

LULU
Bankettunterlagen

Restaurant und Terrasse

Ein grosser Platz, ein langer Prachtsboulevard, ein ehemaliges Grand Hôtel, ein Opernhaus, ein Theaterhaus, ein Fluss und ein wunderbarer See. In Zürich gibt es einen Ort, mit dem nicht einmal Paris, Wien oder Mailand mithalten können.

Vor und in dieser Kulisse einen Anlass, ein Fest, ein Jubiläum, eine Hochzeit oder eine Gala zu feiern bringt Gäste wie Gastgeber ins Schwelgen und ins Schweben.

Ab 15 Personen stellen wir Ihnen ein Bankett-Programm zusammen, das Akt für Akt für Begeisterung sorgen wird. Das Restaurant in der Bel Étage bietet mit Blick auf See und Platz, Raum für grossartige Anlässe. Die grandiose Terrasse bietet vor allem im warmen Halbjahr die Bühne für unvergessliche Sommernachtsträume.

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:

Restaurant: 80 Sitzend / 120 Stehend

Terrasse: 80 Sitzend / 120 Stehend

Mindestkonsumationen:

*Ohne Exklusivbuchung für Essen und Aperitif
ganze Woche: CHF 100.– pro Person*

Restaurant: CHF 20'000.–

Restaurant & vorderer Teil Terrasse: CHF 30'000.00

Restaurant & ganze Terrasse inkl. Mozart Platz: CHF 50'000.00

Exklusivbuchungen des Restaurants sind nur auf Anfrage möglich.





Häppchen

<i>Baguette Rindstatar</i>	7.-
<i>Baguette Lachstatar</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>Mini Käsekuchen</i>	8.-
<i>Saisonaler Suppenshot</i>	5.-
<i>Huîtres Fines de Claires No.2</i>	7.50
<i>Frische Austern - Meer pur mit Vinaigrette und Zitrone</i>	
<i>Mindestbestellmenge sind 15 Stück pro Sorte</i>	

Zum Teilen

<i>Käsebällchen mit Feigensenf (5 Stk.)</i>	12.-
<i>Parmesan, Oliven, Nüssli</i>	16.-
<i>Gemüse Crudite, Limetten Crème Fraîche</i>	29.-
<i>Trinité sophistiquée de Lulu</i>	26.-
<i>Herrliches Baguette mit schmackhafter Oliventapenade, bestem Stracciatella di Burrata und Tatar vom Rind</i>	
<i>Vegi trinité sophistiquée de Lulu</i>	24.-
<i>Herrliches Baguette mit schmackhafter Oliventapenade, bestem Stracciatella di Burrata und Tomatentatar</i>	
<i>Knusprige Artischocken, Aioli</i>	21.-

Flying

<i>Quinoasalat, Minze, Granatapfel, Cherrytomaten</i>	7.-
<i>Avocado mit Crevettencocktail</i>	12.-
<i>Knusprige Artischocken, Aioli</i>	9.-
<i>Tatar vom Rind</i>	14.-
<i>Kapern, Schalotten, Peperoncini</i>	
<i>Sashimi vom Tuna und Swiss Lachs</i>	14.-
<i>Oliveöl, Kapern, Zitrone, Rote Zwiebeln</i>	
<i>Lauwarme Crevetten</i>	11.-
<i>Basilikum, Zitrone, Oliveöl</i>	
<i>Rindsfilet mit Pfeffersauce und Kartoffelstock</i>	18.-
<i>Filet vom Wolfsbarsch</i>	16.-
<i>an Salsa Verde und saisonalem Gemüse</i>	
<i>Artischocken Ravioli</i>	11.-
<i>getrocknete Tomaten, Thymian, Straciatella di Burrata</i>	
<i>Pilzrisotto</i>	11.-
<i>Frischkäse und Kräuter der Provence</i>	
<i>Maccaroni aux truffes veloutés</i>	12.-
<i>Maccaroni mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel</i>	
<i>Maccaroni à la vodka</i>	11.-
<i>Maccaroni mit Tomate, Chili, Vodka, Rahm</i>	

Menü Vorschläge

ab 15 Personen

Vorspeisen

<i>Tatar vom Rind, Kapern, Schalotten, Peperoncini, Butter.....</i>	24.-
<i>Salade Nicoise, Tuna Tataki, Ei, Kartoffel, Bohnen, Tomaten.....</i>	26.-
<i>Sashimi vom Tuna und Swiss Lachs, Olivenöl, Kapern, Zitrone, Rote Zwiebeln</i>	32.-
<i>Lauwarme Crevetten, Basilikum, Zitrone, Olivenöl.....</i>	23.-
<i>Tomate du pays et burrata, Basilikum, Olivenöl.....</i>	19.-
<i>Avocado mit Crevettencocktail.....</i>	24.50
<i>aus Schweizer Crevetten von Lucky Shrimp</i>	
<i>Artischocken Ravioli, getrocknete Tomaten, Thymian, Straciatella di burrata.....</i>	19.-
<i>Grüner Salat, Vinaigrette, Avocado, Schnittlauch.....</i>	14.50
<i>Saisonale Suppe.....</i>	14.-
<i>Trüffelmortadella, Straciatella Crème, Baguette</i>	19.-



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

Hauptgänge

inkl. 1 Beilage

<i>Rindsentrecôte mit Café de Paris</i>	64.-
<i>Rindsfilet mit Pfeffersauce</i>	66.-
<i>Zürchergeschnetzelttes mit Rösti</i>	52.-
<i>Coquelet au vin méthode Lulu</i>	50.-
<i>Gebratene Riesencrevetten, Frühlingszwiebel, Chili, Zitrone</i>	62.-
<i>Filet vom Wolfsbarsch, Rucola, Cherrytomaten und Salsa Verde</i>	48.-
<i>Maccaroni aux truffes</i>	34.-
<i>Maccaroni à la vodka</i>	25.-
<i>Pilzrisotto, Frischkäse und Kräuter de Provence</i>	29.-
<i>Ratatouille noble à la Lulu mit Oliven und Basilikum</i>	34.-
<i>Artischocken Ravioli, getrocknete Tomaten, Thymian, Burrata</i>	28.-

Beilagen nach Wahl

*Grünes Gemüse, Rösti, Kartoffelstock, Ratatouille,
Pommes Alouettes, Maccaroni au beurre, Maccaroni à la vodka*

Dessert

<i>Cheesecake, Passionsfrucht</i>	11.-
<i>Mousse au Chocolat, crème double</i>	16.-
<i>Crème Brûlée pour une personne / pour deux</i>	11.-/18.-
<i>Tarte tatin à la lulu mit herrlichem Vanilleglace</i>	16.-
<i>Riesencremeschnitte</i>	26.-
<i>Dessert Buffet von Marc dem Zuckerbäcker (3 Stk.)</i>	24.50
<i>Tellergeld für mitgebrachten Kuchen</i>	pro Person 3.50



Tavolata Theater

Trinité sophistiquée de Lulu

*Herrliche Baguette mit schmackhafter Oliventapenade,
bestem Stracciatella de Burrata und Tatar vom Rind*

Grüner Salat

Vinaigrette, Avocado, Schnittlauch

Mortadella aux truffes avec stracciatella de burrata

Dünn geschnittener Trüffelmortadella, herrliche Stracciatella Creme, Baguette

pro Person 24.-

Emincé de veau à la zurichoise

Kalbsgeschmetzeltes Zürcher Art

Filet vom Wolfsbarsch

Rucola, Cherrytomaten, Salsa Verde

Ratatouille noble à la Lulu

mit Oliven und Basilikum

Grünes Gemüse und Rösti

pro Person 58.-

Mille-feuilles substantiel pour deux

Schöne, luftige, grosse Cremeschnitte mit Vanillecreme

pro Person 13.-

Menü komplett

pro Person 95.-

Tavolata Lulu

Crevettes tièdes à l'huile d'olive

Crevetten, Zitronensaft, Basilikum

Tomate du pays et burrata

Frische Tomate, Burrata, Basilikum, Olivenöl

Salade niçoise à la Lulu

pro Person 26.-

Les grosses crevettes plein de goût

Grosse, schmackhafte Riesencrevetten, Frühlingszwiebel, Chili, Zitrone

Entrecôte gratinée inspirée Café de Paris

Inspiziert vom Café de Paris, Genève, mit der grossartigen Estragon-Butter

Maccaroni aux truffes veloutés

Maccaroni mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel

Ratatouille und Pommes allumettes

pro Person 64.-

Mousse au chocolat si séduisante

Verführung pur, aus bester Schokolade, mit Doppelrahm

Crème brûlée pour deux

Simple und raffiniert, gebrannte Creme, Vanille

Assiette de fruits frais mélangées

Frischer Früchteteller, je nach Saison, einfach, gesund, gut

pro Person 17.-

Menü komplett

pro Person 107.-

Tavolata Oper

Grüner Salat

Vinaigrette, Avocado, Schnittlauch

Noble carpaccio de bœuf

Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Trüffel, Walnüssen, Parmesan und Rucola

Artichauts croustillants

Baby-Artischocken, knusprig frittiert, Aioli, Zitrone

pro Person 28.-

Filet mignon de bœuf grillé

Rindsfilet mit Pfeffersauce, ein Genuss

Maccaroni à la vodka

Pasta, Tomate, Chili, Vodka, Rahm – zum Wohl!

Côtelette de veau panée milanaise

Saftiges Kalbskotelette im Parmesan Mantel mit Rucola, Zitrone

Grünes Gemüse und Pommes allumettes

pro Person 67.-

Dessert Buffet

von Marc dem Zuckerbäcker

pro Person 24.50

Menü komplett

pro Person 119.50

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

Für Süßwasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny www.züriseefisch.ch

Swiss Lachs: Swiss Alpine Fish AG

Crevetten: Lucky Shrimp AG

Wolfsbarsch, Tuna, Riesencrevetten, Austern & Rauchlachs: Bianchi FAO37,

Vietnam, Frankreich & Norwegen Zucht

Mortadella: Maista Italien

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.

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

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		
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

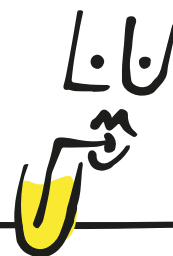
Whispering Angel..... 0.75 l 77.-

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 beschwingten 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 Umschwing 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