



GASTRONOMIE

01 PAUSCHALEN

02 PAUSEN

03 LUNCH

04 APÉRO

05 DINNER

06 INFORMATIONEN



PAUSCHALEN

HALBTAGESPAUSCHALE

GÜLTIG AB 10 PERSONEN



FREIER
MUSEUMS-
EINTRITT

DIE PAUSCHALEN BEINHALTEN:

RAUMMIETE STANDARDTECHNIK PERSONAL MINERALWASSER IM MEETINGRAUM

KAFFEEPAUSE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Salz- oder Süßgebäck

LUNCH

Lunch in Buffetform, entweder Stehlunch oder gesetztes Mittagessen:

- Working Lunch (Auswahl unter [Lunch Sektion](#))
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Kaffee- und Teespezialitäten

DESSERT

- Wahlweise auch mit Dessert erhältlich, Aufpreis von CHF 8.00 pro Person

Preis|Person **CHF 105.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

HALBTAGESPAUSCHALE DELUXE

GÜLTIG AB 10 PERSONEN



FREIER
MUSEUMS-
EINTRITT

DIE PAUSCHALEN BEINHALTEN:

RAUMMIETE STANDARDTECHNIK PERSONAL MINERALWASSER IM MEETINGRAUM

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Croissants

KAFFEEPAUSE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Salz- oder Süßgebäck

LUNCH

Lunch in Buffettform entweder als Stehlunch oder gesetztes Mittagessen:

- Zwei-Gang Business Lunch
(Auswahl unter [Lunch-Sektion](#))
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Kaffee- und Teespezialitäten

DESSERT

- Wahlweise auch mit Dessert erhältlich, Aufpreis von CHF 8.00 pro Person

Preis|Person **CHF 125.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

TAGESPAUSCHALE

GÜLTIG AB 10 PERSONEN



FREIER
MUSEUMS-
EINTRITT

DIE PAUSCHALEN BEINHALTEN:

RAUMMIETE STANDARDTECHNIK PERSONAL MINERALWASSER IM MEETINGRAUM

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Croissants

KAFFEEPAUSE (Vormittag oder Nachmittag)

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Süssgebäck oder Salzgebäck

LUNCH

Lunch in Buffet Form, entweder als Stehlunch oder gesetztes Mittagessen:

- Working Lunch (Auswahl unter [Lunch Sektion](#))
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Kaffee- und Teespezialitäten

DESSERT

- Wahlweise auch mit Dessert erhältlich, Aufpreis von CHF 8.00 pro Person

Preis|Person **CHF 145.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

TAGESPAUSCHALE DELUXE

GÜLTIG AB 10 PERSONEN



FREIER
MUSEUMS-
EINTRITT

DIE PAUSCHALEN BEINHALTEN:

RAUMMIETE STANDARDTECHNIK PERSONAL MINERALWASSER IM MEETINGRAUM

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Croissants

KAFFEEPAUSE (Vormittag)

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Süssgebäck

KAFFEEPAUSE (Nachmittag)

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Salzgebäck

LUNCH

Lunch in Buffettform entweder als Stehlunch oder gesetztes Mittagessen:

- Zwei-Gang Business Lunch
(Auswahl unter [Lunch Sektion](#))
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Kaffee- und Teespezialitäten

DESSERT

- Wahlweise auch mit Dessert erhältlich, Aufpreis von CHF 8.00 pro Person

Preis|Person **CHF 165.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

02

PAUSEN

KAFFEPAUSEN



BEGRÜSSUNGSKAFFEE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser
(mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Croissants

Preis|Person **CHF 18.00**

KAFFEPAUSE (Vor- und Nachmittag)

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser
(mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Süß- und Salzgebäck

Preis|Person **CHF 21.00**

KAFFEPAUSE DELUXE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser
(mit und ohne Kohlensäure)
- Orangensaft
- Auswahl an Süß- und Salzgebäck
- Fruchtekorb

Preis|Person **CHF 24.00**

Gerne stellen wir Ihnen auch eine Kaffeepause individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

GETRÄNKEPAUSCHALE IM RAUM FÜR IHR MEETING

HALBTAGESPAUSCHALE TAGESPAUSCHALE

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser
(mit und ohne Kohlensäure)

Preis|Person **CHF 11.00**

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Mineralwasser
(mit und ohne Kohlensäure)

Preis|Person **CHF 22.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

03



LUNCH

BUSINESS LUNCH

STEHLUNCH ODER GESETZTES MITTAGESSEN IN BUFFETFORM AB 20 PERSONEN



LUNCHAUSWAHL-PAUSCHALE, WAHLWEISE 2-GANG- ODER 3-GANG-MENÜ

FLEISCH:

Salatbuffet | 3 Toppings | 2 Salatsaucen | Saisonale Suppe

**

Pouletbrust | Geflügeljus | Kartoffeln | Saisonales Mischgemüse

oder

Salatbuffet | 3 Toppings | 2 Salatsaucen | Saisonale Suppe

**

Rindsgeschnetzeltes | Waldpilze | Tagliatelle | Saisonales Mischgemüse

FISCH:

Salatbuffet | 3 Toppings | 2 Salatsaucen | Saisonale Suppe

**

Lachs | Dillrahm | Kartoffeln | Saisonales Mischgemüse

oder

Salatbuffet | 3 Toppings | 2 Salatsaucen | Saisonale Suppe

**

Forellenfilet | Weissweinsauce | Reis | Saisonales Mischgemüse

BUSINESS LUNCH

STEHLUNCH ODER GESETZTES MITTAGESSEN IN BUFFETFORM AB 20 PERSONEN

VEGETARISCH:

Salatbuffet | 3 Toppings | 2 Salatsaucen | Saisonale Suppe

**

Duett vom Blumenkohl | Quinoa | Basilikum | Rucola | Haselnuss

oder

Salatbuffet | 3 Toppings | 2 Salatsaucen | Saisonale Suppe

**

Risotto | Mediteranes Gemüse | Mozzarella | Basilikum | Haselnuss

Wahlweise auch als 3-Gang-Menü erhältlich (Aufpreis CHF 10.00 pro Person).

DESSERT:

Waldbeertörtchen

Chia-Vanille-Pudding | Aprikosen (vegan)

Menüs auch ausserhalb der Pauschale buchbar.

2-Gänge: Preis|Person **CHF 45.00**

3-Gänge: Preis|Person **CHF 55.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

WORKING LUNCH

SELBSTBEDIENUNGS-BUFFET AB 10 PERSONEN



Blattsalat | 3 Toppings | 2 Salatsaucen

**

BAGELS (VERSCHIEDEN BELEGT):

Tomaten | Basilikum-Butter | Buratta

Lachs | Dillsenf | Salat | Dill | Zwiebelsprossen

Poulet | Cocktailsauce | Salat | Tomaten | Gurken

VEGANE VARIANTE:

Grillgemüse | Hummus | Basilikum-Pesto

WAHLWEISE AUCH MIT DESSERT ERHÄLTlich:

Auswahl an Donuts | Muffins

(Aufpreis von CHF 8.00)

2-Gänge: Preis|Person **CHF 22.00**

3-Gänge: Preis|Person **CHF 30.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

04



APÉRO

APÉRO

AB 10 PERSONEN



REGIONALER APÉRO MIT MINI-CANAPÉS

Kleine gemischte Platte mit Mini-Canapés:

- Kakao-Toastbrot mit Räucherlachs und Basilikumfrischkäse
- Kakao-Brötchen mit Rohschinken und Frischkäse
- Tomaten-Blinis mit Ziegenkäse und Kirschtomaten
- Toastbrotsscheiben mit Emmentaler Schinken, Frischkäse und Schnittlauch
- Blinis mit Räucherlachs und Dillfrischkäse
- Rustico-Brotsscheiben mit Serrano-Schinken und Basilikumfrischkäse
- Blinis mit Sardinen und Schnittlauch
- Tomaten-Blinis mit Frischkäse und Coppa

Preis|Person **CHF 35.00**

Unser Apéro dauert 60 Minuten.

GOURMET-APÉRO MIT MINI-CANAPÉS

Kleine gemischte Platte mit Mini-Canapés:

- Malzbrot mit Crevetten, kandierten Zitronen, Koriander und Frischkäse
- Canapés mit Serrano-Schinken, Frischkäse und Pesto
- Mascarpone- und Frischkäse-Canapés
- Blinis mit Räucherlachs und Dillfrischkäse
- Blinis mit Sardinen und Schnittlauch
- Malzbrot mit Poulet, Paprika und Senf
- Malzbrot mit Artischocke, Tomate, Feta und Basilikum
- Canapés mit Gänseleber und kandierten Feigen

Preis|Person **CHF 45.00**

Unser Apéro dauert 60 Minuten.

Diese Packages sind nicht veränderbar
Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

APÉRO

AB 10 PERSONEN



APÉRO KLEIN & EASY

- Chips und Nüssli
- Croque Monsieur | Frischkäse | Trüffel
- Mini-Frühlingsrolle | Gemüse | Sweet-Chili-Sauce
- Auswahl an Mini-Canapés

Preis|Person **CHF 22.00**

GOURMET-APÉRO

- Wassermelonen-Shot | Pfefferminz | Rosa Pfeffer
- Lachs-Crostini | Avocado | Dill
- Eglifilet | Sauce Tartar | Kräuter
- Rindstatar | Eigelb | Schnittlauch
- Flammkuchen | Crème fraîche | Speck | Zwiebeln | Käse
- Flammkuchen | Crème fraîche | Grillgemüse
- Frischkäse | Haselnuss | Kartoffelchip
- Auswahl an Patisserie

Preis|Person **CHF 46.00**

APÉRO RICHE DELUXE

- Weisswein-Shot
- Meatballs | Tomaten | Chili
- Beef Wellington | Jus | Maniokchip
- Vitello tonnato | Kräuter | Kapern | Zwiebeln | Basilikumöl
- Flammkuchen | Crème fraîche | Speck | Zwiebeln | Käse
- Flammkuchen | Crème fraîche | Grillgemüse
- Lachs | Brunnenkresse | Safran-Majo
- Crevetten | Mango | Papaya | Chili
- Pilz | Süsskartoffel | Süsskartoffelchip
- Arancini | Peperonicrème
- Auswahl an Patisserie

Preis|Person **CHF 78.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

05



DINNER

DINNER

GÜLTIG AB 10 PERSONEN | WÄHLEN SIE IHR BEVORZUGTES MENÜ AUS UNSEREN SORGFÄLTIG ZUSAMMENGESTELLTEN VORSCHLÄGEN.

MENÜ 1

Lachs-Carpaccio | Blutorange | Zwiebeln | Kerbel

**

Entrecote am Stück | Pommes Anna | Karotten | Jus

Schokoladenmousse | Fior-di-latte-Glace

Preis|Person **CHF 86.00**

MENÜ 2

Vitello tonnato | Cherrytomaten | Kapern | Zwiebeln

**

Maispoularde | Polenta | Haselnuss | Karotten | Jus

Zitronenmousse | Pistazien | Meringues | Schokolade

Preis|Person **CHF 72.00**

MENÜ 3

Wassermelone | Feta | Zitrone | Pfefferminz

**

Seeteufel-Saltimbocca | Salzkartoffeln | Brokkoli | Dill

Zitronenmousse | Pistazien | Meringues | Schokolade

Preis|Person **CHF 78.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

DINNER

GÜLTIG AB 10 PERSONEN | WÄHLEN SIE IHR BEVORZUGTES MENÜ AUS UNSEREN SORGFÄLTIG ZUSAMMENGESTELLTEN VORSCHLÄGEN.

MENÜ 4

Blattsalat | Karotten | Kabis | Radiesli | Kräuter

**

Lachs | Kartoffeln | Brokkoli | Dill | Weissweinsauce

Schokoladenmousse | Fior-di-latte-Glace

Preis|Person **CHF 70.00**

MENÜ 5 (AUCH VEGAN ERHÄLTlich)

Spargeln | Granatapfel | Haselnuss | Zitrone | Parmesan

**

Duett vom Blumenkohl | Safran | Quinoa | Rucola | Basilikumöl

Chia-Vanille-Pudding | Aprikose

Preis|Person **CHF 66.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

DINNER DELUXE



DINNER-DELUXE-MENÜ

Onsen-Ei | Trüffel | Champagnerschaum

**

Brasato-Ravioli | Nussbutter | Haselnuss | Thymian

Blutorangen-Sorbet

Kalbssteak | Erbsen | Karotten | Pommes Anna | Jus

Schokoladen-Tarte | Zitrusfrüchte | Meringues

Preis | Person **CHF 142.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

GETRÄNKE

PAUSCHALEN FÜR APÉROS



CLASSIC

- Weisswein Sommelier's Choice
- Rotwein Sommelier's Choice
- Stella Artois, Chopfab, Leermond Alkoholfrei
- Mineralwasser, Softdrinks

Preis|Person **CHF 25.00**

Jede weitere ½ Stunde CHF 12 pro Person

MEDIUM

- Prosecco Sommelier's Choice
- Weisswein Sommelier's Choice
- Rotwein Sommelier's Choice
- Stella Artois, Chopfab, Leermond Alkoholfrei
- Mineralwasser, Softdrinks

Preis|Person **CHF 32.00**

Jede weitere ½ Stunde CHF 15 pro Person

DELUXE

- Prosecco Sommelier's Choice
- Weisswein Deluxe Sommelier's Choice
- Rotwein Deluxe Sommelier's Choice
- Stella Artois, Chopfab, Leffe Brune, Corona, Leermond Alkoholfrei
- Mineralwasser, Softdrinks

Champagner anstelle von Prosecco:
Aufpreis von CHF 8.00 pro Person

Preis|Person **CHF 40.00**

Jede weitere ½ Stunde CHF 19 pro Person

ZAPFENGELD

Pro Bier bis 50 cl **CHF 2.50**

Pro Weinflasche 75 cl **CHF 30.00**

Pro Magnum-Weinflasche 150 cl **CHF 50.00**

Pro Champagnerflasche 75 cl **CHF 50.00**

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.



INFORMATIONEN

HERKUNFT

DEKLARATIONEN



FLEISCH

Poulet | Schweiz, Frankreich

Maispoularde | Frankreich

Rind | Schweiz

Pata Negra | Spanien

Ente | Frankreich

Hirsch | Schweiz, Ungarn, Österreich

Schwein | Schweiz

FISCH

Crevetten | Vietnam

Saibling | Island

Seeteufel | Kanada

Flusskrebs | China

Zander | Schweiz, Estland

Lachs | Norwegen, Grossbritannien

Bitte teilen Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig mit.
Unser Team informiert Sie auf Anfrage gerne über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

ZUSATZKOSTEN

INFORMATIONEN



VERANSTALTUNGSDAUER

Mitarbeitende, die im Umfang und Zeitrahmen der Veranstaltung benötigt werden, sind in den Preisen inkludiert. Die Personalkosten wurden für die Dauer der folgenden Leistungen kalkuliert:

Apéro: 60 Minuten

Apéro riche: 90 Minuten

Lunch: 120 Minuten

Flying Dinner: 150 Minuten

Seated Dinner: 180 Minuten

STUNDENANSATZ PRO MITARBEITENDE|R

Steigt der Personalaufwand oder verlängert sich die Dauer der Veranstaltung, werden zusätzliche Leistungen für Mitarbeitende verrechnet:

Chef de Service: bis Mitternacht **CHF 70.00** – ab Mitternacht **CHF 120.00**

Küche, Service: bis Mitternacht **CHF 57.00** – ab Mitternacht **CHF 100.00**

Garderobe: bis Mitternacht **CHF 47.00** – ab Mitternacht **CHF 90.00**

VERLÄNGERUNGEN

Überzeitbewilligung bis maximal 2.00 Uhr: **CHF 300.00** pro Stunde.

Die Verlängerung muss spätestens bis 14 Tage vor dem Anlass gemeldet werden.

Taxigeld ab 24 Uhr: pauschal **CHF 35.00** pro Mitarbeiter

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

ZUSATZKOSTEN

INFORMATIONEN

TABLE TOP

Die Table Top Fee von CHF 6.50 pro Person ist in den Halbtages- und den Tagespauschalen inklusive. Für alle anderen Veranstaltungen kommt diese pro Person dazu.

DEKORATION

Generell sind unsere Räume nicht dekoriert.

Standarddekoration Stehtische **CHF 10.00**

2Blumendekoration runde Tische **CHF 45.00 bis CHF 85.00**

Blumendekoration Bühne **CHF 300.00**

Weitere Dekorationen auf Anfrage.

MENÜKARTEN UND TISCHKÄRTCHEN

Eine Menükarte pro Tisch: inklusive im Menüpreis

Individuelle Menükarte **CHF 2.00** pro Person

Namenskärtchen: **CHF 2.00** pro Person

Tischplan: **CHF 20.00** pro Plan

Tischnamen: **CHF 10.00** pro Tisch

ANLIEFERUNG UND ABHOLEN VON MATERIAL

Anlieferungen von Material für die Veranstaltung müssen angemeldet werden und dem FIFA Museum so kurzfristig wie möglich zugestellt werden.

Das Abholen von Material muss vom Kunden selbst bis maximal 3 Tage nach der Veranstaltung selbst organisiert werden.

EVENTS IM RAINBOW

Bitte beachten Sie, dass für Events im Rainbow zusätzliche personelle Aufwände in Verbindung stehen.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.