



LULU

Bankettunterlagen Oper

## Häppchen

<i>Baguette Rindstatar</i> .....	6.50
<i>Baguette Rauchlachstatar</i> .....	6.50
<i>Baguette Aubergine &amp; getrocknete Tomaten</i> .....	5.-
<i>Baguette mit Tomatentatar</i> .....	5.-
<i>Baguette mit gebratenen Pilzen</i> .....	5.-
<i>Baguette Frischkäse mit Trüffel</i> .....	5.-
<i>Gefüllte Windbeutel mit Rauchlachstatar</i> .....	3.50
<i>Gefüllte Windbeutel mit Rindstatar</i> .....	3.50
<i>Gefüllte Windbeutel mit Tomatentatar</i> .....	3.50
<i>Gefüllte Windbeutel mit Frischkäse, Trüffel</i> .....	3.50
<i>Gefüllte Windbeutel mit Oliven-Tapenade</i> .....	3.50
<i>Mini Quiche Lorraine</i> .....	6.-
<i>Mini Gemüsequiche</i> .....	6.-
<i>Mini Pilzquiche</i> .....	6.-
<i>Mini Käsekuchen</i> .....	6.-
<i>Schinkengipfeli</i> .....	6.-
<i>Blini mit Rauchlachs und Sauerrahm</i> .....	7.-
<i>Tomaten-Mozzarella-Spiessli</i> .....	6.-
<i>Käsebällchen mit Feigensenf</i> .....	3.-
<i>Falafel mit Joghurt</i> .....	3.50
<i>Mini Hacktätschli mit Tomatensauce</i> .....	5.50
<i>Mini Rindsburger</i> .....	9.-
<i>Mini Sandwich</i> .....	7.50
• <i>Rauchlachs, Frischkäse</i>	
• <i>Schinken, Butter, Senf, Gurke, Tomate</i>	
• <i>Roastbeef mit Tartarsauce</i>	
• <i>Gruyère, Butter, Senf, Tomate, Gurke</i>	
• <i>Mozzarella, getrocknete Tomaten</i>	
<i>Butterbrezel</i> .....	6.-

*Mindestbestellmenge sind 15 Stück pro Sorte.*

*Warme Speisen können aus logistischen Gründen nur im Spiegelsaal serviert werden.*

## **Zum Teilen**

<i>Vegi Frühlingsrolle mit Sweet&amp;Sour-Sauce (5 Stk.)</i> .....	<b>10.-</b>
<i>Empanada mit Aubergine &amp; Thymian Joghurt-Dip (5 Stk.)</i> .....	<b>12.-</b>
<i>Käsebällchen mit Feigensenf (5 Stk.)</i> .....	<b>15.-</b>
<i>Parmesan, Oliven, Nüssli</i> .....	<b>16.-</b>
<i>Gemüse-Crudite, Limetten Crème-Fraîche</i> .....	<b>29.-</b>

*Warme Speisen können aus logistischen Gründen nur im Spiegelsaal serviert werden.*

## **Flying**

<i>Quinoasalat</i> .....	7.-
<i>Bohnensalat</i> .....	7.-
<i>Randensalat mit Ziegenkäse</i> .....	8.-
<i>Saisonale Suppe</i> .....	7.-
<i>Avocado mit Crevettencocktail</i> .....	12.-
<i>Sashimi vom Tuna und Swiss Lachs</i> .....	14.-
<i>Olivenöl, Kapern, Zitrone, Rote Zwiebeln</i>	
<i>Mortadelle aux truffes avec straciatella de burrata</i> .....	11.-
<i>Dünn geschnittener Trüffelmortadella, herrliche Straciatella Creme, knuspriges Baguette</i>	
<i>Tatar vom Rind</i> .....	14.-
<i>Kapern, Schalotten, Peperoncini</i>	
<i>Rindscarpaccio</i> .....	14.-
<i>Vitello Mediterraneo</i> .....	14.-
<i>Roastbeef mit Tartarsauce</i> .....	14.-
<i>Burrata-Pomodorini-Ravioli</i> .....	11.-
<i>Safranrisotto</i> .....	11.-

*Warme Speisen können aus logistischen Gründen nur im Spiegelsaal serviert werden.*

## Menü Vorschläge

ab 15 Personen

### Vorspeisen

<i>Grüner Salat</i> .....	10.50
<i>Marinierte Rande mit Ziegenkäse</i> .....	14.50
<i>Saisonale Suppe</i> .....	11.-
<i>Avocado mit Crevettencocktail</i> .....	19.-
<i>Salade niçoise avec thon</i> .....	24.-
<i>Grüner Salat, Ei, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten und Tuna Tataki</i>	
<i>Salade niçoise sans thon</i> .....	18.50
<i>Grüner Salat, Ei, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten</i>	
<i>Tatar vom Rind</i> .....	24.-
<i>Kapern, Schalotten, Peperoncini, Butter mit Baguette</i>	
<i>Rindscarpaccio</i> .....	24.-
<i>Vitello Mediterraneo</i> .....	24.-
<i>Roastbeef mit Tatarsauce</i> .....	24.-
<i>Sashimi vom Tuna und Swiss Lachs,</i> .....	26.-
<i>Olivenöl, Kapern, Zitrone, Rote Zwiebeln</i>	
<i>Burrata-Pomodorini-Ravioli</i> .....	19.-



L'art est partout

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.

## Hauptgänge

*inkl. 2 Beilagen & 1 Sauce*

<i>Siedfleisch</i> .....	46.-
<i>Kalbsbraten</i> .....	49.-
<i>Hackbraten</i> .....	46.-
<i>Kalbsbäggli</i> .....	52.-
<i>Rindsschmorbraten</i> .....	49.-
<i>Roastbeef</i> .....	52.-
<i>Rindsstroganoff</i> .....	49.-
<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> .....	52.-
<i>Pouletschenkel Steak</i> .....	46.-
<i>Seeteufel</i> .....	48.-
<i>Confierter Lachs</i> .....	47.-
<i>Felchen</i> .....	42.-
<i>Egli</i> .....	46.-
<i>Serviettenknödel</i> .....	25.-
<i>Safranrisotto</i> .....	29.-
<i>Burrata-Pomodorini-Ravioli</i> .....	28.-

## Beilagen nach Wahl

*Kartoffelstock, saisonales Gemüse, Ratatouille, Rosmarin Kartoffeln, Weissweinrisotto, grüner Salat, Reis-Pilaw*

## Saucen nach Wahl

*Pilzrahmsauce, Chimichurri, Pfeffersauce, Salsa Verde, Tartarsauce, Salsa Pizzaiola*

## Zusätzliche Speisen

<b>Frühling</b> .....Flying	Vorspeise	Hauptgang	
<i>Spargelsalat mit Rauchlachs</i> .....	10.-	18.-	
<i>mit Swisslachs</i> .....	13.-	26.-	
<i>Spargelsalat mit Büffelmozzarella</i> .....	9.-	16.50	
<i>Spargelravioli</i> .....	11.-	19.-	28.-
<i>Morchelterriner</i> .....	12.-	21.-	

<b>Sommer</b> .....Flying	Vorspeise	Hauptgang	
<i>Wassermelone, Feta, Gurken Salat</i> .....	8.-	12.-	
<i>Melone mit Rohschinken</i> .....	11.-	19.-	
<i>Tomatensisotto</i> .....	11.-	29.-	
<i>Ricotta-Zitrone-Ravioli</i> .....	11.-	19.-	28.-

<b>Herbst</b> .....Flying	Vorspeise	Hauptgang	
<i>Pilzsalat</i> .....	7.-	10.50	
<i>Kürbissravioli</i> .....	11.-	19.-	28.-
<i>Trüffelravioli</i> .....	12.-	22.-	34.-
<i>Pilzrisotto</i> .....	11.-	29.-	
<i>Kalbfleischterriner</i> .....	12.-	21.-	
<i>Rehpfeffer mit Spätzli &amp; Rotkraut</i> .....	15.-	49.-	

<b>Winter</b> .....Flying	Vorspeise	Hauptgang	
<i>Chicoréesalat</i> .....	5.50	12.-	
<i>mit Grapefruit und Nüssen</i>			
<i>Pastinaken-Champagner-Suppe</i> .....	4.50	11.-	
<i>Trevisano und Gorgonzolarisotto</i> .....	11.-	29.-	
<i>Trüffel Mac &amp; Cheese</i> .....	15.-	24.-	35.-
<i>Taleggio- und Nüsseravioli</i> .....	11.-	19.-	28.-

Warme Speisen können aus logistischen Gründen nur im Spiegelsaal serviert werden.

Fisch, Fleisch, Vogel, Brot und Backwaren sind mehrheitlich aus der Schweiz, ansonsten ist es separat deklariert.

Für Süswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny [www.züriseefisch.ch](http://www.züriseefisch.ch);

Swiss Lachs: Swiss Alpine Fish AG; Crevetten: Lucky Shrimp AG;

Seeteufel, Tuna, Riesencrevetten, Austern & Rauchlachs: Bianchi FAO27,

Vietnam, Frankreich & Norwegen Zucht

Mortadella: Maista Italien

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.

## Dessert

<i>Windbeutel mit Vanillecrème und Caramel.....</i>	<i>3.-</i>
<i>Windbeutel mit Schokoladenmousse.....</i>	<i>3.-</i>
<i>Fruchtsalat im Glas .....</i>	<i>7.-</i>
<i>Mousse au Chocolat im Glas .....</i>	<i>7.-</i>
<i>Saisonales Früchtemousse im Glas .....</i>	<i>7.-</i>
<i>Panna Cotta mit Fruchtcoulis im Glas.....</i>	<i>7.-</i>
<i>Mini Caramelköpfchen im Glas .....</i>	<i>7.-</i>
<i>Crème brûlée .....</i>	<i>11.-</i>
<i>Apfelkuchen mit Schlagrahm .....</i>	<i>10.50</i>
<i>Schokoladenkuchen mit Schlagrahm.....</i>	<i>10.50</i>
<i>Passionsfrucht-Cheesecake .....</i>	<i>11.-</i>
<i>Rüeblicake .....</i>	<i>4.-</i>
<i>Marmorecake.....</i>	<i>4.-</i>
<i>Zitronencake .....</i>	<i>4.-</i>
<i>Maccaron vom Vollenwieder .....</i>	<i>4.-</i>
<i>Vanille, Schokolade, Mocha, Passionsfrucht-Schokolade, Himbeere, Cassis</i>	



## SOFTGETRÄNKE

Wasser mit/ohne Kohlensäure .....	1.0 l	9.50
Sprite, Sinalco		
Coca Cola, Coca Cola Zero		
Rivella rot .....	33 cl	5.50

## APÉROGETRÄNKE

Aperol Spritz.....		14.-
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
Heino.....		18.-
<i>Champagne, Green Apple, Yuzu, Soda</i>		
Hausgemachter Ice Tea .....	1.0 l	17.-
Prosecco-Bowle mit Beeren .....	1.0 l	85.-
Alkoholfreie Bowle mit Beeren .....	1.0 l	29.50

## BIERE

Einsiedler Maisgold.....	33 cl	6.50
Einsiedler Weizen.....	50 cl	9.-
Einsiedler (Alkoholfrei).....	33 cl	6.50

## WARMER GETRÄNKE

Espresso.....		5.-
Kaffee .....		5.50
Tee .....		5.-

## COCKTAILS

Negroni.....		17.-
<i>Gin, Carpano Bitter, Antica Formula, Orange Bitters</i>		
Amaretto Sour .....		18.-
<i>Bio Amaretto Mattia Walcher, Lemon Juice Gomme Sirup, Foam, Cherry Bitters</i>		
Whisky Sour .....		18.-
<i>Monkey Shoulder Whisky, Bergamot Juice, Vanille Island Fruit Bitters, Barrel Aged Whisky Bitters</i>		

## SPIRITUOSEN

Tanqueray Gin, Koskenkorva Vodka		
Havana Club Anejo Especial Rum,		
Jameson Whiskey.....	70cl	210.-
<i>inkl. Fillers</i>		
The Gardener French Riviera Gin,		
Monkey 47 Gin, Elyx Vodka,		
Havana Club 7 años Rum		
Monkey Shoulder Whisky.....	70cl	260.-
<i>inkl. Fillers</i>		
Luxador Limoncello .....	1.0 l	130.-
Züri Wind Pfefferminzlikör .....	70cl	110.-

## VINS MOUSSEUX

**Prosecco Millesimato**..... 0.75 l 69.-

**Furlan**

*Glera*

*Valdobbiadene, Italien*

**Cuvée Alexandre**..... 0.75 l 110.-

**Soutiran, 1<sup>er</sup> Cru**

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

*Champagne, Frankreich*

**Emozione Uncia**..... 0.75 l 89.-

**Villa Franciacorta**

*Chardonnay, Pinot Noir*

*Lombardei, Italien*

**Blanc de Blancs**..... 0.75 l 175.-

**Ruinart**

*Chardonnay*

*Champagne, Frankreich*

**Billecart-Salmon Rosé**..... 1.5 l 250.-

**Billecart-Salmon**

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

*Champagne, Frankreich*

## ALKOHOLFREIE OPTIONEN

**Riesling Achtsam**..... 0.75 l 55.-

*Kloster Embrach, Rheingau, Deutschland*

**Sparkling Tea Bla**..... 0.75 l 65.-

*Copenhagen Company, Dänemark*

## ROSÉS

**Fischer's Fritz, Federweisser**..... 0.75 l 58.-

**Turmgut Erlenbach**

*Pinot Noir,*

*Zürich, Schweiz*

**Miraval**..... 0.75 l 69.-

**Brad Pitt & Marc Perrin**

*Syrah, Grenache, Cinsault,*

*Provence, Frankreich*

**Whispering Angel**..... 0.75 l 77.-

**Chateau d'Esclans**

*Grenache, Cinsault, Vermentino,*

*Provence, Frankreich*

*Jahrgänge gemäss des aktuellen Sortiments des Restaurants.  
Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen.  
Dafür wird ein Zapfengeld von 40 Franken pro Flasche (0.75 l)  
und 70 Franken pro Spirituosen Flasche verrechnet (0.7 l).  
Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.*



## BLANCS

- |   |   |
|---|---|
| <b>Pumpstation, Riesling-Sylvaner</b> ..... 0.75 l 58.-<br><b>Turmgut Erlenbach</b><br><i>Riesling-Sylvaner</i><br><i>Zürich, Schweiz</i>               | <b>Grüner Veltliner Caractère</b> ..... 0.75 l 58.-<br><b>Weingut Weszeli</b><br><i>Grüner Veltliner</i><br><i>Kamptal, Österreich</i>  |
| <b>Mönchhof am See, Räuschling</b> ..... 0.75 l 59.-<br><b>Turmgut Erlenbach</b><br><i>Räuschling</i><br><i>Zürichsee, Schweiz</i>                      | <b>Riesling Feinherb</b> ..... 0.75 l 63.-<br><b>Weingut Wegeler</b><br><i>Riesling</i><br><i>Mosel, Deutschland</i>                    |
| <b>Blanc du Village Seminar</b> ..... 0.75 l 65.-<br><b>Weingut Diederik</b><br><i>Cabernet Blanc, Sauvignac, Muscaris</i><br><i>Zürichsee, Schweiz</i> | <b>Le fabuleux Pinot Grigio de Lulu</b> ..... 0.75 l 52.-<br><b>Vini de Lorenzi</b><br><i>Pinot Grigio</i><br><i>Friaul, Italien</i>    |
| <b>Restaurant Coco, Heida</b> ..... 0.75 l 69.-<br><b>St. Jodern Kellerei</b><br><i>Savagnin Blanc</i><br><i>Wallis, Schweiz</i>                        | <b>Le fabuleux Sauvignon Blanc de Lulu</b> ...0.75 l 52.-<br><b>Vini de Lorenzi</b><br><i>Sauvignon Blanc</i><br><i>Friaul, Italien</i> |
| <b>Millevolti Bianco di Merlot Riserva</b> ..... 0.75 l 80.-<br><b>Fumagalli</b><br><i>Merlot Bianco</i><br><i>Tessin, Schweiz</i>                      | <b>Nivarius</b> ..... 0.75 l 60.-<br><b>Nivarius Blancos de Finca</b><br><i>Tempranillo Blanco</i><br><i>Rioja, Spanien</i>             |
| <b>Petit Chablis</b> ..... 0.75 l 66.-<br><b>Domaine Durup</b><br><i>Chardonnay</i><br><i>Chablis, Frankreich</i>                                       | <b>Chardonnay</b> ..... 0.75 l 44.-<br><b>Domaine de Castelnaud</b><br><i>Chardonnay</i><br><i>Languedoc, Frankreich</i>                |



*Jahrgänge gemäss des aktuellen Sortiments des Restaurants.  
Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen.  
Dafür wird ein Zapfengeld von 40 Franken pro Flasche (0.75 l)  
und 70 Franken pro Spirituosen Flasche verrechnet (0.7 l).  
Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.*

## ROUGES

<b>Schiffstation, Pinot Noir</b> ..... 0.75 l 58.-	<b>Treggiaia</b> ..... 0.75 l 66.-
<b>Turmgut Erlenbach</b> <i>Pinot Noir</i> <i>Zürich, Schweiz</i>	<b>Villa Bibbiani</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i> <i>Chianti Montalbano, Italien</i>
<b>Bordeaux Blend</b> ..... 0.75 l 66.-	<b>Pulignano</b> ..... 0.75 l 85.-
<b>Klosterkellerei Einsiedeln</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec</i> <i>Zürich, Schweiz</i>	<b>Villa Bibbiani</b> <i>Sangiovese</i> <i>Chianti Montalbano, Italien</i>
<b>Millevolti Rosso Riserva</b> ..... 0.75 l 95.-	<b>Ilatraia</b> ..... 0.75 l 105.-
<b>Fumagalli</b> <i>Merlot</i> <i>Tessin, Schweiz</i>	<b>Brancaia</b> <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc</i> <i>Maremma, Italien</i>
<b>Bourgogne Rouge</b> ..... 0.75 l 70.-	<b>Le fabuleux Cabernet Sauvignon</b>
<b>Arnaud Baillet</b> <i>Pinot Noir</i> <i>Côte de Beaune, Frankreich</i>	<b>de Lulu</b> ..... 0.75 l 44.-
<b>G' d'Estournal</b> ..... 0.75 l 75.-	<b>Vini de Lorenzi</b> <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Friaul, Italien</i>
<b>Château Cos d'Estrounel</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> <i>Saint Estèphe, Frankreich</i>	
<b>Trus Crianza</b> ..... 0.75 l 66.-	
<b>Bodega Trus</b> <i>Tempranillo</i> <i>Ribera del Duero, Spanien</i>	



*Jahrgänge gemäss des aktuellen Sortiments des Restaurants.  
Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen.  
Dafür wird ein Zapfengeld von 40 Franken pro Flasche (0.75 l)  
und 70 Franken pro Spirituosen Flasche verrechnet (0.7 l).  
Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.*

## Grossgedrucktes

*Wir sind keine Freunde von Kleingedrucktem auf der letzten Seite. Um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können, bitten wir Sie, nachfolgende Punkte zu beachten:*

### Grundlage

*Als Grundlage gilt die Reservations-/Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte.*

### Personenzahl

*Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Anzahl Personen möglichst frühzeitig, spätestens aber 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.*

### Menüauswahl

*Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass definiert werden. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in Rechnung gestellt.*

### Veranstaltungen mit Verlängerung

*Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 100.– und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 25.–. Verlängerungen sind nur im Restaurant (Innen) möglich.*

### Stundensätze/Überzeit

*Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, oder bei Wartezeiten, verrechnen wir folgende Stundensätze:*

*Chef de Service/Chef de Cuisine CHF 65.–/Stunde  
Servicemitarbeiter/Koch CHF 45.–/Stunde  
Hilfskräfte CHF 35.–/Stunde*

### Zahlungsbedingungen

*Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50% des Endbetrages zu verlangen. Die korrekte Rechnungsadresse ist vor dem Anlass mitzuteilen. Bei Kreditkartenzahlungen werden 3% Kommission auf den Rechnungsbetrag aufgeschlagen.*

### Annullierungen

*Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich durch den Kunden mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor, 50% der Offerte zu verrechnen. Bei Absagen innerhalb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100% der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.*

### Musik/Darbietungen

*Zu einem beschwängten Fest gehört Musik. Das ist für uns sonnenklar. Leider sehen das Nachbarn, Behörden und Polizei etwas anders. Meist ist ab 22 Uhr die Nachtruhestörung einzuhalten oder die Location erlaubt nur unverstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich. Darum bitten wir Sie, sich mit uns vorab kurzzuschliessen, damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung eintunen können. Vielleicht wechseln Sie dazu dann einfach in eines unserer anderen Restaurants, wo Musik via Lautsprecher eher möglich ist.*

### Dekorationen

*Dekorationen sind in den Bankett- und/oder Raumkosten nicht inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial darf frühestens 1 Tag vor Anlass geliefert werden und muss innerhalb von 3 Tagen nach dem Anlass wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.*

### Schäden/Haftung

*Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwingung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Restaurant Lulu bei Verlust oder Schaden keine Haftung.*

### Reinigung/Abfall

*Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrrichtabfahren vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.*

### Gerichtsstand

*Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.*

**peclard.net**  
*Pumpstation Gastro GmbH*

WEWEPE AG  
Hornhaldenstrasse 9,  
8802 Kilchberg  
Tel. +41 (0)44 715 60 41  
bankett@lulu-zh.ch  
www.peclard.net