

ANLÄSSE UND BANKETTE im Terrasse

Limmatquai 3, 8001 Zürich, +41 44 251 10 74, info@terrasse-zuerich.ch, terrasse-zuerich.ch

DAS TERRASSE UND SEINE GESCHICHTE

Das Gebäude

Das Terrasse-Haus zählt unbestritten zu den imposantesten Bauten der Stadt Zürich. Es steht an bester Lage am belebten Bellevue-Platz, zwischen Limmat und Limmatquai. 1858 vom Zürcher Architekten Leonhard Zeugherr erbaut, wurde das Gebäude lange als Grandhotel genutzt. Ende des 19. Jahrhunderts vervollständigte dann das Café Terrasse das Ensemble.

Nach dem zweiten Weltkrieg, der Tourismus war eingebrochen, baute man das Grandhotel für andere Zwecke um, ein Kino sowie Einkaufsläden zogen ein. Seit dem Jahr 2000 ist das ehemalige Café Terrasse wieder ein Restaurant, welches von der Bindella Gruppe betrieben wird.

Das Restaurant

Das Terrasse gehört zu den schönsten Gasträumen der Limmatstadt und bietet mit seiner raumhohen Fensterfront eine einmalige Rundum-Sicht. Konzept und Einrichtung widerspiegeln eine zeitgemässe Interpretation von Belle-Epoque-Traditionen – ein Raum für alle, alles, zu jeder Zeit.

Im Terrasse pflegen wir die italienisch-mediterrane Küche mit täglich frisch zubereiteter Pasta, hausgemachte Patisserie und einer hochwertigen Weinauswahl aus Italien, Spanien, Frankreich und Südamerika.

Feiern Sie bei uns an sieben Tagen die Woche. Das terrasse bietet 148 Restaurant-, 160 Bar-, 190 Garten- und 60 Boulevard-Plätze sowie 26 Plätze unter der Arkade.

Die Statuen

Statuen von Bildhauer Rolf Brem prägen das Ambiente im Restaurant und in den Bars. Der Innerschweizer Künstler (1926-2014) studierte zwischen 1945 und 1948 an der Kunstgewerbeschule in Luzern und arbeitete anschliessend im Atelier des Zürcher Plastikers Karl Geiser. Er bildete sich weiter an Kunstschulen in Paris, London, Florenz und wurde Mitglied des Istituto Svizzero in Rom. Ab 1957 arbeitete er in seinen Ateliers in Meggen, Luzern und in Morbio Superiore im Kanton Tessin.

Inspiration für seine Werke fand Brem in alltäglichen Situationen. Prägend für seinen Stil sind die Lebensnähe und Natürlichkeit, mit der der Bildhauer seine Figuren darstellt. 1977 erhielt Brem den Kunstpreis der Stadt Luzern, 1992 wurden 136 seiner Portraits an der Weltausstellung in Sevilla ausgestellt.



Bildquelle: Baugeschichtliches Archiv der Stadt Zürich, Fotograf unbekannt

IHR ANLASS IM TERRASSE

Ob Familienfeier, Firmenanlass oder Hochzeit: Unsere Räumlichkeiten bilden den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung. Sei es im Restaurant, im Garten oder in einer der Bars, bestimmt schaffen wir das für Sie passende Ambiente.

Bei uns finden Sie zudem ein vielfältiges Angebot an Weinen und Spirituosen. Wir unterstützen Sie bei der Planung Ihrer Degustation im exklusiven Kreis – erzählen Sie uns von Ihren Plänen und Wünschen!

Gerne geben wir Ihnen nähere Informationen zu Konditionen und Rahmenbedingungen.

+41 44 251 10 74 oder info@terrasse-zuerich.ch

Unsere Partner für Ihren Event

Gerne können Sie Ihre eigenen Anbieter für Technik und Dekoration mitbringen.

Selbstverständlich ist aber auch auf unsere langjährigen Partner Verlass:

Technik

FantasyLight Veranstaltungstechnik GmbH

Samuel Käch

+41 41 282 01 01

skaech@fantasylight.ch

Dekoration/Floristin

Blütenfabrik

Tabea Vanessa Siegrist

+41 79 267 15 27

tabeasiegrist@bluetenfabrik.ch

Security

Swiss Protection Service AG

+41 44 202 49 11

info@swissprotectionservice.ch

Logistik /Mobilier-Lagerung

Gobe Service GmbH

+41 56 634 25 72

info@gobe.ch

DJ

Bei Interesse geben wir Ihnen gerne unsere Kontakte bekannt.



Restaurant

Klassische Säulen und viel Licht – vielleicht das schönste Restaurant in der ganzen Stadt. Die italienisch-mediterrane Küche vereint mit hiesigen Klassikern. Dazu passend: die vielfältige Weinkarte.

Anzahl Sitzplätze

Bankettbestuhlung: 120 Personen

Stehplätze: 300 Personen

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 08:00 bis 23:30 Uhr

Samstag und Sonntag: 09:00 bis 23:30 Uhr



Hyde Bar

Ob Morgenkaffee, ein Snack zwischendurch oder der Ausklang eines Arbeitstages bei einem Glas Schaumwein: Die Nischen der Hyde Bar laden zum Verweilen ein – und bewahren Geheimnisse.

Anzahl Sitzplätze

Bankettbestuhlung: 50 Personen

Stehplätze: 70 Personen

Öffnungszeiten

Montag bis Mittwoch: 08:00 bis 24:00 Uhr

Donnerstag bis Freitag: 08:00 bis 02:00 Uhr

Samstag: 09:00 bis 02:00 Uhr

Sonntag: 09:00 bis 24:00 Uhr



River Bar

Für feierliche Momente des Genießens: Die River Bar ist kunstvoller Wohlfühl- und Begegnungsort – bis spät in die Nacht. Neben edlen Tropfen stehen unsere Signature Drinks und spritzigen Mocktails auf der Karte.

Anzahl Sitzplätze

Bankettbestuhlung: 50 Personen

Stehplätze: 70 Personen

Stehplätze Arkade: 20 Personen

Öffnungszeiten

Montag bis Mittwoch: 15:00 bis 24:00 Uhr

Donnerstag bis Samstag: 15:00 bis 02:00 Uhr

Sonntag: 15:00 bis 24:00 Uhr



Garden

Unsere grüne Oase mitten im pulsierenden Zürich. Der lauschige Garten mit seinen grossen Bäumen lädt in der warmen Jahreszeit zum Feiern und Geniessen ein ...

Anzahl Sitzplätze

Bankettbestuhlung: 120 Personen

Stehplätze: 300 Personen

Öffnungszeiten

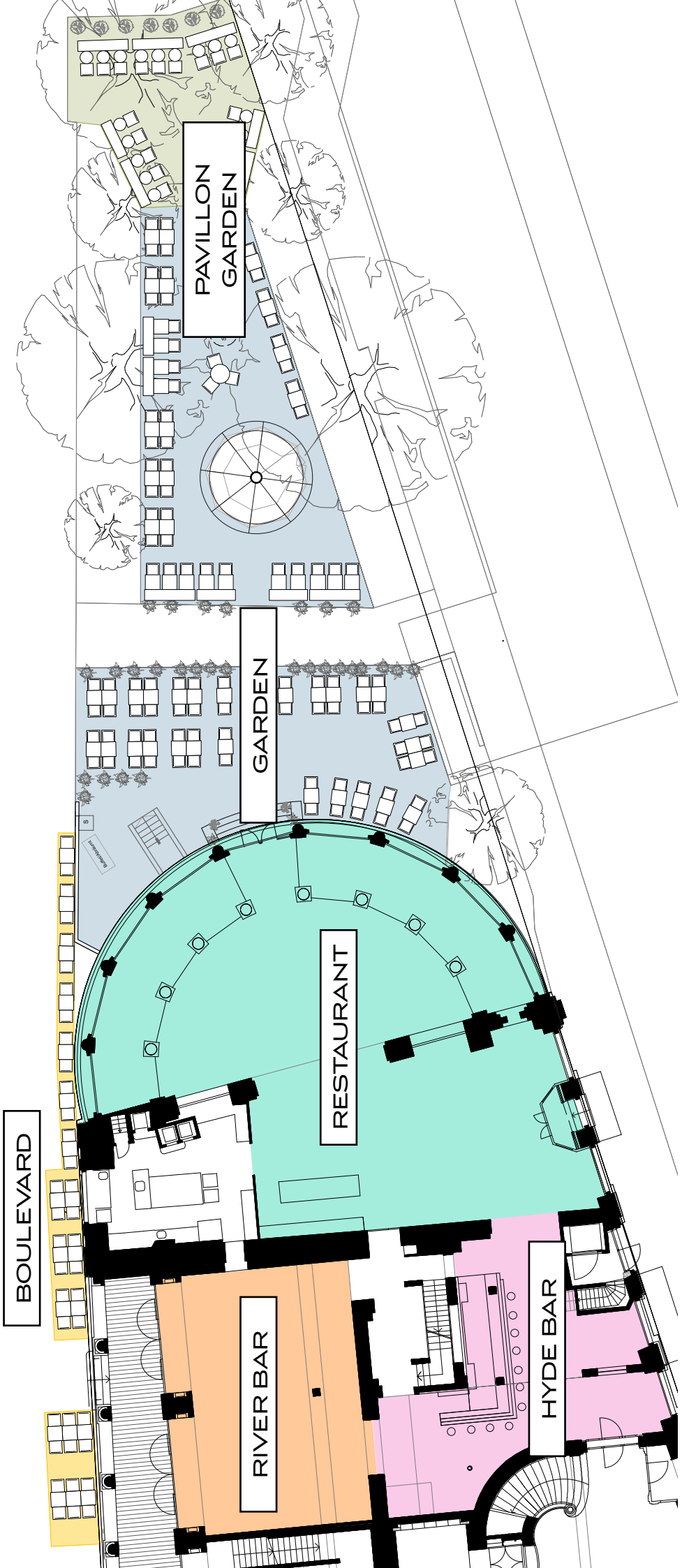
Montag bis Freitag: 08:00 bis 23:30 Uhr

Samstag und Sonntag: 09:00 bis 23:30 Uhr

RAUMKONZEPT

Verschiedene Innen- und Aussenräume bieten das für Ihren Anlass perfekte Ambiente. Kommen Sie vorbei für eine Besichtigung und erzählen Sie uns von Ihren Wünschen. Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl des passenden Raumes behilflich und organisieren alles Weitere für Sie. Selbstverständlich, dass Sie unsere wunderschöne Location am Limmatufer auch exklusiv buchen können – für ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste!





PAVILLON
GARDEN

GARDEN

RESTAURANT

BOULEVARD

RIVER BAR

HYDE BAR

FLYING DINNER

FRÜHLING - MÄRZ/APRIL/MAI

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

Suppen in der Espressotasse

mindestens 10 Portionen

Tomatensuppe «terrasse» ^{V+}	4	Blumenkohl-Safransuppe ^{V+}	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» ^V	6	Crèmesuppe aus weissen Spargeln und Bärlauchöl ^V	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum ^V	5	Erbsen-Minzsuppe mit Speck	5
Rote Thai Currysuppe ^V	5	Gartenkressensuppe mit Rauchlachs	5

Salate und Vorspeisen

Melonen-Tomatensalat mit geräucherter Burrata ^V	7	Ceviche vom Swiss Lachs, roher Spargelsalat und Kurkuma-Aioli	11
Grillgemüsesalat mit Feta ^V	6	Spargel-Bärlauch-Mousse mit geräucherter Alpstein Entenbrust	10
Marinierter, roher Blumenkohlsalat mit grünem Spargel ^{V+}	6	Kalbs-Carpaccio mit Trüffel und Safranschaum	12
Pulposalat mit Chorizo	10	Rindstatar mit Bärlauch, Erdbeeren und Belper Knolle	12
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli ^{V+}	9	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	10
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10	Rinds-Carpaccio-Rolle mit Thunfischsauce	11

Hauptgänge

mindestens 10 Portionen

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Spargeln mit Bärlauchpesto	16
Geschnittenes Rindsentrecôte mit Spargeln an Balsamicojus	16	Blumenkohl mit Tahinisaucen und Tomatensalsa ^{V+}	12
Wachtelbrust-Saltimbocca mit Spragelrisotto und Tomatencoulis	15	Spargelrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle ^V	13
Gebackene Egliflets mit Spinat und Tartarsauce	14	Auberginen-Hummus Mezzeluna mit Pesto ^{V+}	11
Riesencrevette mit Safranrisotto, Parmaschinken-Chip	15	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Pochierter Swiss Lachs-Würfel auf Wildreis mit Kräuterrahmsauce	14	Rigatoni an Spargelpesto und mit Pecorino ^V	11
		Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata ^V	11

Mini-Desserts von unserer Haus-Patisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie ^V	7
Tiramisù ^V	7	Fruchttörtli ^V	7
Dunkles Schokoladenmousse ^V	7	Cannolo mit Kaffeecrème	7
Weisses Schokoladenmousse ^V	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Streuselkuchen ^V	7
Brownie ^V	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

FLYING DINNER

SOMMER - JUNI/JULI/AUGUST

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

Suppen in der Espressotasse

mindestens 10 Portionen

Tomatensuppe «terrasse» ^{V+}	4	Blumenkohl-Safransuppe ^{V+}	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» ^V	6	Weisses Gazpacho mit Flusskrebsen	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum ^V	5	Melonenkaltschale mit Minze ^{V+}	5
Rote Thai-Currysuppe ^V	5		

Salate und Vorspeisen

Datteltomaten mit geräucherter Burrata ^V	7	Ceviche vom Swiss Lachs mit Kurkuma-Aioli	10
Grillgemüsesalat mit Avocado ^{V+}	6	Erbsen-Wasabi-Mousse mit geräucherter	
Marinierter, roher Blumenkohlsalat mit Seitan ^{V+}	6	Alpstein Entenbrust	12
Pulposalat mit Chorizo	10	Kalbs-Carpaccio mit Trüffel und Safranschaum	12
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli ^{V+}	9	Rindstatar mit Whisky, Aprikosen und Belper Knolle	12
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	10
		Rinds-Carpaccio-Rolle mit Thunfischsauce	11

Hauptgänge

mindestens 10 Portionen

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Hummus	
Geschnittenes Rindsentrecôte		mit pikanter Peperonicrème	16
mit Rucola und Tomaten an Balsamicojus	16	Blumenkohl mit Tahinisauce und Tomatensalsa ^{V+}	12
Wachtelbrust-Saltimbocca mit Safranrisotto		Erbsenrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle ^V	13
und Tomatencoulis	15	Auberginen-Hummus Mezzeluna mit Pesto ^{V+}	11
Rosa Entenbrust mit Orangensauce auf Ratatouille	14	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Gebackene Egliflets mit Spinat und Tartarsauce	15	Fregola Sarda mit Oliven, Kapern, Tomaten	
Riesencrevette mit Safranrisotto, Parmaschinken-Chip	15	und Zucchini-Piccata ^V	11
Pochierter Swiss Lachs-Würfel auf Wildreis		Orecchiette mit Tomatensauce	
mit Dillrahmsauce	14	und Stracciatella-Burrata ^V	11

Mini-Desserts von unserer Haus-Patisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie ^V	7
Tiramisù ^V	7	Fruchttörtli ^V	7
Dunkles Schokoladenmousse ^V	7	Cannolo mit Kaffeecrème	7
Weisses Schokoladenmousse ^V	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Streuselkuchen ^V	7
Brownie ^V	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

FLYING DINNER

HERBST - SEPTEMBER/OKTOBER/NOVEMBER

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

Suppen in der Espressotasse mindestens 10 Portionen

Tomatensuppe «terrasse» ^{V+}	4	Blumenkohl-Safransuppe ^{V+}	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» ^V	6	Kürbissuppe mit Kernen und Kürbiskernöl ^{V+}	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum ^V	5	Rosenkohlsuppe mit knusprigem Speck	5
Rote Thai Currysuppe ^V	5	Spinatsuppe mit Mascrapone ^V	5

Salate und Vorspeisen

Marinierte Feigen mit geräucherter Burrata ^V	7	Ceviche vom Belper-Saibling mit Selleriesalat und Birnen	11
Grillgemüsesalat mit Pecorino ^V	6	Geräucherte Alpstein Entenbrust auf Rotkabissalat	10
Marinierter, roher Rotkabis mit Orangen und Baumnüssen ^{V+}	6	Kalbs-Carpaccio mit Trüffel und Safranschaum	12
Pantelleria-Salat mit Makrelen und Kartoffeln	9	Rindstatar mit Calvados, Äpfeln und Belper Knolle	12
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli ^{V+}	9	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	10
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10	Rinds-Carpaccio-Rolle mit Thunfischsauce	11

Hauptgänge mindestens 10 Portionen

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Hummus mit pikanter Peperonicrème	16
Rindsentrecôte mit Pastinakenpüree und Barolojus	16	Blumenkohl mit Tahinisauce und Tomatensalsa ^{V+}	12
Wachtelbrust-Saltimbocca mit Merlotrisotto und Safranschaum	15	Kürbisrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle ^V	13
Rosa Entenbrust mit Gewürzjus auf Rotkraut mit Maroni	14	Auberginen-Hummus Mezzeluna mit Pesto ^{V+}	11
Gebackene Zanderfilets auf Lauch-Kartoffelgemüse	14	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Riesencrevette mit Zitronenrisotto, Parmaschinken-Chip	15	Fregola Sarda mit Oliven, Kapern, Tomaten und Zucchini-Piccata ^V	11
Pochierter Swiss Lachs-Würfel auf Pilaw-Safranreis an Zitronenrahmsauce	14	Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata ^V	11

Mini-Desserts von der Bindella Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie ^V	7
Tiramisù ^V	7	Fruchttörtli ^V	7
Dunkles Schokoladenmousse ^V	7	Cannolo mit Kaffeecrème	7
Weisses Schokoladenmousse ^V	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Streuselkuchen ^V	7
Brownie ^V	7	Weisses Orangen-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

FLYING DINNER

WINTER - DEZEMBER/JANUAR/FEBRUAR

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

Suppen in der Espressotasse

mindestens 10 Portionen

Tomatensuppe «terrasse» ^{V+}	4	Blumenkohl-Safransuppe ^{V+}	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» ^V	6	Randensuppe mit Meerrettich ^{V+}	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum ^V	5	Kürbissuppe mit Kernen und Kürbiskernöl ^{V+}	5
Rote Thai Currysuppe ^V	5	Steinpilzsuppe mit Trüffelöl ^V	7

Salate und Vorspeisen

Marinierter Kürbis mit Baumnüssen und Burrata ^V	7	Ceviche vom Belper Saibling mit Selleriesalat und Birnen	11
Grillgemüsesalat mit Pecorino ^V	6	Geräucherte Alpstein Entenbrust auf Rotkabissalat	10
Marinierter, roher Rotkabis mit frischen Feigen und Haselnüssen ^V	6	Kalbs-Carpaccio mit Trüffel und Safranschaum	12
Sardellen «Alice» mit Oregano, Zitrone, Tomaten und Gurken	9	Rindstatar mit Williams, Birnen und Belper Knolle	12
Randen-Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli ^{V+}	9	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	10
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10	Rinds-Carpaccio-Rolle mit Thunfischsauce	11

Hauptgänge

mindestens 10 Portionen

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Hummus mit pikanter Peperonicrème	16
Rindsentrecôte mit Süsskartoffelpüree und Barolojus	16	Blumenkohl mit Tahinisauce und Tomatensalsa ^{V+}	12
Wachtelbrust-Saltimbocca mit Merlotrisotto und Safranschaum	15	Randenrisotto mit Rucola und Fetakäse ^V	13
Rosa Entenbrust mit Gewürzjus auf Rotkraut mit Maroni	14	Auberginen-Hummus-Mezzaluna mit Pesto ^{V+}	11
Gebackene Zanderfilets auf Lauch-Kartoffelgemüse	14	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Riesencrevette mit Zitronenrisotto, Parmaschinken-Chip	15	Rigatoni mit Oliven, Kapern und Tomaten, Pesto ^V	11
Pochierter Swiss Lachs-Würfel auf Pilaw-Safranreis an Zitronenrahmsauce	14	Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata ^V	11

Mini-Desserts von der Bindella Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie ^V	7
Tiramisù ^V	7	Fruchttörtli ^V	7
Dunkles Schokoladenmousse ^V	7	Cannolo mit Kaffeecrème	7
Weisses Schokoladenmousse ^V	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Streuselkuchen ^V	7
Brownie ^V	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING - MÄRZ/APRIL/MAI

*Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen
Preise in CHF inkl. MwSt.*

MENÜ 1

Preis pro Person: CHF 65.00

Gehobelter Fenchel [∨]

Portulak, Parmesan, Avocado, Yuzu-Dressing

Alpstein Maispouardenbrust

Majoran-Bratkartoffeln, grüne Spargeln, Merlotsauce

Vanille-Panna-Cotta [∨]

Ananas-Carpaccio, Grenadine, Sesam-Cracker

MENÜ 2

Preis pro Person: CHF 70.00

Tomatensuppe «terrasse» ^{∨+}

Ricotta-Oliven-Crostini, Rauchöl

Gebratener Seeteufel

*Rohschinken San Daniele, Bärlauchschaum,
Safranrisotto, weisse Spargelspitzen*

Erdbeertörtchen [∨]

Vanillecrème, Rhabarberglace

MENÜ 3

vegetarisch

Preis pro Person: CHF 59.00

Gehobelter Fenchel [∨]

Portulak, Parmesan, Avocado, Yuzu-Dressing

Gerösteter Blumenkohl ^{∨+}

Tahinisauce, Zitrone, Tomatensalsa, Kräuter

Erdbeertörtchen [∨]

Vanillecrème, Rhabarberglace

MENÜVORSCHLÄGE

FRÜHLING - MÄRZ/APRIL/MAI

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen
Preise in CHF inkl. MwSt.

MENÜ 4

Preis pro Person: CHF 96.00

Tuna Sashimi

Karotten-Yuzu-Emulsion, Estragon, Heidelbeeren

Bärlauchsuppe [∨]

Süsskartoffel, rosa Pfeffer

Ganzes Kalbsfilet im Ofen gegart
getrüffeltes Kartoffelpüree, Spargeln, Portweinsauce

Hausgemachte Profiteroles [∨]

Vanilleglace, Schokoladensauce

MENÜ 6

Preis pro Person: CHF 135.00

Rindstatar «terrasse»

Spargeln, Bärlauchcrème, Belper Knolle, Markbein

Farbiges Tomaten-Carpaccio [∨]

geräucherte Burrata, Pesto, Oliven, Pinienkerne

Morchelsuppe [∨]

Lauchstroh

Zitronensorbet ^{∨+}

Spumante Ferrari

Am Stück gegartes US-Rindsfilet

Trüffeljus, Pommes Dauphine, Frühlingsspinat

Tiramisù

im weissen Schokoladenmantel [∨]

Capuccinosauce, Mandelkrokant, Cassissorbet

MENÜ 5

Preis pro Person: CHF 110.00

Schweizer Kalbs-Carpaccio

Trüffel, Spargeln, Belper Knolle, Kräuter

Bouillabaise «Chef Style»

Safran, Sauce Roullie, Crevetten, Zander, Moules

Rhabarbersorbet ^{∨+}

Erdbeerlikör

Sous-Vide gegartes irisches Rindsentrecôte

Süsskartoffelstampf, Marsalajus, Broccoli, Mandeln

Warmes Schokoladenküchlein [∨]

weisse Schokoladen-Halbkugel, warme Himbeersauce

MENÜVORSCHLÄGE SOMMER - JUNI/JULI/AUGUST

*Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen
Preise in CHF inkl. MwSt.*

MENÜ 1

Preis pro Person: CHF 65.00

Grillierte Wassermelone [∨]
Minze, Feta, Avocado, Zitronen-Dressing

Alpstein Maispouardenbrust
Baked Potato, Sauerrahm, Süssmais, Kräuterbutter

Mango-Kokos Panna-Cotta [∨]
Schokoladenglace, Banane

MENÜ 2

Preis pro Person: CHF 72.00

Tomatensuppe «terrasse» ^{∨+}
Ricotta-Oliven-Crostini, Rauchöl

Gebratener Seeteufel
*Rohschinken San Daniele, Weissweinschaum,
Safranrisotto, Broccoli*

Himbeer-Tartelettes [∨]
weisse Schokoladensauce, Pistazienglace

MENÜ 3 vegetarisch

Preis pro Person: CHF 59.00

Grillierte Wassermelone [∨]
Minze, Feta, Avocado, Zitronen-Dressing

Gerösteter Blumenkohl ^{∨+}
Tahinisaucе, Zitrone, Tomatensalsa, Kräuter

Mango-Kokos Panna-Cotta [∨]
Schokoladenglace, Banane

MENÜVORSCHLÄGE

SOMMER - JUNI/JULI/AUGUST

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen
Preise in CHF inkl. MwSt.

MENÜ 4

Preis pro Person: CHF 82.00

Hausgebeizter Graved Swiss Lachs

Limettensauerrahm, Pumpernickelcrumble,
rosa Pfeffer, Kräutersalat

Tomaten-Mangosuppe ^{∇+}

Gin, Koriander

Gebratener Zander

Dill-Zitronensauce, Salzkartoffeln, feines Ratatouille

Waldbeeren Cheesecake [∇]

MENÜ 6

Preis pro Person: CHF 135.00

Rindstatar «terrasse»

gepickeltes Gemüse, Artischockencreme,
Belper Knolle, Markbein

Farbiges Tomaten-Carpaccio [∇]

geräucherte Burrata, Pesto, Oliven, Pinienkerne

Hummerbisque

Hummer, Dillschaum

Zitronensorbet ^{∇+}

Spumante Ferrari

Am Stück gegartes US-Rindsfilet

Trüffeljus, Pommes Dauphine, Romanesco

Tiramisù

im weissen Schokoladenmantel [∇]

Capuccinosauce, Mandelkrokant, Cassisorbet

MENÜ 5

Preis pro Person: CHF 110.00

Schweizer Kalbs-Carpaccio

Trüffel, Maiscrème, Belper Knolle, Popcorn, Kräuter

Bouillabaise «Chef Style»

Safran, Sauce Roullie, Crevetten, Zander, Moules

Gurken-Ginsorbet ^{∇+}

Tonicwasser, rosa Pfeffer

Sous-Vide gegartes irisches Rindsentrecôte

Süsskartoffelstampf, Marsalajus, Broccoli, Mandeln

Warmes Schokoladenküchlein [∇]

weisse Schokoladen-Halbkugel, warme Himbeersauce

MENÜVORSCHLÄGE

HERBST - SEPTEMBER/OKTOBER/NOVEMBER

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen
Preise in CHF inkl. MwSt.

MENÜ 1

Preis pro Person: CHF 65.00

Nüsslisalat [∨]

Waldpilze, Parmesan, Trauben, Himbeer-Dressing

Alpstein Maispouardenbrust

Majoran-Bratkartoffeln, Blattspinat, Merlotsauce

Kürbis-Panna-Cotta [∨]

Apfel-Carpaccio, Grenadine, Baumnuss-Cracker

MENÜ 2

Preis pro Person: CHF 70.00

Tomatensuppe «terrasse» ^{∨+}

Ricotta-Oliven-Crostini, Rauchöl

Gebratener Steinbutt

Rohschinken San Daniele, Weissweinschaum,
Kürbisrisotto, grillierter Lauch

Apfeltarte-Rose [∨]

Vanillesauce, Joghurtglace

MENÜ 3

vegetarisch

Preis pro Person: CHF 59.00

Nüsslisalat [∨]

Waldpilze, Parmesan, Trauben, Himbeer-Dressing

Gerösteter Blumenkohl ^{∨+}

Tahinisauce, Zitrone, Tomatensalsa, Kräuter

Vanille-Panna-Cotta [∨]

Apfel-Carpaccio, Grenadine, Baumnuss-Cracker

MENÜVORSCHLÄGE

HERBST - SEPTEMBER/OKTOBER/NOVEMBER

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen
Preise in CHF inkl. MwSt.

MENÜ 4

Preis pro Person: CHF 96.00

Tuna Tatar

grilliertes Gemüse, Petersilien-Essenz, Oliven

Eierschwämmlicrèmesuppe [∨]

Lauchstroh, Trüffelöl

Ganzes Kalbsfilet im Ofen gegart

Feigen-Portweinsauce, Kartoffelpüree, Rotkraut, Maroni

Hausgemachte Profiteroles [∨]

Vanilleglace, Schokoladensauce

MENÜ 6

Preis pro Person: CHF 135.00

Rindstatar «terrasse»

gepickeltes Gemüse, Artischockencreme,
Belper Knolle, Markbein

Kürbis-Carpaccio [∨]

geräucherte Burrata, Kürbiskernpesto, Granatapfel

Hummerbisque

Hummer, Dillschaum

Traubensorbet ^{∨+}

Spumante Ferrari

Am Stück gegartes US-Rindsfilet

Trüffeljus, Pommes Dauphine, Rotkraut

Tiramisù

im weissen Schokoladenmantel [∨]

Capuccinosauce, Mandelkrokant, Cassissorbet

MENÜ 5

Preis pro Person: CHF 110.00

Schweizer Kalbs-Carpaccio

Trüffel, Maiscrème, Belper Knolle, Popcorn, Kräuter

Bouillabaise «Chef Style»

Safran, Sauce Roullie, Crevetten, Zander, Moules

Zwetschgensorbet ^{∨+}

Portwein

Sous-Vide gegartes irisches Rindsentrecôte

blaue Kartoffeln, Sternanisjus, Kürbis, Macadamianuss

Warmes Schokoladenküchlein [∨]

weisse Schokoladen-Halbkugel, warme Himbeersauce

MENÜVORSCHLÄGE

WINTER - DEZEMBER/JANUAR/FEBRUAR

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen
Preise in CHF inkl. MwSt.

MENÜ 1

Preis pro Person: CHF 70.00

Tomatensuppe «terrasse»^{∇+}
Ricotta-Oliven-Crostini, Rauchöl

Gebratener Steinbutt

Rohschinken San Daniele, Weissweinschaum,
Morchelrisotto, grillierter Lauch

Apfeltarte-Rose[∇]
Vanillesauce, Jogurtglace

MENÜ 2

vegetarisch

Preis pro Person: CHF 59.00

Nüsslisalat[∇]

Waldpilze, Parmesan, Trauben, Himbeer-Dressing

Gerösteter Blumenkohl^{∇+}

Tahinisaucе, Zitrone, Tomatensalsa, Kräuter

Apfeltarte-Rose[∇]
Vanillesauce, Jogurtglace

MENÜ 3

Preis pro Person: CHF 82.00

Hausgebeizter Graved Swiss Lachs

Limettensauerrahm, Pumpernickelcrumble,
rosa Pfeffer, Nüsslisalat

Kürbissuppe[∇]

Kürbiskernöl, Kürbiskernenstange

Gebratener Zander

Dill-Zitronensauce, Safran-Pilawreis, glasierter Randen

Maroni Cheesecake[∇]

MENÜVORSCHLÄGE

WINTER - DEZEMBER/JANUAR/FEBRUAR

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen
Preise in CHF inkl. MwSt.

MENÜ 4

Preis pro Person: CHF 96.00

Tuna Tatar

grilliertes Gemüse, Petersilien-Essenz, Oliven

Eierschwämmlicrèmesuppe [∨]

Lauchstroh, Trüffelöl

Ganzes Kalbsfilet im Ofen gegart

Feigen-Portweinsauce, Kartoffelpüree, Rotkraut, Marroni

Hausgemachte Profiteroles [∨]

Vanilleglace, Schokoladensauce

MENÜ 6

Preis pro Person: CHF 135.00

Rindstatar «terrasse»

gepickeltes Gemüse, Artischockencreme,
Belper Knolle, Markbein

Kürbis-Carpaccio [∨]

geräucherte Burrata, Kürbiskernpesto, Granatapfel

Kalbfleischravioli

Tomaten, Basilikum

Cassis-Sorbet ^{∨+}

Spumante Ferrari

Am Stück gegartes US-Rindsfilet

Trüffeljus, Pommes Dauphine, Pastinaken, Safran

Tiramisù

im weissen Schokoladenmantel [∨]

Capuccinosauce, Mandelkrokant, Cassis-Sorbet

MENÜ 5

Preis pro Person: CHF 110.00

Schweizer Kalbs-Carpaccio

Trüffel, Pastinakencreme, Belper Knolle,
Kichererbsen, Kräuter

Bouillabaise «Chef Style»

Safran, Sauce Roullie, Crevetten, Zander, Moules

Blutorangensorbet ^{∨+}

Campari

Sous-Vide gegartes irisches Rindsentrecôte

Süßkartoffeln, Sternanisjus, Broccoli, Mandeln

Warmes Schokoladenkuchlein [∨]

weisse Schokoladen-Halbkugel, warme Himbeersauce

ANREISE

Das Terrasse befindet sich mitten in der Stadt Zürich am Bellevueplatz, wo die Limmat aus dem Zürichsee fließt.

*Falls Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen: Sie erreichen
das Terrasse mit den Tram-Nummern 2 / 4 / 5 / 8 / 9 / 11 / 15 bis Haltestelle «Bellevue».*

Die Parkhäuser «Hohe Promenade» und «Opernhaus» sind zu Fuss nur 2 Minuten von uns entfernt.

terrasse

Limmatquai 3

8001 Zürich

T +41 44 251 10 74

info@terrasse-zuerich.ch

terrasse-zuerich.ch



AGBS:

Restaurant Terrasse Bindella terra vite vita SA

Parteien und Vertragsschluss

Das Restaurant Terrasse, fortan Dienstleiter genannt, erbringt Bankett- und Cateringleistungen für Anlässe jeglicher Art seiner Kunden, fortan Veranstalter genannt, nach Massgaben des individuell abgeschlossenen Detailvertrages. Der Vertrag kommt mit der Unterzeichnung des Detailvertrages zustande.

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar, und Umschwung entstehen. Bei Schäden oder Verlust von gemieteten Geräten haftet der Veranstalter. Das terrasse lehnt jegliche Haftung ab.

Preise

Teuerungsbedingte Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Personenanzahl

Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 72 Stunden vor Anlass gemeldet werden; sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 2 Werktagen vor Anlass verrechnen wir das gewählte Menü zu 100 % der zuletzt gemeldeten Personenanzahl.

Öffnungszeiten und Mitarbeiter-Aufwand

Dauert Ihre Veranstaltung länger als die regulären Öffnungszeiten, verrechnen wir pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde einen Nachtzuschlag von CHF 45/h. Unbedingt gilt es, die von Amtes wegen auferlegte Schliessung bis 03.30 Uhr einzuhalten (in diesem Falle ist das Dienstende der Mitarbeiter um 04.30 Uhr.) Das Festlegen der Anzahl Mitarbeitenden obliegt dem Terrasse; es wird den Bedürfnissen angepasst.

Bewachung / Sicherheitsdienst

Bei einer geschlossenen Gesellschaft wird der Einsatz eines Sicherheitsdienstes vorausgesetzt. Dies aus Gründen der Personensicherheit, des Objektschutzes, des Brandschutzes und dem damit verbundenen Sicherheitsdispositiv im Notfall. Die externe Firma Swiss Protection Service AG ist am Objekt ausgebildet und bietet den oben erwähnten Schutz lückenlos an. Andere Sicherheitsfirmen müssen von uns bewilligt werden. Bei Anlässen bis 200 Personen sind mind. 2 Sicherheitsmitarbeiter nötig, ab einem Einsatz über 5 Stunden zusätzlich eine weitere Person für die gesetzliche Pausenlösung. Bei Anlässen über 200 Personen sind min. 3 Sicherheitspersonen im Einsatz. Kosten pro Stunde: CHF 65.-/Person (exkl. MwSt.); es wird in ¼ Stunden abgerechnet.

Bewilligung der Feuerpolizei

Bei Bühnen- und Grossanlässen teilweise von Amtes wegen notwendig. Die Kosten hierfür werden dem Veranstalter nach Aufwand verrechnet. Die Notausgänge sind zwingend frei zu halten.

Anzahlung

Das Terrasse behält sich vor, bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung bis zu einem Drittel des erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Falle erst nach dem Eintreffen der Zahlung verbindlich.

Annullierungsbedingungen

Standard Anlass

Basis in % des vereinbarten Budgets.

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, gilt:

bis 2 Monate vor Anlass	keine Kosten
bis 1 Monat vor Anlass	30 %
bis 14 Tage vor Anlass	60 %
weniger als 14 Tage vor Anlass	100 %

Geschlossene Gesellschaft

Bei der exklusiven Miete von Teilen des Terrasse gelten folgende Ansätze (Basis in % der Mindestumsatzgarantie):

bis 3 Monate vor Anlass	keine Kosten
bis 2 Monate vor Anlass	50 %
bis 1 Monat vor Anlass	80 %
bis 14 Tage vor Anlass	100 %

Zapfengeld

Als Betrieb der Bindella-Gruppe inklusive eigenständiger Weinproduktion werden vom Veranstalter mitgebrachte Weine grundsätzlich nicht ausgeschenkt.

Zahlung

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt, diese ist in der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage.

Bei Zahlungen mit der Kreditkarte ist eine Kommission von 3 % vorbehalten.

Einzelinkasso ist möglich bis zu Gruppengrössen von 15 Personen. Bei Gruppen mit mehr als 15 Personen bitten wir um die Zahlung per Rechnung.

Wir versenden Rechnungen nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir vor Ort zu bezahlen.

Gerichtsstand

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizer Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!