



Geschätzte Freunde des Hauses, Liebe Gäste

Sie planen ein kleineres oder größeres Fest, wollen dabei aber nicht in Organisationsstress kommen? Dann sind Sie bei uns genau richtig: Mit der passenden Bankettauswahl können Sie sich bei uns entspannt zurücklehnen und Ihre Veranstaltung zusammen mit Ihren Gästen in vollen Zügen genießen. Sie finden neben einer großen Speise- und Weinauswahl auch die Möglichkeit, aus verschiedenen Räumlichkeiten auszuwählen: Ob im Restaurant, im heimeligen Stübli, im lichtdurchfluteten Wintergarten oder auf der großen Terrasse im Grünen bietet der Roter Kamm für jeden Wunsch das passende Ambiente.

Wir würden uns freuen, Ihr Gastgeber zu sein.

Pascal Schättli – Gastgeber & Geschäftsführer

und das Roter Kamm Team



Inhalt

ÖFFNUNGSZEITEN	4
RÄUMLICHKEITEN	5
ANFAHRT	6
MENÜ GESTALTUNG	7
MENÜ-VORSCHLÄGE ROTER KAMM	8
MISTKRATZERLI FESTIVAL.....	8
FRÜHLINGSMENU	9
SOMMERMENU	10
HERBSTMENU	11
WINTERMENU	12
FONDUE CHINOISE	13
GANS GANZ LECKER	14
CHILLEN & GRILLEN 1.....	15
CHILLEN & GRILLEN 2.....	16
DESSERTBUFFET CHILLEN & GRILLEN	18
BRUNCH.....	19
HÜHNER(Z)MORGE.....	20
EINZELNE MENÜ KOMPONENTEN	21
Apéro	21
SALATE	22
SUPPEN	22
KALTE SUPPEN	22
VORSPEISEN KALT	23
VORSPEISEN WARM	23
ZUM HAUPTGANG	24
FLEISCH.....	24

2

RESTAURANT ROTER KAMM Tobelhofstrasse 240 CH-8044 Zürich

Preise inkl. 7.7 % MwSt. Änderungen vorbehalten

T: +41 (0)44 251 44 52 F: +41 (0) 251 45 35 www.roterkamm.ch



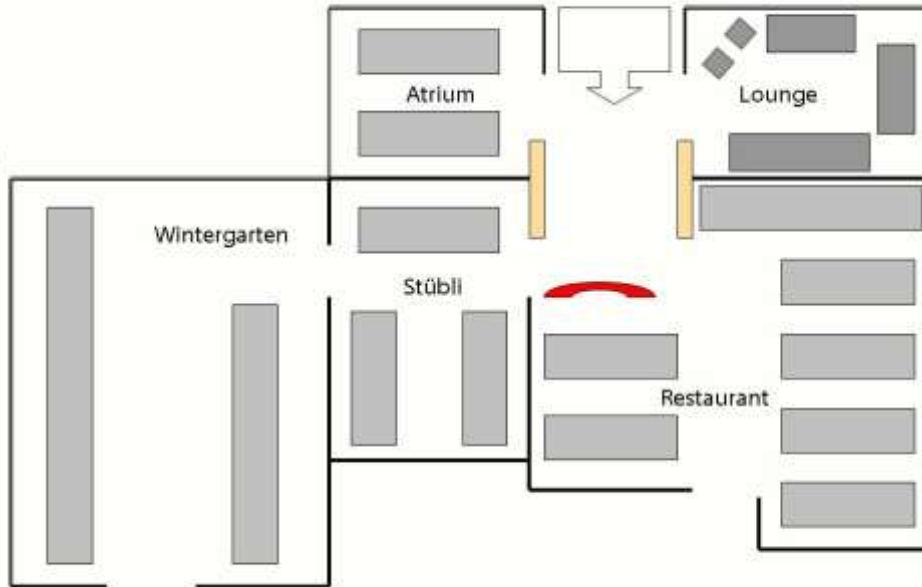
Pasta	25
VEGETARISCH	26
FISCH	26
ZUM DESSERT	27
CHECKLISTE.....	28
Weiteres	30
KONDITIONEN / AGB	30
GRUNDLAGE / ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES	30
PERSONENZAHL	30
EINSATZZEITEN UND PERSONALKOSTEN	31
ANZAHLUNG	31
STORNIERUNG / RÜCKTRITT	31
DEKORATIONEN	31
SCHÄDEN	32
BEWILLIGUNGEN	32
GERICHTSSTAND.....	32



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Sonntag	10.00 Uhr bis 23.00 Uhr
KÜCHE	
Mittwoch bis Freitag	11.30 Uhr bis 14.00 Uhr 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage	11.30 Uhr bis 22.00 Uhr durchgehend
FRÜHSTÜCK	
Sonntags, auf Anfrage	10.00 Uhr bis 14.00 Uhr
BANKETTE	
Montag bis Sonntag	12.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte jeweils unserer Website: www.roterkamm.ch



RÄUMLICHKEITEN

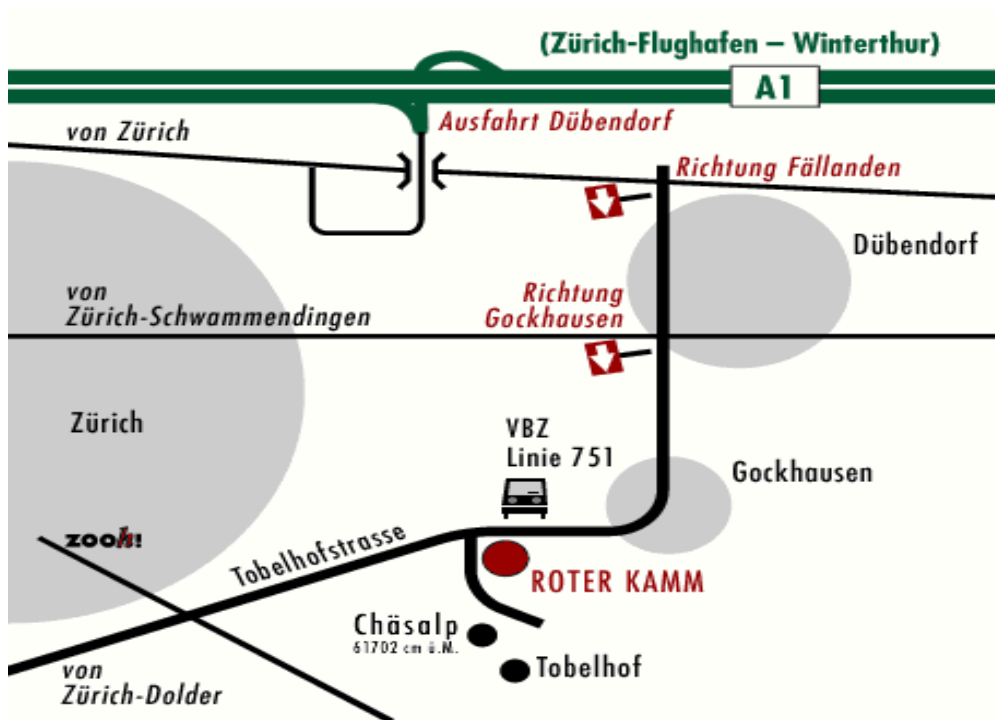
Tradition und Klassik mit modernem Stil vereint, für ein unvergleichliches Wohlfühlambiente - das bieten die unterschiedlichen Räumlichkeiten im Roten Kamm.

Wintergarten	50 Personen
Stübli	30 Personen
Atrium	14 Personen
Lounge	14 Personen
Restaurant	60 Personen
Garten (im Sommer)	140 Personen
Gesamtkapazität	150 Personen



ANFAHRT

Weit weg von der Hektik der Stadt und trotzdem schnell erreichbar – dank dem gut angeschlossenen Verkehrsnetz von Zürich finden Sie uns von vielerorts.



FLUGHAFEN

Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen Sie uns vom Flughafenbahnhof via Zürich HB in 40 Minuten.

BAHN / TRAM / BUS

Ab dem Zürcher Hauptbahnhof erreichen Sie uns mit der Tramlinie 6 (Richtung Zoo) bis Station Kirche Fluntern. Ab hier kommen Sie mit dem Bus 751 Richtung Stettbach bis zur Haltestelle Tobelhof.

Ab Stettbach / Dübendorf erreichen Sie uns mit dem Bus 751 Richtung Kirche Fluntern. Haltestelle Tobelhof.

AUTO

Zürich ist aus allen Richtungen per Autobahn problemlos zu erreichen.

Es stehen Ihnen kostenlose Parkplätze in unmittelbarer Nähe zur Verfügung.

RESTAURANT ROTER KAMM Tobelhofstrasse 240 CH-8044 Zürich

Preise inkl. 7.7 % MwSt. Änderungen vorbehalten

T: +41 (0)44 251 44 52 F: +41 (0) 251 45 35 www.roterkamm.ch



MENÜ GESTALTUNG

Wie könnte es im Restaurant Roter Kamm, ganz nahe von Gockhausen, auch anders sein: die Spezialität ist hier das Guggeli. Ob knusprig Natur, klassisch mit Kräuterbutter oder als Tischspektakel der Feuerwehr wird das Mistkratzerli in unterschiedlichsten Variationen zum freudigen Gaumenschmaus.

Zudem finden Sie auf der Speisekarte auch frische Salate, saftige Fleischgerichte und spannende Pasta Kreationen. Abgerundet wird die kulinarische Auswahl mit einer breiten Weinkarte.

Gestalten Sie Ihr eigenes Wunschmenü

Ob ein einfaches 3-Gänge Menü oder ein ganzes Gala-Dinner: Was sind Ihre Vorstellungen vom perfekten Festessen? Gerne dürfen Sie sich aus unseren einzelnen Komponenten Ihr ganz eigenes Wunschmenü zusammenstellen, oder auch einfach eines der saisonalen Menücreationen unserer innovativen Küchencrew übernehmen.

Für Beratungen und Fragen zur Menügestaltung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung und geben unser Bestes, Ihren Wünschen nachzukommen.



MENÜ-VORSCHLÄGE ROTER KAMM

MISTKRATZERLI FESTIVAL

Saisonale Blattsalate	CHF 14.50
Mit Rohschinken und Parmesan an Balsamico Dressing	
	
Mistkratzerli Festival (die Spezialität unseres Hauses)	CHF 44.50
Mit vier verschiedenen Saucen	
(Amorato, Diabolo, Rosmarin und Knoblauch)	
Pommes Frites, Kartoffelgratin	
und Gemüseplättli	
	
Creme Brûlée	CHF 14.00
Mit Cassissorbet	
Menüpreis pro Person	CHF 72.50



FRÜHLINGSMENÜ

VON MÄRZ BIS JUNI

Grüner Spargelsalat CHF 15.50

Mit Mango und gebratenen Crevetten



Erbsencrèmesuppe CHF 11.00

Mit Rauchlachstreifen



Französische Maispoularde CHF 37.50

Gefüllt mit getrockneten Tomaten, Rohschinken
und Frischkäse dazu neue Kartoffeln und Portweinjus



Himbeertiramisu CHF 14.50

Menüpreis pro Person CHF 78.50



SOMMERMENÜ

VON JUNI BIS SEPTEMBER

Ochsenherztomaten CHF 23.50

Mit Burrata, alter Balsamico und rote Zwiebeln



Jakobsmuscheln CHF 18.50

Mit Chorizio und Süsskartoffelpüree



Saltimbocca von der Maispoularde CHF 38.50

Mit Eierschwämmli risotto und Portweinreduktion



Marinierte Erdbeeren CHF 14.50

Mit Sauerrahmglace

Menüpreis pro Person CHF 90.00



HERBSTMENÜ

VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER

Herbstliche Blattsalate CHF 21.50

Mit Hirschcarpaccio, Portweifeigen und Balsamicovinaigrette



Kürbiscremesuppe CHF 10.50

Mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskerne



Gebratenes Rindsfilet am Stück CHF 55.50

Auf Barolojus und Sauce Bearnaise,

dazu Wirsinggemüse und hausgemachte Spätzli



Lauwarme Rotweinzwetschgen CHF 13.50

Mit Zimtglace

Menüpreis pro Person CHF 99.00



WINTERMENÜ

VON NOVEMBER BIS MÄRZ

Lauwarmer Kabissalat CHF 12.50

Mit Speck und Kümmel



Petersilienwurzelcremesuppe CHF 11.50



Rosa gebratene Entenbrust CHF 43.50

Mit Speck-Rosenkohl, hausgemachten Spätzli

und orangenjus



Lebkuchenparfait CHF 14.50

Mit Glühweinreduktion

Menüpreis pro Person CHF 89.00



FONDUE CHINOISE

VON OKTOBER BIS MÄRZ

Gemischte Blattsalate

Mit frischen Kräutern und Balsamico Dressing

CHF 11.50



Fondue Chinoise

CHF 44.50

Mit handgeschnittenen Kalb-, Rind-und Pouletfleisch

Pommes Frites und Reis

verschiedene hausgemachte Saucen

Früchteplatte mit saisonalen Früchten

Cornichons, Silberzwiebel und Maiskolben



Sorbetteller „Roter Kamm“

CHF 13.50

Menüpreis pro Person

CHF 68.50



GANS GANZ LECKER

VON OKTOBER BIS WEIHNACHTEN

Amuse Bouche

Kürbissuppe CHF 11.50

Mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskerne



Martinigans perfekt gebraten CHF 51.50

Mit Rotkraut, Spätzli, Pilze, Maroni,

Preiselbeerbirne und Bratensaft



Himbeertiramisu CHF 14.50

Menüpreis pro Person CHF 77.50

(Preis gültig ab 4 Personen)

Wir empfehlen eine Gans für 4 bis 5 Personen.



CHILLEN & GRILLEN 1

VON APRIL BIS SEPTEMBER (ab 20 Personen)

Zum Apero

Nüssli und Chips

Eingelegte Tomaten und marinierte Oliven

Hausgemachtes Knoblibrot

Salatbuffet

Gemischte Blattsalate

Rüebli- und Maissalat

Gurkensalat und Tomatensalat

Hausgemachter Kartoffelsalat oder Nudelsalat

Ofenfrische Brote

Verschiedene Dressings (Italian, French und Balsamico)

Ei / Croutons / Speck / geröstete Kerne

Fleisch vom Grill

Marinierte Rindfleischspießli

Schweizer Pouletbrust

Kalbsbratwurst

Chiliwürste

Cervelat

RESTAURANT ROTER KAMM Tobelhofstrasse 240 CH-8044 Zürich

Preise inkl. 7.7 % MwSt. Änderungen vorbehalten

T: +41 (0)44 251 44 52 F: +41 (0) 251 45 35 www.roterkamm.ch



Beilagen (im Chaving Dish serviert)

Ofenkartoffel

Kräuterreis

Gemüsespiesse

Maiskolben

Saucen und Dips

Hausgemachte Kräuterbutter

Sauerrahmsauce & BBQ Sauce

Knoblauchsauce & Salsa Verde

Senf / Ketchup / Mayonnaise

Preis pro Person

CHF 74.00

CHILLEN & GRILLEN 2

VON APRIL BIS SEPTEMBER (ab 20 Personen)

Zum Apero

Nüssli und Chips

Eingelegte Tomaten und marinierte Oliven

Hausgemachtes Knoblibrot

Crostinis mit pikantem Rindfleischtatar, Tomaten und

Basilikum, Frischkäse

RESTAURANT ROTER KAMM Tobelhofstrasse 240 CH-8044 Zürich

Preise inkl. 7.7 % MwSt. Änderungen vorbehalten

T: +41 (0)44 251 44 52 F: +41 (0) 251 45 35 www.roterkamm.ch



Salatbuffet

Tomaten Mozzarella mit Basilikum

Melone mit Rohschinken

Gemischte Blattsalate

Rüebli Salat und Maissalat

Gurkensalat und Tomatensalat

Hausgemachter Kartoffelsalat oder Nudelsalat

Ofenfrische Brote

Verschiedene Dressings (Italian, French und Balsamico)

Ei / Croutons / Speck / geröstete Kerne

Fleisch vom Grill

Crevettenspiessli

Lammchops

Bauernbratwurst und Kalbsbratwurst

Schweizer Pouletbrust und marinierte Rindfleischspiessli



Beilagen (im Chaving Dish serviert)

Ofenkartoffel

Kräuterreis

Gemüsespiesse

Maiskolben

Saucen und Dips

Hausgemachte Kräuterbutter

Sauerrahmsauce & BBQ Sauce

Knoblauchsauce & Salsa Verde

Senf / Ketchup / Mayonnaise

Preis pro Person

CHF 89.00

DESSERTBUFFET CHILLEN & GRILLEN

Mousse au Chocolat

Joghurtmousse mit Waldbeerenkompott

Frischer Fruchtsalat

Crème Brûlée

Hausgemachte Wähen mit saisonalen Früchten

Verschiedene Sorbets und Glace

Preis pro Person

CHF 19.00



BRUNCH

AB 20 PERSONEN

verschiedene Brot- und Gebäcksorten

Butter, Konfitüre, Honig, Nutella

Wurst- und Käseplatten, Chicken Wings,

Fleischbällchen, Quiche

verschiedene Cerealien & Müesli's, Joghurt & Milch

Fruchtsalat, Birchermüesli, usw.

Warme Speisen

Rührei und Speck

Sonntagsbraten mit Kartoffelgratin und glasierten Gemüse

Warmes Gericht vegetarisch

2 verschiedene Beilagen

Waffeln zum Selbermachen –

süss oder pikant, ganz nach Ihrem Geschmack

.... und noch etwas Süsses

eine kleine Auswahl unserer Patisserie

Getränke

Kaffee, Espresso, Schoggi oder Tee

(werden serviert)

Orangen-, Multivitamin-, Tomaten- oder Grapefruitsaft

(am Buffet)

Preis pro Person

CHF 44.00

RESTAURANT ROTER KAMM Tobelhofstrasse 240 CH-8044 Zürich

Preise inkl. 7.7 % MwSt. Änderungen vorbehalten

T: +41 (0)44 251 44 52 F: +41 (0) 251 45 35 www.roterkamm.ch



HÜHNER(Z)MORGE

Ab 10 Personen

Immer Sonntag's von 10.00 bis 14.00 Uhr.

Mit Gipfeli, Butterzopf, Birchermüesli,
hausgemachter Obstsalat, Joghurt, Wurst- und Käseplatte,
verschiedene Eierspeisen von der Küche.
Waffeln zum Selbermachen.

Kaffee, Espresso und Tee sowie verschiedene Säfte.

Preis pro Person	CHF 28.00
Kinder ZMorge 7-10 Jahre	CHF 16.00
Kinder ZMorge 10-14 Jahre	CHF 22.00



EINZELNE MENÜ KOMPONENTEN

Apéro

	Preis pro Person
Oliven, mariniert mit Kräuter (100 Gramm)	CHF 5.00
Getrocknete Tomaten (100 Gramm)	CHF 5.00
Sbrinz-Möckli (100 Gramm)	CHF 7.00
Crostini mit Tomaten und Basilikum	CHF 5.00
Crostini mit getrockneten Tomaten und Parmesan	CHF 6.50
Crostini mit Frischkäse und Kräuter	CHF 6.00
Crostini mit pikantem Rindstatar	CHF 6.50
Crostini mit Oliventapenade	CHF 4.00
Crostiniteller (4 Stück Ihrer Wahl)	CHF 24.00
Hausgemachtes Knoblibrot	CHF 8.00
Schinkengipfeli	CHF 4.00
Chäsküechli	CHF 4.00
Pouletsatéspiessli mit Erdnusssdip	CHF 6.50
Zitronengrasspiess mit Crevetten	CHF 6.50
Crevetten aglio e Olio (3 Stück)	CHF 14.00
Jakobsmuscheln mit Mangochutney	CHF 12.00
Fallafel mit Kräuterquark (2 Stück)	CHF 5.00
Frühlingsrolle mit Sweet-Chili	CHF 4.00



SALATE

Gemischte Blattsalate	CHF 10.50
Mit frischen Kräutern und Hausdressing	
Saisonale Blattsalate	CHF 14.50
Mit sautierten Pilzen und Balsamicodressing	
Kopfsalatherz mit lauwarmer Parmesandressing	CHF 14.50
Nüsslisalat bzw. Eisbergsalat	CHF 14.50
Mit gebratenem Speck, Ei, Crôutons und French Dressing (je nach Saison)	

SUPPEN

Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum	CHF 10.50
Geflügelkraftbrühe mit Ei und Flädli	CHF 11.50
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	CHF 13.50
Maiscrèmesuppe mit Whisky	CHF 13.50

KALTE SUPPEN

Gazpacho	CHF 10.50
Kalte Melonensuppe mit Minze und Prosecco	CHF 12.50
Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und Dill	CHF 9.50



VORSPEISEN KALT

Rauchlachstatar	CHF 21.50
Mit Gurken und Limonenolivenöl	
Rindscarpaccio	CHF 21.50
Mit Honig-Senf-Mousse und Grana Padano	
Geflügellebermousse	CHF 21.50
Mit Portweifeigen	

VORSPEISEN WARM

Gebratene Entenleber	CHF 24.50
Auf Apfelchutney	
Gebratene Crevetten	CHF 22.00
Tomatiesierte Crevetten mit Knoblauch und Peperoncini	
Ravioli Gigante	CHF 21.50
Mit saisonaler Füllung in Butter geschwenkt und Grana Padano	
Risotto ab	CHF 21.50
(Frühling – Bärlauch, Sommer – Eierschwämmli, Herbst – Kürbis, Winter – Trüffel)	



ZUM HAUPTGANG

FLEISCH

Saltimbocca	CHF 38.00
von der Maispoullardenbrust, mit Rohschinken und Salbei, Rotweinsauce, Weissweinsrisotto und gebratene Pilze	
Rindsfilet am Stück gebraten	CHF 62.00
Mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüse	
Pouletgeschnetzeltes	CHF 32.50
Mit roter Thaicurrysauce, Basmatireis und Wokgemüse	
Glasierte Entenbrust	CHF 44.00
mit Vanille-Akazienhonig, Portweinsauce, Thymiankartoffeln und Saisongemüse	
Mistkratzerli Festival	CHF 44.50
Mit vier verschiedenen Saucen (Amorato, Diabolo, Rosmarin und Knoblauch) Dazu Pommes Frites, Kartoffelgratin und Gemüseplättli	
Pouletgeschnetzeltes	CHF 44.50
Mit Morchelrahmsauce, Hausgemachte Nudeln und gebratenen Zucchetti	

RESTAURANT ROTER KAMM Tobelhofstrasse 240 CH-8044 Zürich

Preise inkl. 7.7 % MwSt. Änderungen vorbehalten

T: +41 (0)44 251 44 52 F: +41 (0) 251 45 35 www.roterkamm.ch



Pasta

Hausgemachte Kartoffelgnocchi CHF 29.50

Mit Trüffel und Grana Padanosauce

Hausgemachte Pappardelle CHF 35.50

Mit Pouletbruststreifen und Steinpilzsauce

oder Balsamicosauce (saisonal)

Tagliarini CHF 34.50

Mit tomatisierten Crevetten, Olivenöl, Peperoncini und Knoblauch

Orecchiette All'Arrabiata CHF 29.50

Kleine ohrenförmige Pasta mit feuriger Tomatensauce,

Cherrytomaten, Basilikum und Parmesan

Tagliarini Safran CHF 36.50

Feine, dünne Safranbandnudeln mit tomatisierten, gebratenen Crevetten,

Olivenöl, Peperoncini und Knoblauch

Rigatoni CHF 34.50

Mit Pouletgeschnezeltem an Spinat- Käsesauce



VEGETARISCH

Zucchetti-Küchlein	CHF 26.50
Mit hausgemachtem Kartoffelstock und geschmorten Cherrytomaten	
Risotto (siehe warme Vorspeisen)	CHF 21.50
Gemüsequiche	CHF 26.50
Hausgemacht mit Salatbouquet	
Gemüseteller	CHF 26.50
Mit saisonalem Gemüse	

FISCH

Gebratenes Saiblingsfilet	CHF 34.50
Mit Weissweinsauce, Venere-risotto und Gemüseplättli	
Rosa gebratenes Thunfischsteak (Sushiqualität)	CHF 46.50
Mit gedünsteten Pak Choi und Papaya-Chili Risotto	



ZUM DESSERT

Creme Brûlée	CHF 14.00
Mit Cassissorbet	
Himbeertiramisu	CHF 14.50
Mousse au Chocolat	CHF 14.00
Tobleroneparfait	CHF 14.00
Schoggikuchen	CHF 14.50
Mit Vanilleglace und Rahm	
Dessertteller „Roter Kamm“	CHF 16.00
Sorbetteller „Roter Kamm“	CHF 11.50
Sorbetteller „Roter Kamm“ klein	CHF 9.50



CHECKLISTE

Absprache

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen zur Organisation und Ablauf Ihres Anlasses zur Verfügung. Für eine persönliche Besprechung vor Ort bitten wir Sie, vorher kurz anzurufen, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.

Apéro

Ein schöner Apéro ist ein idealer Auftakt für einen gelungenen Anlass.

Blumen / Dekoration

Die passende Dekoration verschönert die Atmosphäre Ihres Anlasses. Sagen Sie uns Bescheid, wenn wir Ihnen bei der Organisation behilflich sein können.

Buffet

Gerne stellen wir für Sie individuell einen Buffetvorschlag ganz nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten zusammen.

Menükarten

Wir schreiben kostenlos die entsprechenden Menükarten. Bitte teilen Sie uns mit, wenn ein Menütitel gewünscht wird. Spezialdrucke auf Anfrage.



Musik / Unterhaltung

Bei der Vermittlung von Künstlern sind wir Ihnen gerne behilflich. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass entsprechende Verträge durch Sie unterzeichnet werden müssen.

Parkplätze

Direkt vor dem Haus gibt es rund 25 kostenlose Parkplätze.

Rechnung

Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Bitte geben Sie uns die korrekte Rechnungsanschrift bekannt. Die Bezahlung vor Ort ist in bar oder mit Kreditkarte möglich. Ist Ihr Firmensitz ausserhalb der Schweiz, so muss die Reservierung mit Kreditkarte bzw. mittels Vorkasse garantiert werden.

Tischwäsche

Wir decken die Tische mit weissen Tischtüchern und weissen Stoffservietten. Wenn Sie einen anderen Farbton wünschen, so können wir dies gerne für Sie organisieren.

Zapfengeld

Wenn Sie den Wein lieber selbst mitbringen möchten, so verrechnen wir Ihnen pro Flasche CHF 25.00 Zapfengeld.



Weiteres

KONDITIONEN / AGB

Die nachstehenden Bedingungen regeln die Beziehungen zwischen den beiden Vertragspartnern. Vertragsgegenstand

ist das Bereitstellen von Banketträumen sowie für die Durchführung der Veranstaltung notwendigen Leistungsmitteln durch das Restaurant Roter Kamm. .

GRUNDLAGE / ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES

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

Nachträgliche Zusatzinformationen sind ebenfalls integrierter Bestandteil der Reservations- / Auftragsbestätigung oder Offerte. Der Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden.

PERSONENZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Personenzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber zwei Werktage

vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Dies gilt als zu verrechnende Berechnungsgrundlage. Bei späteren

Abweichungen der tatsächlichen gegenüber der «verbindlichen» Personenzahl gilt folgendes: Nehmen weniger

Personen als die definitiv gemeldete Zahl an der Veranstaltung teil, werden die Aufwendungen für die definitiv

gemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer höheren Teilnehmerzahl wird die effektive Anzahl in

Rechnung gestellt. Das Restaurant Roter Kamm garantiert eine Abweichung von bis zu plus 5 %.

Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.



EINSATZZEITEN UND PERSONALKOSTEN

Servicezeiten: Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag bis Sonntag bis 24:00h. Nach Mitternacht verrechnen wir

für die zusätzliche Serviceleistung folgenden Stundensatz pro Mitarbeiter:

Chef de Service / Cuisine CHF 50.00 pro Stunde

Servicemitarbeiter / Koch CHF 35.00 pro Stunde

Officemitarbeiter CHF 35.00 pro Stunde

Veranstaltungen mit Verlängerung: Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern,

verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 150.00.

ANZAHLUNG

Wir behalten uns vor, bei Vertragsabschluss (Auftragsbestätigung, etc) eine angemessene Anzahlung in der Höhe bis zu 50% des zu erwartenden Mindestumsatzes zu verlangen.

STORNIERUNG / RÜCKTRITT

Wird ein Anlass trotz Bestätigung abgesagt, verrechnen wir die Kosten für die Annulation wie folgt:

Absage bis 3 Wochen vor Veranstaltung: kostenlos

Absage 20 bis 7 Tage vor Veranstaltung: 25%

Absage 6 bis 2 Tage vor Veranstaltung: 50%

Absage 1 bis 2 Tage vor Veranstaltung: 100 %

Wir behalten uns vor, eine Veranstaltung abzusagen, wenn Bedenken auftreten, die Veranstaltung könnte sich schädigend auf den Ruf des Restaurant Roter Kamm auswirken.

DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und/oder Raumkosten nicht inbegriffen. Wünsche des Kunden werden, falls technisch und/oder feuerpolizeilich möglich, gerne gegen Verrechnung der Selbstkosten realisiert.



SCHÄDEN

Der Kunde / Gast trägt jegliche Haftung bei Beschädigung der ihm zur Verfügung gestellten Einrichtungen und Materialien. Der Mehraufwand für Spezialreinigungen infolge außerordentlicher Verschmutzungen wird dem Vertragspartner in Rechnung gestellt.

BEWILLIGUNGEN

Der Kunde ist für alle notwendigen Bewilligungen selbst zuständig, sofern nichts anderes in der Offerte / Auftragsbestätigung festgehalten ist. Veranstalter von Musikdarbietungen aller Art haben sich zusätzlich mit der SUISA, Postfach, 8038 Zürich, in Verbindung zu setzen.

GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Zürich. Es ist schweizerisches Recht anwendbar.