



METROPOL

MEETINGS - EVENTS

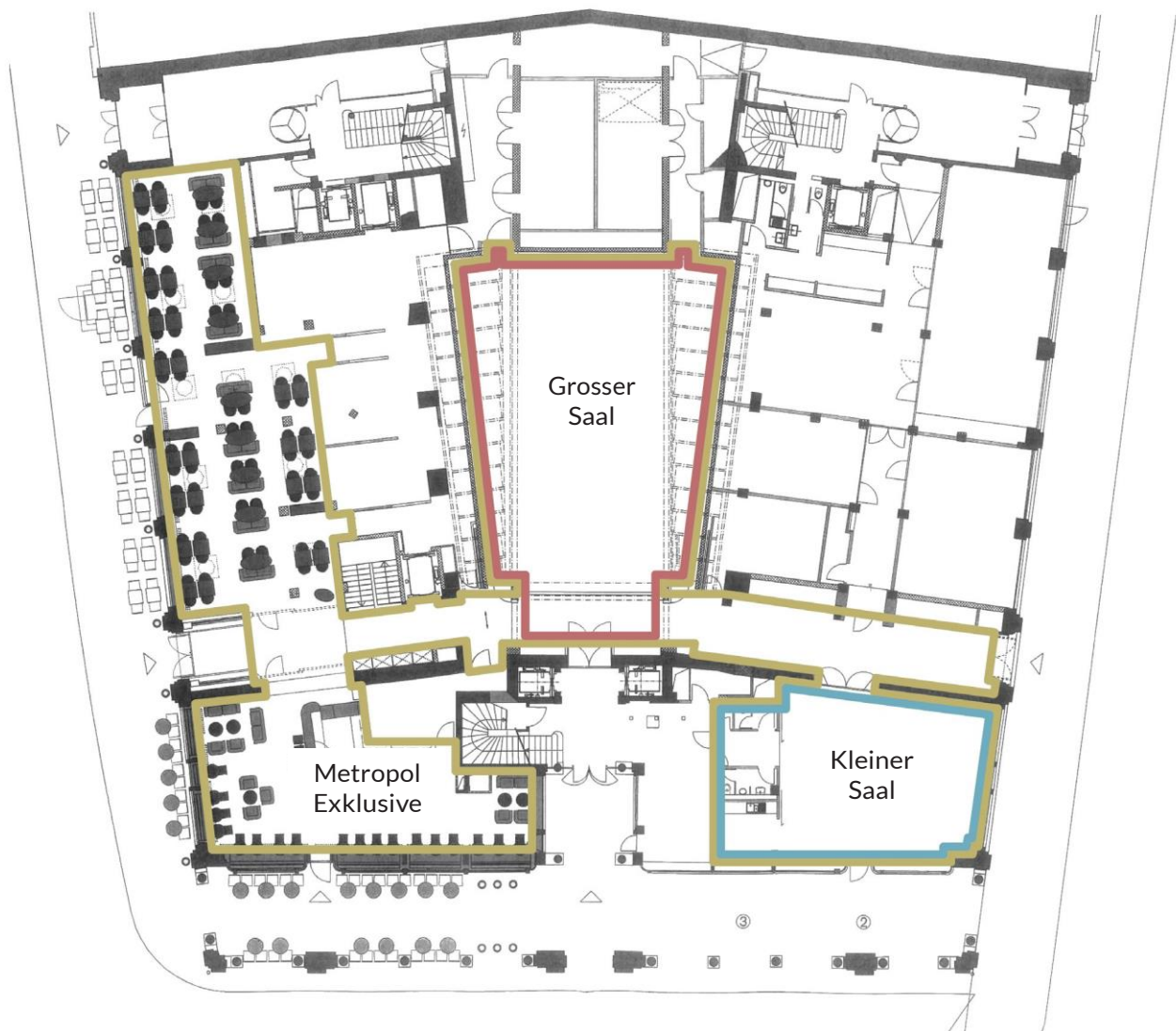


HAUS-INFORMATIONEN

Telefon	+41 44 200 59 03
E-Mail	bankett@metropol-restaurant.ch
Homepage	www.metropol-restaurant.ch
Lage	Fraumünsterstrasse 12, 8001 Zürich
Verbindung	Tram 2, 8, 9 oder 11 bis Börsenstrasse, Tram 6, 7 oder 13 bis Paradeplatz
Parkmöglichkeiten	Fraumünsterstrasse und Münsterhof, Parkhaus Hohe Promenade, Utoquai und Urania
Öffnungszeiten	Restaurant: Montag - Samstag, 11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Café & Bar: Montag - Freitag, 07.00 - 24.00 Uhr Samstag, 08.00 - 24.00 Uhr Sonn- und Feiertage, 10.00 - 18.00 Uhr
Bankette / Anlässe	Die zwei grossen Bankettsälen verfügen über eine hervorragende Akustik und sind ideal für Anlässe und Events jeder Art bis zu 600 Personen, geschäftlich wie auch privat.
Restaurant	Gepflegte Modern Japanese Cuisine. Die Gerichte laden ein zum Teilen. Ein elegantes Ambiente für Businesslunches oder ein Abendessen mit Freunden in eleganter Atmosphäre.
Café und Bar	Zum Frühstück, für einen gemütlichen Lunch und zum Apéro oder Schlummertrunk am Abend. Im Sommer ist es besonders schön unter den offenen Arkaden.



GRUNDRISS ERDGESCHOSS



KAPAZITÄTEN DER SÄLE

Fläche Total: 600 m2

Einheit	Metropol Exklusive	Grosser Saal	Kleiner Saal
Fläche m2	600	220	90
Bankettische ø 180cm Maximale Personenanzahl	-	160	40
Cocktail Maximale Personenanzahl	550	250	120
Seminar Maximale Personenanzahl	-	130	40
Konzert Maximale Personenanzahl	-	220	50

PREISE DER SÄLE

Einheit	Montag-Freitag ganztags (bis zu 8 Stunden)	Montag-Freitag halbtags (bis zu 4.5 Stunden)
Grosser Saal / 220 m2	CHF 2200	CHF 1400
Kleiner Saal / 90 m2	CHF 1000	CHF 540
Umsatzgarantie	Ab CHF 6600 Grosser Saal Ab CHF 2800 Kleiner Saal	Ab CHF 4500 Grosser Saal Ab CHF 1500 Kleiner Saal

Einheit	Samstag/Sonntag ganztags (bis zu 8 Stunden)	Samstag/Sonntag halbtags (bis zu 4.5 Stunden)
Grosser Saal / 220 m2	CHF 1200	CHF 720
Kleiner Saal / 90 m2	CHF 500	CHF 300
Umsatzgarantie	Ab CHF 4500 Grosser Saal Ab CHF 2000 Kleiner Saal	Ab CHF 3500 Grosser Saal Ab CHF 1000 Kleiner Saal

Beide Räume verfügen über Tageslicht und sind mit einem Foyer verbunden, welches für Pausen verfügbar ist. Der Kleine Saal verfügt zusätzlich über einen direkten Zugang zum überdachten Aussenbereich unter den Arkaden, welcher ganzjährig genutzt werden kann.

In den Raumbereitstellungskosten sind inklusive

- Klimaanlage für optimale Temperaturen im Saal (Grosser Saal)
- Lautsprecheranlage für Präsentationen inkl. mobiler Regie (Grosser Saal)
- Saalbeleuchtung dimmbar
- 1 Leinwand (bei Benutzung unseres Beamers), 1 Pinnwand, 1 Flipchart, 1 Rednerpult
- Bestuhlung, Tischwäsche und Gedecke
- Garderobe (unbedient)
- 2 klimatisierte Dolmetscherplätze

PREISE TECHNIK

Projektion

- Beamer 2500 Ansilumen (portabel)	ganztags	350
	halbtags	250
- Beamer 7000 Ansilumen (fest installiert) Doppelprojektion möglich	ganztags	800
	halbtags	500

Bildwiedergabe

- Audio- Videointerface for Zoom/ MS Teams etc.	pro Stück	200
- Laser Pointer / Presenter	pro Stück	50
- Laptop	pro Stück	200
- Referentenspiegel / Monitor im Rednerpult	pro Stück	50
- Flatscreen HD 70 Zoll (1,75 m Bild Diagonale) inkl. Ständer	pro Stück	650
- Flatscreen HD 42 Zoll (1,10 m Bild Diagonale) inkl. Rollwagen	pro Stück	180

Ton

- Kabelgebundenes Mikrofon (Rednerpult/Referententisch)	pro Stück	45
- Funkmikrofon (Hand-, Clipmikrofon oder Headset)	pro Stück	180

Audio- und Videokonferenz / Webcast

Dank der attraktiven All-in-one Lösungen für kombinierte Events mit Live Publikum und digitalen Zuschaltungen aus aller Welt, gewinnen Sie Planungssicherheit und zeigen Kompetenz gegenüber Ihren Kunden und Mitarbeitern. Ihre optimale Location für den nächsten hybriden Event in Zürich.

Aufnahme

- Audiorecording, mp3-File auf Datenträger	halbtags	180
	ganztags	250
- Videorecording, mp4-File auf Datenträger	ab	580

Anschlüsse

- Internet WIFI (ADSL, per Zugangscod 500kb/5Mbps)	kostenfrei	
- Dediziertes Internet (20/100 Mbit/s)	pauschal	160
- Backup Leitung (10/50 Mbit/s)	pauschal	340
- Konferenztelefon / Spinne (bis zu 10 Teilnehmern)	pro Stück	200

Diverses

- Bühnenpodest 1 m x 2 m (Höhe 45 cm oder 60 cm)	pro Element	25
- zus. Pinnwand, Flipchart, Rednerpult		auf Anfrage
- Simultanübersetzungsanlage für 50 Pax (1 Sprache)	ab	520
- DJ Anlage		500

Support (obligatorisch)

Techniker (Betreuung der techn. Anlagen & Support im Saal)	pro Stunde	150
Techniker (Betreuung der techn. Anlagen & Support im Saal) ab 24:00 Uhr	pro Stunde	200

SONSTIGE KONDITIONEN

Mitarbeiterkosten pro Std. /Mitarbeiter bis 24:00 Uhr / ab 24:00 Uhr

- Chef de Service		81 / 120
- Servicemitarbeiter		56 / 85
- Garderobenmitarbeiter		40 / 75
- Taxigeld pro Mitarbeiter ab 24.00 Uhr		25
- Überzeitbewilligung bis max 02.00 Uhr	einmalig	250

Dekoration

(Preise ab)

- Blumendekoration Rednerpult	250
- Blumendekoration Stehtische	25
- Blumendekoration runde Tische	75
- Blumendekoration Empfangstisch	50



KAFFEPAUSEN**AB 10 PERSONEN FÜR BIS ZU 30 MINUTEN**

Basic **pro Person** **13**

- Kaffee/ Espresso/ Tee
- Orangensaft
- Butter-, Vollkorn- und Laugengipfel

Basic plus **pro Person** **15**

- Kaffee/ Espresso/ Tee
- frisch gepresster Orangensaft
- Butter-, Vollkorn- und Laugengipfel

Energy **pro Person** **19**

- Kaffee/ Espresso/ Tee
- frisch gepresster Energysaft
- Vollkorngipfel und Fruchtsalat

Afternoon **pro Person** **15**

- Kaffee/ Espresso/ Tee
- Apfelsaft
- Mini Muffins oder Mini Berliner

Afternoon plus **pro Person** **19**

- Kaffee/ Espresso/ Tee
- frisch gepresster Fruchtsaft (saisonal)
- Mini Blaubeer-Muffins und Früchtespiessli



KAFFEIPAUSEN | AUSWAHL**Brot und Gebäck**

- Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkorngipfel	2.50
- Pain au chocolat	4.00
- Laugenbrezeli	4.00
- Kürbiskernbrötchen	4.50

Süßes Gebäck

- Mandelgipfel	4.50
- Mini Muffins	3.50
- Mini Gugelhöpflli	3.00
- Mini Brownie	4.00
- Mini Berliner	3.50

Gesunde Snacks und Vitamindrinks

- Buntes Früchtespiessli	5.50
- Fruchtkorb mit ganzen Früchten p.P	4.50
- Fruchtsalat	6.50
- Früchtejoghurt mit Granola	7.00
- Birchermüesli	7.00
- Frisch gepresster Frucht-Shot	4.00



APERITIF | FLYING FOOD
MINDESTBESTELLMENGE SIND 10 STÜCK PRO SORTE

Snacks Portion

- Gebrochener Parmesan	7.00
- Marinierte Mammut Oliven	7.00
- Süsskartoffelchips	6.00
- Nussmischung	4.50
- Wasabi-Nüsse	4.50

Kalte Häppchen

- Parmesan-Sablé mit Cherrytomate (v)	5.00
- Brandteigkrapfen mit Frischkäsefüllung (v)	5.00
- Crevettencocktail mit Avocado und Mango	7.00
- Rindstatar mit Baguette und Kapernäpfel	7.00
- Thunfischtatar mit Wasabi und Sprossensalat	7.50
- Hausgebeizter Lachs mit Avocado und Chili-Dip	7.00
- Gemüse-Glasnudelsalat mit Pak Choi (v)	6.00

Frühling/ Sommer

- Graved Lachs auf Gurkensalat	7.50
- Vitello Tonnato	8.00
- Bruschetta mit Basilikum (v)	4.50
- Spargelsalat mit Rohschinken *	7.00
- Lachs Ceviche mit Bärlauch *	8.00
- Grillierte Zucchetti mit Feta (v)	4.50
- Quinoasalat mit Avocado-Tempura und spicy Mayo (v)	7.00

Herbst/ Winter

- Selleriesalat mit Bündnerfleisch	7.50
- Rauchlachsroulade mit Frischkäsefüllung	7.00
- Orientalischer Couscoussalat mit caramelisierten Nüssen	6.50
- Entenbrust auf süss-saurem Kürbis	7.50

Sandwiches

- Mini Sandwiches (Lachs, Schinken, Käse, Tomaten-Mozzarella, Thon)	6.00
- Sandwiches (Lachs, Schinken, Käse, Tomaten-Mozzarella, Thon)	11.00

* nur während der jeweiligen Saison verfügbar

APERITIF | FLYING FOOD**MINDESTBESTELLMENGE SIND 10 STÜCK PRO SORTE****Suppen**

- Curry-Zitronengrassuppe (v) 6.00
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche (v) 5.00

Frühling/ Sommer

- Gazpacho (v) 5.00
- Spargelcrèmesuppe * (v) 6.00

Herbst/Winter

- Waldpilzsuppe (v) 5.50
- Kürbiscrèmesuppe * (v) 6.00

Warme Häppchen

- Falafel an Gurken-Jogurt Sauce und Minze (v) 5.50
- Flammkuchen mit Speck 4.00
- Rindfleischbällchen an BBQ-Sauce 5.00
- Kurz gebratener Thunfisch auf asiatischem Gemüse 8.00
- Chicken Drumstick sweet and sour 6.50

Frühling/ Sommer

- Marinierte Rindfleischbällchen mit Mango-Chutney 5.00
- Bärlauch Gnocchi * (v) 7.00
- Im Rohschinkenmantel paniertes Spargel * 7.00
- Zitronenrisotto mit Mascarpone (v) 7.50
- Riesencrevette im Pankomehl frittiert mit Wasabi-Dip 7.50
- Zanderknusperli mit Sauce Tartare 7.50
- Spargelrisotto (v) * 7.50
- Lachs Tataki auf Pak Choi 8.00

Herbst/ Winter

- Äpler Maggironen mit Röstzwiebeln (v) 7.00
- Steinpilzrisotto * (v) 7.50
- Zander auf Champagner-Sauerkraut 8.50
- Dattel gefüllt mit Frischkäse im Speckmantel 4.50
- Kalbshacktätschli mit Trüffeljus 8.50

Dessert

- Vanille Panna Cotta mit saisonalem Früchtepurée 6.50
- Schokoladen-Ingwer Mousse 6.50
- Caramelköpfchen mit Vanillerahm und Früchten 7.00
- Macarons 4.50

METROPOL SPEZIALITÄT**SUSHI von unserem Sushimaster**

- SPICY TUNA Tuna, Röstzwiebel	4.50
- RAINBOW ROLL Lachs, Avocado	4.50
- VEGI ROLL Spargel, Avocado, Sesam	4.00
- TRUFFLED BEEF Rindstatar, schwarzer Trüffel	4.50
- SUSHI TELLER 1x Special Roll und 2x Maki	8.50

GYOZA Hausgemacht serviert mit Ponzusauce

- SPINACH Babyspinat	4.00
- MINCED MEAT Rindfleisch	4.50
- PRAWN Crevetten	4.50
- VEGETABLES Gemüse	4.00
- CHICKEN Poulet	4.00

TEMPURA

- AVOCADO Avocado mit spicy Mayo	6.00
- LOBSTER Hummer mit Trüffelmayo	16.00
- OYSTER MUSHROOM Austernpilz mit Teriyaki	7.50
- PORK Schweinefilet süss-sauer	8.00

CRISPY CONES

- Lachstatar mit Wasabi und Ingwer	7.50
- Geräuchertes Auberginenragout mit Sesam (v)	7.00
- Riesengarnelen an Zitronengras	8.50
- Pouletsalat mit grünen Spargeln *	8.00
- Kalbstatar mit Trüffel	8.50
- Rindstatar mit Aioli und Kapern	8.50

* nur während der jeweiligen Saison verfügbar

STEHLUNCH / STEHDINNER METROPOL

Bestehend aus 1x kaltem Gericht, 1x Suppe, 2x warmen Gerichten, 1x Dessert

CHF 65.00 pro Person

STEHLUNCH / STEHDINNER METROPOL DELUXE

Bestehend aus 1x kaltem Gericht, 1x Suppe, 3x warmen Gerichten, 1x Dessert

CHF 78.00 pro Person

Kalte Gerichte

- Lachstatar mit Wakamesalat und Avocado
- Quinoasalat mit Gemüsetempura (v)
- Lattichsalat mit Parmesandressing und Pouletbruststreifen
- Geräuchertes Auberginentatar mit Dörrotomaten und Mesclunsalat (v)

Frühling/ Sommer

- Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum (v)
- Eisbergsalat mit Honig-Ingwerdressing, Mango und Granatapfel (v)
- Blattsalat mit grilliertem Gemüse und Basilikumpesto (v)

Herbst/ Winter

- Winterlicher Blattsalat mit Portweifeigen und Balsamicodressing (v)
- Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an französischem Dressing (v)

Suppen

- Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche (v)
- Curry-Zitronengrassuppe (v)
- Tomaten-Kokossuppe (v)

Frühling / Sommer

- Spargelcrèmesuppe * (v)
- Bärlauchsuppe* (v)
- Gazpacho Andaluz (v)

Herbst/ Winter

- Broccolicrèmesuppe (v)
- Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kürbiskernöl * (v)
- Getrüffeltes Sellerisüppchen (v)

* nur während der jeweiligen Saison verfügbar

Warme Gerichte

- Lachstranche auf Süsskartoffelpurée mit Broccoli
- Fried Rice mit Gemüsetempura und spicy Mayo (v)
- Pilzrisotto mit gebackenen Champignons (v)
- Rindfleischbällchen auf Kartoffelstock und Cognac-Rahmsauce
- Poulet Tandoori auf Safranreis mit Joghurtsauce
- Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Mini Rösti

Frühling/ Sommer

- Back Hendl aus Poulet – Innenfilets auf Kartoffelsalat
- Spargelrisotto mit confierten Tomaten * (v)
- Kalbsgeschnetzeltes mit Morchelrahmsauce und Min Rösti *

Herbst/ Winter

- Schottisches Lachsfilet auf Orangen-Couscous und Joghurt
- Kürbisravioli mit Salbeibutter und Tomatenwürfel (v)
- Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Spätzli

Dessert

- Weisses Schokoladenmousse mit Krokant
- Schokoladenküchlein mit Yuzu-Vanillesauce

Frühling/ Sommer

- Erdbeer Parfait auf Rhabarberkompott *
- Mangomousse mit Sesamhippe
- Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace *

Herbst/ Winter

- Zwetschgenstreuselkuchen
- Panna cotta mit Orangen
- Zwetschgenröster mit Vanilleglace

* nur während der jeweiligen Saison verfügbar

BANKETTE

Die Menüs für Ihre Anlässe besprechen wir sehr gerne individuell mit Ihnen. Folgend Anregungen wie ein solches Menü aussehen kann;

3-Gang Menü ab CHF 85.00 pro Person

Lachs Tataki mit Jalapeños und Trüffel-Aioli

Roastbeef mit Bratkartoffeln, Miso-Hollandaise und Pak Choi

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Yuzu-Vanillesauce

4-Gang Menü ab CHF 96.00 pro Person

Tunatatar mit Wakame, Rettich und Sesamdressing

Kürbis-Ingwersüppchen

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Sesam-Spätzli, Portweinjus und Marktgemüse

Zitronentartelette mit Baiser





METROPOL

ZÜRICH

Metropol Restaurant & Bar
Fraumünsterstrasse 12, 8001 Zürich
Telefon +41 44 200 59 00
welcome@metropol-restaurant.ch
www.metropol-restaurant.ch