake

Cold cuts and cheese | Marinated olives

Small cheese quiche | two kinds of canapes | Beetroot salad with goat cheese

Seasonal soup shot | Ham croissants

Chiffon sausage with mustard | Meat-Balls with spicy tomato sauce | Seasonal ravioli

Chocolate mousse | Mille freuille | Cheesecake

69 pro Person



BUSINESS LUNCH

2-COURSE LUNCH MENU

nach Wahl unseres Küchenchefs
inkl. Züriwasser und Kaffee

2 COURSE LUNCH MENU

at our chef's choice
incl. water and coffee

48

Inkl. 2dl Wein nach Wahl des Hauses
incl. 2 dl wine at the choice of the house

66

3-COURSE LUNCH MENU

nach Wahl unseres Küchenchefs
inkl. Züriwasser und Kaffee

3 COURSE LUNCH MENU

at our chef's choice
incl. water and coffee

58

Inkl. 2dl Wein nach Wahl des Hauses
incl. 2 dl wine at the choice of the house

76

MENU |

SALADE DU MARCHE
Hausdressing und Brotchip

MARKET SALAD
House dressing and bread chip

POULET AU MAIS
Maispoularde
mit Parmesanschaum, Ratatouille
und Kräuterrisotto

CORN-FED CHICKEN
with Parmigiano foam, Ratatouille
and herbal risotto

CHEESECAKE
mit Mango-Passionsfrucht-Coulis

CHEESECAKE
with mango passionfruit puree

64



MENU II

SOUPE DE CHAMPAGNE

Champagner-Crèmesuppe mit Croûtons

CREAM SOUP OF CHAMPAGNE

with croutons

COUP DE MER

Filet vom Wolfsbarsch mit Beurre Blanc,
wildem Brokkoli, Kürbiscrème
und Polenta-Gnocchi

SEA BASS FILLET

with Beurre Blanc sauce, wild broccoli, pumpkin cream
and Polenta Gnocchi

TARTE TATIN

Karamellisierter Apfelkuchen mit Vanilleglace

TARTE TATIN

with vanilla ice-cream

69



MENU III

SALADE FORESTIERE
Nüsslisalat mit Speck und Ei

LAMB'S LETTUCE SALAD
with bacon and egg

ROTI DE BOEUF
Roastbeef vom Irish Foyle Beef mit Sauce Béarnaise,
provenzalischem Gemüse und Pommes Lyonnaise

ROAST OF IRISH FOYLE BEEF
with Bearnaise sauce, Provencal vegetables
and Lyonnaise potatoes

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT
Chocolate tarte with liquid core

MENU IV

CREME DUBARRY
Blumenkohlcrèmesuppe mit Trüffel

Cream Soup
with cauliflower and truffle

VEAU AU COGNAC
Kalbsshuft mit Cognac-Pfefferrahmsauce,
Marktgemüse und Taglierini

VEAL RUMP
with Cognac pepper cream sauce,
market vegetables and tagliarini pasta

CREME BRULEE
mit karamellisierten Nüssen

Caramel Cream
with caramelized nuts

82

MENU VEGI

SALADE DU MARCHÉ
Hausdressing und Brotchip

MARKET SALAD
House dressing and bread chip

oder/or

SOUPE DE CHAMPAGNE
Champagner-Crèmesuppe mit Croûtons

CREAM SOUP OF CHAMPAGNE
with croutons

ŒUFS À LA FLORENTINE
Pochiertes Ei mit Spinat und Sauce Hollandaise

POACHED EGG FLORENTINE STYLE
with spinach and Sauce Hollandaise

oder/or

RÄNDEN RISOTTO MIT MEERRETTICH
Wintergemüse und Pastinakenchips

RISOTTO OF BEETROOT WITH HORSERADISH
Winter vegetables and parsnip chip

Dessert vom regulären Menu / Dessert of the regular menu

64

CHIFFON'S

LAUTSTÄRKE UND FLACHTRUHE

Ab 23 Uhr Musik in allen Räumlichkeiten auf normale Lautstärke.

Bei vorsätzlichem und nachweislichem Verstoss gegen diese Bestimmungen, behalten wir uns das Recht vor, die Busse dem Veranstalter zu verrechnen.

MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zur Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Chiffon. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) berechnet. Für selber mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Korkgeld von CHF 45.- pro 0.75l Weinflasche. Für Spirituosen CHF 65.- pro Flasche.

RÜCKTRITT DURCH VERANSTALTER

Annulationen von Veranstaltungen müssen dem Restaurant Chiffon möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Wird die Veranstaltung vollumfänglich durch den Veranstalter abgesagt, verrechnet das Restaurant Chiffon folgende Stornierungskosten:

- Bis 30 Tage vor dem vereinbarten Termin: keine Kosten
- 15 bis 29 Tage vor dem Termin: 50% der reservierten Leistungen
- 8 bis 14 Tage vor dem Termin: 75% der reservierten Leistungen
- 1 bis 7 Tage vor dem Termin: 100% der reservierten Leistungen

Wurden die reservierten Leistungen (Menu & Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 35.00 pro Person für Apéro-Anlässe und CHF 80.00 pro Person für Mittag-/Abendessen als Berechnungsgrundlage.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Rechnungen des Chiffon sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig. Die berechneten Leistungen gelten als vollständig und ordnungsgemäss erbracht, wenn der Veranstalter innerhalb der Zahlungsfrist keine Beanstandungen meldet.