

PLACID HOTEL ZÜRICH

Buckhauserstrasse 36 · Postfach · 8048 Zürich · Schweiz

T +41 58 204 90 90 · [event@placid.ch](mailto:event@placid.ch) · [www.placid.ch](http://www.placid.ch)

# CULINARY PLANNER

PLACID HOTEL ZÜRICH

# PLACID HOTEL ZÜRICH

## CULINARY PLANNER

CULINARY PLANNER	0
Frühstücken im BUCKHUSER	2
Frühstückskomponente	3
Kaffeepausen	4
Apéro Pauschalen	6
Apéro Kulinarik	9
Menu Auswahl Saison	11-17
Buffet Auswahl	18
Getränke-Pauschalen	20

# PLACID HOTEL ZÜRICH

## PLACID Seminare & Bankette



Vom Meeting bis zum Bankett: Unsere Veranstaltungsräume eignen sich für jeden Anlass. Im 1. Stock finden Sie zwei 40m<sup>2</sup> grosse Seminarräume die sich ideal für kleinere Gruppen anbieten.

Die drei grösseren Konferenzräume im Erdgeschoss lassen sich bei Bedarf sogar zu einem 175m<sup>2</sup> grossen Saal verbinden.

Multifunktional einsetzbar für Seminare, Bankette oder Konzerte. Alle Räume verfügen über kostenloses WLAN und modernste Technik. Das macht das Placid Hotel zum idealen Event- und Seminarhotel in Zürich.

## Restaurant BUCKHUSER

Vom Frühstückbuffet bis zum Business Lunch, vom ofenfrischen Kuchen bis zum Dinner: Besuchen Sie das Buckhuser zu jeder Tageszeit von 6:30 bis 24:00 Uhr.

Das Buckhuser ist der ideale Ort für Bankette bis zu 200 Personen. Treffen Sie sich vorher an der Bar für einen Apéro oder spät abends für einen Schlummertrunk.

Für Seminar und Bankett Anfragen kontaktieren Sie uns unter [event@placid.ch](mailto:event@placid.ch).



# PLACID HOTEL ZÜRICH

## Frühstücken im BUCKHUSER

<b>GRAB &amp; GO</b>	Kaffee, Tee oder Saft, Mini Croissant und Muffin zum Mitnehmen	pro Person 6.50
<b>GRAB &amp; GO LUNCH</b>	Baguette-Sandwich nach Wahl, eine Frucht, Ballisto, Wasser Silence 50cl Pet (Schinken   Salami   Käse   Grillgemüse)	pro Person 14.90
<b>PLACID FRÜHSTÜCK</b>	Brotauswahl, Konfitüre und Butter, Fruchtjoghurt und Frühstücksflocken Käse- und Wurstausswahl  Rührei, Speck und Geflügelwürstchen vom Buffet oder eine Eierspeise Ihrer Wahl aus dem Menu  Kaffee, Tee oder Milch-Schokolade Orangen- oder Grapefruitsaft	pro Person 21.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

# PLACID HOTEL ZURICH

## Frühstückskomponente

Optionen für das Frühstück	Geschnittene saisonale Früchte 200gr	3.00
	Fruchtsalat 120gr	4.50
	Smoothies 2dl	6.50
	Gipfeli 1 Stk	1.80
	Butterzopf 2 Scheiben	2.00
	Schokoladengipfeli 1 Stk	2.50
	Plunder 1Stk	3.00
	Muffins 1 Stk	3.50
	Joghurt 100 gr	2.00
	Laktose freie Frucht-Joghurt 100gr (nur auf Vorbestellung)	2.80
	Frisches Birchermüesli 100gr	3.00
	Rührei 100gr	3.50
	Geflügelbratwürstchen 5 Stk	4.50
	Speck 70gr	4.00

# PLACID HOTEL ZÜRICH

## Kaffeepausen

<b>BUCKHUSER KAFFEEPAUSE</b>	Kaffee und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Verschiedene Früchte und Fruchtsäfte Croissant oder Süssgebäck	pro Person 9.50
<b>LIFESTYLE KAFFEEPAUSE</b>	Kaffee und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Verschiedene Früchte und Fruchtsäfte Täglich zwei wechselnde Komponenten wie z.B. Birchermüesli Fruchtsalat, Sacher-Schnitten oder Blueberry-Muffins	pro Person 13.50
<b>ENERGY KAFFEEPAUSE</b>	Kaffee und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure frischer Früchte-Smoothie Natur-Joghurt mit Crunchy Flakes und Fruchtsalat	pro Person 14.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

# PLACID HOTEL ZÜRICH

<b>Optionen für die Kaffeepause</b>	Softdrinks Flasche, 33cl	pro Stück	4.80
	Frische Smoothies 100cl		24.00
	Fruchtsaft 100cl		16.00
	Frisch gepresster Fruchtsaft 100cl (nur auf Vorbestellung)		26.00
	Hausgemachter Eistee 100cl		12.00
	Assortierte Brötchen (Vollkorn   Weiss   Kürbiskern)		2.00
	Finger Sandwich (Schinken   Salami   Käse   Grillgemüse)		4.50
	Baguette Sandwich (Schinken   Salami   Käse   Grillgemüse)		6.50
	Getreide- oder Schokoriegel		1.80
	Muffins		3.00
	Plunder (nur auf Vorbestellung)		3.50
	Assortierte Minidessert		5.00
	Früchtekuchen 100gr		4.50
	Birchermüesli 100gr		3.00
Früchtekorb (ab 3 Personen)	Pro Person	3.00	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

# PLACID HOTEL ZURICH

## Apéro Pauschalen

<b>FLAMMKUCHEN</b> ab 4 Personen	Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse Vegetarischer Flammkuchen mit Käse und Lauch	Pro Person CHF 8.50
<b>BUCKHUSER PLÄTTLI</b>	Rohschinken, Bauernspeck, Salami Milano Zürcher Oberlandkäse, Buckhuser - Aufstrich, getrocknete Tomaten und Cornichons	Grosse Platte CHF 34.00 Kleine Platte CHF 18.00
<b>ANTIPASTI PLÄTTLI</b>	Marinierte Peperoni, gegrillte Zucchetti, eingelegte Auberginen, Oliven und Schweizer Bergkäse	Grosse Platte CHF 32.00 Kleine Platte CHF 16.00
<b>BUCKHUSER KÖRBLI</b>	Chicken Wings Korb mit BBQ Sauce Rösti Fries mit Buckhusersauce Onion Rings mit Sour Cream Jalapeños mit Frischkäse	CHF 14.00 CHF 9.00 CHF 12.00 CHF 12.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.



# PLACID HOTEL ZÜRICH

<b>APERIO BUCKHUSER</b> ab 10 Personen	Hausgemachte Flûtes Oliven und Parmesan, 3 Sorten Gemüsesticks mit Sauerrahm-Dip	pro Person 12.50
<b>APERIO BUCKI VEGAN</b> ab 10 Personen	Oliven, Fladenbrot, 3 Sorten Gemüsesticks, Hummus, Baba Ganoush (Auberginen-Püree)	pro Person 14.50
<b>APERIO CLASSIC</b> ab 10 Personen	Antipasti-Wrap Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Pesto Datteln im Speckmantel Schinkengipfeli, Käseküchlein und Flammkuchen	pro Person 24.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

# PLACID HOTEL ZÜRICH

**APERIO PLACID**  
ab 10 Personen

Bruschette  
Grünerbsensuppe mit Croûtons  
Spanische Tortilla mit Gemüse  
Meatballs in pikanter Tomatensauce  
Pouletspiess auf getrüffeltem Risotto  
Schokoladenmousse mit Croquant

pro Person 34.50

**APERIO LIFESTYLE**  
ab 10 Personen

Antipasti-Wrap  
Riesbächler Weinschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen  
Pitabrot mit Baba Ganoush (Auberginen-Püree) und Hummus  
Mini Wienerschnitzel mit Rosmarin-Bratkartoffeln  
Crevettenspiess auf Ratatouille  
Tagliatelle mit Frischkäse, Datterini und Trüffelsauce  
Exotischer Fruchtsalat  
Crema Catalana  
Brownie mit Vanilleeis

pro Person 59.00

# PLACID HOTEL ZÜRICH

## Apéro Kulinarik

<b>FINGERFOOD</b> ab 10 Stück pro Sorte	Hausgemachte Flûtes	pro Stück	2.00
	Käseküchlein   Schinkengipfeli		4.00
	Portion Parmesan		8.50
	Portion Oliven		6.50
	Verschiedene Wraps		4.00
	Canapé Antipasti <i>halber Toast</i>		5.00
	Canapé Rohschinken <i>halber Toast</i>		5.00
	Canapé Rauchlachs <i>halber Toast</i>		6.00
Canapé Tartar <i>halber Toast</i>		6.00	
<hr/>			
<b>KALTE KULINARIK</b> ab 10 Stück pro Sorte	Hummus mit Pita Brot	pro Stück	4.00
	Bruschetta		4.00
	Tomaten-Mozzarella Stick		4.00
	Melone-Rohschinken		6.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

# PLACID HOTEL ZÜRICH

<b>WARME KULINARIK</b> ab 10 Stück pro Sorte	Riesbächler Weinschaumsuppe		5.00
	Kartoffel-Tortillas mit gebackenen Pimientos de Padrón		5.00
	Crevettenspiess auf Ratatouille		8.00
	Pouletspiess mit Risotto		6.00
	Mini Wienerschnitzel mit Rosmarin-Bratkaroffeln		8.00
	Tagliatelle mit Frischkäse, Datterini-Tomaten und Trüffelsauce		6.00
<hr/>			
<b>SÜSSE KULINARIK AUS DEM GLAS</b> ab 10 Stück pro Sorte	Schokoladenmousse mit Croquant	pro Stück	5.00
	Schokoladenbrownie mit Vanilleeis		6.00
	Crema Catalana		5.00
	Exotischer Fruchtsalat		5.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

# PLACID HOTEL ZÜRICH

## Menu Auswahl Saison

### MENU FRÜHLING

April bis Juni  
ab 10 Personen

Bunter Spargelsalat mit Zitronen-Basilikum-Vinaigrette und Frischkäsemousse

\*\*\*\*

Maispoularde auf kräftigem Tomatenragout mit Steinpilz-Risotto

\*\*\*\*

Erdbeeren Kompott mit Vanilleglace

pro Person 48.00

### MENU SOMMER

Juli bis September  
ab 10 Personen

Gazpacho Andalusien mit Brioche Croutons

\*\*\*\*

Rind-Rumpsteak mit Barbecuesauce, Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse

\*\*\*\*

Joghurt-Mousse mit Früchten

pro Person 48.00

# PLACID HOTEL ZURICH

## MENU HERBST

Oktober und  
November  
ab 10 Personen

Kürbiscrèmesuppe mit Mandelbutter und Maroni

\*\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmli und Rösti

\*\*\*\*

Sauerrahmeis mit Zwetschgenkompott

pro Person 48.00

## MENU WINTER

Dezember bis März  
ab 10 Personen

Riesbächler Weinsuppe mit Trauben und Croutons

\*\*\*\*

Kalbssteak an Cognac-Pfeffersauce, mit Kartoffelgratin  
und Saisongemüse

\*\*\*\*

Schokoladenbrownie mit Grand Marnier Mascarponecrème

pro Person 48.00

# PLACID HOTEL ZÜRICH

## Menu Auswahl Saison

### MENU FRÜHLING

April bis Juni  
ab 10 Personen

Wildkräutersalat mit Bärlauch-Vinaigrette, grünen Spargeln  
und Datterini-Tomaten

\*\*\*\*

Kalbs-Medaillon mit Calvadosauce, Tagilatelle und Frühlingsgemüse

\*\*\*\*

Apfel Tarte mit Vanilleglace

pro Person 58.00

### MENU SOMMER

Juli bis September  
ab 10 Personen

Rucola Salat mit Avocado und Büffel-Mozzarella

\*\*\*\*

Rindsentrecôte mit Wiesenkräuterbutter, Artischocken-Risotto  
und konfierten Datterini-Tomaten

\*\*\*\*

Brombeere Parfait mit weisser Schokolade  
und Zitrusmousse

pro Person 58.00

# PLACID HOTEL ZÜRICH

## MENU HERBST

Oktober und  
November  
ab 10 Personen

Randen-Carpaccio mit Zitrusfrüchten, gebratenen Steinpilzen und Rohschinken

\*\*\*\*

Rehschnitzel mit Rosmarin-Preiselbeer-Jus, Rotkraut, Spätzle und Waldpilzen

\*\*\*\*

Zimt-Panna Cotta mit Apfelkompott

pro Person 58.00

## MENU WINTER

Dezember bis März  
ab 10 Personen

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons

\*\*\*\*

Rosa Rindshuft-Tranchen mit Madeira-Pfeffersauce, Pommes Dauphine  
und Wintergemüse

\*\*\*\*

Hausgemachter Alt-Wiener Apfelstrudel mit Vanilleschaum

pro Person 58.00



# PLACID HOTEL ZÜRICH

## Menu Auswahl

**MENU VEGAN**  
ab 10 Personen

Kichererbsensalat mit Melone und Minze  
\*\*\*\*  
Linsenfrikadellen mit gegrilltem Apfel und Aubergine dazu mediterranes Gemüse  
\*\*\*\*  
Tiramisu mit exotischen Früchten

pro Person 38.00

**MENU MIT  
SCHWEINSFILET**  
ab 10 Personen

Tomaten- Mozzarella Salat mit Rucola und Balsamico  
\*\*\*\*  
Schweinsfilet an Portwein- Jus  
mit Duchessekartoffeln und Bohnen im Speckmantel  
\*\*\*\*  
Schokoladenbrownie mit Grand Marnier Mascarponecrème

pro Person 58.00

# PLACID HOTEL ZURICH

**MENU MIT  
ROASTBEEF**  
ab 10 Personen

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen  
an Preiselbeeren-Gelee

\*\*\*\*

Roastbeef Tranchen an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin  
und Saisongemüse

\*\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis

pro Person 58.00

**MENU MIT  
MAISPOULARDE**  
ab 10 Personen

Grüner Babyspinatsalat mit Ei und karamellisierten Ziegenkäse

\*\*\*\*

Kräuter-Krevetten auf Trüffel-Risotto

\*\*\*\*

Maispoularde mit Safran-Tagliatelle

Kräuterpüree, Vichy-Karotten

\*\*\*\*

Schokoladen Brownie mit Baumnuss Glace und Himbeeren

pro Person 68.00

# PLACID HOTEL ZÜRICH

**MENU MIT  
KALBSSCHULTER**  
ab 10 Personen

Geflügelpastete mit Cumberland sauce, rotem Cole Slaw Salat  
und Salatbouquet

\*\*\*\*

Sousvide gegarte Kalbsschulter mit Waldpilzcrèmesauce,  
getrüffeltem Kartoffelgratin, Karottenpüree und Saisongemüse

\*\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse mit Cassis-Espuma  
und Sauerrahmeis

pro Person 78.00

**4-GANG MENU MIT  
RINDSFILET**  
ab 10 Personen

Duett von geräuchertem Lachs und Thunfischtatar,  
bunte Salate und Limetten-Aioli

\*\*\*\*

Steinpilzcrèmesuppe mit Kräutercroutons

\*\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise,  
Duchessekartoffeln und Babygemüse

\*\*\*\*

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit weissem Kaffeemousse und gebrannten Nüssen

pro Person 120.00

# PLACID HOTEL ZÜRICH

## Buffet Auswahl

<b>AMERICAN HOT-DOG BUFFET</b> ab 15 Personen	<p>3 verschiedene Würste (Schwein, Geflügel, Vegetarisch) Brioche Bun</p> <p>Tomaten, mixed pickels, Röstzwiebeln, Salatstreifen, Sauerkraut, Avocado, Jalapeños, Käse</p> <p>Buckhuser Sauce, Mayonnaise, Senf, Ketchup</p> <p>Pommes Frites, assortierte Salate</p>	pro Person 27.00
<b>POKE-BOWL BUFFET</b> ab 15 Personen	<p>Marinierter Lachs, gebratene Pouletstreifen, Tofu Basmatireis</p> <p>Avocado, Gurken, Zwiebeln, Cherry Tomaten, Rettich, Radieschen, Algen-Salat, Papaya, Kichererbsen, Blattsalat, gekochte Eier, Soja Sprossen</p> <p>Röstzwiebeln, Sonnenblumenkerne, Brotcroustons, gerösteter Sesam, Schnittlauch, Koriander</p> <p>Teryaki, Wasabi Lime, Kräuter-Dressing</p>	pro Person 45.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

# PLACID HOTEL ZÜRICH

**3-GANG BUFFET**  
ab 15 Personen

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Croutons, Kerne und Dressings, Tagessuppe

**\*\*\*\***

Rindshackbraten mit Jus,  
Kartoffelstock und Marktgemüse  
Äpler Makkaroni mit Apfelmus

**\*\*\*\***

Karamell Chöpfli, Schokoladenmousse, geschnittene Früchte

pro Person 48.00

**3-GANG BUFFET**  
ab 15 Personen

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Croutons, Kerne, Dressings,  
Vitello Tonnato, Räucherlachs Wraps, Tomaten-Mozzarella, Basilikum Pesto, Tagessuppe

**\*\*\*\***

Rinds-Flank Steak mit Café de Paris  
Kartoffelgratin und 3erlei saisonales Gemüse

Ravioli mit Frischkäse

**\*\*\*\***

Saisonales Dessertbuffet  
mit Panna Cotta, Schokoladenmousse, verschiedenen Kuchen,  
verschiedene Desserts im Glas  
und einer exotischen Früchteplatte

pro Person 78.00

Herkunft Fleisch: Rind | Kalb | Schwein | Geflügel: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

# PLACID HOTEL ZÜRICH

## Getränke-Pauschalen

<b>GETRÄNKEPAUSCHALE BUCKHUSER</b>	Prosecco Rot- und Weisswein (Hauswein) Bier Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Softgetränke Orangensaft Kaffee und Tee	2 h   35 pro Person 4 h   55 pro Person  Jede weitere Stunde CHF 15 pro Person
<b>SOFTGETRÄNKE im Seminarraum</b>	Verschiedene gekühlte Softgetränke Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	ganztags   CHF 12 pro Person halbtags   CHF 8 pro Person
<b>KAFFEPAUSCHALE im Seminarraum</b>	Kaffeemaschine zur Selbstbedienung verschiedene Teesorten Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	ganztags   CHF 10 pro Person halbtags   CHF 6 pro Person

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.