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.

Restaurant Chiffon
Hirschengraben 36, 8001 Zürich

+41 (0)43 243 60 63
kontakt@restaurant-chiffon.ch

www.restaurant-chiffon.ch
@chiffon_restaurant_bar

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

lauschig, ruhig, windgeschützt



Barbereich (Apéro)

bis 25 Personen stehend

ideal für Drinks & Häppli



Sonnenterasse

Bis 50 Personen sitzend

felxibel bestuhlbar, sonnig, belebt



Restaurant Chiffon
Hirschengraben 36, 8001 Zürich

+41 (0)43 243 60 63
kontakt@restaurant-chiffon.ch

www.restaurant-chiffon.ch
@chiffon_restaurant_bar

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

LÉGÈRE

Charcuterie und Käse | Marinierte Oliven
Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés | Randensalat mit Ziegenkäse & Feigen
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

RICHE

Charcuterie und Käse | Marinierte Oliven
Mini-Käseküchlein | Zweierlei Canapés | Randensalat mit Feigen & 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 freuille | Cheesecake
69 pro Person

Restaurant Chiffon
Hirschengraben 36, 8001 Zürich
+41 (0)43 243 60 63
kontakt@restaurant-chiffon.ch
www.restaurant-chiffon.ch
@chiffon_restaurant_bar

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

Restaurant Chiffon
Hirschengraben 36, 8001 Zürich

+41 (0)43 243 60 63
kontakt@restaurant-chiffon.ch

www.restaurant-chiffon.ch
@chiffon_restaurant_bar

MENU I

SALADE DU MARCHE
Hausdressing und Brotchip

MARKET SALAD
House dressing and bread chip

******

COQ AU VIN
Geschmorte Poularde Perlzwiebeln Champignons Speck Kartoffelstock

Coq au Vin
Braised Poularde, Pearl Onions, Mushrooms, Bacon, Mashed Potatoes
******

CHEESECAKE
mit Mango-Passionsfrucht-Coulis

CHEESECAKE
with mango passionfruit puree

64

MENU II

SOUPE à L'OIGNON
Französische Cognac Zwiebelsuppe mit croutons

ONION SOUP
FRENCH COGNAC ONION SOUP WITH CROUTONS

******

SOUP DE MER
Filet vom Wolfsbarsch mit Safran Beurre Blanc,
Wintergemüse
& Polenta

SEA BASS FILLET
with saffron Beurre Blanc, winter vegetables
and Polenta

******

TARTE TATIN
Karamellisierter Apfelkuchen mit Vanilleglace

TARTE TATIN
with vanilla ice-cream

69

Restaurant Chiffon
Hirschengraben 36, 8001 Zürich
+41 (0)43 243 60 63
kontakt@restaurant-chiffon.ch
www.restaurant-chiffon.ch
@chiffon_restaurant_bar

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,
Wurzelgemüse und Pommes Lyonnaise

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

******

MOULLEUX AU CHOCOLAT
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Moulleux AU CHOCOLAT
Chocolate tarte with liquid core

74

MENU IV

CREME DUBARRY
Blumenkohlcrèmesuppe mit Trüffel

Cream Soup
with cauliflower and truffle

******

VEAU AU COGNAC
Kalbshuft mit Cognac-Pfefferrahmsauce,
Wurzelgemüse und Tagliarini

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 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

******

RATATOUILLE DE PROVANCE
mit Parmesan & pane Sarde

RATATOUILLE FROM PROVENCE
WITH PARMESAN & SARDINIAN BREAD
oder/or

BOHNEN CASSOULET
mit crème fraîche & Baguette

Bean Cassoulet
with crème fraîche & baguette
******

Dessert vom regulären Menu / Dessert of the regular menu

64

AGB's

Lautstärke und Nachtruhe

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

Annullationen 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.