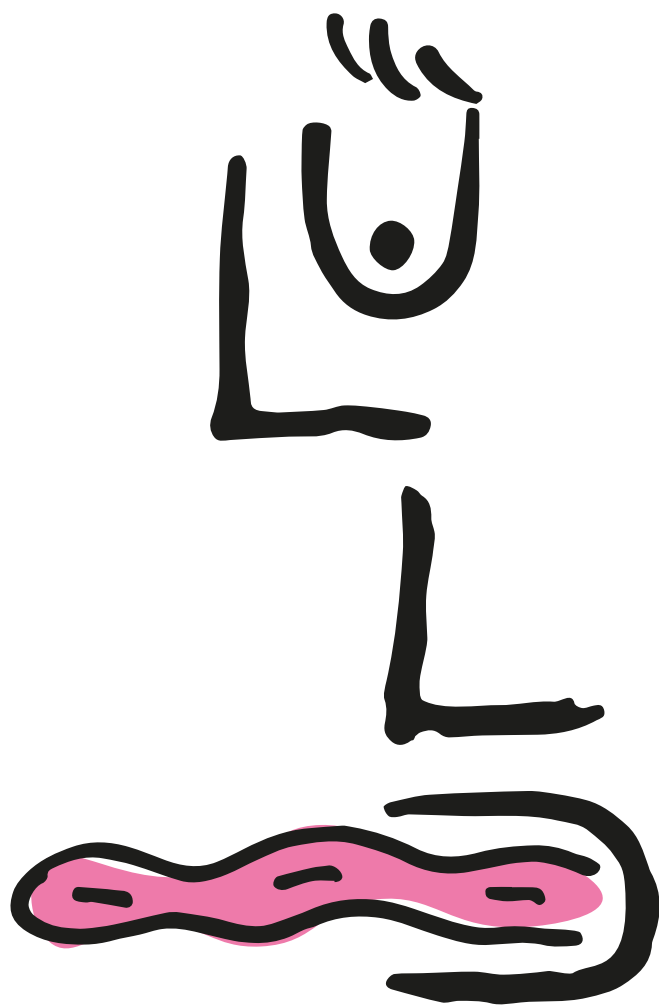




LULU
Fonduezelt

Terrasse à Fondue

Auf der wunderbaren Lulu-Terrasse sieht man die Welt auch im Winterhalbjahr von einem Logenplatz aus. Im stilsicheren Fonduezelt oder im Glaskugeldom sitzt man in der ersten Reihe, um heiss geliebtes Fondue und andere Winterklassiker zu geniessen.

Im Zelt knistert die Stimmung in aller Wärme und bietet für Gesellschaften einen unvergesslich charmanten Ort, um eine Firmenfeier, ein Fest oder einen anderen genussvollen Anlass zu feiern. Ebenfalls auf der Terrasse à Fondue gibt es in einer transparenten Coupole die Möglichkeit, die Winterzauberwelt wie in einer warmen Stube inklusive freiem Blick auf den Platz und den Weihnachtsmarkt geniessen.

Das Angebot: Fondue et ses amis

Neben exquisiten Fondue-Spezialitäten gibt es schöne Apéritifplatten, herrliche Wintersalate, frisch Austern, diverse belegte Baguettes, wärmende Suppen, herzhafte Winterklassiker und verführerische Desserts.

Gerne stellen wir Ihnen ein passendes Genussprogramm zusammen. Es würde uns sehr freuen, wenn wir Sie und Ihre Gesellschaft auf der Terrasse à Fondue winterlich und festlich zugleich verzaubern dürften.

Herzlich

Ihr Lulu Team



Räumlichkeiten:

Grosses Zelt: 80 sitzend

Kleines Zelt: 60 sitzend

Iglu: 60 sitzend

Mindestkonsumation für Exklusivbuchungen:

Montag – Mittwoch

Grosses Zelt: 12 000.–

Kleines Zelt: 8 000.–

Iglu: 8 000.–

Donnerstag – Sonntag

Grosses Zelt: 15 000.–

Kleines Zelt: 10 000.–

Iglu: 10 000.–

Mindestkonsumation ohne Exklusivbuchung Fr. 100.–/Person.

Ab 8 Personen möglich.



Petite Bouchée

Baguette Rindstatar.....7.50

Baguette Aubergine & getrocknete Tomaten.....5.50

Baguette Frischkäse mit Trüffel.....6.50

Saisonaler Suppenhot.....5.50

Huîtres Fines de Claires No.27.90

Frische Austern – Meer pur mit Vinaigrette und Zitrone

Mindestbestellmenge sind 15 Stück pro Sorte

À Partager

Käsebällchen mit Feigensenf (5 Stk.).....16.–

Parmesan, Oliven, Nüssli.....17.–

Plateau apéritif comme au Cervo Zermatt.....39.50

Plättli mit Trockenfleisch, Hamma und Käse

Bouquet de radis avec sel.....8.50

Bund Radieschen mit Salz, herrlich knackig und rassig

*Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz, Austern (Frankreich),
Trüffel (Tuber aestivum vitt, Italien). Brot und Backwaren aus der Schweiz.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.*

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

Premier Plat

Salade «Freiland Nüssli» avec oeuf & croûtons.....17.-

Der Klassiker unter den Wintersalaten, mit Dressing maison

Salade mixte façon Hafenbeiz..... 13.50

Frischer Salatmix mit Nüssen, Früchten und Kernen

Soupe à l'orge

Gerstensuppe, voll schmackhaft!

vegetarisch.....14.50

mit Wienerli und Speck.....19.50

Velouté de potiron..... 14.-

Kürbiscremesuppe

Fondue du Palace

Die fabelhafte Fondue-Formel von Franz Faeh, Palace Hotel Gstaad.

Serviert mit Brot, Gschwellti und Essigemüse.

Hausmischung..... p. P. 34.50

mit Trüffel..... p. P. 43.-

mit Champagner p. P. 39.-

mit Trüffel und Champagner p. P. 45.-

Fondues spéciaux

Käsefondue mit Steinpilzen p. P. 38.50

wie im Hotel Guarda Val, Lenzerheide

Tomatenfondue wie im Hotel Guarda Val, Lenzerheide..... p. P. 36.50

Veganes Fondue von new roots..... p. P. 36.-

Classic

Viande hachée et pâtes 27.-

Ghackets und Hörnli, voll schmackhaft.

Capuns végétariens..... 28.-

Vegetarische Capuns, nach Rezept vom Hotel Guarda Val, Lenzerheide

Vol-au-vent géant

Riesen-Pastetli, heiss geliebte Blätterteigchübeli, in gross

mit Kalbsgeschnetzeltem Zürcher Art48.-

mit Brätchügeli und Pilzen29.-

mit Pilzrahmsauce28.-

Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz, Austern (Frankreich),

Trüffel (Tuber aestivum vitt, Italie). Brot und Backwaren aus der Schweiz.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.

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

Plats en Accompagnement

Cervo Fries à la saveur de truffe **14.50**

Lulu liebt les Pommes mit Trüffel-Flavour à la Cervo Zermatt!

Pommes Frites **7.50**

Klassisch, einfach, gut

Pommes de terre en robe de champs **7.50**

Oder kurz: Gschwellti. Simply the best zu allem

Salade mixte façon Hafenbeiz **19.50**

Frischer Salatmix mit Nüssen, Früchten und Kernen, zum Teilen

*Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz, Austern (Frankreich),
Trüffel (Tuber aestivum vitt, Italie). Brot und Backwaren aus der Schweiz.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.*

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

Tavolatas

ab 12 Personen

Tavolata Fonduezelt

Salade mixte façon Hafenbeiz

Frischer Salatmix mit Nüssen, Früchten und Kernen

Plateau apéritif comme au Cervo Zermatt

Plättli mit Trockenfleisch, Hamma und Käse

pro Person 24.50

Fondue du Palace

Die fabelhafte Fondue-Formel von Franz Faeh, Palace Hotel Gstaad. Serviert mit Brot, Gschwellti und Essigemüse.

Hausmischung

pro Person 34.50

Strudel aux pommes avec sauce à la vanille

Apfelstrudel mit feinsten Vanillesauce

pro Person 16.-

Total Tavolata

pro Person 75.-



*Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz, Austern (Frankreich),
Trüffel (Tuber aestivum vitt, Italie). Brot und Backwaren aus der Schweiz.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.*

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

Dessert

<i>Meringue avec crème double</i>	9.50
<i>Meringue mit Doppelrahm für extra Genuss</i>	
<i>Vermicelles avec Meringue</i>	12.50
<i>Marroni süss in Form, mit Meringue und Rahm</i>	
<i>Dai Dai</i>	3.-
<i>Kleine Glacépraline, grosser Genuss</i>	
<i>Gobelet de glace Schlattgut</i>	6.90
<i>Glacéchübeli vom Hof oberhalb Goldküste, diverse Sorten</i>	
<i>Gâteau très choco</i>	9.90
<i>Schokoladekuchen, immer eine Sünde wert</i>	
<i>Strudel aux pommes avec sauce à la vanille</i>	16.-
<i>Apfelstrudel mit feinster Vanillesauce</i>	
<i>Mille-feuilles substantiel pour deux</i>	28.-
<i>Schöne, luftige, grosse Cremeschnitte mit Vanillecreme</i>	

*Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz, Austern (Frankreich),
Trüffel (Tuber aestivum vitt, Italie). Brot und Backwaren aus der Schweiz.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.*

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



BOISSONS FRAÎCHES

Wasser mit/ohne Kohlensäure	1.0 l	9.50
Hausgemachter Eistee	1.0 l	17.50
Sprite	3 cl	5.50
Coca Cola, Coca Cola Zero		
Sinalco.....	33 cl	5.50

APERITIFS

Glühwein	8.-	
mit Extras-Schuss.....	9.50	
Gespritzter Süss oder Sauer	2 cl	9.50
Aperol Spritz	2 cl	14.-
Heino.....	2 cl	18.-
Heino alkoholfrei	2 cl	13.-
Negroni.....	20.-	
Negroni sbagliato	20.-	

BIERE

Einsiedler Maisgold.....	33 cl	6.50
Einsiedler (Alkoholfrei).....	33 cl	6.50

BOISSONS CHAUDES

Espresso.....	5.-
Kaffee crème	5.50
Diverse Tee	5.50
Heisse Schokolade	8.50
<i>wie im Schober dazumals</i>	

DIGESTIFS

Grappa Berta Nibbio	2 cl	8.-
Grappa Berta La Musa Amarone	2 cl	11.-
Grappa Tre Soli Tre	2 cl	18.-
Kirsch, Chrüter		
Williams oder Zwetschgen	5 cl	8.-



SANS ALCOOL

Riesling alkoholfrei 0.75 l 55.-
Kloster Eberbach
Riesling
Rheingau, Deutschland

Sparkling Tea Bla Alkoholfrei 0.75 l 65.-
Copenhagen Company
Jasmin, White Tea, Darjeeling
Dänemark

VINS MOUSSEUX

Prosecco Millesimato N.V...... 0.75 l 69.-
Furlan
Glera
Valdobbiadene, Italien

Cuvée Alexandre, N.V. 0.75 l 110.-
Soutiran, 1^{er} Cru
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne, Frankreich

ROSÉS

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

Blanc de Noir Schiefer..... 0.75 l 63.-
Weingut Obrecht
Pinot Noir
Graubünden, Schweiz

BLANCS

Pumpstation, Riesling-Sylvaner 0.75 l 58.-
Turmgut Erlenbach
Riesling-Sylvaner
Zürich, Schweiz

Restaurant Coco, Heida 0.75 l 69.-
St. Jodern Kellerei
Savagnin Blanc
Wallis, Schweiz

Blanc du Village Seminar..... 0.75 l 65.-
Weingut Diederik
Cabernet Blanc, Sauvignac, Muscaris
Zürichsee, Schweiz

Gstaad Palace 0.75 l 69.-
Domaine de la Pierre Latine
Chasselas
Waadt, Schweiz

Ried Hundsberg..... 0.75 l 58.-
Weingut Gmeinböck, Weinviertel
Grüner Veltliner
Kamptal, Österreich

Petit Chablis..... 0.75 l 66.-
Domaine Durup
Chardonnay
Chablis, Frankreich

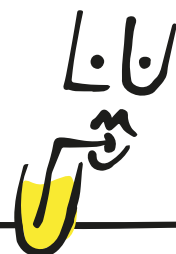
ROUGES

Schiffstation, Pinot Noir 0.75 l 58.-
Turmgut Erlenbach
Pinot Noir
Zürich, Schweiz

Trus Crianza 0.75 l 69.-
Bodega Trus
Tempranillo
Ribera del Duero, Spanien

Treggiaia 0.75 l 66.-
Villa Bibbiani
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Chianti Montalbano, Italien

Jahrgänge gemäss des aktuellen Sortiments des Restaurants.
Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen.
Dafür wird ein Zapfengeld von 40 Franken pro Flasche (0.75l)
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

Da die Zelte als Aussenbereich gelten dürfen wir diese bis maximal 23:00 Uhr bewirten..

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.

Mindestkonsumation

Der Mindestkonsumation werden alle Getränke und Speisen, die während der Veranstaltung konsumiert werden, eingerechnet. Sollte die Mindestkonsumation nicht erreicht werden, so wird der Differenzbetrag als Raum- miete gebucht. Die Differenz nachträglich in Form von Gutscheinen oder dem Bezug von anderen Leistungen auszugleichen ist nicht möglich.

Die Mindestkonsumation ist nicht als Kostenlimit / Kostendeckel zu verstehen und darf unbegrenzt überschritten werden.

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 Exklusivmieteeines ganzen Lokals möglich. Darum bitten wir Sie, sich mit uns vorab kurzzuschliessen, damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung eintunen können (es ist eine Holschuld). 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 Umschwung 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