

Raclette Chalets



Für Liebhaber von Alpen Chalet Feeling

Ob anlässlich einer geschäftlichen Feier oder privat, unsere Chalets laden mit weihnachtlichem Flair in der hektischen Zeit zum Geniessen und Verweilen ein.

Geniessen Sie Ihren Event an unseren Locations beim Kunsthaus Zürich oder in Oerlikon.

Im Fokus steht das weihnachtliche Ambiente mit Raclette, Käsefondue oder Fondue Chinoise.

**Platz für bis zu 150 Personen pro Chalet, weitere Locations bis 400 Personen
Food, Location & Getränke ab CHF 89,- exkl. MWST.**

Raclette & Fondue Menüs



Apéro Plättli

Oliven, Parmesan, Grissini, Chips

Preis pro Person CHF 9.50

Apéro Plättli

Bündner Fleisch, Salami, Schinken, Speck, Landjäger, Bergkäse, Silberzwiebeln, Cornichons, Gemüse-Korb mit Thunfisch Dip, Brotkörbchen

Preis pro Person CHF 25.00

Raclette Plausch Menü

Vorspeise: Suppe oder Salat

Raclette Plausch a discretion: 6 bis 8 verschiedene Raclettekäse Sorten (Saisonal)

Beilagen inkl.: Kartoffeln / Brot / Cornichon / Silberzwiebeln / eingelegte Birnen

Dessert: Cheesecake

Preis pro Person CHF 79.00

Fondue Plausch Menü

Vorspeise: Suppe oder Salat

Fondue Plausch a discretion inkl. Beilagen Brot

Dessert: Cheesecake

Preis pro Person CHF 79.00

Fondue Chinoise Menü

Vorspeise: Suppe oder Salat

Fondue Chinoise 200 g mit handgeschnittenem Rind-, Kalb- und Pouletfleisch vom Seefeld Metzger serviert mit Riis, Sauce: Cocktail, Chnobl, Tartar, Chrüüterbutter, schafi Aioli

Dessert: Cheesecake

Preis pro Person CHF 89.00

Flammkuchen Menü

Vorspeise: Suppe oder Salat

Flammkuchen klassisch, wahlweise auch vegetarisch

Dessert: Cheesecake

Preis pro Person CHF 55.00/ CHF 52.00 vegetarisch

Raclette & Fondue a la Carte



Apéro Plättli

Oliven, Parmesan, Grissini, Chips

Preis pro Person CHF 9.50

Apéro Plättli

Bündner Fleisch, Salami, Schinken, Speck, Landjäger, Bergkäse, Silberzwiebeln, Cornichons, Gemüse-Korb mit Thunfisch Dip, Brotkörbchen

Preis pro Person CHF 25.00

Raclette Plausch a discretion

6-8 verschiedene Raclettekäse Sorten

Beilagen: Cornichon, mixed Pickels, eingelegte Birnen, Kartoffeln & Brot

Raclette Gewürz / Salz Pfeffer

Preis pro Person CHF 49.00

Fondue Plausch a discretion

Nature Käsefondue **CHF 35.00 pro Person**

Chili Fondue **CHF 39.00 pro Person**

Trüffel Fondue **CHF 45.00 pro Person**

Gletscherfondue Champagner **CHF 45.00 pro Person**

Beilagen: Brot, Kartoffeln, Cornichon Silberzwiebeln, Gewürze

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise 200 g mit handgeschnittenem Rind-, Kalb- und Pouletfleisch vom Seefeld Metzger
4 verschiedene Saucen

Beilagen: Kartoffeln oder Reis, Cornichon Silberzwiebeln Mixed Pickels

Preis pro Person CHF 59.00

Flammkuchen

Flammkuchen klassisch, wahlweise auch vegetarisch

Preis pro Person CHF 21.00/ CHF 19.00 vegetarisch

Dessert

Cheesecake

Preis pro Person CHF 12.50

Getränke

Softdrinks

- Mineralwasser mit/ohne 0.88l pro Flasche CHF 11.00
- Softgetränke organics, Coca Cola, Haus Eistee pro Flasche CHF 6.00
- Orangensaft / Fruchtsäfte 1l pro Flasche CHF 16.00

Bier

- Bier 0.33l pro Flasche CHF 8.00
- Bier Alkoholfreies 0.33l pro Flasche CHF 7.00
- Bier San Miguel Fresca 0.33l pro Flasche CHF 8.50
- Weizen Bier 0.5l Quöllfrisch pro Flasche CHF 9.50

Schaumwein

- Henri Prosecco Weiss 0.75l CHF 65.00
- Henri Prosecco Rosè 0.75l CHF 69.00
- EPC Blanc de Blanc 0.75l CHF 120.00
- EPC Rosè 0.75l CHF 120.00
- Bollinger Special Cuvée 0.75l CHF 140.00
- Cava brut Spanien 0.75l CHF 72.00
- Cava brut Rosé, Spanien 0.75l CHF 76.00
- CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT FRANCIACORTA DOCG CA'DEL BOSCO 0.75l CHF 98.00
- Copenhagen Sparkling Tea 0.75 l CHF 65.00

Weisswein

- Henri Savignon Blanc 0.75l CHF 65.00
- Cure d'Attalens 70cl CHF 69.00
- «Maurice Gay 1883» Johannisberg de Chamoson, Valais AOC 0.75l CHF 59.00
- «Maurice Gay 1883» Heida 0.75l CHF 75.00
- Clos du Rocher Yvorne Grand Cru 0.75l CHF 65.00

Roséwein

- Miraval, Cote de Provence Rosé 0.75l CHF 72.00
- Cote de Provence, Chateau de selle 0.75l CHF 88.00

Rotwein

- «Maurice Gay 1883» Cornalin, Valais AOC 0.75l CHF 85.00
- Henri Pinot Noir 0.75l CHF 69.00
- Primitivo di Manduria DOC 0.75l CHF 69.00
- Villanoviana Sant Umberto Bolgheri Superior 0.75l CHF 120.00
- Villanoviana Imeneo Bolgheri Superior 0.75l CHF 89.00
- Priorat Camins 0.75l CHF 85.00 / 1.5 l CHF 165.00
- Via Zent Ribera del Duero 0.75l CHF 72.00

Getränke

Longdrinks

Gin Tonic, Wodka Tonic, Rum Cola CHF 18.00

Apérol Spritz CHF 15.00

Warme Getränke

Kaffee CHF 5.50

Tee CHF 5.50

Preise exkl. MWST & Service. Gerne senden wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche angepasstes Angebot.

Bedingungen

Preise zzgl. CHF 8,50 pro Person Table Top (Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten) und MWST.

Nach Ihrer Buchung erhalten Sie eine Auftragsbestätigung, welche wir für die definitive Buchung gegengezeichnet zurück benötigen.

Bitte melden Sie 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn:

- die definitive Personenanzahl
- Anzahl & Auswahl Menüs (2 - 3 unterschiedliche Speisen pro Gruppe)
- Anzahl & Auswahl Apéro, wenn gewünscht
- Anzahl Dessert, wenn gewünscht

Zahlungsbedingungen:

- CHF 50 pro Person Anzahlung, um den Termin zu sichern
- Schlussabrechnung: am Abend via Kreditkarte vor Ort

Regeln für die Annullierung

- 30 Tage vor der Veranstaltung: KOSTENLOS
- 20 Tage vor der Veranstaltung: 20% des Gesamtbetrags
- 10 Tage vor der Veranstaltung: 50% des Gesamtbetrags
- 5 Tage vor der Veranstaltung: 100% des Gesamtbetrags

Mindestkonsumation bei Exklusivnutzung (Miete, Table Top, Service, Food, Getränke) des Chalets CHF 12.500.

Bitte beachten bei Einzelbuchungen bis 4 Personen:

Hauptgänge mit Fleisch können nur auf Vorausbestellung gebucht werden. Bitte geben Sie diese 7 Tage vor Ihrem Reservationstermin an.

Stand: Januar 2025