

Jules Verne

PANORAMABAR



GENIESSEN SIE DEN BLICK WIE AUS DEM HEISSLUFTBALLON -
UNGESTÖRT UND WEIT ÜBER ZÜRICH CITY UND DEN GANZEN ZÜRICHSEE.

Private Feiern

Geniessen Sie Ihren privaten Apéro, feiern Sie Ihren exklusiven Geburtstag und beeindrucken Sie Ihre Freunde und Bekannten mit einer unvergesslichen Aussicht über Zürich. Ob mit Flying Buffet oder leckeren Cocktails, wir haben das Passende für Sie.

Business-Events

Verwöhnen Sie Ihre Geschäftspartner, Kunden oder Mitarbeiter mit einem exklusiven Event in der Jules Verne Panoramabar. Bei stilvollen Cocktails und leckerem Essen lassen sich in entspannter Atmosphäre Geschäft und Vergnügen gut verbinden.

Direkt an der Bahnhofstrasse empfangen wir Sie und Ihre Gäste.

Durch die Anbindung an die Brasserie Lipp mit eigener Grossküche ist das Jules Verne der ideale Ort und Partner für Ihren ganz individuellen Event. Ihre persönliche Ansprechpartnerin Barbara Studer freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Uraniastrasse 9

8001 Zürich

T +41 (0) 43 888 66 66

info@jules-verne.ch

www.jules-verne.ch



BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN & MIETE

Bestuhlung: 2er, 4er, 6er und 8er (maximum) Tische
Total Sitzplätze: 32
Total Stehplätze: 70

Technik: Ist aus Platzgründen und aufgrund der Architektonik nicht möglich.

Mieten: Eine Reservation in der Jules Verne Bar ist mit einer Mindestkonsumation verbunden. Bitte beachten Sie, dass die Preise je nach Tageszeit und Saison variieren. Eine Teilreservation der Bar ist bis maximal 20 Personen möglich. Die Konditionen erhalten Sie bei unserer Bankettleitung.



FINGERFOOD & HÄPPCHEN

Ob Sie einen exklusiven Apéro oder einen ungezwungenen Stehcocktail veranstalten: unter unserem Angebot an Fingerfood & Häppchen finden Sie sicherlich das Passende um Ihren Anlass zum Erfolg werden zu lassen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine auf Ihren Anlass zugeschnittene Empfehlungen.

WIR SCHLAGEN IHNEN FOLGENDE BESTELLMENGEN PRO PERSON VOR:

APÉRO LEGÈRE	5 Häppchen pro Person
APÉRO RICHE	10 Häppchen pro Person
LUNCH / DINER	15 Häppchen pro Person



KALTE HÄPPCHEN

Snacks

CHF 2.50 / Person

- Pommes Chips
- Salznüssli
- Salzsticks
- Grissini

CHF 3.50 / Person

- Oliven
- Parmesan-Möckli

Canapés CHF 5.00 / Stück

- mit Rauchlachs und Meerrettichschaum
- mit Brie, Nüssen und Trauben
- mit Roastbeef und Sauce tartare

Tatar CHF 5.00 / Stück

- Lachs mariniert mit Koriander
- Rohschinken mit grünem Spargel
- Rind mit getrockneten Tomaten

Carpaccio CHF 5.00 / Stück

- vom Tintenfisch mit Rucola und Balsamico
- vom Rind mit Parmesan
- vom mariniertem Lachs mit Apfelquark

Suppen in der Tasse serviert (saisonal) CHF 3.50 / Tasse

- Gazpacho Andaluz (kalte tomatisierte Gurkensuppe)
- Wassermelone mit Minze

Vegetarisch CHF 3.50 / Stück

- Auberginenröllchen gefüllt mit Fetakäse
- Waldpilzsalat serviert im Mürbeteig
- Bruschetta mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum
- Canapé mit Auberginencaviar und Kalamataoliven

Häppchen mit Fleisch oder Fisch CHF 5.00 / Stück

- Crevettencocktail mit frischer Ananas
- Geräucherte Entenbrust auf Guacamole
- Roulade aus Surimi und Avocado mit Mangodip
- Auster Fine de Claire No3
- Bayonneschinkenspiessli mit Melone
- Grissini umwickelt mit Rohschinken

Mini Sandwich CHF 5.00 / Stück

- mit Thunfischmousse und Kapern
- mit Gruyere, Tomate und Senf
- mit Poulet und Curry

WARME HÄPPCHEN

Vegetarisch CHF 3.50 / Stück

- Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet-Chili Sauce
- Spanische Kartoffeltortilla mit Tomatensauce
- hausgemachte Käsequiche vom Gruyere
- Gebackener Brie mit Orangenkonfit

Suppen in der Tasse serviert CHF 3.50 / Tasse

- diverse hausgemachte Gemüsesuppen

Fleisch CHF 5.00 / Stück

- Pouletspiessli mit Estragonrahmsauce
- Rindspiessli mit Pestosauce

Fisch CHF 5.00 / Stück

- Jakobsmuschel gebraten auf Ratatouille
- Lachstournedos mit Dillrahmsauce

SÜSSE HÄPPCHEN

CHF 5.00 / Portion

- Mokkaclair
- Erdbeertörtchen (saisonal)
- Zitronentörtchen
- Himbeer Panna Cotta
- Caramelprofiteroles
- Champagnertruffe
- Crèmeschnitte LIPP
- Schokoladen-Nussmousse
- Mandeljalousie

Nicht das Richtige für Ihren Anlass dabei?
Nehmen Sie für weitere Vorschläge mit uns Kontakt auf.





IHR KONTAKT

Barbara Studer
Uraniastrasse 9
8001 Zürich
T +41 43 888 66 66
bankett@brasserie-lipp.ch
www.jules-verne.ch



Zu Fuss vom Hauptbahnhof erreichen Sie uns durch die Bahnhofstrasse innert fünf Minuten.

Der Eingang/Lift zur Jules Verne Panoramabar befindet sich in der Brasserie Lipp.

Parkhäuser in der Nähe:
Urania (Uraniastrasse),
Globus (Schweizergasse) und
Jelmoli (Seidengasse)

Öffentliche Verkehrsmittel
VBZ Linien 6, 7, 11, 13
(Haltestelle Rennweg)
VBZ Linien 4 und 15
(Haltestelle Rudolf-Brun-Brücke)

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Restaurationen in der Sternwarte sind Betriebe der Candrian Catering AG.

ABSPRACHE IHRES ANLASSES

Die Details des Anlasses werden vorzugsweise auf Termin mit dem Besteller / Kunden und den Restaurationen in der Sternwarte vor Ort oder telefonisch abgesprochen.

BESTÄTIGUNG

Die Restaurationen in der Sternwarte bestätigen alle Details des Anlasses schriftlich.

Der Besteller / Kunde akzeptiert mit dieser Bestätigung ebenfalls die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Restaurationen in der Sternwarte.

BESTELLUNG

Die 8 Tage im Voraus schriftliche oder mündlich mitgeteilte Personenzahl gilt als Richtzahl für die Bereitstellung von Essen und Getränken. Die genaue Personenanzahl und die damit verbundene Abzahl von Essen und Getränken kann bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos um mehr oder weniger als 5 % angepasst werden.

ANNULLATION

Annullierungen müssen schriftlich vorgenommen werden. Kann der Veranstalter seinen Anlass nicht durchführen, behält sich die Brasserie LIPP das Recht auf Zahlung der Miete, je nach Zeitpunkt der Absage, wie folgt vor:

- a) bei Annullierungen von mehr als 22 Tagen vor Veranstaltungstermin:
keine Annullationskosten
- b) vom 21. Bis zum 15. Tag: Zahlung 50 % der Bruttomiete
- c) vom 14. bis zum 8. Tag: Zahlung der gesamten Bruttomiete
- d) vom 7. bis zum 3. Tag: Zahlung der gesamten Bruttomiete zuzüglich 25 % des entgangenen Umsatzes (Speisen) mangelnd konkreter Festlegung gilt der Mindest-Menupreis multipliziert mit der reservierten Personenzahl.
- e) weniger als 2 Tage vor dem Anlass:
Bruttomiete zuzüglich 50 % des entgangenen Umsatzes entsprechend Abstz d).

Für Abweichungen über 30 % von der vereinbarten Personenzahl gelten die genannten Annullationsbedingungen. Grundsätzlich bemühen sich die Restaurationen in der Sternwarte nicht in Anspruch genommene Reservationen anderweitig zu vergeben. Gelingt dies, so entstehen dem Besteller / Kunden keine Kosten. Der Nachweis eines geringeren Schadens bleibt dem Besteller der Nachweis eines höheren Schadens den Restaurationen in der Sternwarte vorbehalten. Sollten mehr Teilnehmer als angemeldet an einer Veranstaltung teilnehmen, werden die Restaurationen in der Sternwarte nach Möglichkeit Plätze und Verpflegung bereitstellen. Haben die Restaurationen in der Sternwarte zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes gefährdet, kann die Veranstaltung entschädigungslos abgesagt werden.

VERLÄNGERUNG

Verlängerungen sind aus gesetzlichen Gründen nur bis 01.00 Uhr nachts möglich.