



*milch  
bar*  
ZÜRICH

**BANKETTDOKUMENTATION**



# MILCHBAR

## DAS GAUMENFREUDENHAUS

---  
Hier wo einst im Mittelalter Zürichs verruchtes Viertel stand, lockt das Gaumenfreudenhaus genannte Restaurant Milchbar mit sündig guten Genüssen. Das Lokal bietet insgesamt 120 Sitzplätze und erstreckt sich auf verschiedene Innen- und Aussenbereiche. Auf dem wunderschönen Centralhof mit dem herrlichen Brunnen, unter den Arkaden, in der Café-Bar, im Parterre, in der 1<sup>ère</sup> Étage oder sogar im dazugehörenden Hotelzimmer lassen sich verspielte und spannende Anlässe durchführen. Unsere Crew umsorgt Gäste in jedem Bereich mit allem, was ein Firmenfest, ein Jubiläum, eine Hochzeit oder ein Soirée Privée einzigartig und unvergesslich macht.

Willkommen in der Milchbar,  
Zürich's schönstem Gaumenfreudenaus!

## RÄUMLICHKEITEN UND PERSONENZAHL

	Personenzahl sitzend	Personenzahl stehend
<b>2. STOCK VORNE</b>	15	20
<b>2. STOCK HINTEN</b>	25	30
<b>2. STOCK EXKL. UNTEN</b>	45	50
<b>ARKADE LINKS</b>	12	30
<b>ARKADE RECHTS</b>	12	30
<b>ARKADE EXKL. INNENHOF</b>	50	60
	40	50

## MINDESTKONSUMATION

	Abend & Wochenende
<b>2. STOCK VORNE</b>	CHF 1200.-
<b>2. STOCK HINTEN</b>	CHF 2000.-
<b>2. STOCK EXKL. ARKADE EXKL. INNENHOF</b>	CHF 4000.- CHF 5000.- auf Anfrage

## APÉRO OHNE EXKLUSIVBUCHUNG

**MONTAG BIS MITTWOCH**  
CHF 30.- pro Person

**DONNERSTAG BIS SONNTAG**  
CHF 45.- pro Person

Grössere Gruppen als 50 Personen & ganze Milchbar exklusiv auf Anfrage.





# APÉRO

Zentralhof *p.P. 23.50*

---

Oliven grande - gross und gustoso

Aufschnitt/Käse-Plättli

Tomaten-Mozarella-Spiessli

Paradeplatz *p.P. 26.50*

---

Bruschetta mit Tomaten

Bruschetta mit Oliventapenade

Aufschnitt/Käse-Plättli

Hausgemachte Randen Falafel

Hausgemachter Hummus mit Pita

Milchbar *p.P. 32.00*

---

Hausgemachter Hummus mit Pita

Crispy Zürisee Sushi Roll

Aufschnitt/Käse - Plättli

Flammkuchen classic

Münsterhof *p.P. 38.50*

---

Oliven grande - gross und gustoso

Bruschetta mit Rindstatar

Crispy Zürisee Sushi Roll

Hausgemachter Hummus mit Pita

Flammkuchen classic

Aufschnitt/Käse-Plättli

## KLEINE HÄPPCHEN

---

Bruschetta mit Rindstatar	7.50
Bruschetta mit Tomaten	4.50
Bruschetta mit Frischkäse	4.50
Saisonaler Suppen-Shot	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	5.50

Alle Häppchen bereiten wir gerne  
ab 15 Stück pro Sorte zu.





## HÄPPCHEN ZUM TEILEN

---	
Mantu <i>(afghanische Teigtaschen)</i>	34.00
Rind, Kichererbsen, Chili, Joghurt, Zitrone	
---	
Hausgemachte Randen Falafel	32.50
Granatapfel, Koriander, Joghurtsauce, Pita	
---	
Crispy Zürisee Sushi Roll	32.00
mit: Ginger, Wasabi, Sojasauce	
---	
Oliven grande - <i>gross und gustoso</i>	9.00
---	
Oliven, Parmesanbröckli, Nüssli	16.00
---	
Guacamole mit Pita	18.00
---	
Hausgemachter Hummus mit Pita	18.00
---	
Milchbar Aufschnitt/Käse-Plättli	36.00
---	
Milchbar Käse-Plättli	34.00
---	
Flammkuchen classic	26.00
<i>Speck, Sauerrahm, Frühlingszwiebeln</i>	
---	
Flammkuchen vegi	25.00
<i>Cherrytomaten, Rucola, Parmesan, Sauerrahm</i>	
---	
Flammkuchen Trüffel	29.00
<i>Trüffel, Sauerrahm, Trüffelöl</i>	

Eine Portion ist jeweils für ca. 5 Personen zum Teilen gerechnet.



# TAVOLATA

## TAVOLATA «MILCHBAR»

---

Aufschnitt/Käse-Plättli *p.P. 19.50*

Crispy Zürisee Sushi Roll

---

Poulet Curry mit Basmatireis *p.P. 32.50*

Quiche du Jour

Mantu *(Afghanische Teigtaschen)*

Rind, Chili, Kichererbsen, Joghurt, Zitrone

---

Cheesecake mit Passionsfrucht *p.P. 11.00*

**Total Tavolata *p.P. 63.00***

## TAVOLATA «VEGI»

---

Gemischter Blattsalat *p.P. 15.50*

Hausgemachtes Hummus mit Pita

---

Flammkuchen vegi *p.P. 35.50*

Trüffel Ravioli

*Trüffelrahmsauce, frischer Trüffel*

Hausgemachte Randen Falafel

*Granatapfel, Koriander, Joghurtsauce, Pita*

---

Glacé-Chübeli vom Schlattgut *p.P. 6.90*

**Total Tavolata *p.P. 57.90***

## TAVOLATA «PARADEPLATZ»

---

Aufschnitt/Käse-Plättli *p.P. 26.50*

Bruschetta mit Rindstatar

Bruschetta mit Tomaten

Crispy Zürisee Sushi Roll

---

Trüffel Ravioli *p.P. 46.50*

*Trüffelrahmsauce, frischer Trüffel*

Flammkuchen classic

Milchbar Poke-Bowle mit Crispy Chicken

Gehacktes mit Hörnli

*Apfelmus, Gruyère*

Quiche du jour

---

Zuckerbäcker Dessertbuffet *p.P. 24.50*

saisonale Mini-Patisserie

**Total Tavolata *p.P. 97.50***

**Flying nur bei Exklusivbuchung eines Raumes  
und mit Besprechung vor Ort.**

# MENÜ

## VORSPEISEN

---	
Saisonale Suppe	14.00
---	
Gemischter Salat	13.00
---	
Mantu <i>(afghanische Teigtaschen)</i>	16.00
Rind, Kichererbsen, Chili, Joghurt, Zitrone	
---	
Rindstatar mit knusprigem Brot	22.00







## HAUPTGÄNGE

---	
Trüffel Ravioli	32.00
<i>Trüffelrahmsauce, frischer Trüffel mit Parmesan</i>	
---	
Gehacktes mit Hörnli	29.00
<i>Apfelmus und Gruyère</i>	
---	
Quiche du jour mit gemischtem Salat	26.00
---	
Poulet Curry mit Basmatireis	32.00
---	
Vegi Curry mit Basmatireis	29.00
---	
Milchbar Poke-Bowle	29.00
<i>Edamame, Guacamole, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Chili, Kürbis, Mandarin, Rotkohl, Jasminreis, Limettensojadressing</i>	
+ Crispy Chicken	8.00
+ Pouletstreifen	7.00
+ Crispy Plant-Based Chicken	8.00
---	
Hausgemachte Falafel	28.00
mit Hummus und Minzjoghurt	
---	
Käsefondue von Franz Fäh aus dem Gstaad Palace	52.00
à discrétion mit allem Drum und Dran	
+ Trüffel	8.00
+ Champagner	7.00
+ Trüffel & Champagner	9.00

Fisch, Fleisch und Vogel sind hauptsächlich aus der Schweiz.  
Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien  
und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.  
Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1% MwSt.

## DESSERT

---

Cheesecake mit Passionsfrucht 11.00

---

Glacé-Chübeli vom Schlattgut 6.90

---

Zuckerbäcker-Buffer Mini-Patisserie 24.50

---

Apfelstrudel am Meter mit Vanillesauce 13.50



# BRUNCH

## MILCHBAR KLEINES ZMORGÄ

---

Croissants & Co.

bestes Birchermüsli

Käse, Trockenfleisch, Schinken

Frisch gepresster Orangensaft

*p.P. 27.00*

## MILCHBAR GROSSES ZMORGÄ

---

Croissants & Co.

Bestes Birchermüsli,

herrliche saisonale Früchte,

Käse, Trockenfleisch, Schinken

Eier für jeden Geschmack

*Spiegelei & Rührei*

Frisch gepresster Orangensaft

*p.P. 33.00*

## MILCHBAR TAVOLATA BRUNCH

---

Croissants & Co.

Bestes Birchermüsli,

herrliche saisonale Früchte,

Käse, Trockenfleisch, Schinken

Eier für jeden Geschmack

*Spiegelei & Rührei*

Lachs Bagel

Milchbar Pancakes

Frisch gepresster Orangensaft

*p.P. 48.00*





# FRÜHSTÜCK

Belgische Waffeln <i>saisonale Früchte, Ahorn Sirup</i> ---	16.50
Milchbar Pancakes <i>saisonale Früchte, Ahorn Sirup</i> ---	16.50
Warmes Bananenbrot <i>Erdnussbutter, Mascarpone, frische Früchte, Ahorn-Sirup</i>	11.50
Milchbar Bagel & More ---	
Pastrami Bagel	24.00
Lachs Bagel	24.00
Avocado Bagel	17.50
Eggs your way (Spiegelei, Rührei) <i>knuspriges Urdinkelbrot, Butter</i> ---	13.00
+ Rauchlachs	9.00
+ Guacamole	7.00
+ gebratener Speck	5.00
+ Feta	5.00

# WEIN

## SCHAUMWEIN

---	
Champagner / Soutiran / 1er Cru (Fr)	94.00
<i>frisch-fröhlich-sprudelt</i>	
---	
Prosecco / Furlan / Valdobbiadene (It)	66.00
<i>einfach-fruchtig-apero</i>	

## WEISS

---	
Riesling-Sylvaner / Turmgut / Züri (Ch)	58.00
<i>lokal-lässig-locker</i>	
---	
Grüner Veltliner / Wetzeli / Kamptal (At)	59.00
<i>säure-easy-cool</i>	
---	
Sauvignon Blanc / de Lorenzi (It)	59.00
<i>fruchtig-frisch-strand</i>	
---	
Heida / St. Joder / Wallis (Ch)	66.00
<i>sonne-frisch-locker</i>	
---	
Nivarius / Nivarius Blancos / Rioja (Es)	60.00
<i>fresh-apero-fruchtig</i>	

## ROSÉ

---	
Château Miraval / Provence (Fr)	70.00
<i>brand-sonne-meer</i>	

## ROT

---	
Pinot Noir / Turmgut / Züri (Ch)	66.00
<i>cool-easy-leicht</i>	
---	
Amarone / le Calendre / Veneto (It)	89.00
<i>würzig-fein-essen</i>	
---	
Treggiaia / Villa Bibbiani / Chianti (It)	64.00
<i>fleisch-frucht-farbe</i>	
---	
Trus Reserva / Ribera del Duero (Es)	89.00
<i>dunkel-schwer-stark</i>	



Flasche    1/2 Liter  
= 49,- 12,-  
= 55,- 18,-  
= 61,- 24,-  
= 66,- 29,-  
= 71,- 34,-

Blei

Clos Martina



Clos Martina  
Blei

Clos Martina

GIENDRE

APPLICELLA  
EPASSO  
GRAND SUPERIOR

# GROSSGEDRUCKTES

Wir sind keine Freunde von Kleingedrucktem auf der letzten Seite. Um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können, bitten wir Sie, nachfolgende Punkte zu beachten:

## GRUNDLAGE

---  
Als Grundlage gilt die Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte.

## PERSONENZAHL

---  
Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Anzahl Personen möglichst frühzeitig, spätestens aber 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

## MENÜAUSWAHL

---  
Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass definiert werden. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in Rechnung gestellt.

## VERANSTALTUNG MIT VERLÄNGERUNG

---  
Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 100 und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 25. Verlängerungen sind nur im Restaurant (Innen) möglich.

## STUNDENSÄTZE / ÜBERZEIT

---  
Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, oder bei Wartezeiten, verrechnen wir folgende Stundensätze:  
Chef de Service / Chef de Cuisine CHF 65.00 pro Stunde  
Servicemitarbeiter / Koch CHF 45.00 pro Stunde  
Hilfskräfte CHF 35.00 pro Stunde

## ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

---  
Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50% des Endbetrages zu verlangen. Die korrekte Rechnungsadresse ist vor dem Anlass mitzuteilen. Bei Kreditkartenzahlungen werden 3% Kommission auf den Rechnungsbetrag aufgeschlagen.

## ANNULLIERUNGEN

---  
Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich durch den Kunden mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor, 50% der Offerte zu verrechnen. Bei Absagen innerhalb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100% der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.

## MUSIK / DARBIETUNGEN

---  
Zu einem beschwingten Fest gehört Musik. Das ist für uns sonnenklar. Leider sehen das Nachbarn, Behörden und Polizei etwas anders. Meist ist ab 22 Uhr die Nachtruhestörung einzuhalten oder die Location erlaubt nur verstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich. Daum bitten wir Sie, sich mit uns vorab kurzzuschliessen, damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung eintunen können. Vielleicht wechseln Sie dazu dann einfach in eines unserer anderen Restaurants, wo Musik via Lautsprecher eher möglich ist.

## DEKORATIONEN

---  
Dekorationen sind in den Bankett- und / oder Raumkosten nicht inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial darf frühestens 1 Tag vor Anlass geliefert werden und muss innerhalb von 3 Tagen nach dem Anlass wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

## SCHÄDEN / HAFTUNG

---  
Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Restaurant Kiosk bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

## REINIGUNG / ABFALL

---  
Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrichtabfuhrungen vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.

## GERICHTSSTAND

---  
Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.



**Kappelergasse 16, 8001 Zürich-Paradeplatz**  
**Tel. +41 (0)44 211 90 12, Mobile: +41 (0)79 126 01 43**  
**[info@milchbar.ch](mailto:info@milchbar.ch), [milchbar.ch](http://milchbar.ch)**