



# BANKETT & SEMINARUNTERLAGEN



# Central Colonial Room

Raum im 1. Stock:

- Grösse 45 m<sup>2</sup>
  - Tageslicht
  - 1-18 Personen (Blocktisch)
  - Miete: CHF 500.-inkl. MwSt.
  - inbegriffen sind:  
Bereitstellung des Raumes  
Beamer, Leinwand  
Schreibblock und Kugelschreiber  
W-Lan
- Halbtagesmiete bis 12 Uhr Mittag oder ab 13 Uhr CHF 300.- inkl. MwSt.



## BOARDROOM

Raum im Erdgeschoss

- Grösse 15 m<sup>2</sup>
  - Tageslicht
  - 1-10 Personen (Blocktisch)
  - Miete CHF 250.-inkl. MwSt.
  - inbegriffen sind:  
Bereitstellung des Raumes  
Beamer, Leinwand  
Schreibblock und Kugelschreiber  
W-Lan
- Halbtagesmiete bis 12 Uhr Mittag oder ab 13 Uhr CHF 150.- inkl. MwSt.



Zusätzliche Technik:

- Flipchart CHF 25.-
- Laserpointer CHF 5.-
- Pinnwand CHF 20.-
- Moderatorenkoffer CHF 20.-

Nicht aufgeführte Ausstattung besorgen wir Ihnen gerne auf Anfrage und berechnen diese je nach Aufwand. Halbtages-Mieten je nach Verfügbarkeit.

**Die Kaffeepause beinhaltet folgendes:**

Nespresso-Kaffeemaschine, diverse Tees, Orangensaft, Äpfel, Mineralwasser, am Vormittag mit Gipfeli oder am Nachmittag mit Kuchen.

Eine Kaffeepause zu CHF 17.- pro Person / Tag

Zwei Kaffeepausen zu CHF 26.- pro Person / Tag

**À-la-carte Bestellungen im Raum sind jederzeit möglich.**

**Mittagessen:** Grillrestaurant «King's Cave», Sous-Sol von 11.30 bis 14.00 Uhr.

3-Gang-Businesslunch für Fr. 38.- pro Person.

Ab 12 Personen sind à-la-Carte Bestellungen leider **nicht** möglich. Unsere aktuelle Speisekarte finden Sie auf unserer Homepage [www.central.ch](http://www.central.ch).

Gerne beraten wir Sie und stimmen das F&B Angebot auf Ihre Wünsche ab.

Für weitere Informationen und für eine Besichtigung unserer Räumlichkeiten kontaktieren Sie bitte unsere Reservationsabteilung:

Marija Stojanovic

Reservation

Tel.: +41 44 256 56 55

Fax.: +41 44 256 56 57

[restaurant@central.ch](mailto:restaurant@central.ch)

## Apéro - Angebot

Mini-Laugenbrötli oder kleine Pita-Tasche	
- Rauchlachs	4.50
- Rohschinken	4.50
- Parmesan & Rucola	4.50
- Gekochter Schinken oder Salami	3.50
- Käse oder Thunfisch	3.50
Marinierte Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten im Löffel	2.50
Käse - Trauben Spiess	2.50
Parmesan - & Chorizowürfel zum „Picken“	6.50

### Apéro warm:

Bruschetta Pomodori		2.50
Appenzeller-Chäschüechli		3.00
Mini-Beefburger mit Käse		2.50
Mini-Flammkuchen		2.00
Mini-Schinkengipfeli		2.50
Crevette im Kartoffelmantel		2.80
Hackfleischbällchen	pro Portion (3 Stk.)	2.80
Reisbällchen „Green Curry“	pro Portion (3 Stk.)	2.80
Pouletspiesschen mit Erdnussauce	pro Portion (3 Stk.)	7.50

Apéro-Pyramide (salzig & süss)		28.00
--------------------------------	--	-------

### Crudités

Rohes Saisongemüse mit Sauerrahmsauce und Cocktailsauce	pro Portion	9.50
---	-------------	------

### Sweets

Fruchtspiess		5.00
Fruchtcocktail im Glas		2.50
Mangosorbet im Shotglas		2.50
Schokoladen-Mini-Macarons		2.00
Mousse im Glas (saisonal)		3.50
Fruchtgelee (6 Stk. assortiert)		4.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken pro Stück / Portion und inklusive Mehrwertsteuer & Service.

Schwein, Poulet, Rind sind aus Schweizer Produktion. Chorizo Spanien.

Stellen Sie ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen (ab 20 Personen)

### KALTE VORSPEISEN

Gemischter Salat	8.50
Tomaten Mozzarella (klein / gross)	8.00 / 16.00
Melone mit Rohschinken (saisonal)	16.00
Kalbslebergeschnetzeltes auf Lattichsalat mit Balsamico-Dressing und Croûtons	18.50
Crevettencocktail «Plaza» Crevetten in Cocktailsauce mit Äpfeln und Trauben, dazu Toast & Butter	13.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	15.00
Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan	15.00

### SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädle / Bündner Gerstensuppe / Tomatensuppe	6.00
Safranbouillon mit Flusskrebsschwänzen & Gemüse	10.50
Champagnersuppe	10.50

### WARME VORSPEISEN

Kleine Semmelknödel an Rahmsauce mit sautierten Saisonpilzen	17.00
Dialog von Riesencrevette und Loup de Mer an Buttersauce mit Lauchreis	22.50

### HAUPTSPEISEN

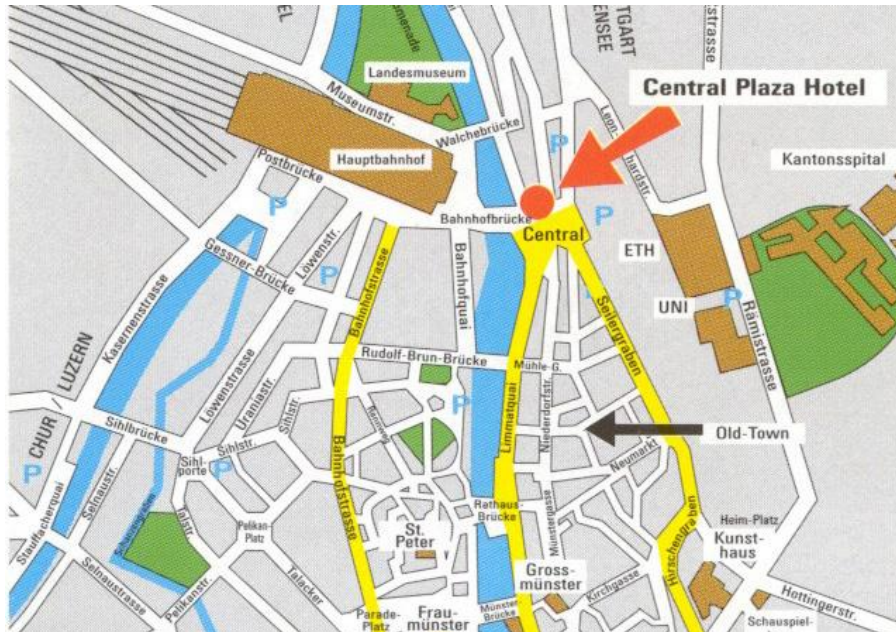
Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce mit Butterreis und Gemüse garnitur	32.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	38.00
Roastbeef «Englische-Art» an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Gemüse	44.00
Rosa gebratenes Lamm-trecôte an Balsamicojus mit Safrantagliatelle und Gemüse garnitur	34.00
Wolfsbarschfilets «Müllerin-Art» mit Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse	44.00
St. Pierre Filet an grüner Thaicurrysauce mit Jasminreis & gebratenem Gemüse	38.00
Black Tiger Riesencrevetten «Butterfly» mit fruchtigem Mango-Ananas Chutney auf Spinattagliatellen	4 Stk. 44.00 / 5 Stk. 51.00

### DESSERTS

Saisonales Tiramisu im Glas oder Baileys Panna Cotta mit Waldbeeren	10.50
Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Mangosorbet	11.50
Hausgemachtes dunkles Schokoladenmousse	14.50
Käseteller mit verschiedenen Schweizer Käsesorten & Fruchtchutney	14.50
Dessertteller «Surprise»	14.50

## Lage

Das Central Plaza Hotel liegt im Herzen von Zürich, direkt am Limmat-Fluss in der Nähe des Hauptbahnhofs. Theater, Kinos, Museen, die Universität, die sehenswerte Altstadt (Niederdörfli) mit ihren Bars und Nachtclubs, sowie die bekannte Bahnhofstrasse sind nur wenige Gehminuten entfernt.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Seminare und Bankette

Das Hotel behält sich vor, von einer Offerte zurückzutreten, solange vom Besteller keine unterzeichnete Vertragskopie vorliegt.

### Geschäftsbedingungen

- Kreditkartenangaben sind für die Reservation notwendig. Ihre Kreditkarte wird nicht belastet, sofern die Annullierungsbedingungen eingehalten wurden.
- Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Hotel die definitive Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung bis spätestens 24 Stunden vor dem Termin schriftlich (per E-Mail, Fax oder auf dem Postweg) mitzuteilen. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden.
- Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Konferenz- und Bankettveranstaltungen übernimmt das Hotel keine Haftung.

### Annullierungsbedingungen für Seminare und Bankette

- Die Stornierung einer Reservation muss schriftlich (Brief, Fax, E-Mail) erfolgen.
- Bei einer Stornierung werden die folgenden Prozentsätze der gebuchten Leistungen verrechnet:

Absage weniger als 7 Tage vor der Anreise	100%
Absage bis 7 Tage vor der Anreise	50%
Absage mehr als 14 Tage vor der Anreise	0%