



*milch
bar*
ZÜRICH

BANKETTDOKUMENTATION



MILCHBAR

DAS GAUMENFREUDENHAUS

Hier wo einst im Mittelalter Zürichs verruchtes Viertel stand, lockt das Gaumenfreudenhaus genannte Restaurant Milchbar mit sündig guten Genüssen. Das Lokal bietet insgesamt 120 Sitzplätze und erstreckt sich auf verschiedene Innen- und Aussenbereiche. Auf dem wunderschönen Centralhof mit dem herrlichen Brunnen, unter den Arkaden, in der Café-Bar, im Parterre, in der 1^{ère} Étage oder sogar im dazugehörenden Hotelzimmer lassen sich verspielte und spannende Anlässe durchführen. Unsere Crew umsorgt Gäste in jedem Bereich mit allem, was ein Firmenfest, ein Jubiläum, eine Hochzeit oder ein Soirée Privée einzigartig und unvergesslich macht.

Willkommen in der Milchbar,
Zürich's schönstem Gaumenfreudenaus!

RÄUMLICHKEITEN UND PERSONENZAH

	Personenzahl sitzend	Personenzahl stehend
2. STOCK VORNE	12	15
2. STOCK HINTEN	22	30
2. STOCK EXKL. UNTEN	40	50
GANZER INNENBEREICH	12	20
ARKADE LINKS ODER RECHTS	50	70
ARKADE EXKL. INNENHOF	15	30
	50	60
	40	50

MINDESTKONSUMATION

	Abend & Wochenende
2. STOCK VORNE	CHF 1200.-
2. STOCK HINTEN	CHF 2000.-
2. STOCK EXKL. GANZER INNENBEREICH	CHF 4000.-
ARKADE EXKL. INNENHOF	CHF 6000.-
	auf Anfrage
	auf Anfrage

APÉRO OHNE EXKLUSIVBUCHUNG

ab 10 Personen

MONTAG BIS MITTWOCH

CHF 35.- pro Person

DONNERSTAG BIS SONNTAG

CHF 45.- pro Person

Grössere Gruppen als 50 Personen & ganze Milchbar exklusiv auf Anfrage.





APÉRO

Zentralhof

p.P. 23.50

Oliven grande - gross und gustoso

Aufschnitt/Käse-Plättli

Tomaten-Mozarella-Spiessli

Paradeplatz

p.P. 26.50

Parmesan, Oliven, Nüssli

Bruschetta mit Frischkäse

Aufschnitt/Käse-Plättli

Gemüsesticks mit Hummus und Joghurtdip

Milchbar

p.P. 32.00

Hausgemachter Hummus mit Biertreber Kringel

Crispy Zürisee Sushi Roll

Aufschnitt/Käse - Plättli

Flammkuchen classic

Münsterhof

p.P. 38.50

Oliven grande - gross und gustoso

Bruschetta mit Rindstatar

Crispy Zürisee Sushi Roll

Hausgemachter Hummus mit Biertreber Kringel

Flammkuchen classic

Aufschnitt/Käse-Plättli

KLEINE HÄPPCHEN

Bruschetta mit Rindstatar	7.50
Bruschetta mit Tomaten	4.50
Bruschetta mit Frischkäse	4.50
Saisonaler Suppen-Shot	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	5.50

Alle Häppchen bereiten wir gerne
ab 15 Stück pro Sorte zu.



HÄPPCHEN ZUM TEILEN

---	---	---
Mantu (afghanische Teigtaschen)	34.00	Flammkuchen classic 26.00
Rind, Kichererbsen, Chili, Joghurt, Zitrone		Speck, Sauerrahm, Frühlingszwiebeln
---		---
Mantu vegi (afghanische Teigtaschen)	30.00	Flammkuchen vegi 25.00
Spinat, Kichererbsen, Chili, Joghurt, Zitrone		Zutaten variieren je nach Saison
---		---
Hausgemachte Falafel	32.50	Flammkuchen Trüffel 29.00
Granatapfel, Koriander, Joghurtsauce,		Trüffel, Sauerrahm, Trüffelöl
Biertreber Kringel		---
---		Mezze Teller 26.00
Crispy Zürisee Sushi Roll	32.00	Hummus, Falafel, Joghurtsauce, geräucherter Paprika Dip,
mit: Ginger, Wasabi, Sojasauce		Feta, Grillgemüse und Pita
---		---
Oliven grande - gross und gustoso	9.00	Gemüse Sticks 21.50
---		Hummus und Joghurtdip
Oliven, Parmesanbröckli, Nüssli	16.00	---
---		Käseschnitte (nur im Winter) 18.00
Hausgemachter Hummus mit Biertreber Kringel	18.00	

Milchbar Aufschnitt/Käse-Plättli	36.00	

Milchbar Käse-Plättli	34.00	

Gemüse Sticks	21.50	
Hummus und Joghurtdip		

Eine Portion ist jeweils für ca. 5 Personen zum Teilen gerechnet.



TAVOLATA

TAVOLATA «MILCHBAR»

Aufschnitt/Käse-Plättli	p.P. 20.50
Crispy Zürisee Sushi Roll	

Spice and Rice mit Pouletstreifen	p.P. 36.00
mit saisonalem Gemüse, Koriander, Sesam, Chili	
Quiche du Jour	
Mantu (Afghanische Teigtaschen)	
Rind, Chili, Kichererbsen, Joghurt, Zitrone	

Cheesecake mit Passionsfrucht	p.P. 11.00
Total Tavolata	p.P. 67.50

TAVOLATA «VEGI»

Gemischter Blattsalat	p.P. 15.50
Hausgemachtes Hummus mit Biertreber Kringel	

Flammkuchen vegi	p.P. 35.50
Saisonale Ravioli	
Hausgemachte Falafel	
Granatapfel, Koriander, Joghurtsauce, Biertreber Kringel	

Glacé-Chübeli vom Schlattgut	p.P. 6.90
Total Tavolata	p.P. 57.90

TAVOLATA «PARADEPLATZ»

Aufschnitt/Käse-Plättli	p.P. 26.50
Bruschetta mit Rindstatar	
Bruschetta mit Tomaten	
Crispy Zürisee Sushi Roll	

Saisonale Ravioli	p.P. 46.50
Flammkuchen classic	
Milchbar Poke-Bowle mit Crispy Chicken	
Gehacktes mit Hörnli	
Apfelmus, Gruyère	
Quiche du jour	

Zuckerbäcker Dessertbuffet	p.P. 24.50
saisonale Mini-Pâtisserie	
Total Tavolata	p.P. 97.50

TAVOLATA «FONDUE» (NUR DRAUSSEN)

Nüsslisalat mit Speck , Ei, Croûtons	

Käsefondue Hausmischung vom Franz Fäh	
aus dem Gstaad Palace à discretion	
+ Trüffel	p.P. 8.00
+ Champagner	p.P. 7.00
+ Trüffel & Champagner	p.P. 9.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce	
Total Tavolata	p.P. 80.00

Flying nur bei Exklusivbuchung eines Raumes
und mit Besprechung vor Ort.

MENÜ

VORSPEISEN

Saisonale Suppe	14.00

Gemischter Salat	13.00

Mantu <i>(afghanische Teigtaschen)</i>	18.50
Rind, Kichererbsen, Chili, Joghurt, Zitrone	

Mantu Vegi <i>(afghanische Teigtaschen)</i>	16.00
Spinat, Kichererbsen, Chili, Joghurt, Zitrone	

Rindstatar von der Metzgerei Walhalla	26.50
Pickles, Salsa verde, knuspriges Brot	







HAUPTGÄNGE

Saisonale Ravioli	29.50

Gehacktes mit Hörnli	29.00
<i>Apfelmus und Gruyère</i>	

Quiche du jour mit gemischtem Salat	26.00

Spice and Rice mit Pouletstreifen	31.00
<i>mit saisonalem Gemüse, Koriander, Sesam, Chili</i>	

Spice and Rice	26.00
<i>mit saisonalem Gemüse, Koriander, Sesam, Chili</i>	

Milchbar Poke-Bowle	26.00
<i>Reis, Mango, Edamame, Avocado, saisonales Gemüse, Kimchi, Granatapfel</i>	
+ Crispy Chicken	8.00
+ Lostallo Lachs	9.00

Hausgemachte Falafel	28.00
<i>Granatapfel, Koriander, Joghurtsauce, Biertreber Kringel</i>	

Käsefondue von Franz Fäh aus dem Gstaad Palace	52.00
<i>à discrétion mit allem Drum und Dran</i>	
+ Trüffel	8.00
+ Champagner	7.00
+ Trüffel & Champagner	9.00

Fisch, Fleisch und Vogel sind hauptsächlich aus der Schweiz.
Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien
und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1% MwSt.

DESSERT

Cheesecake mit Passionsfrucht 11.00

Glacé-Chübeli vom Schlattgut 6.90

Zuckerbäcker-Bufferet Mini-Pâtisserie 24.50

Apfelstrudel am Meter mit Vanillesauce 13.50



BRUNCH

MILCHBAR BUSINESS BRUNCH (MO-FR)

Croissants mit Confi
Bestes Birchermüesli,
frische Früchte
Frisch gepresster Orangensaft

p.P. 29.00

MILCHBAR GROSSES ZMORGÄ

Croissants & Co.
Bestes Birchermüsli,
herrliche saisonale Früchte,
Käse, Trockenfleisch, Schinken
Eier für jeden Geschmack
Spiegelei & Rührei
Frisch gepresster Orangensaft

p.P. 33.00

MILCHBAR TAVOLATA BRUNCH

Croissants & Co.
Bestes Birchermüsli,
herrliche saisonale Früchte,
Käse, Trockenfleisch, Schinken
Eier für jeden Geschmack
Spiegelei & Rührei
Lachs Bagel
Milchbar Pancakes
Frisch gepresster Orangensaft

p.P. 48.00





FRÜHSTÜCK

Milchbar Pancakes	16.50
<i>saisonale Früchte, Ahorn Sirup</i>	

Warmes Bananenbrot	11.50
<i>Erdnussbutter, Mascarpone, frische Früchte, Ahorn-Sirup</i>	
Milchbar Bagel & More (Bagel aus Biertreber)	

Roastbeef Bagel	24.00
Lachs Bagel	24.00
Avocado Bagel	17.50
Eggs your way (Spiegelei, Rührei)	13.00
<i>knuspriges Roggenbrot, Butter</i>	

+ Rauchlachs	9.00
+ Guacamole	7.00
+ gebratener Speck	5.00
+ Feta	5.00

WEIN

SCHAUMWEIN

Champagner / Soutiran / 1er Cru (Fr)	94.00
<i>frisch-fröhlich-sprudelt</i>	
Prosecco / Furlan / Valdobbiadene (It)	66.00
<i>einfach-fruchtig-apero</i>	

WEISS

Riesling-Sylvaner / Turmgut / Züri (Ch)	58.00
<i>lokal-lässig-locker</i>	
Grüner Veltliner / Wetzeli / Kamptal (At)	59.00
<i>säure-easy-cool</i>	
Sauvignon Blanc / de Lorenzi (It)	55.00
<i>fruchtig-frisch-strand</i>	
Heida / St. Joder / Wallis (Ch)	66.00
<i>sonne-frisch-locker</i>	
Nivarius / Nivarius Blancos / Rioja (Es)	60.00
<i>fresh-apero-fruchtig</i>	

ROSÉ

Château Miraval / Provence (Fr)	70.00
<i>brand-sonne-meer</i>	

ROT

Pinot Noir / Turmgut / Züri (Ch)	66.00
<i>cool-easy-leicht</i>	
Pulignano / Villa Bibbiani / Chinati (It)	85.00
<i>fleisch-frucht-alkohol</i>	
Treggiaia / Villa Bibbiani / Chianti (It)	64.00
<i>fleisch-frucht-farbe</i>	
Trus Reserva / Ribera del Duero (Es)	89.00
<i>dunkel-schwer-stark</i>	



Flasche
= 49,- 12,-
= 55,- 18,-
= 61,- 24,-
= 66,- 29,-
= 71,- 34,-

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.

PERSONENZAH

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.

VERANSTALTUNG MIT VERLÄNGERUNG

Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern (bis 22:00 Uhr), 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 65.00 pro Stunde
Servicemitarbeiter / Koch	CHF 45.00 pro Stunde
Hilfskräfte	CHF 35.00 pro 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 verstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich. Daum 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 Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Restaurant Kiosk bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

REINIGUNG / ABFALL

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

GERICHTSSTAND

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.

EXKLUSIV & ONE-OF-A-KIND

DAS MILCHBAR
HOTEL-ZIMMER

CHF 299.- pro Nacht
inkl. Frühstück & 1 Fl. Champagner

Direkt buchen auf milchbar.ch

WEIN, DELIKATESSEN,
LUNCHES, DINNER & MORE

GUTSCHEINE

für jeden Betrag &
alle Péclard-Betriebe

Bestellen auf milchbar.ch



Kappelergasse 16, 8001 Zürich-Paradeplatz
Tel. +41 (0)44 211 90 12, Mobile: +41 (0)79 126 01 43
info@milchbar.ch, milchbar.ch