

Unser Apero-Angebot in der Mövenpick Wein-Bar

Kleine Häppchen

| | |
|--|-----------|
| Pimentos de Padrón mit Meersalz 100g <i>Pimentos de Padrón with sea salt</i> | CHF 13.00 |
| Rindshackbällchen mit pikanter Tomatensauce 100g <i>Meatballs with spicy tomato sauce</i> | CHF 13.00 |
| Grüne Oliven mariniert mit Knoblauch und Chili 100g <i>Green olives marinated with garlic and chili</i> | CHF 14.00 |
| Panierte Artischockenherzen mit Scamorza <i>Breaded artichoke with Scamorza</i> | CHF 15.00 |

Unsere Flammkuchen

| | |
|---|-----------|
| Flammkuchen ‚Elsässer Art‘ mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche <i>Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream</i> | CHF 23.50 |
| Flammkuchen «Raclette» mit Raclette-Käse, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons und Crème fraîche <i>Tarte flambée „Raclette“ with Raclette-Cheese, potatoes and pickles</i> | CHF 24.50 |
| Flammkuchen «Norden» mit hausgebeiztem Lachs, Meerrettich, Kräutern und Crème fraîche <i>Tarte flambée „North“ with marinated salmon, horseradish, herbs and sour cream</i> | CHF 24.50 |

Unsere Apero ‚Plättli‘

| | |
|--|-----------|
| ‚Schwiizerplättli‘ mit Bündner Rohschinken, Coppa, Scheizer Salami, Kräuterspeck, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer und Sbrinz <i>Swiss platter with swiss raw ham, coppa, swiss salami, bacon and swiss cheese</i> | CHF 32.00 |
| ‚Caveau-Plättli‘ mit Jamòn Ibérico, Coppa, Pimentos de Padròn, grünen Oliven und Parmesan <i>Caveau platter with Ibérico, Coppa, Pimentos de Padròn, green olives and parmesan</i> | CHF 55.00 |

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Änderungen vorbehalten. Es gelten ausschliesslich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Mövenpick Schweiz AG.

Apero- Pauschalen

Apero “Prager”

„Schwiizerplättli“ mit Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami,
Kräuterspeck, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer und Sbrinz

Swiss platter with Swiss raw ham, coppa, Swiss salami, bacon and Swiss cheese

Pimentos de Padron mit Meersalz

Pimentos de Padrón with sea salt

Rindshackbällchen mit pikanter Tomatensauce

Meatballs with spicy tomato sauce

Flammkuchen «Raclette»

mit Raclette-Käse, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons und Crème fraîche

Tarte flambée „Raclette“ with Raclette-Cheese, potatoes and pickles

Flammkuchen «Norden»

mit hausgebeiztem Lachs, Meerrettich, Kräutern und Crème fraîche

Tarte flambée „North“ with marinated salmon, horseradish, herbs and sour cream

Mini-Pulled Pork Sandwich

Mini-Pulled pork sandwich

CHF 54.00 pro Person

**Der Apero “Prager” servieren wir Ihnen ab 9 Personen als Flying Dinner.
Einzelne Gänge können bei den Apero-Pauschalen ergänzt oder ausgetauscht werden. Bei
Änderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis verrechnet.**

*We’re serving the apero “Prager” as a flying dinner and a minimum count of guests from 9 people. You can
add or replace single dishes. A modification of the menu can change the price if necessary.*

Apero Riche “Mövenpick“

„Schwiizerplättli“ mit Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami,
Kräuterspeck, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer und Sbrinz
Swiss platter with Swiss raw ham, coppa, Swiss salami, bacon and Swiss cheese

Rindshackbällchen mit pikanter Tomatensauce
Meatballs with spicy tomato sauce

Flammkuchen «Raclette»
mit Raclette-Käse, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons und Crème fraîche
Tarte flambée „Raclette“ with Raclette-Cheese, potatoes and pickles

Flammkuchen ‚Elsässer Art‘
mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche
Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream

Flammkuchen «Norden»
mit hausgebeiztem Lachs, Meerrettich, Kräutern und Crème fraîche
Tarte flambée „North“ with marinated salmon, horseradish, herbs and sour cream

Mini-Pulled Pork Sandwich
Mini-Pulled pork sandwich

Züri Geschnetzelttes mit Kartoffelstock im Weckglas
Sliced veal Zurich style with mashed potatoes served in a jar

CHF 74.00 pro Person

Der Apero Riche “Mövenpick“ servieren wir Ihnen ab 20 Personen als Flying Dinner. Einzelne Gänge können bei den Apero-Pauschalen ergänzt oder ausgetauscht werden. Bei Änderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis verrechnet.

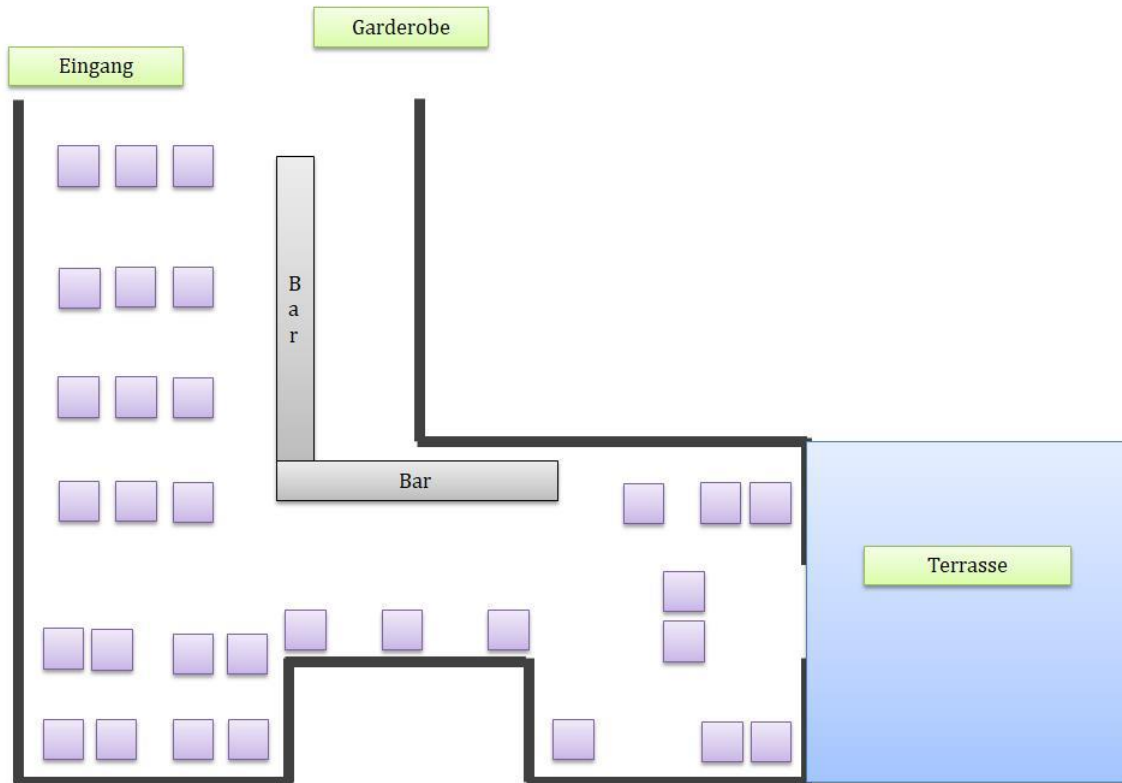
We’re serving the apero “Mövenpick“ as a flying dinner and a minimum count of guests from 20 people. You can add or replace single dishes. A modification of the menu can change the price if necessary.

Unsere Wein-Bar



Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Änderungen vorbehalten. Es gelten ausschliesslich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Mövenpick Schweiz AG.

Layout der Weinbar



Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Änderungen vorbehalten. Es gelten ausschliesslich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Mövenpick Schweiz AG.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Zweck

Die nachfolgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen („AGB“) regeln Anlässe in der Mövenpick Wein-Bar und im Restaurant 20/20 an der Nüscherstrasse 1, 8001 Zürich der Mövenpick Schweiz AG, Oberneuhofstrasse 12, 6340 Baar („Mövenpick“).

2. Verkaufspreise, Zahlungsmittel

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer. Transport- und Versandkosten sind in den angegebenen Preisen nicht inbegriffen. Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Maestro-Karte, Bargeld, Bonus Card, Postcard (Debit Card), Ticket Restaurant, Lunch-Check, Mövenpick-Gutscheine, alle gängigen Kreditkarten.

3. Gültigkeit der Offerte und Preise

Für jeden Anlass erstellt Mövenpick eine Offerte und sendet diese mit den AGB dem Kunden zu (per Post oder per E-Mail). Die Offerte ist 10 Tage ab Zustellung gültig. Mit der Annahme der Offerte (per Post oder per E-Mail) erklärt der Kunde die Einhaltung und Anerkennung der aktuellen AGB. Mit der Annahme der Offerte wird der Wert der vereinbarten Leistungen provisorisch bestimmt, d.h. vorbehalten späterer Anpassungen wie beispielsweise zusätzliche Konsumationen, zusätzliche Gäste oder eine Verlängerung des Anlasses („provisorischer Bestellwert“).

4. Exklusiv-Miete der Wein-Bar

Die Wein-Bar kann exklusiv gemietet werden. Die Mindestkonsumationspflicht bei einer Exklusiv-Miete der Wein-Bar beträgt CHF 12'000 (zwölftausend) von Mai bis Oktober und CHF 15'000 (fünfzehntausend) von November bis April. Wird die genannte Mindestkonsumation nicht erreicht, wird die Differenz zwischen der Mindestkonsumation und der tatsächlichen Konsumation als Raummiete in Rechnung gestellt. Über die Mindestkonsumation hinausgehende Konsumationen werden zusätzlich verrechnet.

5. Aperio in der Wein-Bar

Einzelne Bereiche der Wein-Bar können für kleine oder grosse Gruppen reserviert werden. Je nach Grösse der Gruppe ist eine Vorbestellung der Getränke und Speisen wie folgt erforderlich. Allgemein gilt zu beachten, dass ab 9 Personen eine Mindestkonsumationspflicht von CHF 75/Personen garantiert werden muss.

6. Meldung der Anzahl der Gäste

Der Kunde meldet die endgültige Teilnehmerzahl vier Arbeitstage im Voraus und bestätigt diese spätestens 24 Stunden vor dem Anlass nochmals. Nehmen zu Beginn des Anlasses, weniger als die angemeldeten Gäste teil, wird trotzdem die angemeldete Anzahl der Gäste verrechnet. Nehmen mehr als die angemeldeten Gäste teil, werden diese zusätzlich verrechnet.

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Änderungen vorbehalten. Es gelten ausschliesslich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Mövenpick Schweiz AG.