



BANKETTDOKUMENTATION





ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Schön, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Zunftthaus zur Waag planen.
Unser Event Team berät Sie gerne und steht Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.
Ich freue mich, Sie bald bei uns in der Waag begrüßen zu dürfen.

Fabian Reinhardt
Zunftwirt und Gastgeber

Zunftthaus zur Waag | Münsterhof 8 | 8001 Zürich |

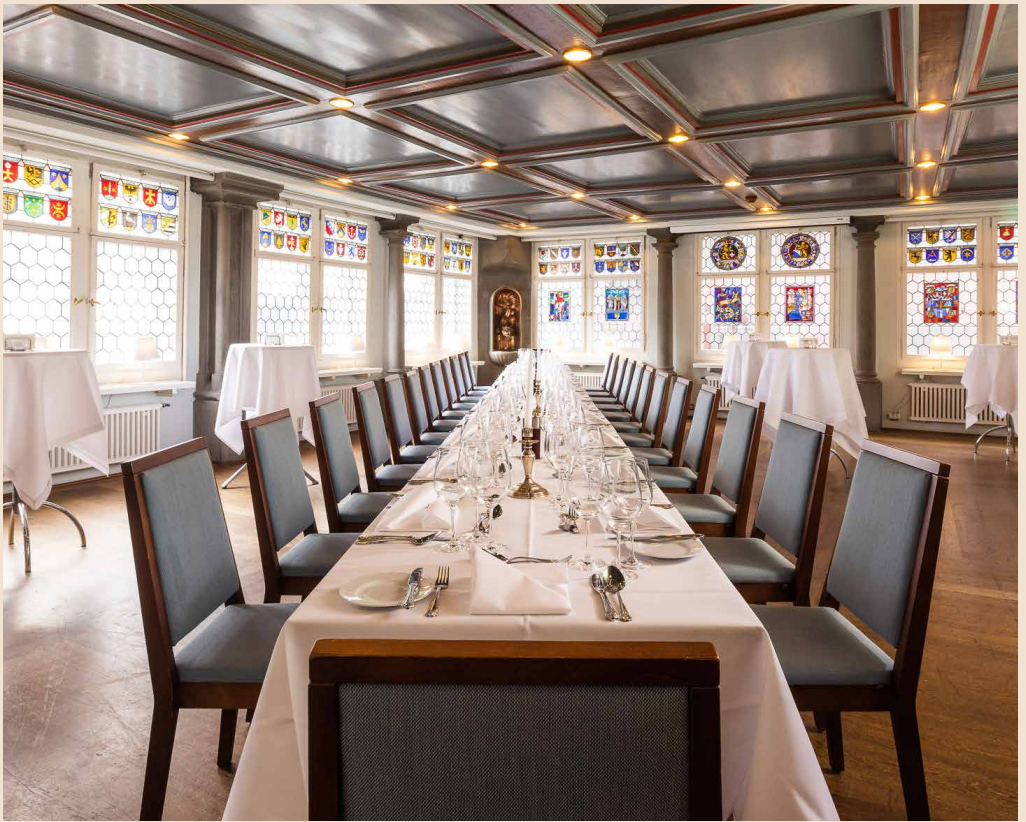
reservation@zunftthaus-zur-waag.ch
Telefon +41 44 216 99 66



DER ZUNFTSAAL

Der holzgetäfelte Zunftsaal mit Blick auf den Münsterhof im dritten Stock ist der grösste und historisch wohl interessanteste Raum des Hauses. Unter wunderschönen Glasgemälden an den Oberlichtern und neben den Familienwappen von Generationen von Zünftern tafeln Sie wie in alten Zeiten. Das macht ihn zum idealen Raum für Anlässe und Events jeglicher Art, von Hochzeiten und Apéro Riche, bis zum Business Lunch oder einer Generalversammlung.

Den Zunftsaal empfehlen wir für Gesellschaften von 30 bis 120 Personen.

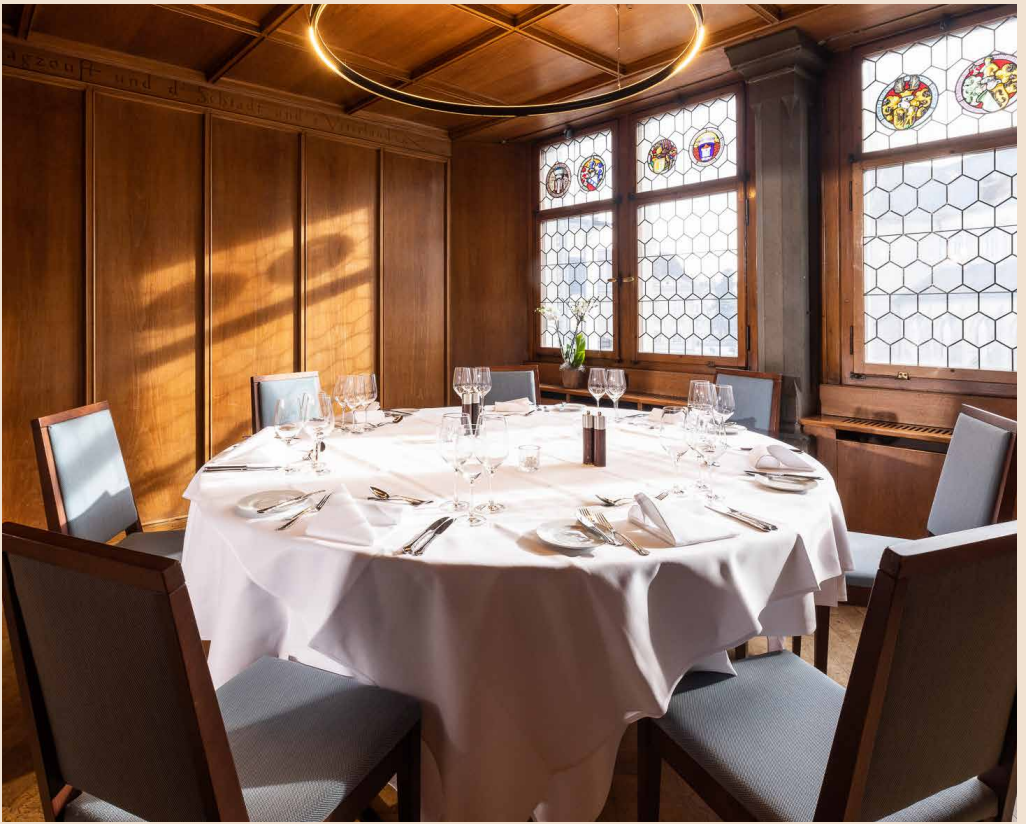


DIE ZUNFTSTUBE

In der Zunftstube im zweiten Stock werden Sie sich dank den unzähligen bunten Wappenscheiben und dem antiken Elgger Kachelofen in vergangenen Zeiten wähen.

Der helle, freundliche Raum bietet Ihnen die beste Möglichkeit für ein festliches Zusammensein.

Die Zunftstube empfehlen wir für Gesellschaften von 10 bis 60 Personen.



DAS WAAGSTÜBLI

Das ganz in Nussbaumholz getäfelte Waagstübli im zweiten Stock verströmt Gemütlichkeit in persönlichem Ambiente. Ausserdem eignet es sich ganz besonders für Besprechungen, kombiniert mit einem Mittag- oder Abendessen: Bis zu 15 Personen können sich an einem Tisch gemeinsam unterhalten.

Das Waagstübli empfehlen wir für Gesellschaften von 8 bis 15 Personen.



UNSER RESTAURANT

Mit direkter Aussicht auf den Münsterhof verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste gerne auch in unserem Restaurant im ersten Stock. Unsere gemütliche, bürgerliche Stube ist nicht nur ideal als Restaurant für kleine Gesellschaften, sondern auch für private Anlässe.

Unser Restaurant empfehlen wir für Gesellschaften von 30 bis 45 Personen.



DER KREUZGANG

Gleich vis-à-vis dem Zunfthaus zur Waag bietet Ihnen der Kreuzgang des ehemaligen Klosters Fraumünster die Möglichkeit, einen Apéro der etwas anderen Art zu erleben. Wunderschöne Wandmotive und ein historischer Brunnen sorgen für eine entspannte Atmosphäre – sowohl im offenen als auch im gedeckten Bereich.

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns kulinarisch verwöhnen in einer kulturellen, geschichtlichen Ambiente. So lässt sich ein Apéro im Kreuzgang ideal mit einem anschließenden Essen in einer unserer Bankettsäle kombinieren.

APÉRO RICHE

AB 20 PERSONEN

Möchten Sie einen Stehapéro, Stehlunch oder ein Flying Dinner organisieren?
Gerne stellen wir die Häppchen individuell, ganz nach Ihren Wünschen zusammen und passen die Menge der Personenanzahl an.

Vorspeisen

Quinoa Salat mit Cashewnüssen und Avocado (vegan)
Mit Pesto marinierte Mozzarellaperlen mit Cherrytomaten
Rindstatar mit Kapern und Senfdip
Graved-Lachs mit Limetten-Crème fraîche
Hummus mit eingelegten Baby-Artischocken (vegan)

Hauptgänge

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti
Nierstück vom Lamm mit Kartoffel-Gnocchi
Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelpüree
Weissweinrisotto mit Blattspinat und Pinienkernen
Gelbes Curry mit geräuchertem Tofu und Reis (vegan)

Desserts

Buchteln gefüllt mit Aprikosen und Vanillesauce
Vanille-Crème-brûlée
Schokoladenmousse nach dem Rezept von Marcel Chardon
Mini-Crèmeschnitte
Ananas-Passionsfruchtsalat mit karamellisierten Pecannüssen (vegan)

Pro Person: CHF 72.00

APERRO-INSPIRATIONEN

AB IO PERSONEN

Verschiedene kalte Häppchen

Apéro-Plättli: Oliven, Sbrinzmööckli, Grissini	3 Schalen	18.00
Rindstatar mit Kapern und Senfdip	pro Stück	6.50
Graved-Lachs mit Limetten-Crème fraîche	pro Stück	6.00
Marinierte Riesengarnele mit Guacamole	pro Stück	6.50
Falafel mit Joghurt-Minz-Dip	pro Stück	5.50
Mit Pesto marinierte Mozzarella Perlen und Cherrytomaten	pro Stück	5.00
Ziegenfrischkäse auf Birnenbrot mit geräucherter Entenbrust	pro Stück	6.50
Vitello Tonnato	pro Stück	6.50
Cocktailcrevetten-Salat mit Mango und Edamame	pro Stück	6.50
3 verschiedene saisonale Häppchen gemäss Küchenchef	pro Person	16.50
6 verschiedene saisonale Häppchen gemäss Küchenchef	Pro Person	32.00

Auswahl an warmen Süsschen

Rieslingschaumsuppe	pro Stück	5.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal Mai-Juni)	pro Stück	5.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl (saisonal Oktober-März) (vegan)	pro Stück	5.50

Auswahl an kalten Süsschen

Melonenkaltschale mit Prosecco (vegan)	pro Stück	5.00
Gurkenkaltschale mit Joghurt und Dill	pro Stück	5.00
Gazpacho nach Andalusischer Art (vegan)	pro Stück	5.50
Bewährte Apéro Klassiker		
Hausgemachte Mini-Quiche Lorraine mit Speck, Lachs oder Gemüse	pro Stück	6.00
Käseküchlein	pro Stück	5.50
Schinkengipfeli	pro Stück	5.00
Canapés mit Lachs, Salami oder Bündnerfleisch	pro Stück	5.50
Canapés mit Ei	pro Stück	5.00

Apero-Gebäck der Konditorei Sprüngli

Gemischtes Apérokonfekt aus Blätterteig, 40 Gramm	pro Person	13.00
Gemischtes Apérokonfekt aus Blätterteig, 60 Gramm	pro Person	17.00

Weihnachtsapéro

2 dl Glühwein und 100 gr. Marroni	pro Person	13.50
Hausgemachter Glühwein 2dl		7.00

SAISONALE BANKETT MENÜS

AB 10 PERSONEN

Frühlingsmenü

Salat vom grünen und weissen Spargel
mit Burrata

Bärlauchsuppe mit Croûtons

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Frühlingsmorchel-Risotto und Marktgemüse

Zitronentarte mit Rhabarber und Erdbeersorbet

3 Gänge CHF 89.00

4 Gänge CHF 98.00

Sommermenü

Thunfisch-Tataki mit Melone
und Wasabi-Limetten Dip

Tomaten-Gazpacho mit Basilikumöl

Rindsentrecôte am Stück gebraten Edamame-
Eierschwämmli risotto und Sommergemüse

Erdbeertiramisu mit Florentiner Knusperli

3 Gänge CHF 89.00

4 Gänge CHF 98.00

Herbstmenü

Wildterrinen mit Selleriesalat und
Cumberlandsauce

Kürbis-Orangensuppe

Hirschrücken mit hausgemachten Spätzli und
Rotkraut an Preiselbeerjus

Schokoladenküchlein
Zwetschgenkompott und Baumnussglacé

3 Gänge CHF 89.00

4 Gänge CHF 98.00

Wintermenü

Mosaik von Edelfischen mit Sahnemeerrettich
und Salatbouquet

Marronisuppe mit Kräuterspeck

Am Stück gebratenes Rindsfilet,
getrüffeltes Kartoffelstock und Wintergemüse

Lauwarme Apfeltarte mit Karamellsauce
und Vanilleglacé

3 Gänge CHF 94.00

4 Gänge CHF 105.00

SPEZIALMENÜS FÜR IHREN ANLASS

AB 10 PERSONEN

«Waag-Klassiker»

Rieslingschaumsuppe

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti

Schokoladenmousse nach Marcel Chardon

3 Gänge CHF 79.00

«Swiss Wine Experience»

Bündner Gerstensuppe
mit

Riesling & Sylvaner

Papet Vaudois
mit

Yvorne Grand Cru

Caramelköpfl
mit
Walliser Süsswein

3 Gänge mit Weinbegleitung CHF 125.00

Hochzeitsmenü

Champagnerschaumsuppe

Gebrautes Saiblingsfilet
an Safransauce mit Blattspinat

Zitronensorbet mit
Prosecco nappiert

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Dessertteller «Zunftaus zur Waag»

4 Gänge CHF 115.00

5 Gänge CHF 124.00

MENÜVORSCHLÄGE

FÜR GESELLSCHAFTEN AB 10 PERSONEN

Stellen Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen aus unseren Vorschlägen zusammen. Damit wir die hohe Qualität der Speisen garantieren können, bitten wir Sie für alle Gäste ein einheitliches Menü zu wählen. Natürlich können wir für vegetarische und vegane Gäste oder Personen mit Intoleranzen eine passende Alternative anbieten.

Vorspeisen

Graved Lachs-Carpaccio mit Avocadotatar und Zitronenvinaigrette	21.00
Tomaten-Carpaccio und Büffel-Mozzarella	17.50
Randen-Carpaccio mit Orangen-Vinaigrette und Burrata	17.50
Vitello Tonnato	23.50
Mosaik von geräucherten Edelfischen (Lachs, Heilbutt, Forelle) mit Meerrettichsahne und Salatbouquet	24.50
Marmorierte Entenleberterrine mit Weingelée und Brioche	27.00
Thunfisch-Tataki mit Melone und Wasabi-Limetten Dip	25.00

Vorspeisen Vegan

Beluga Linsensalat mit Granatapfelkernen	19.00
Auberginentatar mit Oliventapenade, Pane Carasau und getrockneten Tomaten	21.00
Quinoasalat mit Rucola und Avocado	18.50

Salate

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing	13.00
Gemischter Salat mit Hausdressing	15.00
Kopfsalatherz mit gehacktem Ei	16.50
Friséesalat mit saisonalen Früchten, Baumnüssen und Crostini vom Brie de Meaux	19.50
Nüsslisalat mit Speck, gehacktem Ei und Croûtons (Winterhalbjahr)	16.00

Warme Suppen

Die klassische Rieslingschaumsuppe	14.50
Tomatensuppe mit Gin	14.50
Topinambursuppe mit Lauchstreifen	14.50
Randensuppe mit Wasabischaum	14.50
Spargelcremesuppe (saisonal)	14.50
Getrüffelte Selleriesuppe	14.50
Süßkartoffelsuppe	14.50
Rinderkraftbrühe unter der Blätterteighaube	15.50
Kürbis-Orangen-Suppe (saisonal)	14.50
Erbsensuppe mit frischem Meerrettich	14.50
Marronisuppe mit Kräuterspeck (saisonal)	14.50

Kalte Suppen

Gazpacho nach Andalusischer Art	14.50
Gurkenkaltschale mit Joghurt – Dill	14.00
Melonkaltschale mit Prosecco	14.50

Hauptgänge Fleisch		Rinderschmorbraten auf Wirsinggemüse mit Kartoffelstock	45.00
Les Grandes Pièces*		Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Butternudeln	52.00
Kalbskaree	56.00		
Tournedos Rossini (Rindsfilet mit Entenleber und Trüffeljus)	62.00		
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	54.00		
Karree vom Ibérico-Schwein (ab 10 Personen)	51.00		
Das Klassische Rindsfilet am Stück gebraten mit*			
Whisky-Hollandaise	58.00		
Sauce Béarnaise	58.00		
im Kräutermantel	58.00		
Klassiker			
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti	48.00		
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» ohne Champignons mit Rösti	49.00		
Kalbs Nierstück mit Barolo-Sauce*	54.00		
Kalbshohrücken mit Balsamico-Jus*	56.00		
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Kartoffelpurée und Lauchgemüse	45.50		
Hackbraten mit Kartoffelstock, Speckbohnen und Rahmsauce	39.00		
Lammrückenfilet an Rotweinjus*	47.50		
Im Ofen gebratene Ribelmaispoularde an Rosmarinjus*	43.00		
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Spinat	44.00		
Fleischvogel vom Rind nach klassischem Rezept mit Weissweinrisotto und Wurzelgemüse oder glasierten Rüben	40.00		
		Hauptgänge Fisch	
		Eglifilets mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat	50.00
		Zanderfilet mit geschmorten Rüben und Kartoffel-Meerrettichpüree	46.00
		Steinbutt mit Gnocchi und confierten Tomaten	50.00
		Wolfsbarschfilet mit Parmesansauce, Artischocken-Risotto und Gemüse	48.00
		Saiblingsfilet mit Zitronenbutter, saisonalem Gemüse und Dillkartoffeln	46.00
		Diese Fischgerichte sind auch als kleinere Portionen als Vorspeise/ Zwischengang verfügbar.	
		Hauptgänge Vegetarisch / Vegan	
		Erbsenrisotto mit Büffelmozzarella und glasierten Karotten	37.00
		Zitronen-Ricotta Ravioli mit sautierten Artischocken	39.00
		Gelbes Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu und Jasmin-Reis (Vegan)	38.00
		Zitronen-Thymian Ravioli mit Tomaten und Pinienkernen (Vegan)	39.00
		Bitte beachten Sie auch das saisonal wechselnde vegetarische / vegane Angebot in unserer à-la-carte Karte.	

Beilagen zum Fleisch * (mit 1–2 Beilagen nach Wahl inklusive)

Kartoffelgratin, Kartoffelpüree, Butterrösti, Süsskartoffelpüree, Schlosskartoffeln, Polenta, Butternudeln, Weissweinrisotto, Safranrisotto, Waldpilzrisotto

Saisonales Marktgemüse, Ratatouille, Wirsinggemüse, grüner Spargel, weisser Spargel (saisonal), Peperonata, Blattspinat, Rotkraut und Marroni (saisonal)

Dessert

Schokoladenmousse nach dem Rezept von Marcel Chardon	17.00
Dessertteller «Zunftthaus zur Waag»	19.00
Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleglacé und Karamellsauce	15.50
Gebrannte Crème mit Florentiner-Knusperli	14.00
Buchteln gefüllt mit Aprikosen und Vanillesauce (Dampfnudeln)	17.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurt Glacé	17.50
Joghurt-Passionsfrucht-Mousse mit Himbeersorbet	14.50
Crème brûlée von der Bourbon-Vanille mit Griottines und Sorbet	15.50
Süssmostcrème	14.50
Fruchtsalat mit Zitronensorbet	14.50
Dessert-Büffet « Zunftthaus zur Waag» (ab 25 Personen)	24.50
Dessert-Büffet « Zunftthaus zur Waag» mit Käse (ab 25 Personen)	27.50
Vanille Parfait mit Zwetschgenkompott	14.00
Limetten Parfait mit Passionsfruchtsauce und Himbeeren	15.00

Käse

Kleiner Käseteller mit verschiedenen Schweizer Spezialitäten	17.00
--	-------

Vegane Desserts

Karamellisierte Ananas mit Zitronen-Limetten Sorbet	15.50
Kokos-Limetten Pannacotta mit saisonalen Früchten	16.00
Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten	14.50

Gerne servieren wir Ihnen auch Ihr saisonales Wunschdessert aus der Restaurantkarte

LEITFADEN FÜR IHREN ANLASS

Organisation

Gerne zeigen wir Ihnen unsere unterschiedlichen Räumlichkeiten persönlich. Dafür bitten wir Sie um die Vereinbarung eines Besichtigungstermins. Um die Details Ihres Anlasses zu besprechen, laden wir Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch ins Zunfthaus ein. Einen für Sie passenden Termin können Sie jederzeit mit unseren Bankettkoordinatorinnen vereinbaren.

Ablauf

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes ist nicht nur Ihnen sondern auch uns ein Anliegen. Daher bitten wir Sie, geplante Reden, Showeinlagen oder Ähnliches mit uns abzustimmen.

Dekoration

Gerne stellen wir Ihnen unsere schönen Kerzenleuchter bestückt mit elfenbeinfarbenen Kerzen kostenlos zur Verfügung. Möchten Sie Ihrem Anlass zudem eine besondere Note verleihen, organisieren wir für Sie gerne eine passende Blumendekoration nach Ihren Wünschen. Pro Tisch (8er- bis 10er-Tische) fallen hierbei Kosten von CHF 60.00 bis CHF 150.00 an. Selbstverständlich dürfen Sie uns für Ihren Anlass auch ihre selbstorganisierten Blumen vorbeibringen, wenn Sie dies wünschen.

Musik und Unterhaltung

Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation eines Künstlers, einer Band, eines Referenten oder einer anderen Attraktion mit unseren Kontakten.

Menükarten

Unsere individuell bedruckten Menükarten für den besonderen Anlass stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Bei der Gestaltung, mit Ihrem speziellen Firmen- oder Vereinslogo oder einer persönlichen Widmung, sind wir Ihnen gerne behilflich.

Menüauswahl

Der kulinarische Höhepunkt einer jeden Feier ist das festliche Menü. Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren. Bei der Auswahl und der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich. Teilen Sie uns bitte mit, falls Sie ein Lieblingsgericht oder einen besonderen Wunsch haben. Nach Möglichkeit erfüllen wir Ihnen diesen sehr gerne.

Weinauswahl

Auf seine gut bestückte Weinkarte ist Zunftwirt Fabian Reinhardt besonders stolz und es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten. Sollten Sie Ihren Lieblingswein nicht vorfinden, können wir Ihnen diesen innerhalb von 48 Stunden organisieren. Bitte sehen Sie deshalb davon ab, eigene Weine mitzubringen.

Hochzeitstorte

Für die Bereitstellung Ihrer angelieferten Hochzeitstorte berechnen wir für den Service CHF 5.50 pro Person.

Nachservice

Unsere Hauptgänge werden ohne Nachservice angeboten. Bitte beachten Sie, dass wir einen Mehrkostenzuschlag erheben, falls dieser Service gewünscht wird.

Stuhlhussen

Elegante, weisse Stuhlhussen geben Ihrem Anlass eine besonders festliche Note. Wir stellen Ihnen diese gerne zum Preis von CHF 16.00 pro Stuhl zur Verfügung (Endreinigung inkl.).

Ziviltrauungen

Für Ihren gemeinsamen Weg in die Zukunft bieten wir Ihnen nicht nur einen festlichen Rahmen für Ihr Hochzeitsfest, sondern auch jeden Freitag und teilweise Samstags ein stilvolles, historisches Ambiente für Ihre Ziviltrauung. Bitte reservieren Sie den Termin für Ihre Ziviltrauung direkt beim Zivilstandesamt des Stadthauses Zürich.

www.stadt-zuerich.ch.

Sobald Sie Ihren Wunschtermin reserviert haben, können alle weiteren Details mit uns besprochen werden. Bestimmt möchten Sie Ihre Ziviltrauung zu einem besonderen Erlebnis machen. Ob Sie nach der Trauung mit einem Glas Champagner und feinen Häppchen auf Ihr gemeinsames Glück anstossen oder diesen einzigartigen Moment mit einem feinen Mittag- oder Abendessen abrunden möchten, wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Bitte beachten Sie, dass im ganzen Haus und auf der Terrasse keine selbst mitgebrachten Getränke und Speisen konsumiert werden können.

Bankette an Sonntagen

(Betrieblicher Ruhetag)

Gerne sind wir für Bankette auch einmal sonntags für Sie da. Wir bitten Sie um Verständnis, dass aufgrund des betrieblichen Ruhetages die Mindestkonsumation CHF 4000.00 beträgt.

Technische Anlagen

Gerne besorgen wir Ihnen technische Hilfsmittel oder spezielle Anlagen zu folgenden Preisen:

Beamer	CHF	220.00
Rednerpult	CHF	85.00
Audio-Anlage	CHF	250.00
Laptop	CHF	150.00
Leinwand	CHF	65.00
Flip-Chart	CHF	50.00
Flügel	CHF	285.00
Flügel-Stimmservice	CHF	295.00

Das Flügel Stimmen an einem Wochenende ist mit 30% zusätzlichen Kosten verbunden.

Bitte kontaktieren Sie uns, falls Sie weitere technische Anlagen benötigen, wir sind Ihnen gerne behilflich.

Saalmiete

Zunftsaal	CHF	750.00
-----------	-----	--------

entfällt ab 3'500 CHF Mindestkonsumation

Zunftstube	CHF	550.00
------------	-----	--------

entfällt ab 2'500 CHF Mindestkonsumation

Waagstübli	CHF	150.00
------------	-----	--------

entfällt ab 1'200 CHF Mindestkonsumation

Traumzimmerpauschale für Ziviltrauungen

Zunftsaal	CHF	350.00
-----------	-----	--------

Zunftstube	CHF	250.00
------------	-----	--------

Waagstübli	CHF	150.00
------------	-----	--------

Reservations- und Bereitstellungsgebühr

Weinbrunnen	CHF	250.00
-------------	-----	--------

Kreuzgang	CHF	80.00
-----------	-----	-------

Parkplätze

Das Zunfthaus zur Waag liegt im Herzen der Zürcher Altstadt. Öffentliche Parkplätze finden Sie an der Fraumünsterstrasse und beim Stadthausquai. Wir empfehlen Ihnen, das Auto in einem der nahe liegenden Parkhäuser abzustellen. Ein Spaziergang durch die malerischen Gassen lohnt sich. www.pls-zh.ch

Deklaration

Bei Fragen zur Herkunft von Fisch oder Fleisch sowie zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

AGB

1. Reservationen und die dadurch vereinbarten Leistungen sind bindend, sobald Sie mittels Bankett-Checkliste oder anderer Bestätigung durch das Zunfthaus zur Waag/WIGAST AG (in der Folge «Zunfthaus») dem Gast oder dem Auftraggebenden bestätigt worden sind.
2. Änderungen der vereinbarten Leistungen müssen spätestens 48 Stunden vor dem Veranstaltungstermin schriftlich an das Zunfthaus gemeldet werden. Im Unterlassungsfall gilt die zuletzt schriftlich vereinbarte Gästezahl als Rechnungsgrundlage.
Betrifft die Änderung jedoch mehr als 15 % der vereinbarten Gästezahl, werden 10-2 Tage vor dem Datum des Anlasses 25 % der vereinbarten Kosten, mindestens aber CHF 30.00 pro abgemeldeten Gast, in Rechnung gestellt.
3. Annullationen werden wie folgt in Rechnung gestellt:
 - a) Bis 30 Tage vor dem Datum des Anlasses:
keine Kosten
 - b) 29 bis 15 Tage vor dem Datum des Anlasses:
50 % der vereinbarten Leistungen
 - c) 14 bis 8 Tage vor dem Datum des Anlasses:
75 % der vereinbarten Leistungen
 - d) 7 bis 1 Tag vor dem Datum des Anlasses:
100 % der vereinbarten LeistungenDer Rechnungsbetrag wird wie folgt berechnet: Vereinbarte Leistungen multipliziert mit der vereinbarten Personenzahl.
4. Sollten Ihre Gäste nach 24.00 Uhr in unserem Hause feiern, verrechnet das Zunfthaus für die Verlängerung nach Mitternacht (bis max. 3.00 Uhr) CHF 350.00 für die erste angebrochene Stunde und CHF 300.00 für jede weitere angebrochene Stunde
5. Das Zunfthaus und die Terrasse vor dem Haus sind ausschliesslich unseren Gästen vorbehalten, welche unsere Dienstleistungen und unser Speisen- und Getränkeangebot in Anspruch nehmen. Speisen und Getränke sind vom Zunfthaus zu beziehen. Selbst mitgebrachte Getränke und Speisen können weder im noch vor dem Haus konsumiert werden. Dies gilt insbesondere auch für Gäste von Ziviltrauungen. In besonderen Fällen kann, vorbehaltlich einer Servicegebühr bzw. eines Korkengeldes, eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.
6. Hat das Zunfthaus Grund zur Annahme, dass der Anlass den normalen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Zunfthauses gefährdet, kann der Anlass durch das Zunfthaus entschädigungslos abgesagt werden.
7. Der Gast haftet für sämtliche Schäden und Verluste, die durch ihn oder seine Gäste verursacht werden. Das Zunfthaus lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.
8. Die Rechnungen des Zunfthauses sind ohne Abzug innerhalb von 20 Tagen zu bezahlen.
9. Die AGB gelten als integrierender Bestandteil der Bankettbestätigung (Bankettcheckliste)
10. Gerichtsstand ist Zürich

Zürich, 15. August 2023



