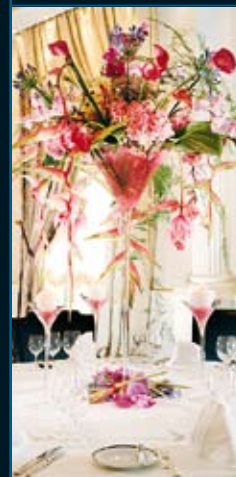




BAUR AU LAC

ZURICH SWITZERLAND

Konferenzen | Private Anlässe



Ausdruck eines Lebensstils

BANKETTE, KONFERENZEN & PRIVATE ANLÄSSE

Wir freuen uns, dass Sie das BAUR AU LAC für Ihre Veranstaltung gewählt haben. Für unsere Erfahrung sprechen 165 Jahre Tradition, den Erfolg Ihres Anlasses garantieren erstklassige Mitarbeiter und ein perfektes, zeitgemässes Equipment. Unser Team berät Sie sorgfältig während der Vorbereitung und steht Ihnen während der Durchführung engagiert zur Seite. Willkommen im BAUR AU LAC.

	INHALT	SEITE
	Baur au Lac	2
	Salon I	4
	Salon II	6
	Salon III	8
	Salon V / VI	10
	Le Petit Palais	12
	Le Salon Français	14
	Hochzeiten	16
	Hochzeitspauschalen	18
	Frühstücksvorschläge	19
	Business Lunch Menus	20
	Diner Menus	22
	Vegetarische Menus	24
	Cocktail à la carte	26
	Stehcocktails	28
	Buffets	29
	Allgemeine Geschäftsbedingungen	30

«DOWNTOWN SWITZERLAND»

Weltweiten Umfragen zufolge geniessen die Zürcher die höchste Lebensqualität aller Grossstadtbürger. Daran haben Sicherheit und materieller Lebensstandard gewiss ihren Anteil. Aber auch das harmonische Nebeneinander von historischer Altstadt und modernem Leben hat die Stadt geprägt und bestimmt ihren Pulsschlag. Der hohe Freizeitwert entspringt neben dem weltstädtischen kulturellen Angebot und der gastronomischen Vielfalt auch der Nähe zu den attraktivsten Ferienorten Europas.



Viele Reisende nehmen diese geographische Lage zum Anlass für ein «stop-over» in Zürich, wo mit der berühmten Bahnhofstrasse immerhin eine der wohl glamourösesten Shopping-Meilen Europas lockt. Ihre internationale Bedeutung erwarb die grösste Stadt der Schweiz natürlich als global agierende Dienstleistungs- und Finanzmetropole, deren «Skyline» ganz ohne Wolkenkratzer auskommt und der das Lebensgefühl in Zürich zu einem gehörigen Anteil sein kosmopolitisches Flair verdankt.



Nur einen Steinwurf vom Paradeplatz, dem geschäftigen Bankenzentrum entfernt, genießt das Baur au Lac im eigenen Park, zwischen See und Schanzengraben, eine wahrhaft privilegierte Lage. Seit 165 Jahren befindet sich das Hotel im Besitz der selben Familie. Unter seinem Dach nächtigten im Verlauf seiner langen Geschichte Kaiser und Könige, Präsidenten und Exzellenzen. Aber auch die berühmtesten Künstler ihrer Epoche waren zu Gast im Baur au Lac, dessen unvergleichlicher Service seit Generationen Massstäbe in der internationalen Hotellerie setzt.

Der Wohnkomfort der individuell gestalteten Zimmer und Suiten vermittelt Wohlbehagen in klassischer Eleganz und bezieht alle modernen, technischen Annehmlichkeiten mit ein. Der exquisite Lebensstil, die exzellente Qualität der Gastronomie und das Engagement der über 250 Mitarbeiter blieb auch in New York nicht unbemerkt. Die Experten von «Leading Hotels of the World» verliehen dem Baur au Lac jüngst die Auszeichnung «Best Hotel in Europe».

Im Dezember 2008 wurde der komplett neu renovierte Bankettbereich eingeweiht. Renommierete Designer haben den Salons ein neues Gesicht verliehen, noch eleganter, noch prestigebewusster.



SALON I

Stararchitekt Pierre-Yves Rochon hat die Salons I und II komplett neu gestaltet. An nobler Eleganz suchen die traditionsreichen Räume nicht nur in Zürich ihresgleichen. Die harmonische Korrespondenz zwischen Textilien und Mobiliar vermittelt ein grosszügiges Raumgefühl. Raffinierte Akzente in der Dekoration, warme, natürliche Farben und wertvolle Kunstobjekte verschmelzen zu einer einzigartig kultivierten und exklusiven Atmosphäre.

4

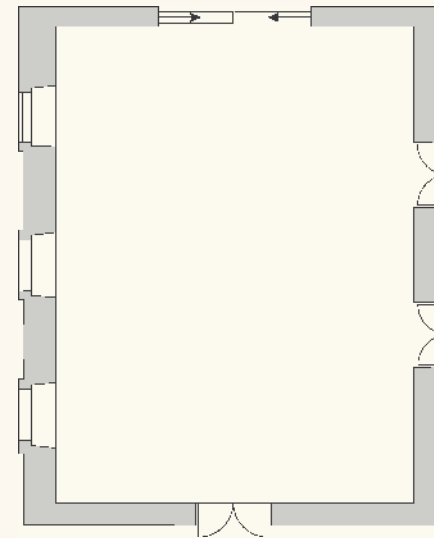


KAPAZITÄTEN

COCKTAIL	100	PERSONEN
BANKETT	40	PERSONEN
BOARDROOM	28	PERSONEN
SEMINAR	35	PERSONEN
U-FORM	30	PERSONEN
THEATER	40	PERSONEN

PREISE

LUNCH / DINER *	CHF	750.--
COCKTAIL *	CHF	750.--
AUSSTELLUNG	CHF	2'200.--
KONFERENZ, ½ TAG	CHF	1'000.--
KONFERENZ, 1 TAG	CHF	1'500.--
* MINDESTKONSUMATION	CHF	3'000.--



Fläche: 88 m² | Länge: 10,70 m | Breite: 8,20 m | Höhe: 3,26 m



SALON II

Vertrauliche Gesprächsrunden oder private Familienfeiern finden im stilvollen Ambiente von Salon II ihren angemessenen Rahmen. Kulinarische Höhepunkte, perfekter, diskreter Service, kombiniert mit der Souveränität und Erfahrung einer hochprofessionellen Bankettabteilung garantieren den Erfolg jeder Veranstaltung, die den Gästen eindrücklich in Erinnerung bleibt. Eine Schiebetür erlaubt die Kombination mit Salon I und erweitert die Palette der Gestaltungsvarianten.

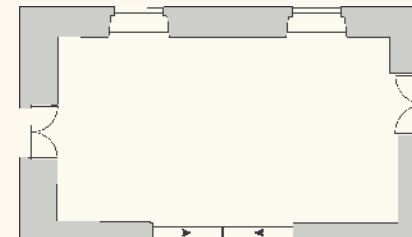


KAPAZITÄTEN

COCKTAIL	–	PERSONEN
BANKETT	–	PERSONEN
BOARDROOM	14	PERSONEN
SEMINAR	–	PERSONEN
U-FORM	–	PERSONEN
THEATER	–	PERSONEN

PREISE

LUNCH / DINER *	CHF	450.--
COCKTAIL *	CHF	450.--
AUSSTELLUNG	CHF	–
KONFERENZ, ½ TAG	CHF	600.--
KONFERENZ, 1 TAG	CHF	900.--
* MINDESTKONSUMATION	CHF	1'000.--



Fläche: 37 m² | Länge: 8,20 m | Breite: 4,50 m | Höhe: 3,44 m



SALON III

Die Noblesse des Raums wird sowohl bei hellem Tages- wie auch bei Kunstlicht von anregender Architektur geprägt. In wenigen Minuten kann die sachliche Konferenzatmosphäre in kleinem Kreis einem entspannten Business Lunch Platz machen. Die räumliche Nähe zu Le Salon Français bietet vielseitige Möglichkeiten auch für grössere Anlässe oder Gala Dinners. Für private Feiern bietet Salon III beste Voraussetzungen.

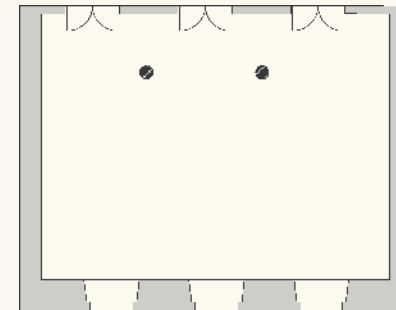


KAPAZITÄTEN

COCKTAIL	40	PERSONEN
BANKETT	16	PERSONEN
BOARDROOM	20	PERSONEN
SEMINAR	18	PERSONEN
U-FORM	15	PERSONEN
THEATER	30	PERSONEN

PREISE

LUNCH / DINER *	CHF	550.--
COCKTAIL *	CHF	550.--
AUSSTELLUNG	CHF	1'500.--
KONFERENZ, ½ TAG	CHF	700.--
KONFERENZ, 1 TAG	CHF	1'000.--
* MINDESTKONSUMATION	CHF	2'000.--



Fläche: 57 m² | Länge: 8,60 m | Breite: 6,60 m | Höhe: 3,20 m



SALON V & VI

Wo viel über merkantile Angelegenheiten gesprochen wird, ist Diskretion gefragt. Der Bankett- und Konferenzbereich auf der ersten Etage befindet sich zwischen einem Säulengang und der abgeschirmten Innenhof-Terrasse. Seine Intimität kommt auch im eleganten, privat anmutenden Intérieur zum Ausdruck. Die Salons lassen sich problemlos miteinander vereinen.

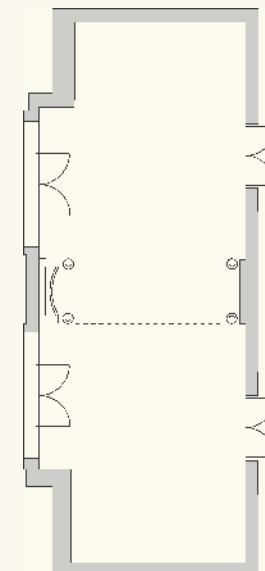


KAPAZITÄTEN

	JE	V & VI	
COCKTAIL	15	30	PERSONEN
BANKETT	-	-	PERSONEN
BOARDROOM	8	25	PERSONEN
SEMINAR	-	-	PERSONEN
U-FORM	-	-	PERSONEN
THEATER	-	30	PERSONEN

PREISE

		JE	V & VI
LUNCH / DINER *	CHF	450.--	550.--
COCKTAIL *	CHF	450.--	550.--
AUSSTELLUNG	CHF	-	1'500.--
KONFERENZ, ½ TAG	CHF	600.--	700.--
KONFERENZ, 1 TAG	CHF	900.--	1'000.--
* MINDESTKONS.	CHF	1'000.--	2'000.--



Fläche: je 24 m² | Länge: je 6,05 m | Breite: je 3,95 m | Höhe: je 3,98 m
 Fläche ges: 48 m² | Länge ges: 12,35 m | Breite ges: 3,95 m | Höhe: 3,98 m



LE PETIT PALAIS

Der Festsaal strahlt Erhabenheit und Souveränität aus. Die umfassende Neugestaltung greift thematisch die grosse Tradition des Petit Palais auf – hier wurde Geschichte geschrieben, Staatsoberhäupter gaben repräsentative Empfänge, rauschende Ballnächte entwickelten sich zu gesellschaftlichen Ereignissen. Die Kristallspiegel an den Wänden reflektieren die raffiniert drapierten Vorhänge, die Empore lädt zum grossen Auftritt und die Kombination mit Salon I und II gestattet Festivitäten für bis zu 300 Personen.

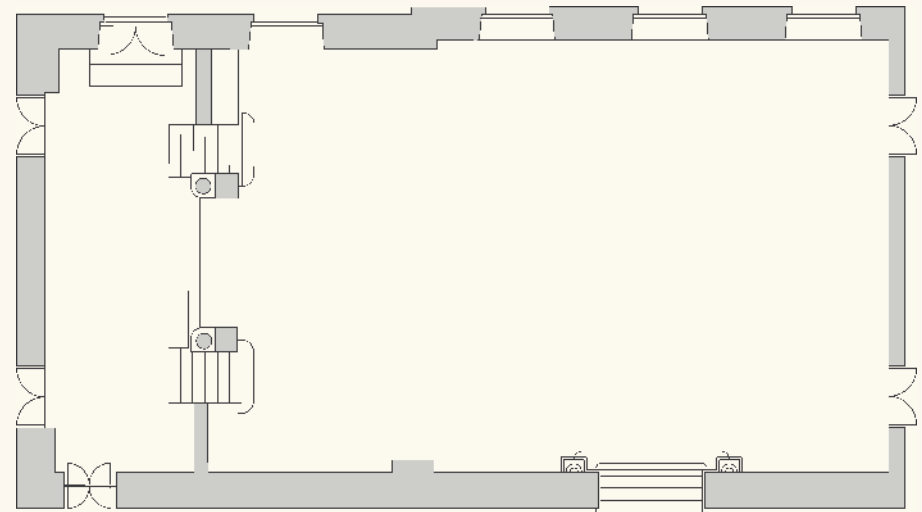


KAPAZITÄTEN

COCKTAIL	300	PERSONEN
BANKETT	150	PERSONEN
BOARDROOM	40	PERSONEN
SEMINAR	70	PERSONEN
U-FORM	50	PERSONEN
THEATER	180/210	PERSONEN

PREISE

LUNCH / DINER *	CHF 1'200.--
COCKTAIL *	CHF 1'200.--
AUSSTELLUNG	CHF 4'200.--
KONFERENZ, ½ TAG	CHF 2'000.--
KONFERENZ, 1 TAG	CHF 2'900.--
* MINDESTKONSUMATION	CHF 7'500.--



Fläche: 206 m² | Länge: 19,85 m | Breite: 10,40 m | Höhe: 4,05 m



LE SALON FRANÇAIS

Durch die breite Fensterfront fällt Tageslicht herein, die klassischen Säulen akzentuieren das vornehme Ambiente, und abends erstrahlt dieses architektonische Kleinod im Schein der Kandelaber in glanzvoll festlicher Stimmung. Moderne französische Küchenkunst bestimmt das Angebot bei Banketten und nach Konferenzen im Le Salon Français.

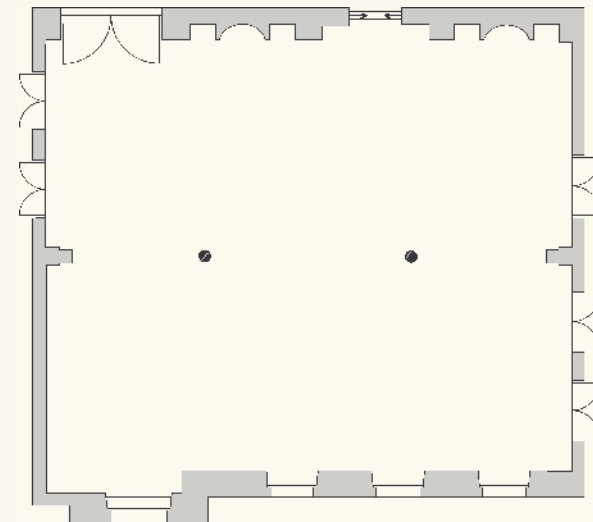


KAPAZITÄTEN

COCKTAIL	150	PERSONEN
BANKETT	100	PERSONEN
BOARDROOM	30	PERSONEN
SEMINAR	32	PERSONEN
U-FORM	20	PERSONEN
THEATER	100	PERSONEN

PREISE

LUNCH / DINER *	CHF	800.--
COCKTAIL *	CHF	800.--
AUSSTELLUNG	CHF	2'800.--
KONFERENZ, ½ TAG	CHF	1'200.--
KONFERENZ, 1 TAG	CHF	1'800.--
* MINDESTKONSUMATION	CHF	4'500.--



Fläche: 137 m² | Länge: 13,00 m | Breite: 10,50 m | Höhe: 3,20 m



HOCHZEITEN

Das Baur au Lac hat sich auf die Ausrichtung von Hochzeiten spezialisiert. Unser Hochzeitsplaner wird Sie bei der Vorbereitung dieses besonderen Anlasses tatkräftig und kompetent unterstützen.

Zum Auftakt des Festes bietet sich ein Aperitif in Zürichs schönstem Privatpark an. Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung des festlichen Hochzeitsmenüs und suchen mit Ihnen die passenden Weine aus. Mit der Baur au Lac

Weinhandlung verfügen wir über ein abwechslungsreiches Angebot. Unser Pâtissier ist nicht nur für das phantasievoll dekorierte Dessertbuffet zuständig, er kreiert auch eine zauberhafte Hochzeitstorte für Sie. Tisch- und Menükarten können wir für Sie drucken, und auch den Tischplan arrangieren wir nach Ihren Wünschen.

Für die Fahrt zur Kirche empfehlen wir unseren hoteleigenen Rolls-Royce Phantom. Gerne stellen wir für Sie den

Kontakt zu Fotografen, Musikern und anderen Unterhaltungskünstlern her. Durchweg neu renovierte Zimmer können wir für Ihre Gäste reservieren, und für das Brautpaar halten wir ein «Honeymoon Special» bereit: Frühstücksbuffet, eine süsse Überraschung und Champagner. Mit «Vanity» befindet sich ein exklusiver Beauty-Salon im Hotel. Am Tag danach können wir das Frühstück arrangieren – im Restaurant oder in separaten Räumlichkeiten.





HOCHZEITSPAUSCHALEN

HOCHZEITSPAUSCHALEN

Bestehend aus einer Grundpauschale von CHF 140.00 und einem Menu Ihrer Wahl ab CHF 125.00, jeweils pro Person.

APERITIF VOR DEM DINER

- Aperitif von einer Stunde (bei schönem Wetter im Garten)
- Inklusive Weiss- und Rotwein, zusammengestellt von unserem Sommelier
- Orangensaft und Mineralwasser nach Angebot des Hauses
- Auswahl an Aperitifhäppchen nach Empfehlung unseres Küchenchefs

WÄHREND DEM DINER

- Mineralwasser
- Kaffee und Gebäck
- Hochzeitstorte mit 1 Glas Champagner pro Person
- Mitternachtszuschlag bis 01.00 Uhr

EINRICHTUNG UND DEKORATION

- Tanzfläche
- Saalmiete für Aperitif und Diner
- Blumendekoration der Tische mit silbernen Kerzenständern
- Menudruck

Gerne offeriert Ihnen das Baur au Lac ein Degustationsmenu für zwei Personen (exklusive Getränke) sowie eine Übernachtung in einer Suite für das Hochzeitspaar, verfügbar ab 14.00 Uhr.

WEITERE DIENSTLEISTUNGEN

- Die angebotenen Menus sind Vorschläge unserer Küche. Für weitere Empfehlungen steht Ihnen unser Küchenchef zur Seite.
- Gerne berät Sie unser Sommelier bei der Auswahl Ihrer Weine und Spirituosen.
- Unseren Rolls-Royce Phantom können wir Ihnen für die Fahrt zur Kirche zu Sonderkonditionen anbieten.
- Für erweiterte Dekorationen und Ausstattungen für Ihre Hochzeit stehen Ihnen Ihr Ansprechpartner sowie unsere hauseigene Floristin zur Verfügung.
- Gerne dürfen Sie Ihr Rahmenprogramm wie Musik, Unterhaltung, Programmgestaltung, usw. mit uns besprechen und uns zur Organisation beiziehen.

BITTE BEACHTEN SIE

- Das Basis-Angebot kann nur im Zusammenhang mit einem Menu gebucht werden.
- Die Hochzeitspauschale ist für Hochzeitsgesellschaften ab 50 Personen verfügbar.
- Sollte der Aperitif länger als eine Stunde dauern, werden alle weiteren Konsumationen nach Verbrauch verrechnet.
- Für eine Verlängerung nach 01.00 Uhr wird ein Zuschlag von CHF 350.00 erhoben.
- Gerne bieten wir Ihnen die Grundpauschale à 170.00 CHF, inklusive Champagner während des Apéritifs, an.

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK	CHF 36.00	SCHWEIZER FRÜHSTÜCK	CHF 44.00	BAUR AU LAC FRÜHSTÜCK	CHF 48.00
Café, café au lait, thé ou chocolat Kaffee, Milchkaffee, Tee oder Schokolade		Café, café au lait, thé ou chocolat Kaffee, Milchkaffee, Tee oder Schokolade		Café, café au lait, thé ou chocolat Kaffee, Milchkaffee, Tee oder Schokolade	
Jus d'orange frais Frisch gepresster Orangensaft		Jus d'orange frais Frisch gepresster Orangensaft		Jus d'orange frais Frisch gepresster Orangensaft	
Petits pains, croissants Brötchen, Croissants		Petits pains, croissants, pâtisserie danoise, muffin Brötchen, Croissants, Plundergebäck, Muffin		Salade de fruits, ¼ melon Fruchtsalat, ¼ Melone	
Confiture, miel et beurre Marmelade, Honig und Butter		Confiture, miel et beurre Marmelade, Honig und Butter		Birchermuesli Birchermüesli	
		Sélection de fromages et charcuterie suisse Schweizer Käse- und Aufschnittauswahl		Petits pains, croissants, pâtisserie danoise, muffins Brötchen, Croissants, Plundergebäck, Muffins	
		Œufs brouillés au lard et jambon grillés Rühreier mit gebratenem Speck und Schinken		Confiture, miel et beurre Marmelade, Honig und Butter	
		Birchermuesli Birchermüesli		Saumon fumé Rauchlachs	
				Sélection de fromages et charcuterie suisse Schweizer Käse- und Aufschnittauswahl	
				Œufs brouillés au lard et jambon grillés Rühreier mit gebratenem Speck und Schinken	

Gerne können Sie bei uns auch in privatem Rahmen brunchen. Fragen Sie nach unserem speziellen Brunchvorschlag.

BUSINESS-LUNCH MENU

ERHÄLTlich NUR MITTAGS VON MONTAG BIS FREITAG (INKLUSIVE MINERALWASSER, KAFFEE & FEINGEBÄCK)

MENU 1	CHF 112.00	MENU 2	CHF 91.00	MENU 3	CHF 114.00
Queues de crevettes géantes marinées à l'huile d'olive vierge et basilic Bouquet de mesclun Riesencrevetten mariniert mit Olivenöl und Basilikum Salatbouquet Pavé de filet de veau sauté au confit d'échalotes grises Galette de semoule de blé dur Petits légumes tombés au beurre Sautiertes Kalbssteak mit kandierte Schalotten Polentaschnitte Feines Saisongemüse Mousse glacée aux limettes Compote de petits fruits Crème double de la Gruyère Geeistes Limettenmousse Früchtekompott mit Greyerzer Doppelrahm		Fine soupe de volaille rehaussée à la verveine des Indes Feine Geflügelrahmsuppe mit Zitronengras Suprême de sandre poêlé sur confit de fenouil safrané aux olives Méli-mélo de pommes de terre et légumes Gebratenes Zanderfilet auf Fenchel mit Safran und Oliven Buntes Gemüse mit Kartoffeln Gâteau moelleux au chocolat amer Crème glacée au basilic et gingembre Kleiner Schokoladenkuchen mit Basilikum- und Ingweweis		Fines feuilles de saumon mariné à l'aneth Sauce moutarde au miel Bouquet de jeunes salades Lachstranchen mit Dill mariniert Honig-Senfsauce und Salatbouquet Mignon de veau poêlé Sauce vin rouge au poivre Nouilles au beurre Pointes d'asperges vertes et champignons sauvages Gebratenes Kalbsfilet mit Rotwein- und Pfeffersauce Butternudeln Grüne Spargelspitzen und gemischte Wildpilze Fine tarte aux pommes Baur au Lac Glace à la vanille Bourbon Apfelkuchen Baur au Lac Vanilleeis	

ERHÄLTlich NUR MITTAGS VON MONTAG BIS FREITAG (INKLUSIVE MINERALWASSER, KAFFEE & FEINGEBÄCK)

MENU 4	CHF 92.00	MENU 5	CHF 118.00	MENU 6	CHF 112.00
Soupe crémeuse de fenouil au safran Petit ragoût de langoustines sud-africaines Fenchelrahmsuppe mit Safran und Langustinenragout		Marbré de foie de canard Chutney d'abricots séchés Feuilles de salades aux pommes vertes Marmorierte Entenleberterrinerne Chutney von getrockneten Aprikosen Salatbouquet mit grünen Äpfeln		Carpaccio de thon japonais au couscous Vinaigrette d'herbette Thunfischcarpaccio mit Couscous Kräutervinaigrette	
Aile de pintade poêlée et son jus lié parfumé à l'estragon Gâteau de pommes de terre Bouquet de légumes Gebratene Perlhuhnbrust mit Estragonjus Kartoffelkuchen Saisonales Gemüsebouquet		Mignonnette d'agneau rôtie sous croûte aux herbes de Provence Gratin de pommes de terre Légumes en ratatouille Gebratenes Lammrückenfilet mit provenzalischer Kräuterkruste Kartoffelgratin Ratatouille		Émincé de filet de veau à la zurichoise Roesti doré Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Butterrösti	
Mousse au chocolat parfumée au Baileys sur sablé Breton Mit Baileys parfümiertes Schokoladenmousse auf bretonischem Sablé		Crème brûlée à la vanille Sorbet à l'orange Crème brûlée aromatisiert mit Vanille Orangensorbet		Jalousie au fruit de saison Mousseline à la vanille Crème glacée au yaourt Früchtestrudel mit Vanillesauce Joghurteis	

DINER MENU

MENU 1	CHF 130.00	MENU 2	CHF 156.00	MENU 3	CHF 160.00	MENU 4	CHF 114.00
Cristallin de langoustines aux saveurs orientales Petit bouquet de mesclun Knusprige Langustinen mit orientalischen Gewürzen Salatbouquet		Médailles de homard et croustillant de langoustine Vinaigrette de tomate et fèves Bouquet de mesclun Hummermedaillons mit Langustinen Tomatenvinaigrette mit Puffbohnen Salatbouquet		Terrine de foie gras marbrée aux truffes Compote d'oignons fanes aux baies roses Gänseleberterrinen mit Trüffel marmoriert Kompott von jungen Zwiebeln und rosa Pfeffer		Assiette de gourmandises tradition Baur au Lac Petite brioche tiède Gourmetteller Baur au Lac Lauwarmes Brioche	
Crème de volaille mousseline Geflügelrahmsuppe		Filet de St. Pierre grillé sur confit de chou chinois aux poivrons doux Petite émulsion au curry vert Grilliertes Filet vom Sankt-Petersfisch auf Chinakohl mit süßen Paprikaschoten Emulsion von grünem Curry		Crème de crustacés parfumée à l'estragon Krustentierrahmsuppe parfümiert mit Estragon		Mousseline de carottes aux palourdes Karottenschaumsuppe mit Venusmuscheln	
Filet de bœuf rôti au four Sauce aux truffes noires du Périgord Nouilles au beurre Méli-mélo de jeunes légumes Gebratenes Rindsfilet Périgord-Trüffelsauce Butternudeln Gemischtes Saisongemüse		Carré de veau rôti au four Gousse d'échalotes au vin de Bordeaux Tarte de pommes de terre aux morilles Petits légumes tombés au beurre Gebratenes Kalbskarree Schalotten geschmort in Bordeaux-Wein Kartoffelkuchen mit Morcheln Feines Saisongemüse		Dos de saumon sur fondue de fenouil safranée Beurre blanc aux olives et tomates Lachsrückens auf Fenchelstreifen mit Safran Buttersauce mit Oliven und Tomaten		Poitrine de pintade fermière fourrée aux morilles Galette de risotto safrané Moelleux d'aubergine et courgette aux tomates fraîches Perlhuhnbrust gefüllt mit Morcheln Safranrisotto-Küchlein Lasagne von Auberginen, Zucchini und frischen Tomaten	
Eventail de fruits exotiques Sorbet au fruit de la passion Exotische Früchte Passionsfrucht-Sorbet		Assiette de dessert composée par notre pâtissier Dessertvariation von unserem Pâtissier		Carré d'agneau rôti en croûte d'herbette Gratin de pommes de terre Ragoût de champignons au vin rouge Haricots verts à la sarriette Gebratenes Lammkarree in einer Kräuterkruste Kartoffelgratin Ragout von Pilzen mit Rotweinsauce Grüne Bohnen		Farandole de desserts servie sur assiette Dessertvariation von unserem Pâtissier	

MENU 5	CHF 118.00	MENU 6	CHF 156.00	MENU 7	CHF 142.00
Variation de saumon rafraîchie Crème acidulée à la vodka Toast et beurre Variation vom Lachs Sauerrahm mit Wodka Toast und Butter		Carpaccio de veau aux quatre poivres Tartare Bagna cauda, vinaigrette de truffe Kalbscarpaccio mit verschiedenen Pfeffer Tatar Bagna cauda, Trüffelvinaigrette		Saltimbocca de rouget barbet sur éventail d'asperges vertes Vinaigrette de champignons sauvages Feuilles de mesclun	
Petite soupe de pois verts parfumée à la menthe Grüne Erbsensuppe parfümiert mit Minze		Consommé à l'essence de légumes Raviolo aux artichauts et truffes Gemüseconsommé mit Artischocken-Trüffel-Raviolo		Saltimbocca von der Rotbarbe auf grünen Spargelspitzen Waldpilz-Vinaigrette und Salatbouquet	
Contre filet de bœuf rôti au four Sauce Chateaubriand Gâteau de pommes de terre et céleri Tian de légumes racines Roastbeef Englische Art Sauce Chateaubriand Kartoffelkuchen mit Sellerie Lasagne von Wurzelgemüse		Coquilles St. Jacques grillées sur moelleux de chou chinois aux lentilles roses Nage de fenouil à l'orange et gingembre Grillierte Jakobsmuscheln auf Chinakohl mit rosa Linsen Fenchelschaum mit Orangen und Ingwer		Soupe de pommes de terre douces aromatisée aux bulbes de citronnelle Petit ravioli à la ricotta aux limettes et gingembre Süsskartoffelsuppe aromatisiert mit Zitronengras Ricottaravioli mit Limetten und Ingwer	
Carpaccio d'ananas caramélisé mariné au gingembre Parfait glacé à la mangue Croustillant de noix de coco Carpaccio von karamelisierter Ananas mit Ingwer Mango-Halbgefrorenes Kokosnussgebäck		Selle de lapereau fourrée au foie gras Méli-mélo de jeunes légumes Hasenrücken gefüllt mit Gänseleber Gemischtes Saisongemüse		Filet mignon de veau rôti « Surf & Turf » Gallettes de semoule de blé dur aux grains de pavot Moelleux aux légumes de saison Gebratenes Kalbsfilet «Surf & Turf» Griessküchlein mit Mohnsamen Saisonale Gemüselasagne	
		Douceurs en surprise présentées par notre pâtissier Dessertüberraschung von unserem Pâtissier		Farandole de gourmandises servie sur assiette Dessertvariation von unserem Pâtissier	

MENUVORSCHLÄGE

VEGETARISCH

MENU 1	CHF 120.00	MENU 2	CHF 82.00	MENU 3	CHF 92.00
Assiette de légumes marinés à l'huile d'olive vierge Saisonales Gemüse mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl		Carpaccio de légumes saisonniers à l'huile d'olive vierge Eventail de poire d'avocat à la vinaigrette de tomates Buntes Gemüsecarpaccio mit Olivenöl Avocadofächer und Tomatenvinaigrette		Salade grecque Griechischer Salat	
Soupe crémeuse aux asperges vertes Grüne Spargelschaumsuppe		Côtelette de légumes, sauce curry thaï Riz parfumé aux échalotes frites Méli-mélo de jeunes légumes Gemüsekötelette mit Thai-Currysauce Parfümierter Reis mit frittierten Schalotten Auswahl an buntem Gemüse		Crème de ratatouille Provenzalische Gemüserahmsuppe	
Cannelloni à la ricotta sur épinards Salpicon de tomates et champignons Ricottacannelloni auf Spinat Ragout von frischen Tomaten und Pilzen		Mousse glacée aux limettes Compote de petits fruits Crème double de la Gruyère Geeistes Limonenmousse Früchtekompott mit Greizer Doppelrahm		Strudel de champignons et légumes Asperges vertes et morilles à la crème Strudel gefüllt mit Gemüse und Pilzen Grüne Spargelspitzen mit Morchelsauce	
Risotto aux artichauts et truffes noires Artischockenrisotto mit Périgordtrüffeln				Gratin de filets d'agrumes au gingembre Crème glacée au yaourt Gratin von Zitrusfrüchten mit Ingwer Joghurteis	
Carpaccio d'ananas caramélisé mariné au gingembre Parfait glacé à la mangue Croustillant de noix de coco Carpaccio von karamelisierter Ananas mit Ingwer Mango-Halbgefrorenes Kokosnussgebäck					

MENU 4

CHF 102.00

Pressée de légumes méditerranéens
 Bouquet de mesclun, vinaigrette aux herbes
 Terrine von mediterranem Gemüse
 Salatbouquet mit Kräutervinaigrette

Risotto aux pistils de crocus, effilochée
 d'artichauts et olives
 Safranrisotto
 Artischocken und Oliven

Tranches de tofu poêlées
 Ragoût de poivrons doux au curry thaï
 Pak choi et shiitake
 Julienne de légumes épicée
 Gebratene Tofutranchen
 Süssem Paprika mit Thai-Currysauce
 Pak Choi und Shiitakepilze
 mit pikanten Gemüsestreifen

Eventail de fruits exotiques
 Sorbet au fruit de la passion
 Exotische Früchte
 Passionsfrucht-Sorbet

MENU 5

CHF 86.00

Poire d'avocat marinée
 à la vinaigrette de poivrons doux
 Petit sauté de shiitake au gingembre
 Avocado mit Vinaigrette von süssem Paprika
 Ragout mit Shiitakepilzen und Ingwer

Crème de ratatouille et petit émincé de
 fenouil à la marjolaine
 Rahmsuppe von Ratatouille
 mit Fenchelstreifen und Majoran

Curry de chou fleur à l'ananas
 et noix de cajou
 Croquettes de pois chiche
 Blumenkohlcurry mit Ananas
 und Cashewnüssen
 Kroketten von Kichererbsen

Jalousie au fruit de saison
 Mousseline à la vanille
 Crème glacée au yaourt
 Früchtestrudel mit Vanillesauce
 Joghurteis

COCKTAIL À LA CARTE

LE FROID KALTE HÄPPCHEN	1 Stück	3 Stück	LE CHAUD WARMER HÄPPCHEN	1 Stück
Choix de mini sandwichs Auswahl von Mini-Sandwiches	5.50	15.00	Feuilletés divers Diverses Blätterteiggebäck	1.50
Tartelette au saumon royal et œuf de caille Törtchen vom Royal-Lachs mit Wachtelei	7.50		Croissant au jambon Schinkengipfel	4.00
Petite tartelette de tartare relevé au piment Rindstatartörtchen mit Chili	6.50		Mini pizza Mini-Pizza	4.00
Filet d'anchois mariné et fleur de câpres Sardellenfilets mariniert und Kapernäpfel	2.50		Pissaladière à la niçoise Provenzalische Zwiebelpizza mit frischen Kräutern	4.00
Tartare de thon aux agrumes et gingembre Thunfischtatar mit Zitrusfrüchten und Ingwer	5.50		Ramequin au gruyère Greizer Käseküchlein	4.50
Tartare de saumon fumé au fromage blanc et concombre Rauchlachstatar mit Quark und Gurken	7.50		Mini quiche à l'endive Belge safranée et crevettes roses Törtchen mit Chicorée, Safran und Krevetten	5.50
Cristallin de langoustine aux saveurs orientales Knackige Langustinen mit orientalischen Gewürzen	8.50		Ramequin au fromage et poireau Käseküchlein mit Lauch	4.50
Mini quartier de melon et jambon cru Melonenwürfel mit Rohschinken	5.50		Ramequin aux champignons parfumé à l'huile de truffe Käseküchlein mit Pilzen und Trüffelöl	5.50
Tomate ramato et mozzarella au basilic Ramatotomate mit Mozzarella und Basilikum	3.50		Satay de volaille au lait de coco Spiess von Geflügelsatay mit Kokosnussmilch	4.00
Tomate cerise farcie au fromage de chèvre et poivrons confits Cherrytomate gefüllt mit Ziegenkäse und kandierter Paprika	3.50		Petite rouelle de filet de bœuf à la provençale Rindsfilet mit provenzalischen Kräutern	4.00
Roulade de courgette aux tomates piquantes Zucchinirolle mit pikanten Tomaten	3.50		Cube de filet de bœuf aux échalotes et herbes printanières Rindsfiletwürfel mit Schalotten und Frühlingskräutern	4.00
Salade de légumes au curry Gemüsesalat mit Curry	3.50		Mini hamburger aux oignons Mini-Hamburger mit Zwiebeln	4.00
Mini légumes de ratatouille marinés au pesto Ratatouille mariniert mit Pesto	3.50		Filet d'agneau rôti au poivre vert et citron Gebratenes Lammfilet mit grünem Pfeffer und Zitrone	4.00
Cœur d'artichaut en fine sauce barigoule garni de cresson Artischockenherz mit Barigoulesauce garniert mit Kresse	3.50		Petit piccata de veau aux tomates concassées et basilic Kalbspiccata mit Tomatenwürfel und Basilikum	4.50

LE CHAUD WARME HÄPPCHEN	1 Stück	LES DESSERTS DESSERTS	1 Stück	3 Stück
Petit pavé de rascasse sur confit de fenouil Filet vom Drachenkopf auf geschmortem Fenchel	5.50	Choix de mini pâtisseries Auswahl von Mini-Pâtisserie		13.50
Saltimbocca de baudroie, jus rehaussé à la sauge Seeteufelsaltimbocca, Salbeijus	5.50	Mignardises Feingebäck		6.50
Accras de cabillaud sur coulis de poivrons doux au gingembre Kabeljaukrapfen auf Coulis von süßem Paprika mit Ingwer	3.00	Soupe de fruit rafraîchie Früchtekaltschale	4.50	
Filet de sandre farci sur moelleux de chou chinois Zanderfilet gefüllt auf Chinakohl	3.50	Mini crème brûlée Mini-Crème Brûlée	4.50	
Crevette géante panée à la noix de coco, sauce tartare Riesenkrevette im Kokosnussmantel, Tataresauce	4.50	Sorbet de saison en verre Saisonales Sorbet im Glas serviert	4.00	
Sucette de crevette enrobée de Pata Negra Riesenkrevette mit Pata Negra umhüllt	7.50			
Crevette grillée à la badiane Grillierte Riesenkrevette mit Sternanis	4.50			
Petite soupe selon saison Kleine saisonale Suppe	5.50			
Choix de Dim Sum, sauce soja pimentée au sésame Auswahl von Dim Sum, pikante Sojasauce mit Sesam	2.50			
Samosa aux légumes, sauce menthe au yaourt Gemüsesamosa, Joghurtsauce mit Minze	2.50			
Mini rouleau de printemps aux légumes, sauce aigre doux pimentée Frühlingsrolle mit Gemüse, pikante süß-saure Sauce	3.50			
Asperges vertes en tempura, sauce tomate piquante Grüne Spargelspitzen in Tempura, pikante Tomatensauce	3.50			
Risotto safrané Safranrisotto	3.50			
Risotto aux limettes et St. Jaques Limettenrisotto mit Jakobsmuscheln	4.50			

STEHCOCKTAILS

STEHCOCKTAIL 1 (AB 30 PERSONEN)

CHF 85.00

LE FROID | KALTE SPEISEN

Choix de mini sandwichs
Auswahl von Mini-Sandwiches

Petit tartelette de tartare relevé au piment
Rindstataretörtchen mit Chili

Mini quartier de melon et jambon cru
Melonenwürfel mit Rohschinken

Tomate ramato et mozzarella au basilic
Ramatotomaten mit Mozzarella
und Basilikum

Roulade de courgette aux tomates piquantes
Zucchinirolle mit pikanten Tomaten

LE CHAUD | WARME SPEISEN

Ramequin au fromage et poireau
Käseküchlein mit Lauch

Satay de volaille, sauce cacahuète piquantes
Geflügelsatay mit pikanter Erdnusssauce

Mini-hamburger aux onions
Mini-Hamburger mit Zwiebeln

Accras de cabillaud sur coulis de poivrons
doux au gingembre
Kabeljaukräpfen auf Coulis
von süssem Paprika mit Ingwer

Crevette géante panée à la noix de coco
Sauce tartare
Riesenkrevette im Kokosnussmantel
Tartarsauce

Mini rouleau de printemps aux légumes
Sauce aigre doux pimentée
Frühlingsrolle mit Gemüse
Pikante süss-saure Sauce

LES DESSERTS | DESSERTS

Choix de mini pâtisseries
Auswahl von Mini-Pâtisserie

STEHCOCKTAIL 2 (AB 30 PERSONEN)

CHF 105.00

LE FROID | KALTE SPEISEN

Tartelette au saumon royal et œuf de caille
Törtchen vom Royal-Lachs mit Wachtelei

Tartare de thon aux agrumes et gingembre
Thunfischtatar mit Zitrusfrüchten
und Ingwer

Cristallin de langoustine
aux saveurs orientales
Knackige Langustinen
mit orientalischen Gewürzen

Tomate cerise farcie au fromage de chèvre
et poivrons confits
Cherrytomate gefüllt mit Ziegenkäse
und kandierter Paprika

Cœur d'artichaut en fine sauce barigoule
garni de cresson
Artischockenherz mit Barigoulesauce
garniert mit Kresse

LE CHAUD | WARME SPEISEN

Ramequin aux champignons
parfumé à l'huile de truffe
Käseküchlein mit Pilzen und Trüffelöl

Satay de volaille, sauce cacahuète piquante
Geflügelsatay mit pikanter Erdnusssauce

Cube de filet de bœuf aux échalotes
et herbes printanières
Rindsfiletwürfel mit Schalotten
und Frühlingskräutern

LE CHAUD | WARME SPEISEN

Filet de sandre farci sur moelleux
de chou chinois
Zanderfilet mit Chinakohl

Petit piccata de veau
aux tomates concassées et basilic
Kalbspiccata
mit Tomatenwürfel
und Basilikum

Sucette de crevette enrobée de Pata Negra
Riesenkrevette mit Pata Negra umhüllt

Petite soupe selon saison
Kleine saisonale Suppe

Choix de Dim Sum, sauce soja
pimentée au sésame
Auswahl von Dim Sum, pikante Sojasauce
mit Sesam

Samosa aux légumes, sauce menthe au yaourt
Gemüsesamosa, Johurtsauce mit Minze

LES DESSERTS | DESSERTS

Sorbet de saison en verre
Saisonales Sorbet im Glas serviert

Choix de mini pâtisseries
Auswahl von Mini-Pâtisserie

BUFFET 1 (AB 30 PERSONEN)**CHF 125.00**LE FROID | KALTE SPEISEN

Soupe de tomate rafraîchie au gingembre
Eisgekühlte Tomatensuppe mit Ingwer

Côtes de saumon royal accompagnées
de ses garnitures

Geräuchertes Royal-Lachsfilet
mit Garnituren

Délíce des Grisons et quartiers de melon
Bündner Fleischspezialitäten
Melonenwürfel

Mousseline de saumon sauvage
à l'aneth et concombre
Wildlachsmousseline mit Dill und Gurken

Pâté maison, sauce Cumberland
Hauspastete mit Cumberlandsauce

Vitello tonnato
Vitello tonnato

Légumes des jardins de Provence grillés
à l'huile d'olive vierge
Grilliertes provenzalische Gemüse
mit Olivenöl mariniert

Assortiment de salades
Auswahl von verschiedenen Salaten

LE CHAUD | WARME SPEISEN

Contre-filet de bœuf rôti, sauce béarnaise
Roastbeef Englische Art, Sauce Béarnaise

Carré de veau glacé au romarin
Jus au naturel

Kalbskarree mit Rosmarin gebraten
Bratenjus

Curry de crevettes géantes et pak-choi
Curry von Riesenkrevetten mit Pak-Choi

Choix de légumes au beurre et fines herbes
Gemüseauswahl mit frischen Kräutern

Roesti doré
Knusprige Rösti

Nouilles au beurre
Butternudeln

Riz Basmati
Basmati Reis

LES DESSERTS | DESSERTS

Tablée de desserts composée
par notre pâtissier
Dessertauswahl zusammengestellt
von unserem Pâtissier

Mignardises
Feingebäck

ITALIENISCHES BUFFET (AB 30 PERSONEN)**CHF 108.00**LE FROID | KALTE SPEISEN

Grillade de crevettes géantes
Sauce verte à l'italienne

Grillierte Riesenkrevetten
an grüner Kräuter-Vinaigrette

Saumon fumé et sa garniture
Geräuchertes Lachsfilet mit Garnituren

Salade de tomates ramato
Mozzarella au basilic
Ramatotomaten
mit Mozzarella und Basilikum

Quartiers de melon
Feuilles de jambon de Parme
Melonenwürfel mit Parmaschinken

Bresaola et cœurs d'artichauts
à l'huile d'olive vierge
Bresaola und Artischockenherzen
mariniert mit Olivenöl

Vitello tonnato
Vitello tonnato

Antipasti à l'italienne
Italienische Antipasti

LE CHAUD | WARME SPEISEN

Saltimbocca de boudroie
Jus rehaussé aux olives
Saltimbocca vom Seeteufel
Geflügeljus mit Oliven

Carré de veau rôti au romarin
Kalbskarree im Ofen gebraten mit Rosmarin

Petit sauté de bœuf pizzaiola
Gebratene Rindswürfel mit frischen Kräutern
und Tomaten

Légumes assortis et pommes rissolées
Gemüseauswahl und Bratkartoffeln

Risotto au Merlot et asperges vertes
Risotto mit Merlot
und grünen Spargelspitzen

Penne aux tomates piquante
à l'huile d'olive vierge
Penne an pikanter Tomatensauce
mit Olivenöl

LES DESSERTS | DESSERTS

Tablée d'entremets Baur au Lac
composée par notre pâtissier
Dessertauswahl zusammengestellt
von unserem Pâtissier

Das BAUR AU LAC ist Ihnen bei der Organisation und Gestaltung Ihres Anlasses gerne behilflich. Um den Erfolg Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir Sie, die nachfolgenden Geschäftsbedingungen, die ein Bestandteil des Vertrages sind, sorgfältig durchzulesen. Wir danken Ihnen für das Verständnis und Ihre Kenntnisnahme.

BANKETTRÄUMLICHKEITEN

1 Detailinformationen

- 1.1. Sämtliche für die Durchführung eines Anlasses wichtigen Angaben, wie Menu- und Weinwahl, Bestuhlung, Tisch- und Saaldekoration, Menudruck, technische Hilfsmittel und andere sind der Bankettabteilung des BAUR AU LAC spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben.
- 1.2. Ein zeitlich exakter Programmablauf ist vom Veranstalter spätestens 10 Tage vor dem Anlass dem BAUR AU LAC mitzuteilen.

2 Teilnehmerzahlen

- 2.1. Die definitive Teilnehmerzahl ist dem BAUR AU LAC spätestens 2 Arbeitstage (48 Stunden) vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Ist die effektive Personenzahl kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung; ist sie höher, übernimmt das BAUR AU LAC keine Garantie, alle Gäste berücksichtigen zu können. Die durch die zusätzlichen Teilnehmer entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt.
- 2.2. Das Hotel ist berechtigt, aus Sicherheitsgründen die maximale Personenzahl festzulegen. Die von der Feuerpolizei festgelegten maximalen Raumkapazitäten dürfen nicht überschritten werden.

3 Raumnutzung / Raumänderung

- 3.1. Das BAUR AU LAC behält sich vor, Raumänderungen vorzunehmen, sofern die Räumlichkeiten den Anforderungen und

Interessen des Veranstalters entsprechen und für diesen vertretbar sind.

- 3.2. Grundsätzlich können die Banketräume bis maximal 02.00 Uhr gemietet werden. Die Benutzung ist auf den Saal selbst beschränkt, wobei das Anbringen von Dekorations- und Werbematerial an den Wänden und Decken nicht gestattet ist. Ausserhalb der gemieteten Räumlichkeiten dürfen keine Empfangstische, Werbematerial, Panneaux, etc. aufgestellt, sondern ausschliesslich die vom Hotel zur Verfügung gestellten Beschriftungsstände verwendet werden.
- 3.3. Das BAUR AU LAC behält sich das Recht vor, bei verminderter Personenzahl den Raum anzupassen.
- 3.4. Da der Salon I meistens zusammen mit dem Le Petit Palais verkauft wird, behält sich das BAUR AU LAC das Recht vor, Gesellschaften die nur im Salon I gebucht sind, bei einer Vermietung von Le Petit Palais in einen anderen Saal umzubuchen.
- 3.5. Das Rauchen ist in allen Banketträumlichkeiten sowie den Restaurants und den öffentlichen Bereichen des Hotels nicht gestattet.

4 Technische Hilfsmittel

- 4.1. Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemässe Rückgabe sämtlicher technischer Hilfsmittel oder Einrichtungen verantwortlich, die ihm das BAUR AU LAC zur Verfügung stellt oder in dessen Auftrag über Drittfirmen beschafft, und haftet für allfällige Schäden und Verluste. Das BAUR AU LAC haftet nicht für Ansprüche Dritter.

5 Feuerpolizeiliche Regelungen

- 5.1. Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen des BAUR AU LAC einzuhalten, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, und bietet Gewähr, dass sämtliche eingebrachten Materialien den feuerpolizeilichen Richtlinien entsprechen. Der Gebrauch von Wunderkerzen, anderen leicht entzündbaren und gesundheitsschädigenden Gegenständen ist strengstens untersagt.

6 Versand von Material

- 6.1. Sendungen für Anlässe sind frühzeitig, mindestens vor deren Eintreffen, der Bankettabteilung des BAUR AU LAC schriftlich mitzuteilen. Das BAUR AU LAC behält sich vor, Sendungen ohne Absender oder gültigen Adressaten zurückzuweisen. Jede daraus entstehende Verpflichtung oder Haftung wird abgelehnt.
- 6.2. Sendungen müssen adressiert sein:

Baur au Lac
Bankettabteilung
Anlassname/Veranstalter, Anlassdatum
Börsenstrasse 27
CH - 8001 Zürich
- 6.3. Versandkosten und Zollspesen für eintreffende Pakete werden nicht durch das Hotel selbst übernommen. Sollte dies nicht eingehalten werden, kann die Entgegennahme verweigert werden.

7 Anlieferungen

- 7.1. Alle Ausstellungs-, Dekorations- und sonstige Anlieferungen sowie die Anreise von Musikern müssen durch den Lieferanteneingang (Adresse wie unter Punkt 6.2.) erfolgen. Lieferungen und Abholungen müssen mit der Bankettabteilung im Voraus koordiniert werden.

8 Raummieten

- 8.1. Die Raummiete (Tarife) hängt vom Saal sowie der Art und Grösse des Anlasses ab.

9 Mitbringen von Speisen und Getränken

- 9.1. Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

10. Nachtzuschläge

- 10.1. Dauert eine Veranstaltung länger als 24.00 Uhr, wird für jede angebrochene Stunde ein Nachtzuschlag wie folgt verrechnet:
- Bei einer Veranstaltung bis 20 Personen CHF 200.00 pro Stunde
 - Bei einer Veranstaltung bis 50 Personen CHF 450.00 pro Stunde
 - Bei einer Veranstaltung bis 100 Personen CHF 700.00 pro Stunde
 - Bei einer Veranstaltung ab 100 Personen CHF 850.00 pro Stunde

11. Rechnungsstellungen

- 11.1. Alle Rechnungen gehen grundsätzlich zu Lasten des Veranstalters. Wird eine spezielle Abrechnungsform oder eine Aufteilung der Rechnung gewünscht, ist dies dem BAUR AU LAC vor der Veranstaltung mitzuteilen.
- 11.2. Der Veranstalter haftet für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der Teilnehmer.
- 11.3. Dem BAUR AU LAC ist es nicht möglich, Rechnungen ins Ausland zu senden. Gäste aus dem Ausland werden gebeten die Zahlung vorgängig per Banktransfer zu tätigen oder den Endbetrag mit einer Kreditkarte zu begleichen. Für die zweite Möglichkeit ist ein ausgefülltes Kreditkartenformular mit lesbarer Kopie der Vorder- und Rückseite der Kreditkarte nötig.

12. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

- 12.1. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf eigene Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, ausser bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden gegen Leib und Leben. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände

des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

13. Haftung

- 13.1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- 13.2. Das BAUR AU LAC haftet im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.
- 13.3. Urheberrechtliche Entschädigungen im Zusammenhang mit musikalischen Darbietungen sind vom Veranstalter selbst anzumelden und abzugelten.

14. Anzahlungen

- 14.1. Je nach Art und Grösse des Anlasses ist vom Veranstalter eine Vorauszahlung oder eine Garantie mittels Kreditkarte mit entsprechender Unterschrift zu leisten. Die Höhe der Vorauszahlung richtet sich nach Anlassart.

15. Anlassverträge

- 15.1. Jede definitive Bestätigung ist vom Veranstalter gegenzeichnen. Dieses Dokument ist rechtskräftig und gilt als Vertrag.

16. Rücktritt / Annullierung Banketträume

- 16.1. Sämtliche Annullierungen müssen in Schriftform vorliegen.
- 16.2. Eine Annullierung der gesamten Buchung hat bis 8 Wochen vor Anlassbeginn zu erfolgen. Spätere Annullierungen werden wie folgt in Rechnung gestellt:
- 16.3. 8 Wochen bis 4 Wochen vor der Veranstaltung (Le Petit Palais ausgeschlossen): 100% der Saalmiete.
- 16.4. Le Petit Palais: 10 Wochen bis 4 Wochen vor der Veranstaltung: 100% der Saalmiete.
- 16.5. 4 Wochen bis 3 Tage vor der Veranstaltung:

100% der Saalmiete zuzüglich 50% des entgangenen Umsatzes gemäss Bestätigung (ohne Getränke).

- 16.6. bis 48 Stunden vor der Veranstaltung: 100% der Saalmiete zuzüglich 100% des entgangenen Umsatzes gemäss Bestätigung (ohne Getränke).
- 16.7. Um die Verrechnung des entgangenen Umsatzes zu erleichtern, gilt die folgende Berechnung für Anlässe bei welchen noch keine spezifischen Leistungen vereinbart wurden:
- 16.8. Salon I, II, III, V, VI und Salon V/VI: doppelte Ganztages-Miete
- 16.9. Le Salon Français und Le Petit Palais: doppelte, maximale Raummiete.
- 16.10. Wurden Vereinbarungen zu Speisen, etc. zum Annullierungszeitpunkt getroffen, bilden diese die Berechnungsgrundlage.
- 16.11. Allfällige vom BAUR AU LAC erbrachte Vorleistungen sind in jedem Falle zu bezahlen.
- 16.12. Bei rechtswidriger oder imageschädigender Nutzung von gemieteten Räumen kann das BAUR AU LAC vom Vertrag zurücktreten oder laufende Veranstaltungen abbrechen.
- 16.13. Das BAUR AU LAC behält sich das Recht vor, die Annullierungsbedingungen je nach Art und Grösse der Veranstaltung individuell anzupassen. In diesem Falle wird dies in der Bestätigung vermerkt.

Gästezimmer / Hotelbetrieb

17. Anreise- und Abreisezeiten

- 17.1. Die Hotelzimmer sind ab 14.00 Uhr bezugsbereit und am Abreisetag vor 12.00 Uhr zu verlassen.
- 17.2. Je nach Buchungssituation kann eine späte Abreise bis 15.00 Uhr kostenlos, bis 18.00 Uhr zum halben Zimmerpreis und danach zum vollen Zimmerpreis gewährt werden.

17.3. Wünscht ein Gast, das Zimmer garantiert vor 14.00 Uhr beziehen zu können, ist zusätzlich die vorangehende Nacht zum vollen Preis zu buchen.

18. Frühstück

18.1. Das Frühstück ist in unseren Zimmerpreisen nicht enthalten. Falls das Frühstück als Teil des Anlasses im Tagesablauf integriert sein sollte, ist für eine Gruppe ab 12 Personen ein privater Frühstücksraum zu reservieren.

19. Blockbuchungen/Zimmerkontingent

19.1. Spätestens 14 Tage vor Anreise der Hotelgäste erhält das BAUR AU LAC vom Veranstalter eine Teilnehmerliste mit folgenden Angaben:

Vor- und Familiennamen der Gäste
Ansprechperson vor Ort
Anreisezeit
Zahlungskonditionen der Gäste

19.2. Wird ein «VIP check-in» gewünscht, sind zusätzlich Passnummer, Geburtsdatum und private Wohn-Adresse der Gäste anzugeben .

19.3. Im Falle einer Blockbuchung ohne Zimmerliste seitens des Veranstalters sind die Hotelzimmer von den Gästen direkt zu buchen und mittels eigener, gültiger Kreditkarte individuell zu garantieren.

19.4. Nach Ablauf der vom BAUR AU LAC festgesetzten Frist werden die noch verfügbaren Zimmer des jeweiligen Kontingents für den offenen Verkauf wieder freigegeben.

20. Kosten / Fristen Hotelzimmer Garantie, Rechnungsstellung

20.1. Je nach Umfang der Buchung ist vom Veranstalter eine Vorauszahlung oder eine Garantie mittels Kreditkarte mit entsprechender Unterschrift zu leisten.

20.2. Bei einer allfälligen Vorauszahlung sind 80% des Totalbetrages (Hotelzimmer und allenfalls gebuchte Frühstücke) innerhalb der in der Bestätigung vermerkten Frist zu begleichen.

20.3. Die Schlussabrechnung wird nach Abreise der Gäste an die Adresse des Veranstalters gesandt, sofern nichts anderes vereinbart wurde.

20.4. Ist die Firma im Ausland ansässig, behält sich das BAUR AU LAC das Recht vor, den Rechnungsbetrag mittels der garantierenden Kreditkarte zu begleichen. Allfällige Kursdifferenzen oder Bankspesen gehen zu Lasten des Veranstalters.

21. Annullierungs-Konditionen für Hotelzimmer

21.1. Einzelne Zimmerannullierungen (bis zu 3 Zimmer) haben das BAUR AU LAC 48 Stunden vor dem Anreisedatum zu erreichen.

21.2. Eine Annullierung der gesamten Buchung hat uns je nach Umfang wie folgt zu erreichen:

- bis 13 Zimmer: 2 Wochen vor Anreise
- bis 25 Zimmer: 3 Wochen vor Anreise
- ab 26 Zimmer: 6 Wochen vor Anreise

21.3. Das BAUR AU LAC behält sich das Recht vor, die Annullierungsbedingungen je nach Umfang der Buchung individuell anzupassen; gegebenenfalls wird dies in der Bestätigung vermerkt.

21.4. Erreicht uns eine Annullierung nach Ablauf der genannten Frist, werden dem Veranstalter Annullierungskosten nach folgendem Schema verrechnet:

- Stornierung innerhalb der ersten Hälfte der abgelaufenen Annullationsfrist: 50% der Gesamtsumme (Hotelübernachtungen und gebuchte Frühstücke)
- Stornierung innerhalb der zweiten Hälfte der abgelaufenen Annullationsfrist: 100% der Gesamtsumme (Hotelübernachtungen und gebuchte Frühstücke)
- Stornierung von einzelnen Zimmern innerhalb von 48 Stunden: Zimmerpreis für eine Nacht.

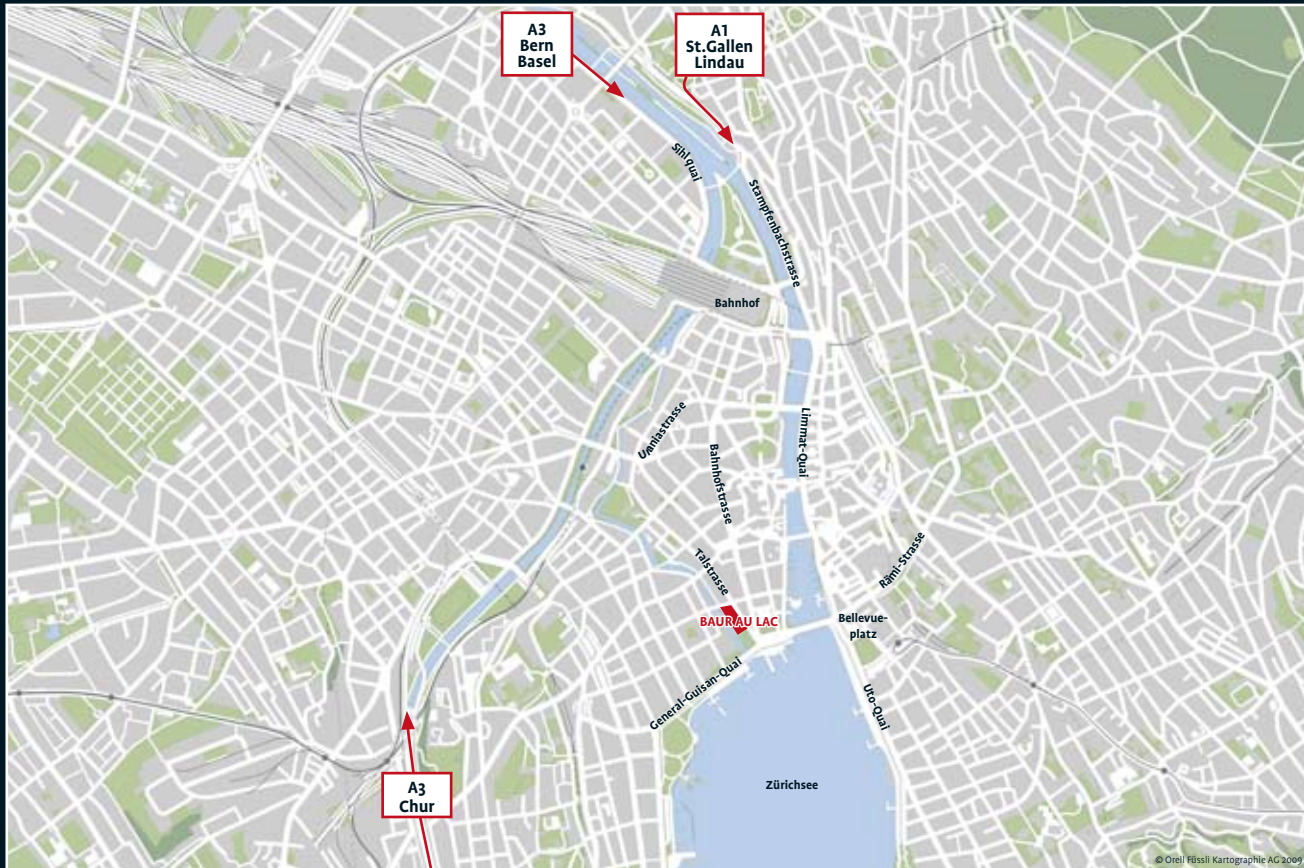
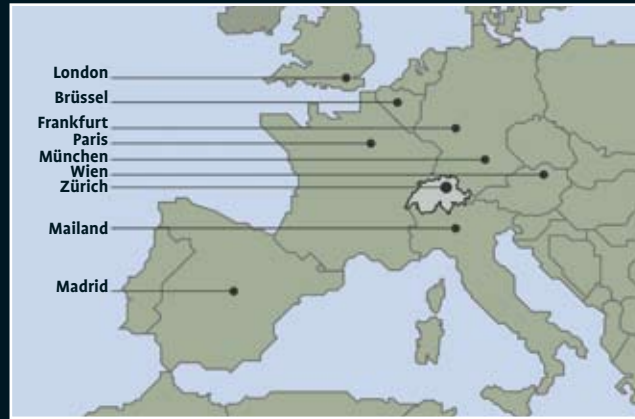
21.5. Finanzielle Verluste als Folge von Abänderungen der Hauptbuchung werden verrechnet.







21.6. Sämtliche Annullierungen haben in schriftlicher Form zu erfolgen.

21.7. Können die annullierten Hotelzimmer weitervermietet werden, wird der Veranstalter von den Annullierungskosten befreit. Davon ausgenommen sind allfällige vom BAUR AU LAC erbrachte Vorleistungen, die dem Veranstalter in jedem Fall verrechnet werden.

22. Gerichtsstand

22.1. Gerichtsstand ist Zürich.



Raum	 Cocktail	 Bankett	 Boardroom	 Seminar	 U-Form	 Theater	Fläche	Länge / Breite / Höhe	Konferenz ½ Tag	Konferenz 1 Tag	Ausstellung	Lunch Diner Cocktail	Mindest- konsum
Salon I	100 Pax	40 Pax	28 Pax	35 Pax	30 Pax	40 Pax	88 m ²	10,70 / 8,20 / 3,26 m	CHF 1'000.–	CHF 1'500.–	CHF 2'200.–	CHF 750.–	CHF 3'000.–
Salon II	–	–	14 Pax	–	–	–	37 m ²	8,20 / 4,50 / 3,44 m	CHF 600.–	CHF 900.–	–	CHF 450.–	CHF 1'000.–
Salon III	40 Pax	16 Pax	20 Pax	18 Pax	15 Pax	30 Pax	57 m ²	8,60 / 6,60 / 3,20 m	CHF 700.–	CHF 1'000.–	CHF 1'500.–	CHF 550.–	CHF 2'000.–
Salon V	15 Pax	–	8 Pax	–	–	–	24 m ²	6,05 / 3,95 / 3,98 m	CHF 600.–	CHF 900.–	–	CHF 450.–	CHF 1'000.–
Salon VI	15 Pax	–	8 Pax	–	–	–	24 m ²	6,05 / 3,95 / 3,98 m	CHF 600.–	CHF 900.–	–	CHF 450.–	CHF 1'000.–
Salon V & VI	30 Pax	–	25 Pax	–	–	30 Pax	48 m ²	12,35 / 3,95 / 3,98 m	CHF 700.–	CHF 1'000.–	CHF 1'500.–	CHF 550.–	CHF 2'000.–
Le Petit Palais	300 Pax	150 Pax	40 Pax	70 Pax	50 Pax	180/210 Pax	206 m ²	19,85 / 10,40 / 4,05 m	CHF 2'000.–	CHF 2'900.–	CHF 4'200.–	CHF 1'200.–	CHF 7'500.–
Le Salon Français	150 Pax	100 Pax	30 Pax	32 Pax	20 Pax	100 Pax	137 m ²	13,00 / 10,50 / 3,20 m	CHF 1'200.–	CHF 1'800.–	CHF 2'800.–	CHF 800.–	CHF 4'500.–

Equipment	Einheit	Preis pro Tag
Laptop inkl. Maus		CHF 400.–
MFP – Drucker s/w		CHF 150.–
Präsenter mit Laserpointer		CHF 55.–
42" Plasma TV mit Code-Free DVD-Player		CHF 160.–
Baur au Lac – Cinema System (Full HD) (Full HD-Beamer, Code-Free HD DVD-Player, Sound-System)		CHF 450.–
Mini HiFi Anlage		CHF 50.–
Beamer		CHF 400.–
Beamer Le Petit Palais		CHF 750.–
Musikwiedergabe Sound-System (z.B. Hintergrundmusik) (Salon I, Salon II, Le Petit Palais)		CHF 130.–
Tisch- und Kopfmikrofone über Sound-System (Salon I, Salon II, Le Petit Palais)	pro Mikrophon	CHF 180.–
Funk-Handmikrofon über Sound-System (Salon I, Salon II, Le Petit Palais)	pro Mikrophon	CHF 180.–

Equipment	Einheit	Preis pro Tag
IT-Butler	pro angef. halbe Stunde	CHF 80.–
Rednerpult mit Mikrofon über Sound-System (Salon I, Salon II, Le Petit Palais)	pro Rednerpult	CHF 180.–
Rednerpult	pro Rednerpult	CHF 80.–
Leinwand		gratis
1. Flipchart im Raum		gratis
jedes weitere Flipchart im Raum		CHF 50.–
Pinnwand / Varioboard		CHF 100.–
Moderatorenkoffer		CHF 50.–
Laserpointer		gratis
Tanzfläche (inkl. Auf- und Abbau)	pro Einsatz	CHF 500.–
Bühnenelemente (1m x 2m oder 0,5 m x 1m) inkl. Auf- und Abbau	pro Stück und Einsatz	CHF 25.–



BAUR AU LAC

ZÜRICH SWITZERLAND

