



**BANKETTDOKUMENTATION**

# ROOFTOP

---

## MINDESTKONSUMATION BEI EXKLUSIVMIETE

**sommer**  
restaurant und terrasse 15'000.-

**winter**  
restaurant 10'000.-

---

## MINDESTKONSUMATION BEI APÉRORESERVATION

**sommer**  
restaurant und terrasse pro person 50.-

**winter**  
restaurant pro person 50.-



# APÉRO

## SUNRISE

spicy edamame

hummus mit hausgemachtem naan brot

kleiner super-bowl-salat

gyoza vom schwein mit süss-sauer-sauce

pro person

**29.-**

## DIVERSES

grüne grosse oliven 9.-

aufschnitt-käseplatte pro teller 75.-

grosser dumpling-korb gemischt 75.-



# TAVOLATA

ab 2 personen

## IN THE SKY

hummus mit hausgemachtem naan brot

burrata mit ofen-randen, avocado, tomaten, orangen, crunchy nüssen, olivenöl und balsamico

grosser dumpling korb / crispy-duck-salat

spicy miso aubergine mit sesam, frühlingzwiebeln und granatapfel

paneng curry mit swiss chicken schenkel steak und jasminreis

pro person

**50.-**

## OVER THE CLOUDS

baba ganoush mit pitabrot / spicy edamame

salanova salat mit ovali ziegenkäse, granatapfel und dukkah-joghurt

grosser dumpling korb / crispy-duck-salat

crispy swiss chicken karaage fingers mit chipotle-mayo / süsskartoffel fries an jalapeño-joghurt

pad thai mit reismudeln, ei, chinakohl, lauch, karotten, sojasprossen, limette, erdnuss und tamarinden-soja-sauce

pro person

**75.-**

# EXKLUSIVES FLYING DINNER

ab 40 personen

## ON THE ROOFTOP

spicy edamame

vegan tartar mit okara, aubergine und pita-brot / baba ganoush mit pita-brot

hummus mit hausgemachtem naan-brot

kleine super bowl / kleiner burrata

crispy-duck-salat / vegan planted chicken caesar-salat

kleine dumpling körbe

süsskartoffel fries an jalapeño-joghurt

spicy miso aubergine / crispy swiss made lostallo lachs-sushi

crispy chicken karaage mit chipotle-mayo / spareribs vom schwein mit asia-bbq

artischocken-ravioli mit oliven, tomaten, artischocken, grano und olivenöl

paneng curry mit swiss chicken schenkel steak, jasminreis

cheesecake, brownies und frischen fruchten

pro person

**110.-**

# COCKTAILS

## SUNDOWNER

italicus  
suze  
carpano dry  
grapefruit  
rhubarbe bitters

19.-



## MODISSA MULE

vodka  
passion fruit  
mango puree  
yuzu juice  
ginger beer

20.-



## HEINO

green apple  
yuzu-lemon  
champagne  
soda

19.-



# MOCKTAILS & BUBBLES

## MOCKTAILS

**no heino** 16.-  
grüner apfel  
yuzu  
soda  
ginger beer

**balsamic fizz** 16.-  
sauerkirsche  
balsamic vinegar  
ginger beer

## KOLONNE NULL ALKOHOLFREIER WEIN

**prickelnd rosé** 70.-  
alkoholfreier schaumwein  
neu - frech - anstossen

**riesling** 62.-  
alkoholfreier wein  
locker - lecker - essen

## BUBBLES

**fischer's fritz cuvée alexandre 1er cru** 94.-  
soutiran, champagne (f)  
frisch - fröhlich - sprudelt

**ruinart blanc de blancs** 175.-  
soutiran, champagne (f)  
klassiker - hefe - erfrischend

**prosecco millesimato** 66.-  
furlan, valdobbiadene (i)  
einfach - fruchtig - cheers

**prosecco rosé** 70.-  
furlan, valdobbiadene (i)  
erdbeeren - rose - fancy

## ROSÉ

**miraval** 69.-  
angelina jolie, brad pitt & marc perrin  
côtes de provence (f)  
brand - sonne - strand

**dolce & gabbana rosa sicilia** 84.-  
donnafugata, sizilien (i)  
cool - geniessen - italien

# VINIFIED

## WHITE

**restaurant pumpstation**  
**riesling-sylvaner** 59.-  
turmgut erlenbach, zürich (ch)  
frisch - locker - lokal

**heida** 69.-  
st. jodern kellerei, wallis (ch)  
sonne - floral - geniessen

**caractère grüner veltliner** 58.-  
weszeli, kamtal (a)  
säure - pepper zum apéro

**sauvignon blanc** 55.-  
vini di lorenzi, friaul (i)  
warm - frucht - lecker

**verdejo** 52.-  
sympathy for the devil  
wines n'roses viticultores (e)  
leicht - easy - going

**nivarius** 60.-  
tempranillo blanco  
bodegas nivarius (e)  
salzig - mineralisch - meeresbriese

## RED

**pinot noir** 58.-  
turmgut erlenbach, zürich (ch)  
nett - easy - leicht

**amarone** 89.-  
le calendre, veneto (i)  
heavy - zum ausklingen

**sangiovese & cabernet sauvignon** 64.-  
treggiaia, villa bibbiani (i)  
rund - spannend - fein

**sangiovese** 85.-  
pulliano, villa bibbiani (i)  
top - elegant - klassiker

**tempranillo crianza** 66.-  
bodegas trus, ribera del duero (e)  
frucht - sonne - elegant

**tempranillo reserva** 84.-  
bodegas trus, ribera del duero (e)  
dunkel - schwer - stark



# BEVERAGES

---

## NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

<b>water</b>	<b>1l</b>
wasser mit kohlendioxid	9.50
wasser ohne kohlendioxid	9.50
<b>softs &amp; limos</b>	<b>3dl</b>
coca-cola	6.-
coca-cola zero	6.-
urban lemonade	7.50
calamansi, yuzu lime	
kombucha	7.-

---

## BEER

einsiedler stange / panaché	3dl	6.-
einsiedler stange / panaché	5dl	9.-
einsiedler weizenbier	5dl	9.-
einsiedler (alkoholfrei)	3,3dl	6.50

---

## HOT STUFF

americano	6.-
espresso	5.-
espresso macchiato	5.50
doppio	6.-
cappuccino	6.50
latte macchiato	7.-
tee	6.-
fresh ginger tea	7.-
fresh mint tea	7.-

# GROSS- GEDRUCKTES

**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.

## PERSONENANZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Personenzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

## VERANSTALTUNG MIT VERLÄNGERUNG

Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 100.00 und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 25.00. Verlängerungen sind nur im Restaurant (innen) möglich. Aus Rücksicht auf unsere Anwohner sind Veranstaltungen auf der Terrasse des Restaurants nicht verlängerbar.

## STUNDENANSÄTZE/ÜBERZEIT

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, oder bei Wartezeiten verrechnen wir folgende Stundenansätze:

- Chef de Service/Cuisine Fr. 65.00 pro Stunde
- Servicemitarbeiter/Koch Fr. 45.00 pro Stunde
- Hilfskräfte Fr. 35.00 pro Stunde

## ANNULLIERUNGEN

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb von weniger als 30 Tagen 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.

## ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in Höhe von 50% des Endbetrages als Anzahlung zu verlangen.

## 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 unverstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich.

Darum 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.

## MUSIK IM FREIEN STRIKT NUR BIS 21.55 UHR

Das Fest schwingt, der Bär steppt, die Gäste tanzen. Leider müssen wir die Musik im Freien ab 22.00 Uhr abgestellt haben. Darum müssen wir sie um 21.55 Uhr abbremsen und runterdrehen. In diesem Punkt sind wir unerbittlich. Da können Sie den grössten Tanz auf-führen. Sorry, wir sind zu absoluter Zero-Tolerance gezwungen. Andernfalls werden wir umgehend reihum mit Schweizer Pünktlichkeit mit Lärmklagen eingedeckt. Und Ihnen müssen wir dann CHF 5'000.- Folgekosten berechnen. Mehr noch: die Behörden drohen, uns die Betriebsbewilligung für den Aussenbereich zu annullieren. Das können wir uns nicht leisten.

Aber vielleicht beginnen Sie einfach eine Stunde früher mit Ihrem Anlass? Dann hat der Wunsch nach «One More Time» auch noch einmal Platz! Besten Dank für Ihr Verständnis.

## DEKORATION

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 Objekte/Gegenstände übernimmt das ••• Rooftop Restaurant bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

## REINIGUNG/ABFALL

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

## GERICHTSSTAND

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.

