



CROWNE PLAZA

HOTELS & RESORTS

AN IHG[®] HOTEL

Ihre Traumhochzeit

Im Crowne Plaza Zurich





Ein stimmungsvoller
Ballsaal für grosse und
kleinere Gesellschaften



Holmes Place
Fitness Club & Spa
Erholung pur
auf über 2000m2
kostenlos für alle Gäste

Rundum sorglos mit
unseren All-Inclusive
Packages ab CHF 99.00



365 stilvolle Zimmer
und Suiten für die
Übernachtung nach einem
rauschenden Fest



Eine Übernachtung in der
Hochzeitssuite inklusive
– zur Vorbereitung und
Entspannung



Leckere Menüs und
Buffets frisch zubereitet
nach Ihren Wünschen

Der Festsaal

Ob elegante Hochzeitstafel oder rauschende Party, ob im grossen Rahmen mit allen Lieben oder in auserwählter Gesellschaft - hier sind Sie am richtigen Ort!

Der Raum lässt sich aufteilen und bietet so für Gruppen bis zu 350 Gästen die benötigte Flexibilität für Setup, Bühne und Tanzfläche.

Für den Apéro vorweg bieten unser Foyer oder bei schönem Wetter unsere Sommerterasse ein ideales Ambiente.



ALL INCLUSIVE Packages



«Silber Package» für CHF 99 pro Person

- Apero mit Wein, Mineralwasser & Snacks
- Festliches 3 Gang Menü oder Büffet
- Getränke inkl. Wein, Bier, Softdrinks & Kaffee
- Hochzeitssuite für das Brautpaar
- Festlich eingedeckter Ballsaal mit Tanzfläche



«Gold Package» für CHF 159 pro Person

- Apero mit Wein & Prosecco, Mineralwasser und feinen Häppchen
- Festliches 4 Gang Menü oder Büffet
- Getränke inkl. Wein, Bier, Softdrinks & Kaffee
- Hochzeitssuite für das Brautpaar
- Festlich eingedeckter Ballsaal mit Stuhlhussen & Tanzfläche



«Diamant Package» für CHF 189 pro Person

- Apero mit Wein & Champagner, Mineralwasser und «Apero riche»
- Festliches 5 Gang Menü oder Büffet
- Getränke inkl. Wein, Bier, Softdrinks & Kaffee
- Hochzeitssuite für das Brautpaar
- Festlich eingedeckter Ballsaal mit Stuhlhussen & Tanzfläche

Menü- und Büffetbeispiele

“Silber” Menü

Leichtes Zucchini-Crèmesüppchen
serviert mit einem Blätterteig-Flûte

Gebratene Pouletbrust mit Waldpilz-Rahmsauce,
dazu Kartoffelgratin und glasiertes Marktgemüse

Lauwarm serviertes Schokoladen-Fondant
mit Vanille-Glace und Waldbeeren

“Silber” Büffet

Salatbüffet mit diversen Blatt-, Rohkost- und Mischsalaten
Brotkorb mit verschiedenen Backwaren

Rinderbraten an Madeira-Sauce mit Broccoli und Kartoffelgratin
Dorschfilet in der Macadamia-Nusskruste
mit glasiertem Mischgemüse und Reis
Fusilli-Pasta mit Oliven, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln

Crème Brûlée mit Rohrzucker
Aargauer Rüeblitorte
Hausgemachtes Schokoladen-Mousse
Passionsfrucht und Mango Panna Cotta mit Minzsirup

“Gold” Menü

Leichtes Zucchini-Crèmesüppchen
serviert mit einem Blätterteig-Flûte

Sautiertes Rotbarben-Filet
serviert mit Lauch und frischen Trauben

Gebratene Pouletbrust mit Waldpilz-Rahmsauce,
dazu Kartoffelgratin und glasiertes Marktgemüse

Lauwarm serviertes Schokoladen-Fondant
mit Vanille-Glace und Waldbeeren

“Gold” Büffet

Grosses Salatbüffet mit diversen Blatt-, Rohkost- und Mischsalaten
Brotkorb mit verschiedenen Backwaren

Chardonnay-Suppe serviert mit Karottenstroh

Gebratene Maispoularde gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse
auf Safranreis

Gebratene Kalbsschulter an Pfeffer-Cognacsauce
mit Broccoli und Kartoffelgratin

Zanderfilets in Shrimps-Butter auf buntem Marktgemüse
Fusilli-Pasta mit Oliven, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln

Crème Brûlée mit Rohrzucker

Aargauer Rüeblitorte

Hausgemachtes Schokoladen-Mousse

Passionsfrucht und Mango Panna Cotta mit Minzsirup

“Diamant” Menü

Hummer-Bisque mit Bündnerfleisch-Streifen

Nocken vom Gemüsetatar mit Sauerrahm-Schnittlauch-Dressing
auf Mesclun-Salat und allerlei Kräutern

Zitronensorbet mit Prosecco

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
dazu Kartoffelgratin mit Trüffel
und glasiertes Marktgemüse

Lauwarm serviertes Schokoladen-Fondant
serviert mit Vanille-Glace und Waldbeeren

“Diamant” Büffet

Grosses Salatbuffet mit diversen Blatt-, Rohkost- und Mischsalaten
Brotkorb mit verschiedenen Backwaren

Zucchini-Crèmesüppchen mit Lachsnocken

Gebratene Maispoularde gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse
auf Safranreis

Rosa gebratenes Roastbeef von der Schneide-Station
an Pfeffer-Cognacsauce mit Broccoli und Kartoffelgratin
Zanderfilets in Shrimps-Butter auf buntem Marktgemüse
Fusilli-Pasta mit Oliven, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln
Auberginen-Lasagne mit geschmolzenem Fontinakäse
und konfierten Tomaten

Crème Brûlée mit Rohrzucker
Aargauer Rüeblitorte

Lauwarm servierte Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

Latte-Macchiato Mousse im Glas

Erdbeer-Vanille Tartlets

Passionsfruchtmousse mit marinierter Mango
Glace Station

Hotelzimmer

Unsere Spezialkonditionen für Ihre Gäste

- 365 Zimmer und Suiten
- Late Check Out bis 15.00 Uhr
- Kostenfreies Mineralwasser
- Zugang zum Holmes Place Health Club
- Reichhaltiges Frühstücksbüffet

Preise ab:

Einzelzimmer CHF 129.00 / Nacht

Doppelzimmer CHF 139.00 / Nacht

Familienzimmer CHF 169.00 / Nacht



Unser Geschenk an das Brautpaar

Unser Geschenk an das Brautpaar

Lassen Sie sich nach Ihrer Hochzeitsfeier in einer unserer modernen Hochzeitssuiten fallen und verbringen Sie gemeinsam Ihre erste romantische Hochzeitsnacht.

Bei einer Feier ab 30 Personen offerieren wir dem Brautpaar eine Übernachtung in unserer romantisch dekorierten Hochzeitssuite!





Gerne vereinbaren wir ein Termin!

Crowne Plaza Hotel Zürich
Badenerstrasse 420, 8040 Zürich
Convention.zrhha@ihg.com
T +41 (0)44 404 42 04

