

LULU
Bankettunterlagen

Restaurant, Terrasse, Bar, Café, Catering und Bankett im und neben dem Opernhaus Zürich

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. Dabei sind verschiedene Kombinationen von Räumlichkeiten möglich. Das Restaurant in der Bel Étage bietet mit Blick auf See und Platz, Raum für grossartige Anlässe. Das Café par Terre ist auf den prächtigsten Platz der Schweiz ausgerichtet, kann mit dem Restaurant kombiniert werden oder gibt solo eine umwerfende Vorstellung ab. Und die grandiose Terrasse bietet vor allem im warmen Halbjahr die Bühne für unvergessliche Sommernachtsträume.

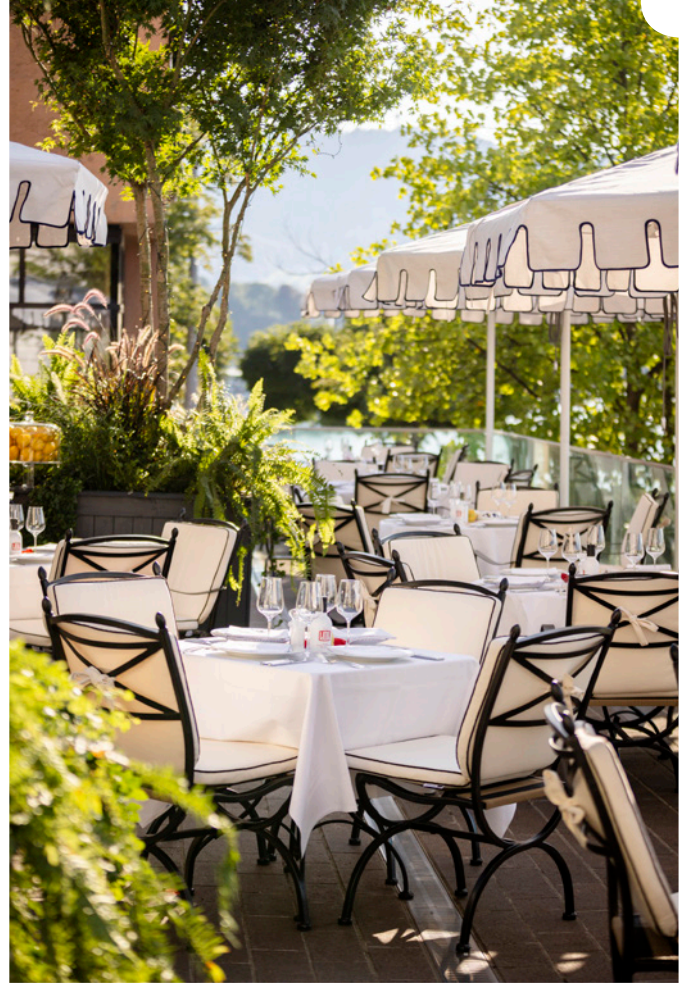
Das Angebot: mediterrane Leichtigkeit

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

Café: 60 Sitzend / 80 Stehend

Terrasse: 60 Sitzenden / 80 Stehend

Mindestkonsumationen:

Apéro ohne anschliessendes Essen während den Hauptservicezeiten

von Montag bis Mittwoch: CHF 60.– pro Person

von Donnerstag bis Sonntag: CHF 100.– pro Person

Restaurant: CHF 10'000.–

Café: CHF 5'000.–

Exklusivbuchungen des Restaurants sind nur auf Anfrage möglich.





Häppchen

<i>Baguette Rindstatar</i>	7.-
<i>Baguette Ratatouille</i>	5.-
<i>Baguette Tomate</i>	5.-
<i>Baguette Trüffel Brie</i>	6.-
<i>Baguette Crevetten Cocktail</i>	7.-
<i>Baguette Frischkäse</i>	5.-
<i>Mini Quiche Lorraine</i>	6.-
<i>Mini Gemüse Quiche</i>	5.-
<i>Schinkengipfeli</i>	6.-
<i>Kleiner Käsekuchen</i>	5.-
<i>Gefüllte Windbeutel</i>	3.-
<i>Saisonaler Suppeshot</i>	5.-

Mindestbestellmenge sind 15 Stück pro Sorte

<i>Käsebällchen mit Feigensenf (5 Stk.)</i>	12.-
<i>Parmesan, Oliven, Nüssli</i>	16.-
<i>Gemüse Crudite, Sardellenmayonnaise</i>	29.-
<i>Trinité sophistiquée de Lulu</i>	24.-
<i>Herrliches Baguette mit schmackhafter Oliventapenade, bestem Stracciatella di Burrata und Tatar vom Rind oder Tomaten</i>	
<i>*Calamari Frites, Sauce Aioli</i>	18.-

Flying

<i>Quinoasalat, Gurke, Tomate, Kräuter</i>	7.-
<i>Avocado Tartar mit Crevettencocktail</i>	12.-
<i>Grüner Bohnensalat, Tomaten, Vinaigrette</i>	7.-
<i>Knusprige Artischocken, Remoulade</i>	9.-
<i>Sashimi vom Tuna und Lachs</i>	
<i>Olivenöl, Kapern, Zitrone, Rote Zwiebeln</i>	14.-
<i>Lauwarme Crevetten, Basilikum, Zitrone, Olivenöl</i>	11.-
<i>*Dumpling Auswahl</i>	17.-
<i>Sushi Auswahl by Chedi Andermatt</i>	45.-

**im Spiegelsaal nicht möglich*

*Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt*

Menü Vorschläge

ab 15 Personen

Vorspeisen

<i>Tatar vom Rind, Trüffelcreme, Knusprige Kapern, Schalotten</i>	24.-
<i>Salade Nicoise, Tuna Tataki, Ei, Kartoffel, Bohnen, Tomaten.....</i>	26.-
<i>Sashimi vom Tuna und Lachs, Olivenöl, Kapern, Zitrone, Rote Zwiebeln</i>	28.-
<i>Lauwarme Crevetten, Basilikum, Zitrone, Olivenöl.....</i>	22.-
<i>Tomate und Burrata, Basilikum, Olivenöl.....</i>	22.-
<i>Avocado mit Crevettencocktail.....</i>	19.-
<i>Artischocken Ravioli, getrocknete Tomaten, Thymian, Burrata.....</i>	24.-
<i>Kopfsalat, Vinaigrette, Ei, Avocado, Schnittlauch</i>	14.50
<i>*Dumpling Auswahl</i>	17.-
<i>Sushi Auswahl by Chedi Andermatt.....</i>	45.-
<i>*Französische Zwiebelsuppe, Blätterteig, Gruyère.....</i>	14.-

**im Spiegelsaal nicht möglich*



*L'art est
partout*

*Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und
Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt*

Hauptgänge

inkl. 1 Beilage

<i>Rindsentrecôte mit Café de Paris</i>	62.-
<i>Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce</i>	66.-
<i>*Zürchergeschnetzeltes mit Rösti</i>	52.-
<i>Kalbskrone mit Pfifferlingen</i>	68.-
<i>*Cordon Bleu vom Kalb, Gruyère</i>	52.-
<i>Coq au Vin, Wurzelgemüse, Champignon</i>	45.-
<i>Bœuf Bourgignon, Silberzwiebel, Champignon</i>	52.-
<i>*Rindsfilet Stroganoff, Paprika, Cornichons, Sauerrahm</i>	56.-
<i>*Gebratene Riesencrevetten, Frühlingszwiebel Piment, Grünes Gemüse</i>	52.-
<i>Filet vom Wolfsbarsch, Salsa Verde</i>	48.-
<i>Seezungenfilet, Artischocken, Spinat und Cherrytomaten</i>	58.-
<i>Maccaroni aux truffes</i>	38.-
<i>*Pilzrisotto, Frischkäse, Gruyère und Kräuter de Provence</i>	34.-
<i>Mille-Feuille de ratatouille, Olivencrumble und Oregano</i>	32.-
<i>Artischocken Ravioli, getrocknete Tomaten, Thymian, Burrata</i>	24.-

Beilagen nach Wahl

Saisonales Gemüse, Kartoffelgratin, römische Gnocchi

*Kartoffelstock, Ratatouille, *Pommes Alouettes, *Butternudeln*

Dessert

<i>Cheesecake, Passionsfrucht</i>	11.-
<i>Mousse au Chocolat, Beeren, crème double</i>	16.-
<i>Crème Brûlée pour deux</i>	18.-
<i>Apfelkuchen mit Vanilleglace</i>	14.-
<i>Pavlova, Crème fraîche, Passionsfrucht, Beeren</i>	14.-
<i>Riesencremeschnitte</i>	26.-
<i>Dessert Buffet von Marc dem Zuckerbäcker</i>	24.-
<i>Tellergeld für mitgebrachten Kuchen</i>	pro Person 3.50

**im Spiegelsaal nicht möglich*

Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie 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 / blau / grün	1.5 l	17.50

APÉROGETRÄNKE

Aperol Spritz.....		14.-
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
Heino.....		18.-
<i>Champagne, Green Apple, Yuzu, Soda</i>		
Sundowner		18.-
<i>Italicus, Suze, Noilly Prat, Prosecco</i>		
<i>Grapefruit, Lemon Juice, 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
Kombucha	1.0 l	19.-

BIERE

Einsiedler Maisgold.....	33 cl	6.50
Erdinger Weissbier	50 cl	9.-
Einsiedler (Alkoholfrei).....	33 cl	6.50

WARME GETRÄNKE

Espresso.....		5.-
Kaffee		5.50
Tee		5.-

COCKTAILS

Negroni.....		17.-
<i>Hendricks Gin, Carpano Bitter, Antica Formula</i>		
<i>Orange Bitters</i>		
Amaretto Sour		18.-
<i>Bio Amaretto Mattia Walcher, Lemon Juice</i>		
<i>Gomme Sirup, Foam, Cherry Bitters</i>		
Whisky Sour		18.-
<i>Monkey Shoulder Whisky, Bergamot Juice, Vanille</i>		
<i>Island Fruit Bitters, Barrel Aged Whisky Bitters</i>		
Mojito Fischer's Fritz Style		18.-
<i>Havana Especial, Ancho Reyes Verde</i>		
<i>Bergamot Juice, Peppermint, Aromatic Bitters</i>		

SPIRITUOSEN

Tanqueray Gin, Koskenkorva Vodka		
Brugal Anejo Rum,		
Jameson Whiskey.....	70cl	180.-
<i>inkl. Fillers</i>		
Hendrick's 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

Prosecco Rose..... 0.75 l 70.-
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 Mosaique 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.-	Federspiel Rotes Tor 0.75 l 80.-
Turmgut Erlenbach <i>Riesling-Sylvaner</i> <i>Zürich, Schweiz</i>	Franz Hitzberger <i>Grüner Veltliner</i> <i>Wachau, Österreich</i>
Mönchhof am See, Räuschling 0.75 l 59.-	Sauvignon Blanc
Turmgut Erlenbach <i>Räuschling</i> <i>Zürichsee, Schweiz</i>	Ried Grassnitzberg 0.75 l 90.-
Blanc du Village Seminar 0.75 l 65.-	Tement <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Südsteiermark, Österreich</i>
Weingut Diederik <i>Cabernet Blanc, Sauvignac, Muscaris,</i> <i>Zürichsee, Schweiz</i>	Riesling Feinherb 0.75 l 66.-
Restaurant Coco Heida 0.75 l 69.-	Weingut Wegeler <i>Riesling</i> <i>Mosel, Deutschland</i>
St. Jodern Kellerei <i>Savagnin Blanc</i> <i>Wallis, Schweiz</i>	Riesling alkoholfrei 0.75 l 55.-
Millevolti Bianco di Merlot Riserva 0.75 l 80.-	Kloster Eberbach <i>Riesling</i> <i>Rheingau, Deutschland</i>
Fumagalli <i>Merlot Bianco</i> <i>Tessin, Schweiz</i>	Pinot Grigio 0.75 l 55.-
Petit Chablis 0.75 l 66.-	Vini de Lorenzi <i>Pinot Grigio</i> <i>Friaul, Italien</i>
Domaine Durup <i>Chardonnay</i> <i>Chablis, Frankreich</i>	Sauvignon Blanc 0.75 l 55.-
Chablis 0.75 l 75.-	Vini de Lorenzi <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Friaul, Italien</i>
Samuel Billaud <i>Chardonnay</i> <i>Chablis, Frankreich</i>	Roero Arneis 0.75 l 75.-
Bourgogne Chardonnay 0.75 l 75.-	Bruno Giacosa <i>Arneis</i> <i>Piemont, Italien</i>
Mémoire du Terroir, Joseph Burrier <i>Chardonnay</i> <i>Côte de Beaune, Frankreich</i>	Perlato del Bosco 0.75 l 60.-
Pouilly Fumé Blanc 0.75 l 70.-	Tua Rita <i>Vermentino</i> <i>Toskana, Italien</i>
J. de Villebois <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Loire, Frankreich</i>	Sympathy for the Devil 0.75 l 49.-
G de Château Giuraud 0.75 l 65.-	Wines N'Roses <i>Verdejo</i> <i>Castilla, Spanien</i>
Château Giuraud <i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i> <i>Bordeaux, Frankreich</i>	Nivarius 0.75 l 60.-
Grüner Veltliner Caractère 0.75 l 58.-	Nivarius Blancos de Finca <i>Tempranillo Blanco</i>
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.*

Rioja, Spanien

ROUGES

Schiffstation Pinot Noir 0.75 l 58.-

Turmgut Erlenbach

Pinot Noir

Zürich, Schweiz

Pinot Noir Kirche..... 0.75 l 120.-

Erich Meier

Pinot Noir

Zürich, Schweiz

Bordeaux Blend..... 0.75 l 66.-

Klosterkellerei Einsiedeln

Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec

Zürich, Schweiz

Millevolti Rosso Riserva..... 0.75 l 95.-

Fumagalli

Merlot

Tessin, Schweiz

Bourgogne Rouge 0.75 l 70.-

Arnaud Baillet

Pinot Noir

Côte de Beaune, Frankreich

**Hautes Côtes de Beaune
sous la Roche** 0.75 l 70.-

Domaine Jean Chartron

Pinot Noir

Côte-d'Or, Frankreich

G' d'Estournel..... 0.75 l 75.-

Château Cos d'Estournel

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Saint Estèphe, Frankreich

Château Phélan Ségur 0.75 l 110.-

Château Phélan Ségur

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Saint Estèphe, Frankreich

Manoir de Gay 0.75 l 85.-

Château de Gay

Merlot

Pomerol, Frankreich

Remelluri Reserva..... 0.75 l 80.-

Remelluri

Tempranillo, Garnacha, Graciano

Rioja, Spanien

Laurel..... 0.75 l 105.-

Clos I Terrasses

Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah

Priorat, Spanien

OM 500..... 0.75 l 70.-

Oliver Moragues

Callet, Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon

Mallorca, Spanien

Trus Crianza 0.75 l 66.-

Bodega Trus

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien

Treggiaia 0.75 l 66.-

Villa Bibbiani

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Chianti Montalbano, Italien

Pulignano..... 0.75 l 85.-

Villa Bibbiani

Sangiovese

Chianti Montalbano, Italien

Ilatraia..... 0.75 l 105.-

Brancaia

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Maremma, Italien

Il Pino..... 0.75 l 110.-

Tenuta di Biserno

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Toskana, Italien

Rubiolo..... 0.75 l 60.-

Azienda Agricola Gagliole

Sangiovese

Toskana, Italien



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 Umschöpfung 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

PUMPSTATION GASTRO GMBH
Hornhaldenstrasse 9,
8802 Kilchberg
Tel. +41 (0)44 715 60 41
info@pumpstationgastro.ch
www.peclard.net