



LULU
Bankettunterlagen Café

Café

Das Café par Terre ist auf den prächtigsten Platz der Schweiz ausgerichtet und garantiert nur schon per Location eine grossartige Vorstellung.

Die zwei Ebenen, die Bar und die Terrasse machen das Café Lulu zum perfekten Ort für unkomplizierte Apéritifs oder Anlässe mit fliegendem Service. Natürlich bewirten wir Ihre Gäste auch mit einem Seated-Dinner oder -Lunch.

Im Café bieten sich unzählige Möglichkeiten für einzigartige Events. Ab 15 Personen stellen wir Ihnen ein Bankett-Programm zusammen, das Akt für Akt für Begeisterung sorgen wird.

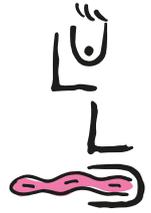
Das Angebot: mediterrane Leichtigkeit

Die mediterrane Küche harmoniert so schön zu Oper und Ballett: Kultur, Leichtfüssigkeit, Leidenschaft, Drama, ein Fest der Sinne, Freude und Freudentränen. Das passt auch zum offenen Platz, zum Open-air-Gefühl und der Sonnenterrasse und dem Blick vom Restaurant-Innenraum auf den See.

Gerne stellen wir Ihnen das für Sie passende Menu zusammen. Immer mediterran, frisch, regional sourced, nachhaltig gut. Es würde uns sehr freuen, Ihrem Anlass eine erstklassige und genussvolle Bühne zu bieten.

Herzlich

Ihr Lulu Team



Räumlichkeiten:

Café: 50 sitzend / 80 stehend

Terrasse: 60 sitzend / 80 stehend

Mindestkonsumationen:

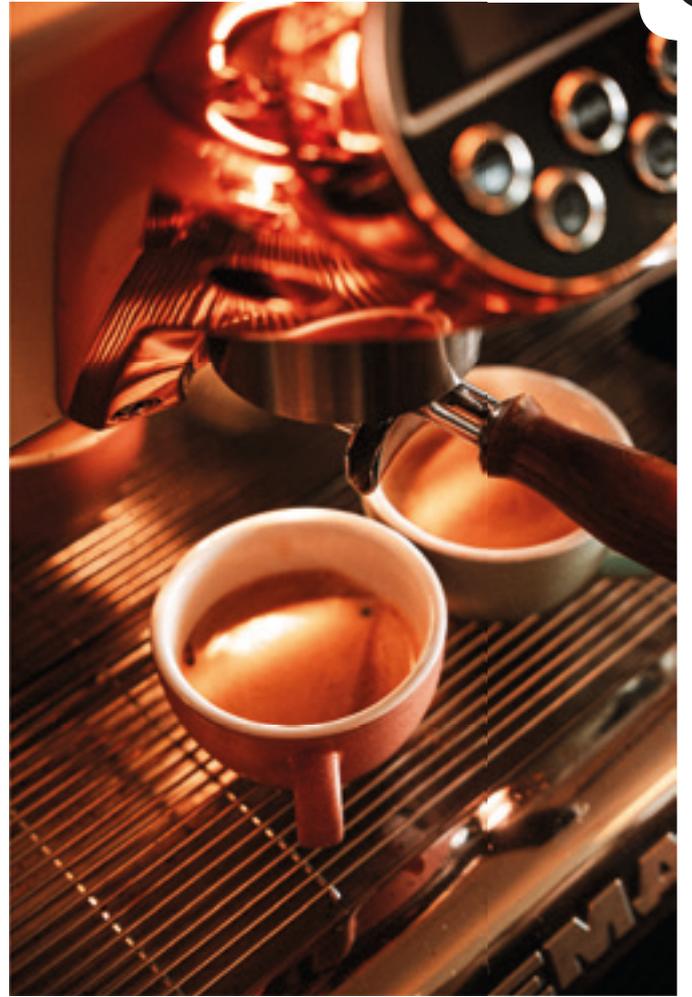
Apéro ohne anschliessendes Essen während den Hauptservicezeiten

von Montag bis Mittwoch: CHF 40.– pro Person

von Donnerstag bis Sonntag: CHF 60.– pro Person

Innenbereich Café: CHF 5'000.–

Exklusivbuchungen des Restaurants sind nur auf Anfrage möglich.



Häppchen

<i>Baguette Rindstatar</i>	7.-
<i>Baguette Rauchlachs</i>	7.-
<i>Baguette Aubergine & getrocknete Tomaten</i>	5.-
<i>Baguette Crevetten Cocktail</i>	7.-
<i>Baguette Frischkäse mit Trüffel</i>	5.-
<i>Mini Quiche Lorraine</i>	6.-
<i>Mini Gemüse Quiche</i>	6.-
<i>Schinkengipfeli</i>	8.-
<i>Mini Käsekuchen</i>	8.-
<i>Saisonale Suppe</i>	5.-

Mindestbestellmenge sind 15 Stück pro Sorte

Zum Teilen

<i>Käsebällchen mit Feigensenf (5 Stk.)</i>	12.-
<i>Parmesan, Oliven, Nüssli</i>	16.-
<i>Steak tatar</i>	24.-
<i>Bestes Rindfleisch, Cornichons, Baguette</i>	
<i>Gemüse Crudite, Sardellenmayonnaise</i>	29.-
<i>Tarte flambée l'alsacienne</i>	21.-
<i>Speck, Zwiebeln</i>	
<i>Tarte flambée méditerranéenne</i>	19.-
<i>Mediterranes Gemüse</i>	
<i>Tarte flambée au saumon fumée</i>	21.-
<i>Kapern, Rote Zwiebeln, Dill</i>	
<i>Tarte flambée au truffe d'été</i>	26.-
<i>Trüffelcreme, Rucola, frischer Trüffel</i>	
<i>Edamame</i>	7.-

*Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz ausser Rauchlachs.
Brot und Backwaren aus der Schweiz. Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen
Sie unseren Service.*

*Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny www.züriseefisch.ch
Lachs: Swiss Alpine Fish AG; Crevetten: Lucky Shrimp AG; Rauchlachs: Bianchi
Norwegen Zucht*

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

Flying

<i>Salade de Lulu</i>	7.-
<i>Quinoasalat, Minze, Granatapfel, Cherrytomaten</i>	
<i>Avocado mit Crevettencocktail</i>	12.-
<i>Knusprige Artischocken, Aioli</i>	9.-
<i>Tatar vom Rind</i>	14.-
<i>Kapern, Schalotten, Peperonicini</i>	

*Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz ausser Rauchlachs.
Brot und Backwaren aus der Schweiz. Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen
Sie unseren Service.*

*Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny www.züriseefisch.ch
Lachs: Swiss Alpine Fish AG; Crevetten: Lucky Shrimp AG; Rauchlachs: Bianchi
Norwegen Zucht*

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

Menü Vorschläge

ab 15 Personen

Vorspeisen

<i>Salade de Lulu</i>	19.50
<i>Quinoa, Minze, Granatapfel, Cherrytomaten, Vinaigrette</i>	
<i>Salade avec vinaigrette</i>	14.50
<i>Grüner Salat, Vinaigrette, Avocado, Schnittlauch</i>	
<i>Salade de saucisse et de fromage</i>	22.-
<i>Cervelat, Cornichons, Radiesli</i>	
<i>Steak tatar</i>	24.-
<i>Bestes Rindfleisch, Cornichons, Baguette</i>	



*Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz ausser Rauchlachs.
Brot und Backwaren aus der Schweiz. Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen
Sie unseren Service.*

*Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny www.züriseefisch.ch
Lachs: Swiss Alpine Fish AG; Crevetten: Lucky Shrimp AG; Rauchlachs: Bianchi
Norwegen Zucht*

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

Hauptgänge

Salade de Lulu: Quinoa, Granatapfel, Vinaigrette

mit Avocado 23.50

mit Pouletstreifen..... 29.50

mit Brauereigeschnetzeltem 29.-

Steak tataré 38.-

Bestes Rindfleisch, Cornichons, Baguette

Tarte flambée l'alsacienne 21.-

Speck, Zwiebeln

Tarte flambée méditerranéenne 19.-

Mediterranes Gemüse

Tarte flambée au saumon fumée 21.-

Kapern, Rote Zwiebeln, Dill

Tarte flambée au truffe d'été 26.-

Trüffelcreme, Rucola, frischer Trüffel

Maccaroni aux truffes veloutés..... 34.-

Maccaroni mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel

Maccaroni à la vodka 25.-

Pasta, Tomate, Chili, Vodka, Rahm

Dessert

Cheesecake fruit de la passion 11.-

Tarte au citron meringue 9.50

Tarte truffée chocolat..... 9.90

Carac 9.50

Gugelhupf..... 8.50

Gateau aux Pommes 9.90

*Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz ausser Rauchlachs.
Brot und Backwaren aus der Schweiz. Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen
Sie unseren Service.*

*Für Süswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny www.züriseefisch.ch
Lachs: Swiss Alpine Fish AG; Crevetten: Lucky Shrimp AG; Rauchlachs: Bianchi
Norwegen Zucht*

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



Tavolata Theater

Salade de Lulu

Quinoa, Minze, Granatapfel, Cherrytomaten, Gemüse vinaigrette

Salade avec vinaigrette

Salat, Avocado, Schmittlauch

pro Person **19.50**

Tarte flambée l'alsacienne

Speck, Zwiebeln

Tarte flambée méditerranéenne

Mediterranes Gemüse

Tarte flambée au saumon fumée

Kapern, Rote Zwiebeln, Dill

pro Person **24.-**

Gugelhupf, Carac, Gateau aux Pommes

pro Person **11.-**

Menü komplett

pro Person **54.50**

*Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz ausser Rauchlachs.
Brot und Backwaren aus der Schweiz. Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen
Sie unseren Service.*

*Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny www.züriseefisch.ch
Lachs: Swiss Alpine Fish AG; Crevetten: Lucky Shrimp AG; Rauchlachs: Bianchi
Norwegen Zucht*

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

Tavolata Lulu

Steak tatar

Bestes Rindfleisch, Cornichons, Radisli,

Salade de saucisse et de fromage

Cervelat, Cornichons, Radisli

pro Person 24.-

Ailes de poulet au panier

Pouletflügeli

Knusperli de poisson avec sauce tartare

Fischknusperli vom Zürichsee, Tatarsauce

pro Person 29.50

Tarte au citron meringue

Tarte truffée chocolat avec crème chantilly

pro Person 13.50

Menü komplett

pro Person 67.-

*Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz ausser Rauchlachs.
Brot und Backwaren aus der Schweiz. Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen
Sie unseren Service.*

*Für Süswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny www.züriseefisch.ch
Lachs: Swiss Alpine Fish AG; Crevetten: Lucky Shrimp AG; Rauchlachs: Bianchi
Norwegen Zucht*

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

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

WARME 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		
Brugal Anejo Rum,		
Jameson Whiskey.....	70cl	180.-
<i>inkl. Fillers</i>		
The Gardener French Riviera Gin,		
Monkey 47 Gin, Elyx Vodka,		
Havana Club 7 años Rum,		
Monkey Shoulder Whisky.....	70cl	220.-
<i>inkl. Fillers</i>		

VINS MOUSSEUX

Prosecco Millesimato N.V...... 0.75 l 69.-

Furlan

Glera

Valdobbiadene, Italien

Cuvée Alexandre, N.V...... 0.75 l 105.-

Soutiran, 1^{er} Cru

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne, Frankreich

Franciacorta Brut 0.75 l 86.-

Villa Franciacorta

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco

Lombardei, Italien

Jacquart Brut Mosaïque 0.75 l 120.-

Maison Jacquart

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Champagne, Frankreich

Blanc de Blancs N.V...... 0.75 l 175.-

Ruinart

Chardonnay

Champagne, Frankreich

Billecart-Salmon Rosé N.V...... 1.5 l 250.-

Billecart-Salmon

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Champagne, Frankreich

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 35 Franken pro Flasche (0.75l)
verrechnet. Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.*



BLANCS

- | | |
|---|---|
| Pumpstation, Riesling-Sylvaner 0.75 l 58.-
Turmgut Erlenbach
<i>Riesling-Sylvaner</i>
<i>Zürich, Schweiz</i> | Riesling Feinherb 0.75 l 66.-
Weingut Wegeler
<i>Riesling</i>
<i>Mosel, Deutschland</i> |
| Mönchhof am See, Räuschling 0.75 l 59.-
Turmgut Erlenbach
<i>Räuschling</i>
<i>Zürichsee, Schweiz</i> | Riesling alkoholfrei 0.75 l 55.-
Kloster Eberbach
<i>Riesling</i>
<i>Rheingau, Deutschland</i> |
| Blanc du Village Seminar 0.75 l 65.-
Weingut Diederik
<i>Cabernet Blanc, Sauvignac, Muscaris</i>
<i>Zürichsee, Schweiz</i> | Pinot Grigio 0.75 l 55.-
Vini de Lorenzi
<i>Pinot Grigio</i>
<i>Friaul, Italien</i> |
| Restaurant Coco, Heida 0.75 l 69.-
St. Jodern Kellerei
<i>Savagnin Blanc</i>
<i>Wallis, Schweiz</i> | Sauvignon Blanc 0.75 l 55.-
Vini de Lorenzi
<i>Sauvignon Blanc</i>
<i>Friaul, Italien</i> |
| Millevolti Bianco di Merlot Riserva 0.75 l 80.-
Fumagalli
<i>Merlot Bianco</i>
<i>Tessin, Schweiz</i> | Nivarius 0.75 l 60.-
Nivarius Blancos de Finca
<i>Tempranillo Blanco</i>
<i>Rioja, Spanien</i> |
| Petit Chablis 0.75 l 66.-
Domaine Durup
<i>Chardonnay</i>
<i>Chablis, Frankreich</i> | Chardonnay 0.75 l 45.-
Domaine de Castelnaud
<i>Chardonnay</i>
<i>Languedoc, Frankreich</i> |
| Grüner Veltliner Caractère 0.75 l 58.-
Weingut Weszeli
<i>Grüner Veltliner</i>
<i>Kamptal, Österreich</i> | |



*Jahrgänge gemäss des aktuellen Sortiments des Restaurants.
Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen.
Dafür wird ein Zapfengeld von 35 Franken pro Flasche (0.75l)
verrechnet. Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.*

ROUGES

Schiffstation, Pinot Noir 0.75 l 58.- Turmgut Erlenbach <i>Pinot Noir</i> <i>Zürich, Schweiz</i>	Treggiaia 0.75 l 66.- Villa Bibbiani <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i> <i>Chianti Montalbano, Italien</i>
Bordeaux Blend 0.75 l 66.- Klosterkellerei Einsiedeln <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec</i> <i>Zürich, Schweiz</i>	Pulignano 0.75 l 85.- Villa Bibbiani <i>Sangiovese</i> <i>Chianti Montalbano, Italien</i>
Millevolti Rosso Riserva 0.75 l 95.- Fumagalli <i>Merlot</i> <i>Tessin, Schweiz</i>	Ilatraia 0.75 l 105.- Brancaia <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc</i> <i>Maremma, Italien</i>
Bourgogne Rouge 0.75 l 70.- Arnaud Baillet <i>Pinot Noir</i> <i>Côte de Beaune, Frankreich</i>	Cabernet Sauvignon 0.75 l 45.- Vini di Lorenzi <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Friaul, Italien</i>
G' d'Estournel 0.75 l 75.- Château Cos d'Estrounel <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> <i>Saint Estèphe, Frankreich</i>	
Trus Crianza 0.75 l 66.- Bodega Trus <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 35 Franken pro Flasche (0.75l)
verrechnet. 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