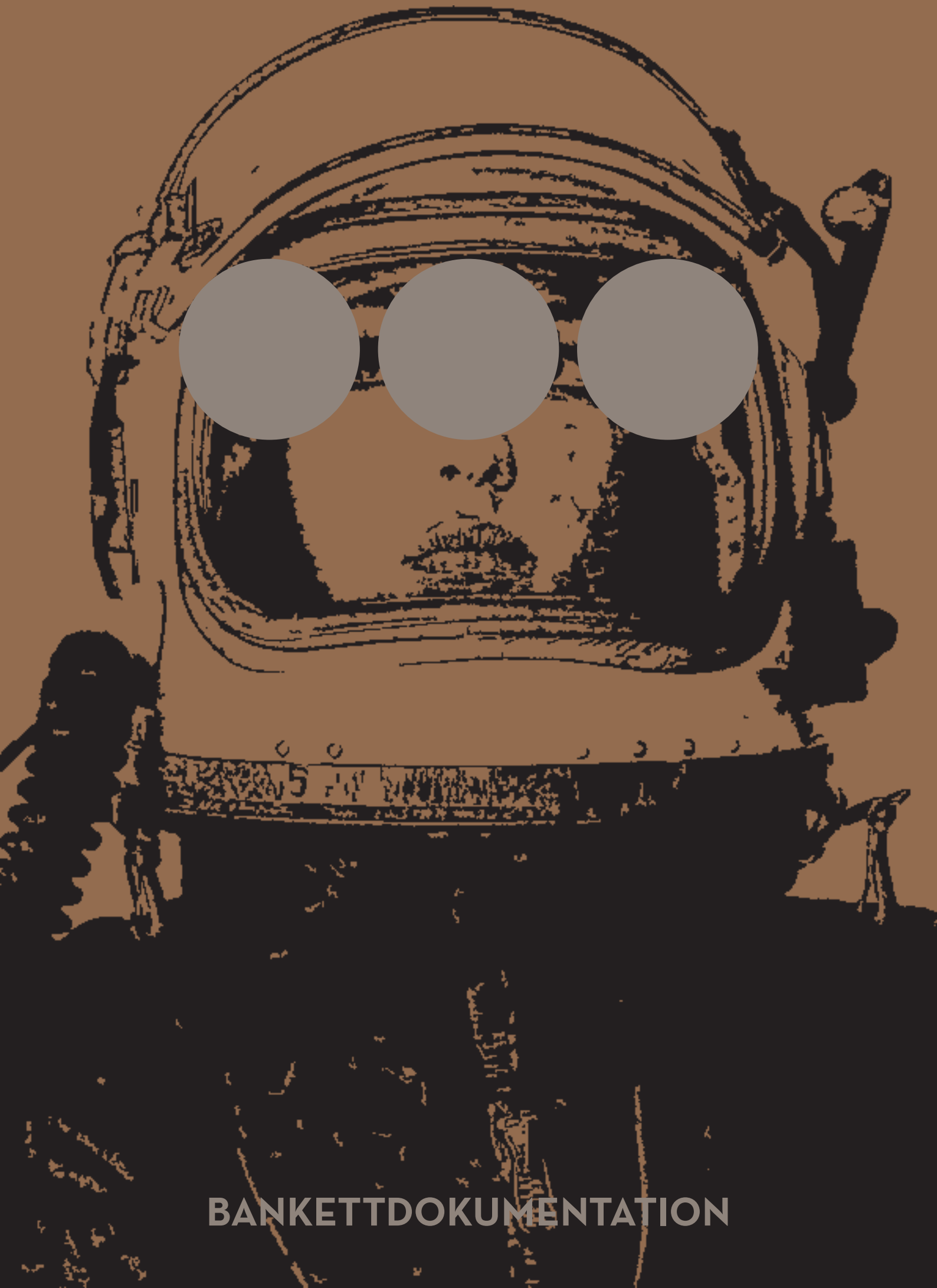


BANKETTDOKUMENTATION

ROOFTOP

MINDESTKONSUMATION

sommer

restaurant und terrasse	15`000.–
restaurant	10`000.–

winter

restaurant	10`000.–







APÉRO

SUNRISE

burrata mit sorentto-zitronen-jam
und spicy crumbles

hummus mit hausgemachtem naan brot

vegi poké bowl

swiss beef mini burger 1 stk

pro person
25.–

SUNSET

sarde und merinda tomaten

süsskartoffeln vom ofen mit jalapeño-joghurt-sauce,
granatapfel und frühlingszwiebeln

edamame mit salty kurkuma-quinoa-granola

hummus mit hausgemachtem naan brot

pro person
25.–

DIVERSES

aufschnitt-käseteller gemischt	pro teller	45.–
oliven		8.–
grosser dumpling-korb gemischt		52.–

TAVOLATA

ab 4 personen

IN THE SKY

hummus mit hausgemachtem naan brot

grosser dumpling korb / crispy duck-salat

sarde und merinda tomate mariniert mit dattelsirup, granatapfel, olivenöl, oliven und geröstete haselnüsse

röst hokkaido-kürbis mit vegan-kokos-joghurt und minze-kräuter-chimichurri

masaman curry mit swiss chicken und basmatireis

pro person
50.–

OVER THE CLOUDS

edamame mit salty kurkuma-quinoa-granola

grosser dumpling korb / crispy duck-salat

vegi poké bowl / burrata mit feige und ume-dressing

crispy lostallo lachs sushi

süsskartoffel vom ofen mit jalapeño-sauce / spareribs vom schwein asia-bbq

kuchen und süsses

pro person
75.–

EXKLUSIVES FLYING DINNER

ab 40 personen

ON THE ROOFTOP

edamame mit salty kurkuma-quinoa-granola

hummus mit hausgemachtem naan brot

crostini mit vegan tartar

dumpling korb / crispy duck-salat

sarde und merinda tomate mariniert mit dattelsirup, granatapfel, olivenöl, oliven und geröstete haselnüsse

gehobelter gurkensalat mit dill-sauerrahm-dressing

burrata mit feige und ume-dressing / vegi poké bowl

süsskartoffel vom ofen mit jalapeño-sauce / crispy lostallo lachs sushi

röst hokkaido-kürbis mit vegan-kokos-joghurt und minze-kräuter-chimichurri

swiss mini burger mit shiso / spareribs vom schwein asia bbq

petersilienwurzel-ravioli mit stangensellerie-jus, olivenöl und parmesan

masaman curry mit swiss chicken und basmatireis / pad thai

pro person
90.–

UNDERNEATH HEAVEN

edamame mit salty kurkuma-quinoa-granola

hummus mit hausgemachtem naan brot

crostini mit vegan tartar

dumpling korb / crispy duck-salat

sarde und merinda tomate mariniert mit dattelsirup, granatapfel, olivenöl, oliven und geröstete haselnüsse

gehobelter gurkensalat mit dill-sauerrahm-dressing

burrata mit feige und ume-dressing / vegi poké bowl

süsskartoffel vom ofen mit jalapeño-sauce / crispy lostallo lachs sushi

röst hokkaido-kürbis mit vegan-kokos-joghurt und minze-kräuter-chimichurri

swiss mini burger mit shiso / spareribs vom schwein asia bbq

petersilienwurzel-ravioli mit stangensellerie-jus, olivenöl und parmesan

masaman curry mit swiss chicken und basmatireis / pad thai

brownies, cheesecake und früchte

pro person
105.–

COCKTAILS

SUNDOWNER

italicus
suze
carpano dry
grapefruit
rhubarbe bitters

18.–



MODISSA MULE

vodka
passion fruit
mango puree
yuzu juice
ginger beer

19.–



HEINO

green apple
yuzu-lemon
champagne
soda

18.–





MOCKTAILS & BUBBLES

MOCKTAILS

virgin maitai **16.–**
orgeat syrup
lime juice
bitters
cherry & pink grapefruit soda

solera **16.–**
passion fruit
mango puree
lime juice,
sugar syrup
ginger ale

BUBBLES

cuvée alexandre 1er cru **89.–**
soutiran, champagne (f)
zitrus, steinobst, brioche, komplex,
feingliederig und lang

ruinart blanc de blancs **120.–**
soutiran, champagne (f)
reife zitrus früchte, weisse pfirsich,
annanas, belebende frische

prosecco millesimato **66.–**
furlan, valdobbiadene (i)
grüner apfel, weisse blüten,
frisch, fruchtig, fein

prosecco rosé **70.–**
furlan, valdobbiadene (i)
rote beerenfrucht,
lila flieder, fruchtbetonter körper,
belebtes finale

VINIFIED

WHITE

restaurant pumpstation
riesling-sylvaner **56.–**
turmgut erlenbach, zürich (ch)
litschi, zitrus, leichtfüssig, belebend

heida **66.–**
st. jodern kellerei, wallis (ch)
süsse gelbe frucht, floral, dicht mit
mineralischem finale

grüner veltliner **56.–**
weszeli, kamptal (a)
grüner apfel, birne, blüten, frisch und
saftig mit pfeffrigem ausklang

sauvignon blanc **52.–**
vini di lorenzi, friaul (i)
hollunderblüte, stachelbeere, saftig,
voll mit fruchtigem finish

verdejo **45.–**
sympathy for the devil
wines n'roses viticultores (e)
tropische früchte, grapefruit, zitrusfrüchte,
frisch mit mineralischer note

ROSÉ

miraval **66.–**
angelina jolie, brad pitt & marc perrin
côtes de provence (f)
grenache, cinsault, syrah, rolle
pfirsichblüte, zitrus, harmonisch, frisch

château de selle **89.–**
domaine ott, côtes de provence (f)
zitrusfrucht, pfirsich, zimt, elegant,
frisch mit süssem finale

RED

pinot noir **56.–**
turmgut erlenbach, zürich (ch)
johannisbeere, rauchspeck elegant
mit würzigem abgang

amarone **84.–**
le calendre, veneto (i)
amarenakirsche, pflaume, mokka, dicht,
konzentriert, sanft

tempranillo crianza **66.–**
bodegas trus, ribera del duero (e)
kirsche, pflaume, frische holunderbeeren
würzig, erdig und vollmundig

tempranillo reserva **84.–**
bodegas trus, ribera del duero (e)
zwetschge, pflaume, weihnachtswürze,
dicht, griffig, komplexes finish

red liquid peace **85.–**
el paradiso mountain club, st. moritz
blauburgunder, weinbau tscharner reichenau (ch)
rote beerenpower, johannis- und reife
erdbeere, zarte würze nach frischem
tabakblatt, elegant, klare frucht, feines tanin,
abgang lang und geschmeidig







BEVERAGES

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

water	**1 l**
wasser mit kohlensäure	9.50
wasser ohne kohlensäure	9.50
softs & limos	**3 dl**
coca-cola	5.50
coca-cola zero	5.50
urban lemonade	6.50
calamansi, yuzu lime, cocoa sirsak	
kombucha	7.–

BEER

einsiedler stange / panaché	3 dl	5.50
einsiedler stange / panaché	5 dl	8.–
einsiedler weizenbier	5 dl	8.50
einsiedler (alkoholfrei)	3,3 dl	6.50

HOT STUFF

americano	6.–
espresso	4.50
espresso macchiato	5.–
doppio	6.50
cappuccino	6.–
latte macchiato	6.50
tee	5.50
fresh ginger tea	6.50
fresh mint tea	6.50

alle preise in schweizer franken, inkl. 7,7 % mwst.

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 Öffnungzeiten 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.

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 Kehrichtabfuhren vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand dafür verrechnet.

MINDESTKONSUMATION

Wollen Sie unsere Lokalitäten exklusiv mieten, behalten wir uns das Recht vor, eine Mindestkonsumation festzulegen.

GERICHTSSTAND

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.

• • • bahnhofstrasse 74, 8001 zürich
tel. 0444 000 555, info@ooo-zh.ch, www.ooo-zh.ch