

MENU DE BANQUETS



Das Restaurant Chiffon befindet sich auf dem Florhof-Areal, nahe dem historischen Neumarkt 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 Konzept. In Brasserie-Atmosphäre bieten wir eine Vielzahl an köstlichen Gerichten. 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.

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

BANKETT & EVENTS



PLATS APÉRITIFS

CANAPÉ

Rind- & Lachstatar, Randen- & Oliventapenade

Beef & salmon tatar, beetroot & olive paste
12 pro Person

PETIT APÉRITIF

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

LÉGÈRE

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

PICHE

Charcuterie und Käse | Marinierte Oliven
Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés | Randensalat mit Himbeeren & Ziegenkäse
Saisonaler Suppen-Shot | Schinkengipfeli | Chiffon-Saucisson mit Senf
Meat-Balls mit pikanter 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 feuille | Cheesecake
69 pro Person



BUSINESS LUNCH

2-GANG 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-GANG 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 I

SALADE DU MARCHE
Hausdressing und Brotchip

MARKET SALAD
House dressing and bread chip

POULET PROVENÇALE
Maispoularde
mit Zitrone, Thymian, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln

CORN-FED CHICKEN
with lemon, thyme, cherry tomatoes and rosemary potatoes

CHEESECAKE
mit Mango-Passionsfrucht-Coulis

CHEESECAKE
with mango passionfruit puree

64



MENU II

CRÈME D'ASPERGE
Crème-Suppe vom weissen Spargel

CREAM SOUP
of asparagus

COUP DE MER
Filet vom Wolfsbarsch mit Beurre Blanc,
grünen Spargelspitzen und Pomme Nouvelles

SEA BASS FILLET
with green asparagus and new potatoes

TARTE TATIN
Karamellisierte Apfelkuchen mit Vanilleglace

TARTE TATIN
with vanilla ice-cream

69



MENU III

SALADE D'ASPERGES AUX FRAISES
Spargelsalat, mit Erdbeeren, frischcher Minze und Lavendelvinaigrette

Salad of asparagus
with strawberries, mint and lavender vinaigrette

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

SOUFFLE AU CHOCOLAT
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT
Chocolate tarte with liquid core

74



MENU IV

QATAR DE BEUF
Rindstatar mit Hausbrot

Tatar of beef
with farmers bread

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

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

MILLES FEUILLES
mit Himbeeren

Mille feuilles
with raspberries

82



MENU VEGI

SALADE DU MARCHE
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 A LA FLORENTINE
Pochiertes Ei mit Spinat und Sauce Hollandaise

POACHED EGG FLORENTINE STYLE
with spinach and Sauce Hollandaise

oder/or

RISOTTO AUX ASPERGES
Spargelrisotto

RISOTTO OF ASPARAGUS
with green and white asparagus

Dessert vom regulären Menu / Dessert of the regular menu

64



AGB'S

LAUTSTÄRKE UND SACHTRUHE

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 selbst 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 Chiffons 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.