

PLACID HOTEL ZÜRICH

Buckhauserstrasse 36 · Postfach · 8048 Zürich · Schweiz

T +41 58 204 90 90 · event@placid.ch · www.placid.ch

CULINARY PLANNER

PLACID HOTEL ZÜRICH

PLACID HOTEL ZÜRICH

CULINARY PLANNER

CULINARY PLANNER	0
Frühstücken im BUCKHUSER	2
Frühstückskomponente	3
Kaffeepausen	4
Apéro Pauschalen	6
Apéro Kulinarik	9
Menu Auswahl Saison	Fehler! Textmarke nicht definiert.-17
Buffet Auswahl	16
Getränke-Pauschalen	18

PLACID HOTEL ZÜRICH

PLACID Seminare & Bankette



Vom Meeting bis zum Bankett: Unsere Veranstaltungsräume eignen sich für jeden Anlass. Im 1. Stock finden Sie zwei 40m² grosse Seminarräume die sich ideal für kleinere Gruppen anbieten.

Die drei grösseren Konferenzräume im Erdgeschoss lassen sich bei Bedarf sogar zu einem 175m² grossen Saal verbinden.

Multifunktional einsetzbar für Seminare, Bankette oder Konzerte. Alle Räume verfügen über kostenloses WLAN und modernste Technik. Das macht das Placid Hotel zum idealen Event- und Seminarhotel in Zürich.

Restaurant BUCKHUSER

Vom Frühstückbuffet bis zum Business Lunch, vom ofenfrischen Kuchen bis zum Dinner: Besuchen Sie das Buckhuser zu jeder Tageszeit von 6:30 bis 24:00 Uhr.

Das Buckhuser ist der ideale Ort für Bankette bis zu 200 Personen. Treffen Sie sich vorher an der Bar für einen Apéro oder spät abends für einen Schlummertrunk.

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



PLACID HOTEL ZÜRICH

Frühstücken im BUCKHUSER

GRAB & GO	Kaffee, Tee oder Saft, Mini Croissant und Muffin zum Mitnehmen	pro Person 6.50
GRAB & GO LUNCH	Baguette-Sandwich nach Wahl, eine Frucht, Ballisto, Wasser Silence 50cl Pet (Schinken Salami Käse Grillgemüse)	pro Person 14.90
PLACID FRÜHSTÜCK	Brotauswahl, Konfitüre und Butter, Fruchtjoghurt und Frühstücksflocken Käse- und Wurstausswahl Rührei, Speck und Geflügelwürstchen vom Buffet oder eine Eierspeise Ihrer Wahl aus dem Menu Kaffee, Tee oder Milch-Schokolade Orangen- oder Grapefruitsaft	pro Person 21.00

PLACID HOTEL ZÜRICH

Frühstückskomponente

Optionen für das Frühstück	Geschnittene saisonale Früchte 200gr	3.00
	Fruchtsalat 120gr	4.50
	Smoothies 2dl	6.50
	Gipfeli 1 Stk	1.80
	Butterzopf 2 Scheiben	2.00
	Schokoladengipfeli 1 Stk	2.50
	Plunder 1Stk	3.00
	Muffins 1 Stk	3.50
	Joghurt 100 gr	2.00
	Laktose freie Frucht-Joghurt 100gr (nur auf Vorbestellung)	2.80
	Frisches Birchermüesli 100gr	3.00
	Rührei 100gr	3.50
	Geflügelbratwürstchen 5 Stk	4.50
	Speck 70gr	4.00

PLACID HOTEL ZÜRICH

Kaffeepausen

BUCKHUSER KAFFEEPAUSE	Kaffee und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Verschiedene Früchte und Fruchtsäfte Croissant oder Süssgebäck	pro Person 9.50
LIFESTYLE KAFFEEPAUSE	Kaffee und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Verschiedene Früchte und Fruchtsäfte Täglich zwei wechselnde Komponenten wie z.B. Birchermüesli Fruchtsalat, Sacher-Schnitten oder Blueberry-Muffins	pro Person 13.50
ENERGY KAFFEEPAUSE	Kaffee und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure frischer Früchte-Smoothie Natur-Joghurt mit Crunchy Flakes und Fruchtsalat	pro Person 14.50

PLACID HOTEL ZÜRICH

Optionen für die Kaffeepause	Softdrinks Flasche, 33cl	pro Stück	4.80
	Frische Smoothies 100cl		24.00
	Fruchtsaft 100cl		16.00
	Frisch gepresster Fruchtsaft 100cl (nur auf Vorbestellung)		26.00
	Hausgemachter Eistee 100cl		12.00
	Assortierte Brötchen (Vollkorn Weiss Kürbiskern)		2.00
	Finger Sandwich (Schinken Salami Käse Grillgemüse)		4.50
	Baguette Sandwich (Schinken Salami Käse Grillgemüse)		6.50
	Getreide- oder Schokoriegel		1.80
	Muffins		3.00
	Plunder (nur auf Vorbestellung)		3.50
	Assortierte Minidessert		5.00
	Früchtekuchen 100gr		4.50
	Birchermüesli 100gr		3.00
Früchtekorb (ab 3 Personen)	Pro Person	3.00	

PLACID HOTEL ZURICH

Apéro Pauschalen

FLAMMKUCHEN ab 4 Personen	Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse Vegetarischer Flammkuchen mit Käse und Lauch	Pro Person CHF 8.50
BUCKHUSER PLÄTTLI	Rohschinken, Bauernspeck, Salami Milano Zürcher Oberlandkäse, Buckhuser - Aufstrich, getrocknete Tomaten und Cornichons	Grosse Platte CHF 34.00 Kleine Platte CHF 18.00
ANTIPASTI PLÄTTLI	Marinierte Peperoni, gegrillte Zucchetti, eingelegte Auberginen, Oliven und Schweizer Bergkäse	Grosse Platte CHF 32.00 Kleine Platte CHF 16.00
BUCKHUSER KÖRBLI	Chicken Wings Korb mit BBQ Sauce Rösti Fries mit Buckhusersauce Onion Rings mit Sour Cream Jalapeños mit Frischkäse	CHF 14.00 CHF 9.00 CHF 12.00 CHF 12.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

PLACID HOTEL ZÜRICH

APERIO BUCKHUSER ab 10 Personen	Hausgemachte Flûtes Oliven und Parmesan, 3 Sorten Gemüsesticks mit Sauerrahm-Dip	pro Person 12.50
APERIO BUCKI VEGAN ab 10 Personen	Oliven, Fladenbrot, 3 Sorten Gemüsesticks, Hummus, Baba Ganoush (Auberginen-Püree)	pro Person 14.50
APERIO CLASSIC ab 10 Personen	Antipasti-Wrap Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Pesto Datteln im Speckmantel Schinkengipfeli, Käseküchlein und Flammkuchen	pro Person 24.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

PLACID HOTEL ZURICH

APERIO PLACID
ab 10 Personen

Bruschette
Grünerbsensuppe mit Croûtons
Spanische Tortilla mit Gemüse
Meatballs in pikanter Tomatensauce
Pouletspiess auf getrüffeltem Risotto
Schokoladenmousse mit Croquant

pro Person 34.50

APERIO LIFESTYLE
ab 10 Personen

Antipasti-Wrap
Riesbächler Weinschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen
Pitabrot mit Baba Ganoush (Auberginen-Püree) und Hummus
Mini Wienerschnitzel mit Rosmarin-Bratkartoffeln
Crevettenspiess auf Ratatouille
Tagliatelle mit Frischkäse, Datterini und Trüffelsauce
Exotischer Fruchtsalat
Crema Catalana
Brownie mit Vanilleeis

pro Person 59.00

PLACID HOTEL ZÜRICH

Apéro Kulinarik

FINGERFOOD ab 10 Stück pro Sorte	Hausgemachte Flûtes	pro Stück	2.00
	Käseküchlein Schinkengipfeli		4.00
	Portion Parmesan		8.50
	Portion Oliven		6.50
	Verschiedene Wraps		4.00
	Canapé Antipasti <i>halber Toast</i>		5.00
	Canapé Rohschinken <i>halber Toast</i>		5.00
	Canapé Rauchlachs <i>halber Toast</i>		6.00
Canapé Tartar <i>halber Toast</i>		6.00	
<hr/>			
KALTE KULINARIK ab 10 Stück pro Sorte	Hummus mit Pita Brot	pro Stück	4.00
	Bruschetta		4.00
	Tomaten-Mozzarella Stick		4.00
	Melone-Rohschinken		6.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

PLACID HOTEL ZÜRICH

WARME KULINARIK ab 10 Stück pro Sorte	Riesbächler Weinschaumsuppe		5.00
	Kartoffel-Tortillas mit gebackenen Pimientos de Padrón		5.00
	Crevettenspiess auf Ratatouille		8.00
	Pouletspiess mit Risotto		6.00
	Mini Wienerschnitzel mit Rosmarin-Bratkaroffeln		8.00
	Tagliatelle mit Frischkäse, Datterini-Tomaten und Trüffelsauce		6.00
<hr/>			
SÜSSE KULINARIK AUS DEM GLAS ab 10 Stück pro Sorte	Schokoladenmousse mit Croquant	pro Stück	5.00
	Schokoladenbrownie mit Vanilleeis		6.00
	Crema Catalana		5.00
	Exotischer Fruchtsalat		5.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

PLACID HOTEL ZÜRICH

Menu Auswahl Saison

MENU FRÜHLING

April bis Juni
ab 10 Personen

Wildkräutersalat mit Bärlauch-Vinaigrette, grünen Spargeln
und Datterini-Tomaten

Kalbs-Medaillon mit Calvadosauce, Tagilatelle und Frühlingsgemüse

Apfel Tarte mit Vanilleglace

pro Person 58.00

MENU SOMMER

Juli bis September
ab 10 Personen

Rucola Salat mit Avocado und Büffel-Mozzarella

Rindsentrecôte mit Wiesenkräuterbutter, Artischocken-Risotto
und konfierten Datterini-Tomaten

Brombeere Parfait mit weisser Schokolade
und Zitrusmousse

pro Person 58.00

PLACID HOTEL ZÜRICH

MENU HERBST

Oktober und
November
ab 10 Personen

Randen-Carpaccio mit Zitrusfrüchten, gebratenen Steinpilzen und Rohschinken

Rehschnitzel mit Rosmarin-Preiselbeer-Jus, Rotkraut, Spätzle und Waldpilzen

Zimt-Panna Cotta mit Apfelkompott

pro Person 58.00

MENU WINTER

Dezember bis März
ab 10 Personen

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons

Rosa Rindshuft-Tranchen mit Madeira-Pfeffersauce, Pommes Dauphine
und Wintergemüse

Hausgemachter Alt-Wiener Apfelstrudel mit Vanilleschaum

pro Person 58.00

PLACID HOTEL ZÜRICH

Menu Auswahl

MENU VEGAN
ab 10 Personen

Kichererbsensalat mit Melone und Minze

Linsenfrikadellen mit gegrilltem Apfel und Aubergine dazu mediterranes Gemüse

Tiramisu mit exotischen Früchten

pro Person 48.00

**MENU MIT
SCHWEINSFILET**
ab 10 Personen

Tomaten- Mozzarella Salat mit Rucola und Balsamico

Schweinsfilet an Portwein- Jus
mit Duchessekartoffeln und Bohnen im Speckmantel

Schokoladenbrownie mit Grand Marnier Mascarponecrème

pro Person 58.00

PLACID HOTEL ZURICH

**MENU MIT
ROASTBEEF**
ab 10 Personen

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen
an Preiselbeeren-Gelee

Roastbeef Tranchen an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin
und Saisongemüse

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis

pro Person 58.00

**MENU MIT
MAISPOULARDE**
ab 10 Personen

Grüner Babyspinatsalat mit Ei und karamellisierten Ziegenkäse

Kräuter-Krevetten auf Trüffel-Risotto

Maispoularde mit Safran-Tagliatelle

Kräuterpüree, Vichy-Karotten

Schokoladen Brownie mit Baumnuss Glace und Himbeeren

pro Person 68.00

PLACID HOTEL ZÜRICH

**MENU MIT
KALBSSCHULTER**
ab 10 Personen

Geflügelpastete mit Cumberland sauce, rotem Cole Slaw Salat
und Salatbouquet

Sousvide gegarte Kalbsschulter mit Waldpilzcrèmesauce,
getrüffeltem Kartoffelgratin, Karottenpüree und Saisongemüse

Weisses Schokoladenmousse mit Cassis-Espuma
und Sauerrahmeis

pro Person 78.00

**4-GANG MENU MIT
RINDSFILET**
ab 10 Personen

Duett von geräuchertem Lachs und Thunfischtatar,
bunte Salate und Limetten-Aioli

Steinpilzcrèmesuppe mit Kräutercroutons

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise,
Duchessekartoffeln und Babygemüse

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit weissem Kaffeemousse und gebrannten Nüssen

pro Person 120.00

PLACID HOTEL ZÜRICH

Buffet Auswahl

**AMERICAN
HOT-DOG BUFFET**
ab 15 Personen

3 verschiedene Würste (Schwein, Geflügel, Vegetarisch)
Brioche Bun
Tomaten, mixed pickels, Röstzwiebeln, Salatstreifen, Sauerkraut, Avocado,
Jalapeños, Käse
Buckhuser Sauce, Mayonnaise, Senf, Ketchup
Pommes Frites, assortierte Salate

pro Person 27.00

**POKE-BOWL
BUFFET**
ab 15 Personen

Marinierter Lachs, gebratene Pouletstreifen, Tofu
Basmatireis
Avocado, Gurken, Zwiebeln, Cherry Tomaten, Rettich, Radieschen, Algen-Salat, Papaya,
Kichererbsen, Blattsalat, gekochte Eier, Soja Sprossen
Röstzwiebeln, Sonnenblumenkerne, Brotcroustons, gerösteter Sesam,
Schnittlauch, Koriander
Teryaki, Wasabi Lime, Kräuter-Dressing

pro Person 45.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

PLACID HOTEL ZÜRICH

3-GANG BUFFET
ab 15 Personen

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Croutons, Kerne und Dressings, Tagessuppe

Rindshackbraten mit Jus,
Kartoffelstock und Marktgemüse
Äpler Makkaroni mit Apfelmus

Karamell Chöpfli, Schokoladenmousse, geschnittene Früchte

pro Person 48.00

3-GANG BUFFET
ab 15 Personen

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Croutons, Kerne, Dressings,
Vitello Tonnato, Räucherlachs Wraps, Tomaten-Mozzarella, Basilikum Pesto, Tagessuppe

Rinds-Flank Steak mit Café de Paris
Kartoffelgratin und 3erlei saisonales Gemüse

Ravioli mit Frischkäse

Saisonales Dessertbuffet
mit Panna Cotta, Schokoladenmousse, verschiedenen Kuchen,
verschiedene Desserts im Glas
und einer exotischen Früchteplatte

pro Person 78.00

Herkunft Fleisch: Rind | Kalb | Schwein | Geflügel: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

PLACID HOTEL ZÜRICH

Getränke-Pauschalen

GETRÄNKEPAUSCHALE BUCKHUSER	Prosecco Rot- und Weisswein (Hauswein) Bier Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Softgetränke Orangensaft Kaffee und Tee	2 h 35 pro Person 4 h 55 pro Person Jede weitere Stunde CHF 15 pro Person
SOFTGETRÄNKE im Seminarraum	Verschiedene gekühlte Softgetränke Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	ganztags CHF 12 pro Person halbtags CHF 8 pro Person
KAFFEEPAUSCHALE im Seminarraum	Kaffeemaschine zur Selbstbedienung verschiedene Teesorten Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	ganztags CHF 10 pro Person halbtags CHF 6 pro Person

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.