

PLACID HOTEL ZÜRICH

Buckhauserstrasse 36 · Postfach · 8048 Zürich · Schweiz

T +41 58 204 90 90 · event@placid.ch · 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	10
Menu Auswahl	12
Buffet Auswahl	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Getränke-Pauschalen	14
AGB	15



PLACID Seminare & Bankette



Vom Meeting bis zum Bankett: Unsere Veranstaltungsräume eignen sich für jeden Anlass. Im 1. Stock finden Sie zwei 40m² grosse Seminarräume die sich ideal für kleinere Gruppen anbieten.

Die drei grösseren Konferenzräume im Erdgeschoss lassen sich bei Bedarf sogar zu einem 175m² 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.



Frühstücken im BUCKHUSER

GRAB & GO	Kaffee, Tee oder Saft, Croissant und Muffin zum Mitnehmen	pro Person 8.50
GRAB & GO LUNCH	Baguette-Sandwich nach Wahl, eine Frucht, Ballisto, Wasser Silence 50cl Pet (Schinken Salami Käse Grillgemüse)	pro Person 17.00
PLACID FRÜHSTÜCK	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 Orangensaft	pro Person 29.00



Frühstückskomponente

Optionen für das Frühstück	Geschnittene saisonale Früchte 200gr	4.00
	Fruchtsalat 120gr	5.50
	Smoothies 2dl	7.50
	Gipfeli 1 Stk	2.00
	Butterzopf 2 Scheiben	2.00
	Schokoladengipfeli 1 Stk	2.50
	Muffins 1 Stk	4.50
	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

Kaffeepausen

BUCKHUSER KAFFEEPAUSE	Kaffee und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Verschiedene Früchte und Fruchtsäfte Croissant oder Süssgebäck	pro Person 9.50
LIFESTYLE KAFFEEPAUSE	Kaffee und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Verschiedene Früchte und Fruchtsäfte, täglich zwei wechselnde Komponenten wie z.B. Birchermüesli Fruchtsalat, Süssgebäck	pro Person 13.50
ENERGY KAFFEEPAUSE	Kaffee und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure frischer Früchte-Smoothie Natur-Joghurt mit Crunchy Flakes und Fruchtsalat	pro Person 14.50

**Optionen für die
Kaffeepause**

Softdrinks Flasche, 33cl	pro Stück	4.80
Fruchtsaft 100cl		16.00
Frisch gepresster Fruchtsaft 100cl (nur auf Vorbestellung)		26.00
Hausgemachter Eistee 100cl		12.00
Assortierte Brötchen (Vollkorn Weiss Kürbiskern)		2.50
Sandwich (Schinken Salami Käse Grillgemüse)		4.50
Baguette Sandwich (Schinken Salami Käse Grillgemüse)		7.50
Getreide- oder Schokoriegel		1.80
Muffins		4.50
Assortierte Minidessert		5.00
Birchermüesli 100gr		4.00
Früchtekorb		24.00

Apéro Pauschalen

FLAMMKUCHEN	Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse Vegetarischer Flammkuchen mit Käse und Lauch	CHF 19.50
BUCKHUSER PLÄTTLI	Rohschinken, Bauernspeck, Salsiz Schweizer Bergkäse, Gemüse Pickles und Cornichons	Pro Platte CHF 34.00
ANTIPASTI PLÄTTLI	Marinierte Peperoni, gegrillte Zucchini, eingelegte Auberginen, Oliven und Schweizer Bergkäse	Pro Platte CHF 32.00

APERIO BUCKI VEGAN	Oliven, Fladenbrot, 3 Sorten Gemüsesticks, Hummus, Baba Ganoush (Auberginen-Püree)	pro Person 16.50
APERIO CLASSIC ab 10 Personen	Getrocknete Tomaten & Mascarpone Wrap, Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Pesto Datteln im Speckmantel Schinkengipfeli, Käseküchlein und Flammkuchen	pro Person 24.50



APERIO PLACID
ab 10 Personen

Bruschette
Saisonale Suppe,
Arancini mit diverser Füllung,
Meatballs in pikanter Tomatensauce
Maispouardenbrust auf getrüffelem Risotto
Panna Cotta mit saisonalem Kompott

pro Person 36.50

APERIO LIFESTYLE
ab 10 Personen

Getrocknete Tomaten & Mascarpone Wrap,
Saisonale Suppe,
Pitabrot mit Baba Ganoush (Auberginen-Püree) und Hummus
Mini-Wienerschnitzel mit Rosmarin-Bratkartoffeln
Risotto mit Zander-Filets und Gemüse,
Saisonale Ravioli, Vegi & Fleisch
Exotischer Fruchtsalat
Panna Cotta mit Saisonkompott
Brownie mit Schoko-Ganache

pro Person 62.00

Apéro Kulinarik

FINGERFOOD Ab 10 Stück Pro Sorte	Käseküchlein Schinkengipfeli		4.00
	Portion Parmesan		8.50
	Portion Oliven		6.50
	Crostini Tomaten		5.00
	Crostini Rohschinken		5.00
	Crostini Rauchlachs		6.00
	Crostini Tartar		6.00
KALTE KULINARIK 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
SÜSSE KULINARIK AUS DEM GLAS ab 10 Stück pro Sorte	Schokoladenmousse mit Crumble	pro Stück	5.00
	Schokoladenbrownie mit Schoko-Ganache		6.00
	Panna Cotta		5.00
	Exotischer Fruchtsalat		5.00

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

Menu Auswahl Saison

MENU FRÜHLING

April bis Juni
ab 10 Personen

Bärlauch Creme-Suppe, Bärlauch Öl, Rosa Pfeffer

Entrecote, Rotweinjus, Selleriepüree, Chicorée geschmort, Schwarzer Knoblauch Chip

Panna Cotta, eingelegte Rhabarber, weiße Felchlin Schokolade

pro Person 64.00

MENU SOMMER

Juli bis September
ab 10 Personen

Bunte marinierte Tomaten, Kalamansi Gel, eingelegte Gurken, Ricotta Schnee, Pinienkerne, Basilikum

Schweizer Zanderfilet, Blumenkohl & Creme vom jungen Knoblauch, eingelegter Rettich, Kefen, Fenchel-Kresse, Kräuter-Buttermilch

Weißes Schokoladen-Buttermilch-Mousse, frische marinierte Beeren, Basilikum-Pistaziencreme

pro Person 64.00

MENU HERBST

Oktober und
November
ab 10 Personen

Randen Tatar, Romesco-Sauce, Grüner Apfel, Ricotta Schnee, Portulak

Hirsch-Entrecôte, Wild-Jus, Laugen-Knöddel-Schnitte, Waldpilz-Vermut-Ragout, knuspriger
Rosenkohl

Birne Helene, pochierte Birne, Schokoladen-Sauce, Vanille Glace, Mandel, Vanille-Rahm

pro Person 64.00

MENU WINTER

Dezember bis März
ab 10 Personen

Schwarzwurzelcreme-Suppe, Aceto Balsamico 10 Jahre, Schwarzwurzel-Chip

Geschmorte Rindskopfbäggli, Portwein Schalotten, Kartoffelpüree, glasierte junge Karotten

Yves Schokoladenküchlein, Schoko-Crumble, Sauerrahm Glace

pro Person 58.00

Menu Auswahl

MENU VEGAN

Karotten-Tatar, Randen-Kürbiskerncreme, eingelegter Safran-Kohlrabi, Schwarzwurzel-Chip,
Sesam-Schnittlauch Dressing

Gerösteter Blumenkohl, Blumenkohl Hummus-Creme, Kichererbsen, grüner Apfel, eingelegte
Rosinen, Soja-Minz-Joghurt, Rucola

Kokosnuss Mousse, Ananas-Salbei-Salat, Passionsfrucht-Gel, Minze

pro Person 58.00

MENU BUDGET

Tagessuppe

oder

Gemischter Blattsalat

Poulet-Piccata mit Tomaten-Spaghetti

Oder

Gemüse-Curry mit Basmatireis

Fruchtsalat

pro Person 28.00

3-GANG BUFFET ab 15 Personen	Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Croutons, Kerne und Dressings, Tagessuppe **** Rindshackbraten mit Senfrahmsauce Kartoffelstock und Marktgemüse Äpler Makkaroni mit Apfelmus **** Panna Cotta, Schokoladenmousse, geschnittene Früchte	pro Person 52.00
3-GANG BUFFET ab 15 Personen	Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Croutons, Kerne, Dressings, Vitello Tonnato, Räucherlachs Wraps, Tomaten-Mozzarella, Basilikum Pesto, Tagessuppe **** Roastbeef mit Café de Paris Kartoffelgratin und 3erlei saisonales Gemüse Ravioli an Frischkäsesauce, Spinat, Parmesan **** Saisonales Dessertbuffet mit Panna Cotta, Schokoladenmousse, verschiedenen Kuchen, exotische Früchteplatte	pro Person 78.00

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

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

Getränke-Pauschalen

GETRÄNKEPAUSCHALE BUCKHUSER	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
SOFTGETRÄNKE im Seminarraum	Verschiedene gekühlte Softgetränke Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	ganztags CHF 12 pro Person halbtags CHF 8 pro Person
KAFFEEPAUSCHALE im Seminarraum	Kaffeemaschine zur Selbstbedienung verschiedene Teesorten Mineralwfwjeweasser mit und ohne Kohlensäure	ganztags CHF 10 pro Person halbtags CHF 6 pro Person

AGB

VERLÄNGERUNG

Unsere Bar ist bis 23 Uhr geöffnet. Falls Sie planen nach Ihrem Abendessen noch etwas an der Bar zu verweilen, können wir gerne die Ausschanklizenz für CHF 200.00 pro Stunde verlängern.

Dies kann nur bis 2 Wochen vor dem Anlass gemacht werden.
Pro Mitarbeiter verrechnen wir nach 23:00 Uhr CHF 45.00 pro Stunde.

**Zürich,
Switzerland.**