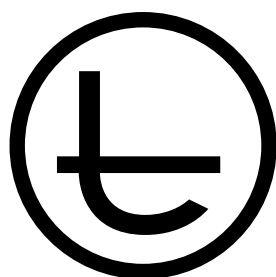


Limmat Blick



ANLÄSSE UND BANKETTE

im terrasse

Klassisch, zeitlos, wohnlich.

# DAS TERRASSE UND SEINE GESCHICHTE

---

## Das terrasse im Fluss der Zeit

*Das terrasse, das wohl schönste freistehende Gebäude der Stadt. Schon immer war es ein Ort der Begegnung, des Verweilens, des Geniessens. Aber auch ein Ort im stetigen Wandel.*

*Seit seiner Erbauung im Jahr 1858 hat es viele Gesichter gezeigt: einst prächtiges Grandhotel, später stilvolles Café, lebendiges Kino und modernes Einkaufszentrum – stets im Einklang mit den Bedürfnissen seiner Zeit.*

*Mit der Absicht, diesen besonderen Charakter zu bewahren und gleichzeitig zu erweitern, wird das terrasse neugestaltet und präsentiert sich ab dem 24. Oktober 2024 im neuen Gewand.*

## Das Restaurant

*In der Küche verschmelzen italienisch-mediterrane Tafelkultur und internationale Einflüsse zu einer harmonischen Liaison, die Küchenchef Jean-Luc Boutilly meisterhaft umsetzt. Klassiker wie das Entrecôte Café de Paris, der Kalbshackbraten und das Wienerschnitzel haben sich längst etabliert und ergänzen das Angebot.*

*Die äussere architektonische Sprache findet innen ihre Fortsetzung, die Räume fliessen ineinander über. So entsteht eine einzigartige Atmosphäre, welche die Zeit verstreichen lässt.*





# IHR ANLASS IM TERRASSE

---

*Familienfeier, Firmenanlass, Hochzeit. Das terrasse bietet den idealen Rahmen für jeden Anlass. Ob im Restaurant, im Garten, in der Bar oder in der neuen Eventlocation LimmatBlick – wir unterstützen Sie bei der Umsetzung Ihrer Wünsche und sorgen dafür, dass Ihr Event unvergesslich wird.*

*Neben einer erlesenen Auswahl an Weinen und Spirituosen haben Sie auch die Möglichkeit, eine exklusive Degustation im kleinen Kreis zu realisieren.*

*Lassen Sie sich von uns beraten und gemeinsam setzen wir Ihre Ideen in die Tat um.*

**+41 44 251 10 74 oder [info@terrasse-zuerich.ch](mailto:info@terrasse-zuerich.ch)**

## Unsere Partner für Ihren Event

*Sie können gerne Ihre eigenen Anbieter für Technik und Dekoration einbinden. Alternativ stehen Ihnen auch unsere bewährten und langjährigen Partner zur Verfügung.*

### Technik

*FantasyLight Veranstaltungstechnik GmbH*

*Samuel Käch*

*+41 41 282 01 01*

*[skaech@fantasylight.ch](mailto:skaech@fantasylight.ch)*

### Dekoration/Floristin

*Dejan alencar GmbH*

*+41 44 730 33 00*

*[info@dejan-alencar.com](mailto:info@dejan-alencar.com)*

*Bahnhofstrasse 13, 8952 Schlieren*

*[dejan-alencar.com](http://dejan-alencar.com)*

### Security

*Supreme Security AG*

*+41 43 535 90 39*

*[info@supreme-security.ch](mailto:info@supreme-security.ch)*

### Logistik/Mobiliar-Lagerung

*Gobe Service GmbH*

*+41 56 634 25 72*

*[info@gobe.ch](mailto:info@gobe.ch)*

### DJ

*Bei Interesse geben wir Ihnen gerne unsere Kontakte bekannt.*



### **Restaurant**

*Klassische Säulen und viel Licht – ein Raum, der fasziniert.  
Klassisch-traditionell ausgerichtet, orientiert an mediterraner  
Tafelkultur mit internationalen Ergänzungen.  
Dazu passend: die vielfältige Weinkarte.*

### **Anzahl Plätze**

*Bankettbestuhlung: 160 Personen*

*Stehplätze: 200 Personen*

### **Öffnungszeiten**

*Montag bis Donnerstag: 11:30 bis 23:00 Uhr*

*Freitag und Samstag: 11:30 bis 24:00 Uhr*

*Sonntag: 10:00 bis 23:00 Uhr  
(bis 14:00 Uhr Brunch)*





#### **terrasse Bar**

*Die terrasse Bar lädt nachmittags zum Verweilen ein – oder  
zum Ausklang eines aufregenden Tages.  
Wohnliches Ambiente, edel und gemütlich.  
Zeitgenössische Kunst als stille, nährnde, wohltuende Kraft.*

#### **Anzahl Stehplätze**

*Stehplätze: 70 Personen*

#### **Öffnungszeiten**

*Montag bis Donnerstag: 11:30 bis 24:00 Uhr*

*Freitag und Samstag: 11:30 bis 01:00 Uhr*

*Sonntag: 10:00 bis 23:00 Uhr*





### Eventlocation LimmatBlick

*Für feierliche Momente des Geniessens: Der LimmatBlick ist kunstvoller Wohlfühl- und Begegnungsort – bis spät in die Nacht. Nomen est Omen: Mit bestem Blick auf die Limmat.*

#### Anzahl Plätze

Bankettbestuhlung: 60 Personen

Stehplätze: 100 Personen

Stehplätze Arkade: 20 Personen





### **Garden**

*Eine grüne Oase mitten im pulsierenden Zürich,  
der Garten strahlt einen besonderen Charme aus.  
Mit seinen grossen, schattenspendenden Bäumen und gepflegten  
Blumenbeeten, die in sanften Farben erblühen.*

### **Anzahl Plätze**

*Bankettbestuhlung: 160 Personen*

*Stehplätze: 300 Personen*

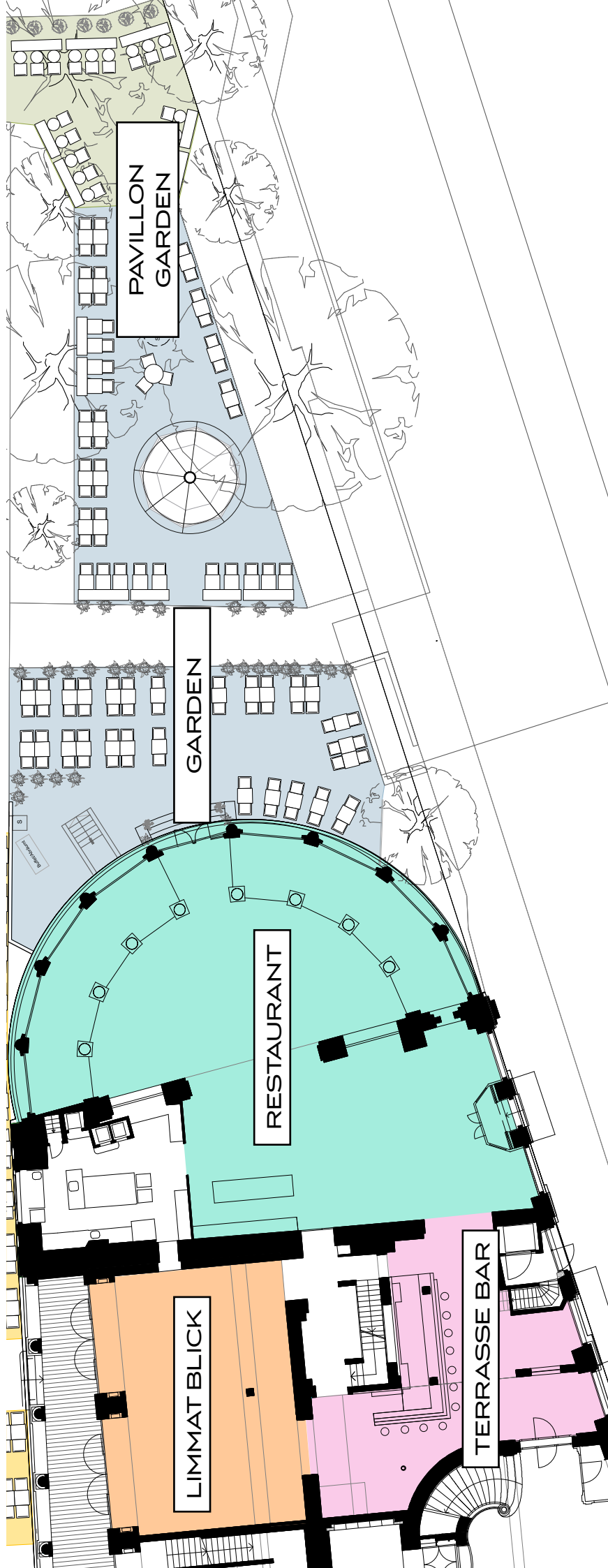
### **Öffnungszeiten**

*Montag bis Donnerstag: 11:30 bis 23:00 Uhr*

*Freitag und Samstag: 11:30 bis 24:00 Uhr*

*Sonntag: 10:00 bis 23:00 Uhr  
(bis 14:00 Uhr Brunch)*







# FLYING DINNER

## MÄRZ/APRIL/MAI

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

### Suppen in der Espressotasse

Tomatensuppe «terrasse» <sup>V+</sup>	4	Blumenkohl-Vanillesuppe <sup>V+</sup>	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» <sup>V</sup>	6	Crèmesuppe aus weissen Spargeln und Bärlauchöl <sup>V</sup>	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum <sup>V</sup>	5	Erbsen-Minzsuppe mit Speck	5
Rote Thai Currysuppe <sup>V</sup>	5	Gartenkressensuppe mit Rauchlachs	5

### Salate und Vorspeisen

Datteltomaten mit Burrata und Basilikum <sup>V</sup>	7	Ceviche vom Swiss Lachs, roher Spargelsalat und Kurkuma-Aioli	12
Grillgemüsesalat mit Feta <sup>V</sup>	6	Rinds-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	13
Marinierter, roher Blumenkohlsalat mit grünem Spargel <sup>V+</sup>	6	Rindstatar mit Bärlauch, Erdbeeren und Belper Knolle	13
Pulposalat, Tomaten, Oliven, Kartoffeln, rote Zwiebeln	12	Thunfisch Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	12
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli <sup>V+</sup>	9	Vitello Tonnato - Kalbfleisch an Thunfischsauce, Kapern, Zwiebeln	13
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10		

### Hauptgänge

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Spargeln mit Bärlauchpesto	16
Geschnittenes Rindsentrecôte mit Spargeln an Balsamicojus	16	Blumenkohl mit Tahinisauce und Tomatensalsa <sup>V+</sup>	12
Wachtelbrust-Saltimbocca mit Spragelrisotto und Tomatencoulis	15	Spargelrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle <sup>V</sup>	13
Gebackene Eglifilets mit Spinat und Tartarsauce	14	Auberginen-Hummus Mezzeluna mit Pesto <sup>V+</sup>	11
Riesengravlato mit Zitronenrisotto	16	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Pochierter Lachs-Würfel auf Wildreis mit Bärlauchcrème	14	Rigatoni an Spargelpesto und mit Pecorino <sup>V</sup>	11
		Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata <sup>V</sup>	11

### Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie <sup>V</sup>	7
Tiramisù <sup>V</sup>	7	Fruchttörtli <sup>V</sup>	7
Dunkles Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Cannolo mit Kaffee crème	7
Weisses Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Gebrannte Crème, Meringues <sup>V</sup>	7
Brownie <sup>V</sup>	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

# FLYING DINNER

## JUNI/JULI/AUGUST

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

### Suppen in der Espressotasse

Tomatensuppe «terrasse» <sup>V+</sup>	5	Parmesansuppe mit schwarzem Trüffel <sup>V</sup>	8
Schaumweinsuppe «Ferrari» <sup>V</sup>	6	Gazpacho mit Gemüseeinlage <sup>V+</sup>	5
Gurken-Kaltschale mit Gin <sup>V</sup>	5	Melonenkaltschale mit Minze <sup>V+</sup>	5

### Salate und Vorspeisen

Datteltomaten mit Burrata und Basilikum <sup>V</sup>	7	Ceviche vom Swiss Lachs mit Kurkuma-Aioli	10
Grillgemüsesalat mit Avocado <sup>V+</sup>	6	Rinds-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	13
Marinierter, roher Blumenkohlsalat mit Seitan <sup>V+</sup>	6	Rindstatar mit Whisky, Aprikosen und Belper Knolle	13
Pulposalat, Tomaten, Oliven, Kartoffeln, rote Zwiebeln	12	Thunfisch Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	12
Thunfisch Tataki, Gurken, Mango, Koriander	13	Vitello Tonnato - Kalbfleisch an Thunfischsauce, Kapern, Zwiebeln	13
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli <sup>V+</sup>	9		
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10		

### Hauptgänge

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Hummus mit pikanter Peperonicrème	16
Geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola und Tomaten an Balsamicojus	16	Blumenkohl mit Tahinisauce und Tomatensalsa <sup>V+</sup>	12
Panierte Kalbsschnitzelstreifen auf Eierschwämmli	18	Erbsenrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle <sup>V</sup>	13
Rosa Entenbrust mit Orangensauce auf Ratatouille	14	Erbsenrisotto mit Eierschwämmli und Belper Knolle <sup>V+</sup>	13
Gebackene Eglifilets mit Spinat und Tartarsauce	15	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Riesencrevette mit Zitronenrisotto	16	Fregola Sarda mit Oliven, Kapern, Tomaten und Zucchini-Piccata <sup>V</sup>	11
Pochierter Lachs-Würfel auf Wildreis mit Bärlauchcrème	14	Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata <sup>V</sup>	11

### Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie <sup>V</sup>	7
Tiramisù <sup>V</sup>	7	Fruchttörtli <sup>V</sup>	7
Dunkles Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Cannolo mit Kaffee crème	7
Weisses Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Tarte Limone	7
Himbeeren Mousse mit Schokoladen Krokant	7	Gebrannte Crème, Meringues <sup>V</sup>	7
Brownie <sup>V</sup>	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan



# FLYING DINNER

## SEPTEMBER/OKTOBER/NOVEMBER

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

### Suppen in der Espressotasse

Tomatensuppe «terrasse» <sup>V+</sup>	5	Waldpilzsuppe <sup>V+</sup>	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» <sup>V</sup>	6	Kürbissuppe mit Kernen und Kürbiskernöl <sup>V+</sup>	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum <sup>V</sup>	5	Spinatsuppe mit Mascrapone <sup>V</sup>	5

### Salate und Vorspeisen

Marinierter Kürbis, Apfelchutney, Burrata <sup>V</sup>	7	Ceviche vom Belper-Saibling mit Selleriesalat und Birnen	11
Grillgemüsesalat mit Pecorino <sup>V</sup>	6	Geräucherte Alpstein Entenbrust auf Kürbissalat	10
Marinierter, roher Selleriesalat mit Vanille und Baumnüssen <sup>V+</sup>	6	Kalbs-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	14
Steinpilztiramisù mit Belper Knolle	9	Rindstatar mit Calvados, Äpfeln und Belper Knolle	13
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli <sup>V+</sup>	9	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	12
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10		

### Hauptgänge

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierte Jakobsmuscheln, Rosenkohlcrème und Zwiebel-Konfit	16
Rindsentrecôte mit Pastinakenpüree und Barolojus	16	Blumenkohl mit Humus und Chimichurri <sup>V+</sup>	12
Rosa Entenbrust mit Orangensauce und Pak Choi	15	Kürbisrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle <sup>V</sup>	13
Gebackene Zanderfilets auf Lauch-Kartoffelgemüse	14	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Riesencrevette mit Zitronenrisotto	16	Fregola Sarda mit Oliven, Kapern, Tomaten und Zucchini-Piccata <sup>V</sup>	11
Pochierter Lachs-Würfel auf Pilaw-Safranreis an Zitronenrahmsauce	14	Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata <sup>V</sup>	11

### Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie <sup>V</sup>	7
Tiramisù <sup>V</sup>	7	Fruchttörtli <sup>V</sup>	7
Dunkles Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Cannolo mit Kaffee crème	7
Weisses Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Gebrannte Crème, Meringue <sup>V</sup>	7
Brownie <sup>V</sup>	7	Weisses Orangen-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

# FLYING DINNER

## NOVEMBER/DEZEMBER

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

### Suppen in der Espressotasse

Tomatensuppe «terrasse» <sup>V+</sup>	5	Hummerbisque	8
Steinpilzsuppe <sup>V+</sup>	7	Spinatsuppe mit Mascrapone <sup>V</sup>	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» mit schwarzem Trüffel <sup>V</sup>	8	Pastinakensuppe mit Kaviar	8

### Salate und Vorspeisen

Marinierter Kürbis, Apfelchutney, Burrata <sup>V</sup>	7	Ceviche vom Belper-Saibling	
Grillgemüsesalat mit Pecorino <sup>V</sup>	6	mit Selleriesalat und Birnen	11
Austern mit Schalottenvinaigrette	8	Geräucherte Alpstein Entenbrust auf Kürbissalat	10
Steinpilztiramisù mit Belper Knolle	9	Kalbs-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	14
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli <sup>V+</sup>	9	Rindstatar mit schwarzem Trüffel	13
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10	Thunfisch Sashimi	
Blini mit Kaviar und Sauerrahm	15	mit Karotten-Yuzu-Emulsion	12
		Rinds-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	13

### Hauptgänge

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierte Jakobsmuscheln, Rosenkohlcreme	
Rindsentrecôte mit Süsskartoffelpüree und Barolojus	16	und Zwiebel-Konfit	16
Rosa Entenbrust mit Orangensauce und Pak Choi	15	Blumenkohl mit Humus und Chimichurri <sup>V+</sup>	12
Gebackene Zanderfilets auf Lauch-Kartoffelgemüse	14	Kürbisrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle <sup>V</sup>	13
Riesencrevette mit Zitronenrisotto	16	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Pochierter Lachs-Würfel auf Pilaw-Safranreis		Weissweinrisotto mit schwarzem Trüffel	14
an Zitronenrahmsauce	14	Orecchiette mit Tomatensauce	
Gnocchi an Trüffelrahmsauce und schwarzem Trüffel	14	und Stracciatella-Burrata <sup>V</sup>	11

### Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie <sup>V</sup>	7
Tiramisù <sup>V</sup>	7	Fruchttörtli <sup>V</sup>	7
Dunkles Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Cannolo mit Kaffee crème	7
Weisses Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Gebrannte Crème, Meringue <sup>V</sup>	7
Brownie <sup>V</sup>	7	Weisses Orangen-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

falls Sie weissen Trüffel möchten, gelten die Tagespreise



# FLYING DINNER

## JANUAR/FEBRUAR

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

### Suppen in der Espressotasse

Tomatensuppe «terrasse» <sup>V+</sup>	5	Pastinakensuppe mit Rauchlachs	7
Schaumweinsuppe «Ferrari» <sup>V</sup>	6	Pikante Kokosnuss-Wasabisuppe <sup>V+</sup>	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum <sup>V</sup>	5	Kürbissuppe mit Kernen und Kürbiskernöl <sup>V+</sup>	5
		Steinpilzsuppe mit Trüffelöl <sup>V</sup>	7

### Salate und Vorspeisen

Marinierter Kürbis mit Baumnüssen und Burrata <sup>V</sup>	7	Ceviche vom Belper Saibling	
Grillgemüsesalat mit Pecorino <sup>V</sup>	6	mit Selleriesalat und Birnen	11
Marinierter, roher Selleriesalat mit		Geräucherte Alpstein Entenbrust auf Rotkabissalat	10
Vanille und Baumnüssen <sup>V+</sup>	6	Kalbs-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	14
Steinpilztiramisù mit Belper Knolle <sup>V</sup>	9	Rindstatar mit Williams, Birnen und Belper Knolle	13
Randen-Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli <sup>V+</sup>	9	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	12
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10		

### Hauptgänge

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierte Jakobsmuscheln, Rosenkohlcreme	
Rindsentrecôte mit Süsskartoffelpüree und Barolojus	16	und Zwiebel-Konfit	16
Rosa Entenbrust mit Orangensauce und Pak Choi	15	Blumenkohl mit Humus und Chimichurri <sup>V+</sup>	12
Gebackene Zanderfilets auf Lauch-Kartoffelgemüse	14	Weissweinsorotto mit schwarzem Trüffel <sup>V</sup>	14
Riesengratin mit Zitronenrisotto	16	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Pochierter Lachs-Würfel auf Pilaw-Safranreis		Rigatoni mit Oliven, Kapern und Tomaten, Pesto <sup>V</sup>	11
an Wasabisauce	14	Orecchiette mit Tomatensauce	
		und Stracciatella-Burrata <sup>V</sup>	11

### Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie <sup>V</sup>	7
Tiramisù <sup>V</sup>	7	Fruchttörtli <sup>V</sup>	7
Dunkles Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Cannolo mit Kaffee-creme	7
Weisses Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Gebrannte Crème, Petit Meringue <sup>V</sup>	7
Brownie <sup>V</sup>	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

# ANREISE

---

*Das terrasse befindet sich mitten in der Stadt Zürich am Bellevueplatz, wo die Limmat aus dem Zürichsee fliesst.*

*Falls Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen: Sie erreichen  
das Terrasse mit den Tram-Nummern 2 / 4 / 5 / 8 / 9 / 11 / 15 bis Haltestelle «Bellevue».*

*Die Parkhäuser «Hohe Promenade» und «Opernhaus» sind zu Fuss nur 2 Minuten von uns entfernt.*

*terrasse  
Limmatquai 3  
8001 Zürich  
T +41 44 251 10 74  
[info@terrasse-zuerich.ch](mailto:info@terrasse-zuerich.ch)  
[terrasse-zuerich.ch](http://terrasse-zuerich.ch)*





# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

## Restaurant terrasse SA

### Grundlage

Als Grundlage gilt die unterzeichnete Reservations-/ Auftragsbestätigung bzw. der Vertrag.

### Provisorische Reservation

Provisorische Reservationen werden maximal 10 Tage blockiert. Danach behalten wir uns das Recht vor, die Reservation freizugeben.

### Angebotsauswahl

Die Speise- sowie Weinauswahl muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass definiert werden. Erfolgt keine Mitteilung innerhalb dieser Frist, stellen wir Ihnen gerne eine Alternative vor.

### Personenanzahl

Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlassbeginn gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 3 Werktagen vor dem Anlass stellen wir das gewählte Menü zu 100 Prozent der zuletzt gemeldeten Personenanzahl in Rechnung. Abweichende Regelungen bedürfen unserer Absprache und schriftlichen Bestätigung.

### Zahlungsbedingungen

Preisänderungen aufgrund von Teuerungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung von bis zu einem Drittel des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Fall erst verbindlich nach Eingang der Zahlung.

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt. Diese ist innerhalb der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen.

Einzelinkasso ist bis zu einer Gruppengrösse von 10 Personen möglich. Bei Gruppen mit mehr als 20 Personen bitten wir um Zahlung per Rechnung. Rechnungen ab CHF 500 versenden wir nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir, vor Ort zu bezahlen.

### Zusätzliche Mitarbeitende

Geht die Veranstaltung über die regulären Öffnungszeiten hinaus, berechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 40 pro Mitarbeitendem und angefangene Stunde.

Die behördlich vorgeschriebene Schliessungszeit ist unbedingt einzuhalten. Der Arbeitseinsatz unserer Mitarbeitenden endet 1 Stunde nach der Schliessung.

Die Festlegung der Anzahl Mitarbeitender erfolgt durch uns und wird den Anforderungen der Veranstaltung angepasst.

### Schäden

Der Kunde übernimmt die Haftung für sämtliche Schäden an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Aussenanlagen. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir im Falle von Verlust oder Beschädigung keine Haftung.

### Reinigung/Abfall

Erfordert eine aussergewöhnliche Verschmutzung eine Sonderreinigung oder zusätzliche Kehrtafelfahren, stellen wir den Mehraufwand in Rechnung.

### Ticketing bei Events

Tickets für Veranstaltungen in unserem Restaurant sind je nach Event über Eventfrog oder direkt im Restaurant erhältlich.

Mit dem Ticketkauf erhält der Käufer das einmalige Recht auf Eintritt sowie die im Ticket angegebenen Leistungen für das Event am festgelegten Datum und zur angegebenen Zeit.

Eine Rückgabe oder ein Umtausch von Tickets ist grundsätzlich ausgeschlossen – auch bei Eventausfällen oder höherer Gewalt. Bei Terminverschiebungen behalten Tickets ihre Gültigkeit für den neuen Termin.

### Annullierungsbedingungen

Absagen oder wesentliche Änderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden.

Bei Absagen weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung behalten wir uns das Recht vor, 30 Prozent des Offertenbetrags in Rechnung zu stellen.

Bei Absagen bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir 60 Prozent des Offertenbetrags.

Bei Absagen innerhalb von 14 Tagen vor der Veranstaltung wird der volle Betrag (100 Prozent) in Rechnung gestellt.

### Annullierungsbedingungen im Restaurant terrasse

Bei exklusiver Miete von Teilen des Restaurants terrasse gelten folgende Annullierungsregelungen, basierend auf einem Prozentsatz der Mindestumsatzgarantie:

- Bis 3 Monate vor dem Anlass: keine Kosten
- Bis 2 Monate vor dem Anlass: 50 % des Mindestumsatzes
- Bis 1 Monat vor dem Anlass: 80 % des Mindestumsatzes
- Bis 14 Tage vor dem Anlass: 100 % des Mindestumsatzes

Bitte beachten Sie, dass diese Regelungen speziell für das Restaurant terrasse gelten und separat vereinbart werden müssen.

### Zapfengeld

Als Betrieb der Bindella-Gruppe schenken wir grundsätzlich keine mitgebrachten Weine aus.

Wenn in Ausnahmefällen doch eigener Wein mitgebracht wird, verrechnen wir pro 75 cl CHF 35.

### Gerichtsstand

Der Vertrag unterliegt dem schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.