

VOTRE BANQUET

IHR ANLASS

Restaurant
Mère Catherine

TABLE DES MATIÈRES

INHALTSVERZEICHNIS

Bonjour

Willkommen 3

Restaurant Mère Catherine
Bar Le Philosophe
Platzangebot

Le salon & les prix

Seminarraum & Preise 4

Raumplan
Raummasse
Bestuhlung
Hilfsmittel / Technik
Salonmiete

L'emplacement & le parking

Lage & Parkplätze 5

Warum der Nägelihof
Vorher und nachher
Lageplan
Öffentlicher Verkehr
Parkplatzmöglichkeiten

Les apéros

Apéro nach Wahl 6 – 7

Canapés
Foccacia
Kalte und warme Häppchen
Dessert Häppchen

Les apéros composés

Apérovorschläge 7 – 8

Les menus

Menü nach Wahl 8 – 10

Les menus composés

Menüvorschläge 11 – 12

Les clauses abusives

AGBs 13 - 14

BONJOUR

WILLKOMMEN

Restaurant Mère Catherine

Am Nägelihof, wo Zürich schon rein architektonisch eine südländische Atmosphäre ausstrahlt, lassen sich mediterran-würzige Spezialitäten in vollen Zügen geniessen. Mère Catherine bittet zu Tisch, zu Fisch und anderen Köstlichkeiten aus der Provence. So abwechslungsreich wie die Küche ist auch das Lokal: Im Parterre ein charmantes Bistro, eine Galerie im Obergeschoss, die gediegene Ecke im Erker und der Salon für kleinere Anlässe und Bankette. Richtig idyllisch wird's im Sommer, wenn der bezaubernde Innenhof zur Tafelrunde einlädt.

Restaurant
Mère Catherine

Bar Le Philosophe

Sie wirkt so gross und ist dabei so klein, le petit bar neben der Mère Catherine. Die vielen Spiegel an der Wand sorgen für optische Grösse und die Gäste für optische Fülle. Hier sind Blick- und Körperkontakte unvermeidlich und dabei äusserst gesprächsfördernd. Schönheit und Geist. Man hat sich was zu sagen und steht dazu, denn Sitzen ist nur bedingt möglich – doch dafür ist man gar nicht da. Vielmehr für einen Apéro à la française, ein gutes Glas Wein oder ein kleines Häppchen aus Mère Catherine's Küche. Stehengelassen wird keiner. Womit die Frage geklärt ist, warum es «Philosophieren geht über Studieren» heisst.

Bar
Le Philosophe

Platzangebot

<i>Restaurant</i>	60 Sitzplätze
<i>Galerie</i>	52 Sitzplätze
<i>Louis XIV Ecke</i>	6 Sitzplätze
<i>Salon</i>	18 Sitzplätze
<i>Sommerterrasse</i>	72 Sitzplätze
<i>Bar Le Philosophe</i>	22 Sitzplätze & 20 Stehplätze

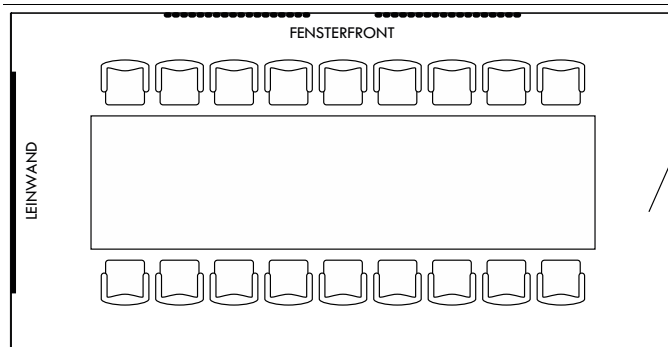
LE SALON ET LES PRIX

SEMINARRAUM UND PREISE

Raumplan

Raummasse

H 2.60m / B 2.90m / T 6.90m



Bestuhlung

<i>Blocktisch mit Hilfsmittel</i>	14 – 16 Personen
<i>Blocktisch ohne Hilfsmittel</i>	16 – 18 Personen

Hilfsmittel/Technik

<i>Flipchart / Whiteboard</i>	20.00
<i>Beamer inkl. Leinwand</i>	40.00

Salonmiete

<i>½ Tag Sitzung (08.00 – 11.30 Uhr / 14.15 – 18.00 Uhr)</i>	150.00
<i>1 Tag Sitzung (08.00 – 18.00 Uhr)</i>	300.00
<i>Sitzung, gefolgt von Essen im Raum</i>	125.00

Ab 12 Personen können Sie unseren Salon zum Mittag- oder Abendessen kostenlos buchen.

Zeiten Mittagessen: 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Zeiten Abendessen: 18.00 Uhr bis 23.30 Uhr

L'EMPLACEMENT ET LE PARKING

LAGE UND PARKPLÄTZE

Warum der Nägelihof

Zentrale Lage im Herzen der Zürcher Altstadt

Ruhige Lage am autofreien Limmatquai

Gut erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln

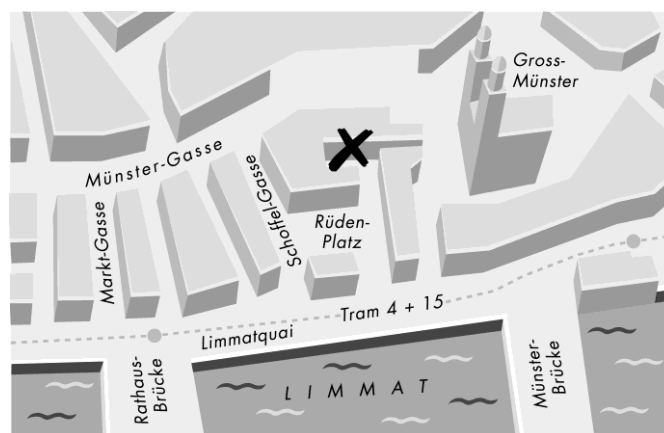
Diverse Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe

Sitzung, Kaffeepause, Apéro und Essen unter einem Dach

Vorher oder nachher

Der Nägelihof bietet nebst der mediterranen Atmosphäre ein kulturelles Angebot in den Arthouse Kinos Movie 1 & 2, die unmittelbar neben der Bar Le Philosophe liegen. Nähere Informationen finden Sie unter www.commercio.ch oder www.arthouse.ch. Zürich bietet viel - von den Traumschiffen auf dem Zürichsee bis zur Sternwarte an der Urania finden Sie alle Informationen unter der www.kulturinfo.ch oder www.zuerich.ch.

Lageplan



Öffentlicher Verkehr

<i>Tram Nr. 4 (bis Helmhaus oder Rathaus)</i>	1 Gehminute
<i>Tram Nr. 15 (bis Helmhaus oder Rathaus)</i>	1 Gehminute
<i>Hauptbahnhof Zürich</i>	15 Gehminuten
<i>Bahnhof Stadelhofen</i>	10 Gehminuten

Parkplatzmöglichkeiten

<i>Parkhaus Hohe Promenade</i>	5 Gehminuten
<i>Parkhaus Urania</i>	5 Gehminuten
<i>Parkplätze beim Obergericht</i>	3 Gehminuten

LES APÉROS

APÉROS, COCKTAIL- UND STEHBUFFETS

Canapés nach Wahl (Mindestbestellmenge 10 Stk.)
(auf Baguette, Toast oder Hausbrot)

Poisson - Fisch

Saumon fumé - Rauchlachs mit Meerrettich	4.50
Mousse de thon - Thunfischmousse	3.00
Tapenade - Oliven, Sardellen oder Knoblauch	3.00

Viande - Fleisch

Tartar de bœuf - Rindstatar „Mère Catherine“	4.00
Rillettes de canard - Entenrillette	4.50
Roastbeef - Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Tartare	5.50

Végétariens - Vegetarisch

Tomate et basilic - Tomatenwürfel mit Basilikum	3.00
Brie de Meaux - Brie Käse	3.50
Chèvre maison - Hausgemachter Ziegenkäse mit Honig	3.00

Focaccia - nach Wahl gefüllt mit

erhältlich ab 20 Stk.

«Di tonno» - Thunfischmousse	2.00
«Al salmone» - Lachsmousse	2.00
«Caprese» - Tomaten und Mozzarella	2.00
«Magro» - Ricotta Spinat	2.00

Kaltes und Warmes (Mindestbestellmenge 10 Stk.)

Poisson - Fisch

Fritot de poisson - Fischknusperli mit Sauce Tartare	5.00
Crevettes géantes «provençale» - Provenzalische Krevetten	5.50
Coquilles St. Jacques - Gebratene Jakobsmuscheln mit Sauce Rouille	5.50

Viande - Fleisch

Cornet au jambon - Mini Schinkengipfeli	3.00
Boulettes «provençale» - Provenzalische Rindfleischbällchen	4.00
Brochette de volaille - Pouletspiessli mit Honig, Zitrone und Chili mariniert	4.50
Quiche Lorraine - Mini Quiche mit Käse, Speck und Lauch	4.00
Tarte flambée - Elsässer Flammkuchen	1.00

Végétariens - Vegetarisch

Croûte méditerranéenne – Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Schafskäse	3.00
Macarons salés – Salzige Macarons mit Ziegenkäse, Feigen und Thymian	3.50
Pâte feuilletée – Blätterteig-Gebäck (60 gr. / Person)	4.00
Soupe du jour – Kleine Suppe im Glas serviert	4.00
Crudités – Saisonale Gemüsesticks mit 3 Saucen (ab 15 Portionen)	4.00

LES APÉROS COMPOSÉS

ZUSAMMENGESTELLTE APÉROS

Apéro «Mère Catherine» (ab 6 Personen)
1 Stk./Pers. pro Sorte **21.50**

Tartar de bœuf – Rindstatar „Mère Catherine“ auf Hausbrot

Chèvre maison – Hausgemachter Ziegenkäse mit Honig auf Baguette

Tapenade – Oliven, Sardellen, Knoblauch auf dunklem Hausbrot

Crevettes géantes «provençale» – Provenzalische Krevetten

Soupe du jour – Kleine Suppe im Glas serviert

Pâte feuilletée – Blätterteig-Gebäck

Apéro «Paris» (ab 25 Personen)
Salzige Sorte 1 Stk./Pers. (ohne süsse Macarons) **42.00**

Rillettes de canard – Entenrillette auf Hausbrot

Roastbeef – Rosa gebratener Rinderrücken mit Tartarsauce auf Baguette

Terrine de foie d'oie – Gänseleberterrine auf Briochetoast

Saumon fumé – Rauchlachs mit Meerrettich auf Toast

Coquilles St. Jacques – Gebratene Jakobsmuscheln mit Sauce Rouille

Les Huitres – Fine de Claire Nr. 2 – Austern

Quiche Lorraine – Mini Quiche mit Käse, Speck und Lauch

Macarons salés – Salzige Macarons mit Ziegenkäse, Feigen und Thymian

Croûte méditerranéenne – Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Schafskäse

Mini Macarons – Mit Zitrone, Kaffee, Himbeere, Schokolade, Orange und Vanille

Apéro «Rustique» (ab 15 Personen)
1 Stk./Pers. pro Sorte **26.00**

Mousse de thon – Thunfischmousse auf Hausbrot

Fritot de poisson – Fischknusperli mit Sauce Tartare

Brie de Meaux – Brikäse auf dunklem Hausbrot

Crudités – Saisonale Gemüsesticks mit 3 Saucen

Focaccia «Caprese» – Tomate und Mozzarella

Tarte flambée – Elsässer Flammkuchen

Cornet de jambon – Mini Schinkengipfeli

Boulettes «provençale» – Provenzalische Rindfleischbällchen

.....
Liebe Gäste

Um Ihren Anlass erfolgreich zu organisieren, bitten wir Sie, ab **20 Personen** die nachfolgend zusammengestellten Menuvorschläge zu berücksichtigen und für alle Personen ein einheitliches Menu auszuwählen.

Merci mille fois – Herzlichen Dank

Ihre Gastgeberin: **Regula Draxler**
Ihr Küchenchef: **Jörg Berchtold**

.....
POTAGES

SUPPEN

Soupe à l'oignon – Zwiebelsuppe mit gratinierten Croûtons **12.00**

Bisque d'homard – Hummersuppe mit Krevettenwürfeln **17.00**

Vichyssoise – Kartoffel-Lauchsuppe (kalt oder warm) **10.00**

Soupe au pistou – Provenzalische Gemüsesuppe mit Pistou **11.00**

Potage aux betteraves rouges –
Randencrèmesuppe mit Chèvre **11.50**

Crème de champignons – Pilzcrèmesuppe mit Frischkäse **11.00**

SALADES

SALATE

Salade de céleri aux pommes et au brie –
Selleriesalat mit caramelisiertem Apfel und Brie **15.00**

Canard fumé sur salade de fenouil à l'orange –
Fenchel-Orangensalat mit geräucherter Entenbrust **17.50**

Salade niçoise – Salat mit Thunfisch, Sardellen, Kapern,
Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Ei, Oliven, roten Zwiebeln
und Peperoni **16.00**

Saumon mariné sur salade de concombre et de pastèque – Gurken-Wassermelonensalat mit gebeiztem Lachs (nur im Sommer)	16.50
Salade de pain comme en Méditerranée – Brotsalat nach mediterraner Art	12.00
Salade de saison – Bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons, Speck und Croûtons	13.50

ENTRÉES CHAUDES

W A R M E V O R S P E I S E N

Tarte aux oignons – Zwiebeltarte mit Salatgarnitur	14.50
Filet de loup de mer à la nage – Wolfsbarschfilet im Tomaten-Safranfond mit Kräutern und Gemüse	25.00
Coquilles St. Jaques – Jakobsmuscheln mit Champagnersauce, Artischocken und Rohschinken	19.50
Chèvre chaude – Gratiniertes Ziegenkäse auf Focaccia mit lauwarmem Tomaten-Olivenragout	15.00
Crevettes géantes à la provençale – Riesenkrevetten mit Knoblauch und Kräutern auf Tagliolini	23.00

PLATS PRINCIPAUX

H A U P T S P E I S E N

Boeuf - Rind

Bœuf braisé – Rindsschmorbraten mit Speck, Champignons und Perlzwiebeln, Kartoffelstock und Marktgemüse	34.00
Daube de bœuf – Provenzalisches Rindsragout mit Oliven und Speck, Taglierini und Saisongemüse	33.00
Entrecôte de bœuf „Stroganov“ – Rindsentrecôtewürfel an Paprika-Rahmsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Essiggurken, Spätzli	40.00
Côte couverte de bœuf – Rindshohrückensteak an Thymianjus, Bratkartoffeln und grüne Bohnen	40.00

Veau - Kalb

Steak de veau „Rémy Martin“ – Kalbssteak an Cognac- Rahmsauce, Gnocchi und glasierte Karotten	52.00
Émincé de veau «provençale» – Kalbsgeschnetzeltes nach provenzalischer Art mit Camargueris	39.00
Blanquette de veau – Weisses Kalbsvoressen mit feinen Nudeln und grünen Bohnen	34.00

Volaille - Geflügel

Coq au vin à l'ancienne – Hähnchen in Rotwein geschmort mit Perlzwiebeln und Croûtons, Kartoffelstock	35.00
---	-------

Suprême de poularde – Maispoulardenbrust
an pikanter Tomaten-Gemüsesauce und Kartoffelgnocchi **36.00**

Magret de canard à la grenade – Entenbrust an Granat-
apfeljus, Spätzli und Bohnen-Radieschengemüse **38.00**

Poisson - Fisch

Filet de daurade au pistou – Doradenfilet mit Pistou,
provenzalischem Gemüse und Bratkartoffeln **38.00**

Crevettes géantes «provençale» – Riesenkrevetten
mit Olivenöl, Knoblauch, Tomatenwürfeln
und Frühlingszwiebeln auf Tagliatelle **38.00**

Filets de sole au beurre blanc – Seezungenfilet
an weisser Buttersauce, Camarguerreis und Blattspinat **48.00**

Saumon au citron vert – Lachstranche an Limettensauce
mit schwarzem Reis und Fenchel **34.00**

Vegetarien - vegetarisch

Ratatouille gratinée – Ratatouille gratiniert mit Spiegelei
und Kartoffelgratin **21.50**

Strudel aux légumes – Gemüsestrudel auf Blattspinat
an Frischkäsesauce **23.50**

Gnocchi jardinière – Gnocchi mit Gartengemüse,
Ziegenkäse und Pistou **23.50**

ENTREMENTS

SÜSSSPEISEN

Tarte Tatin – Gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleeis **12.50**

Gâteau au chocolat – Schokoladenkuchen mit Doppelrahm **12.50**

Crème au caramel – Caramelköpfler mit Schlagrahm **9.50**

Petite tranche de mille-feuille „Mère Catherine“ –
kleine hausgemachte Cremeschnitte Mère Catherine **10.00**

Savarin au rhum – Hefegebäck in Rhum getränkt **10.00**

Mousse au chocolat – Schokoladenmousse **11.00**

Éclair au mocca – Mokkaclair **9.50**

Dessert aux fruits saisonaux – saisonales Fruchtdessert **12.50**

ACCOMPAGNANT LE CAFÉ

ZUM KAFFEE

Jeweils 3 Stück pro Person

Friandises **3.00**

Macarons **5.50**

LES MENUS COMPOSÉS

MENUVORSCHLÄGE

Menu «Mère Catherine»

77.50

Fromage chèvre maison

Hausgemachter Ziegenfrischkäse nach Art
des Hauses mit Blattsalaten

Carré d'agneau rôti au four

Rosa gebratenes Lammkarree mit Kartoffelgratin und Ratatouille

Gâteau au chocolat

Schokoladenkuchen mit Doppelrahm

Menu «Paris»

94.00

Canard fumé sur salade de fenouil à l'orange

Fenchel-Orangensalat mit geräucherter Entenbrust

Filet de loup de mer à la nage

Wolfsbarschfilet im Tomaten-Safranfond mit Kräutern und
Gemüse

Entrecôte de bœuf «Stroganov»

Rindsentrecôtewürfel an Paprikarahmsauce mit Champignons,
Peperoni und Essiggurken, Spätzli

Tarte tatin

Gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleglacé

Menu «Rustique»

58.00

Salade Niçoise

Salat mit Thunfisch, Sardellen, Kapern, Kartoffeln, Gurken,
Tomaten, Ei, Oliven, roten Zwiebeln und Peperoni

Daube de bœuf

Mariniertes Rindsragout mit Oliven und Speck
Nudeln und Wurzelgemüse

Petite tranche de mille-feuille «Mère Catherine»

Kleine hausgemachte Cremeschnitte «Mère Catherine»



Das Team der Pasta-Freunde in der Commihalle
produziert die Pasta täglich frisch für alle
unsere Betriebe.

Unser Fleisch stammt aus:

Rind: Australien, Schweiz / Kalb: Schweiz / Ente: Frankreich

Lamm: Irland / Poulet: Frankreich

Die Herkunft der Fische und Krustentiere
richtet sich nach unserem Tagesangebot.

Stand: August 2020 / alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie,
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren"

LES CLAUSES ABUSIVES

AGB – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. TEILNEHMERZAHL

Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass schriftlich (E-Mail) mitgeteilt werden und dient als Grundlage für die Rechnungsstellung. Eine ungeplante, höhere Teilnehmerzahl akzeptieren wir sehr gerne im Rahmen unserer Kapazitäten. Bei kleinerer Teilnehmerzahl werden fehlende Gäste von über 5% Abweichung verrechnet. (Beispiel: Angemeldet: 100 Gäste, anwesend: 89 Gäste, verrechnet: 94 Gäste)

2. ZAHLUNGEN

Alle Preisangaben sind inkl. Mehrwertsteuer. Unsere Rechnungen sind innert 15 Tagen nach Zustellung netto zahlbar. Wir behalten uns vor, für Anlässe ab 50 Personen im Vorfeld eine Anzahlung von 50% der vereinbarten Leistung laut Offerte zu erheben.

3. VERLÄNGERUNG DER POLIZEISTUNDEN

Möchten Sie Ihre Feier über die übliche Polizeistunde (00:00 Uhr) hinaus geniessen? Wir holen für Sie die notwendige Bewilligung ein. Die Gebühr beträgt CHF 120.00

4. NACHTZUSCHLÄGE MITARBEITER

Ohne andere Vereinbarung verrechnen wir bei Bewirtung nach 00:30 Uhr pro anwesenden Mitarbeiter und angebrochene Stunde eine Pauschale von CHF 45.00. Alle anfallenden zusätzlichen Kosten und Spesen sind damit abgegolten.

5. RÜCKTRITT DURCH DEN VERANSTALTER / ANNULATIONSKOSTEN

Tritt der Veranstalter nach Vertragsabschluss vom Vertrag zurück, so fallen folgende Kosten an:

60 oder mehr Tage vor der Veranstaltung:	keine Kosten
59 - 30 Tage vor der Veranstaltung:	25% der Leistung
29 - 20 Tage vor der Veranstaltung:	50% der Leistung
19 - 6 Tage vor der Veranstaltung:	75% der Leistung
Ab 5 Tagen vor der Veranstaltung:	100% der Leistung

Bei Veranstaltungen mit Aperitif ohne Speiseangebot im Sinne eines Menüs gilt als vereinbarte Leistung der Betrag von CHF 60.00 pro Person. Aufgelaufene oder fällige Kosten von Drittanbietern werden zu 100% weiterverrechnet.

6. HAFTUNG / VERSICHERUNG

Die Versicherung von mitgebrachten Gegenständen obliegt dem Veranstalter. In externen Räumlichkeiten (Catering durch COPI) ist der Veranstalter für Beschädigungen und Verunreinigungen an Mobiliar und Einrichtungen in und um die Räumlichkeiten haftbar. Der Veranstalter ist verpflichtet, den Räumlichkeiten sowie den Inventargegenständen Sorge zu tragen. Nachweislich durch COPI verursachte Schäden gehen zu deren Lasten.

7. FEUERPOLIZEILICHE VORSCHRIFTEN

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen der jeweiligen Räumlichkeiten einzuhalten. Alle Ausgänge, Notausgänge und Fluchtwege müssen stets frei sein. Feuer-Fehlalarme, ausgelöst durch den Veranstalter, gehen vollumfänglich zu seinen Lasten. Es ist verboten, jegliche Art von Feuerwerkskörpern im Innen- und Aussenbereich zu zünden.

8. HÖHERE GEWALT

Im Falle höherer Gewalt, wie Brand, Streik, Ausschreitungen, behördlichen Anordnungen (z.B. bei Pandemie) oder bei terroristischen Ereignissen etc., behält sich COPI vor, ohne Kostenfolgen von diesem Vertrag zurückzutreten. Dies gilt auch, wenn aufgrund höherer Gewalt nur ein Teilbetrieb des Lokals möglich ist und deshalb bestimmte Anlässe nicht durchgeführt werden können.

9. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen Genehmigung durch die Geschäftsleitung. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche von CHF 30.00. Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Gedeck CHF 4.50

10. GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

COPI behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Ware oder massiv erhöhten Preisen, Ihre Leistungen oder Preise in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig anzupassen.

11. GERICHTSSTAND

Der ausschliessliche Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dieser Vereinbarung, vorbehältlich zwingender gesetzlicher oder vertraglicher Zuständigkeitsvorschriften, ist 8001 Zürich.
