

PLACID HOTEL ZURICH

CULINARY PLANNER

★ ★ ★ ★
Christmas Special

PLACID HOTEL ZURICH



CULINARY PLANNER | Christmas Special

CULINARY PLANNER Christmas Special	1
PLACID HOTEL DESIGN & LIFESTYLE ZURICH	2
Restaurant BUCKHUSER	3
Weihnachts-Apéros	4
Weihnachts-Bufferet - Special	5
Weihnachts-Menus	6 - 9
Vorspeisen Buffet Auswahl	10
Dessert Buffet Auswahl	11

PLACID Feste & Bankette

Ihre Weihnachtsfeier im Placid Hotel Zurich - unsere Veranstaltungsräume eignen sich für jeden Anlass, von festlichen Abendessen bis zu ausschweifenden Apéros.

Die drei grösseren Konferenzräume im Erdgeschoss lassen sich bei Bedarf zu einem 175 qm grossen Saal verbinden, ideal für Feste mit bis zu 120 Gästen.

Alle Räume verfügen über modernste Technik, so kommt auch das Unterhaltungsprogramm nicht zu kurz.



PLACID HOTEL DESIGN & LIFESTYLE ZURICH



Ein Ort für Kosmopoliten, für Geschäftsreisende, für Geniesser. Knotenpunkt für unzählige Fäden, die hier zusammenlaufen und sich wieder trennen. Urbaner Lifestyle, modernes Design, echte Begegnungen. Tief verwurzelt im Quartier Altstetten – und doch offen für die Welt.

40 Meter Höhe. Hier, auf dem Dach des Placid Hotel, geht der Blick weit über Altstetten und die Sehenswürdigkeiten Zürichs.

115 Zimmer mit atemberaubender Aussicht stehen Ihnen zur Verfügung, falls Sie sich nach der Feier nicht mehr ins Auto setzen möchten.

Restaurant BUCKHUSER

Das Buckhuser ist der ideale Ort für Ihre Weihnachtsfeier bis 250 Gäste.

Unser Team bietet eine festliche und authentische Küche an. Gemüse und Frischprodukte kommen direkt vom Produzent in die Küche und frisch verarbeitet auf die Tische des Restaurant Buckhuser.

Wahre Qualität und ehrliche Handarbeit für einen fairen Preis.

Treffen Sie sich vorher an der Buckhuser Bar für einen Apéro oder spät abends für einen finalen Schlummertrunk.

Für Seminar und Bankett Anfragen kontaktieren Sie uns unter event@placid.ch.



Weihnachts-Apéros

**SANTA CLAUSE
SPECIAL**

Glühwein und Rumpunsch
Heisse Marroni und Datteln im Speckmantel
Erdnüsse, Mandarine und Guetzli

pro Person **17.50**



CHRISTMAS SPECIAL

Kürbissüppchen mit Waldpilze
Rauchlachs- & Rindstartar
Canapé mit Trüffel – Brie
Wild-Terrine mit Cumberlandsauce

pro Person **29.50**

Weihnachts-Buffer - Special

**FONDUE CHINOISE
À DISCRETION**
ab 14 Personen

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Croûtons, Kerne, Dressings

Fondue Chinoise Buffet mit Poulet, Rind- und Schweinfleisch
verschiedene hausgemachte Saucen, dazu Reis und Pommes frites

Verschiedene Mini Dessert im Glas
(2 Stk. Pro Person)

pro Person **52.00**

Dieses Angebot ist nur gültig im Buffet Restaurant Intermezzo.

Das Restaurant Intermezzo befindet sich im 1. OG und hat eine Kapazität bis 60 Gäste.

Weihnachts-Menüs

**3 GANG MENU
MIT POULET**
ab 8 Personen

Lachs-Tatar mit confierten Pilzen, Babysalat und Kräutersauce

Poulet Brust Suprême mit getrüffeltem-Riesling-Schaum
Safran-Tagliatelle und Wintergemüse

Schokoladenmousse, Zwetschgen-Kompott und Vanilleglace

pro Person **48.00**



**3 GANG MENU
MIT CORDON BLEU**
ab 8 Personen

Riesbächler Weisswein-Suppe mit Trauben

Kalbs-Cordon Bleu mit Zürcher Oberlandkäse und Räucherspeck
dazu Röstifries

Schokoladenbrownie mit Vanilleglace und heissen Waldbeeren

pro Person **48.00**

Weihnachts-Menüs



**3 GANG MENU
MIT ROASTBEEF**
ab 8 Personen

Tomatenessenz mit Basilikum-Ravioli

Roastbeef Tranchen an Sauce Béarnaise
mit Kartoffel-Gratin und Wintergemüse

Panna Cotta mit warmem Zwetschgenkompott und Vanilleeis

pro Person **58.00**



**4 GANG MENU
MIT RINDSENTRECÔTE**
ab 8 Personen

Blumenkohlsuppe mit Zimt und Cranberry

Consommé Double mit Morchel-Klösschen

Rindsentrecôte mit Schalotten-Jus

Pommes Duchesse und Babygemüse

Mini - Apfeltarte mit Gewürzschmand dazu Zimtglace

pro Person **68.00**

Weihnachts-Menüs



**4 GANG MENU
MIT
KALBSNIERENSTÜCK**
ab 8 Personen

Hauspastete mit Cumberland sauce, Waldorf Salat und Salatbouquet

Erbisencrèmesuppe mit Rauchlachs und Parmesanchips

Kalbsnierenstück mit Steinpilz-Morchel - Rahm,
getrüffeltem Kartoffel-Gratin, und Saisongemüse

Dunkles Schokoladenmousse mit Espresso
und hausgemachtem Sauerrahmeis

pro Person **87.00**

Weihnachts-Menüs

**5 GANG MENU MIT
RINDSFILET**
ab 8 Personen

Gänseleberterrine, Preiselbeeren-Konfit und Brioche

Pochiertes Ei auf frischem Blattspinat mit Trüffelschaum

Hummer Bisque mit Crevette

Rosa Gebratene Rindsfiletmedaillons mit Sauce Béarnaise,
Weisswein-Risotto, Baby -Gemüse

Hausgemachte Schokoladen -Zimt mousse
dazu Cranberry Parfait

pro Person **120.00**

Vorspeisen Buffet Auswahl

**VORSPEISEN
BUFFET**
ab 15 Personen

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Croûtons, Kerne, Dressings,
Räucherfisch Variation mit Toast und eine saisonale Suppe

pro Person **18.00**



**VORSPEISEN
BUFFET**
ab 15 Personen

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Croûtons, Kerne, Dressings,
Kaltes Roastbeef mit Tartar Sauce, Hauspastete mit Cumberland Sauce,
Räucherlachs-Frischkäse Crêpes, und eine Saisonale Suppe

pro Person **28.00**

Dessert Buffet Auswahl

**DESSERT BUFFET
6 KOMPONENTEN**
ab 15 Personen

Beispielsweise
Blueberry-Cheese-Cake, Exotische Früchteplatte, Apfelstrudel mit Vanillesauce
verschiedene Mini Desserts im Glas wie Panna Cotta, Schokoladenmousse und Tiramisù

pro Person **25.00**



**DESSERT BUFFET
10 KOMPONENTEN**
ab 15 Personen

Beispielsweise
Blueberry-Cheese-Cake, Schokoladen Brownie mit Rahm
exotische Früchteplatte, Apfelstrudel mit Vanillesauce,
verschiedene Mini Desserts im Glas wie Panna Cotta, Schokoladenmousse und Tiramisù
verschiedene Glace und Sorbet

pro Person **35.00**



**ZUSÄTZLICHE
KÄSEAUFWAHL ZUM
DESSERTBUFFET**

Beispielsweise
Schweizer Käse-Variation
Früchtebrot, Feigen-Chutney, Honig und Nüsse

pro Person **8.00
Aufschlag**

Herkunft Fleisch:

Kalb | Schwein | Geflügel: Schweiz

Rind: Schweiz, Uruguay und Argentinien