METROPOL

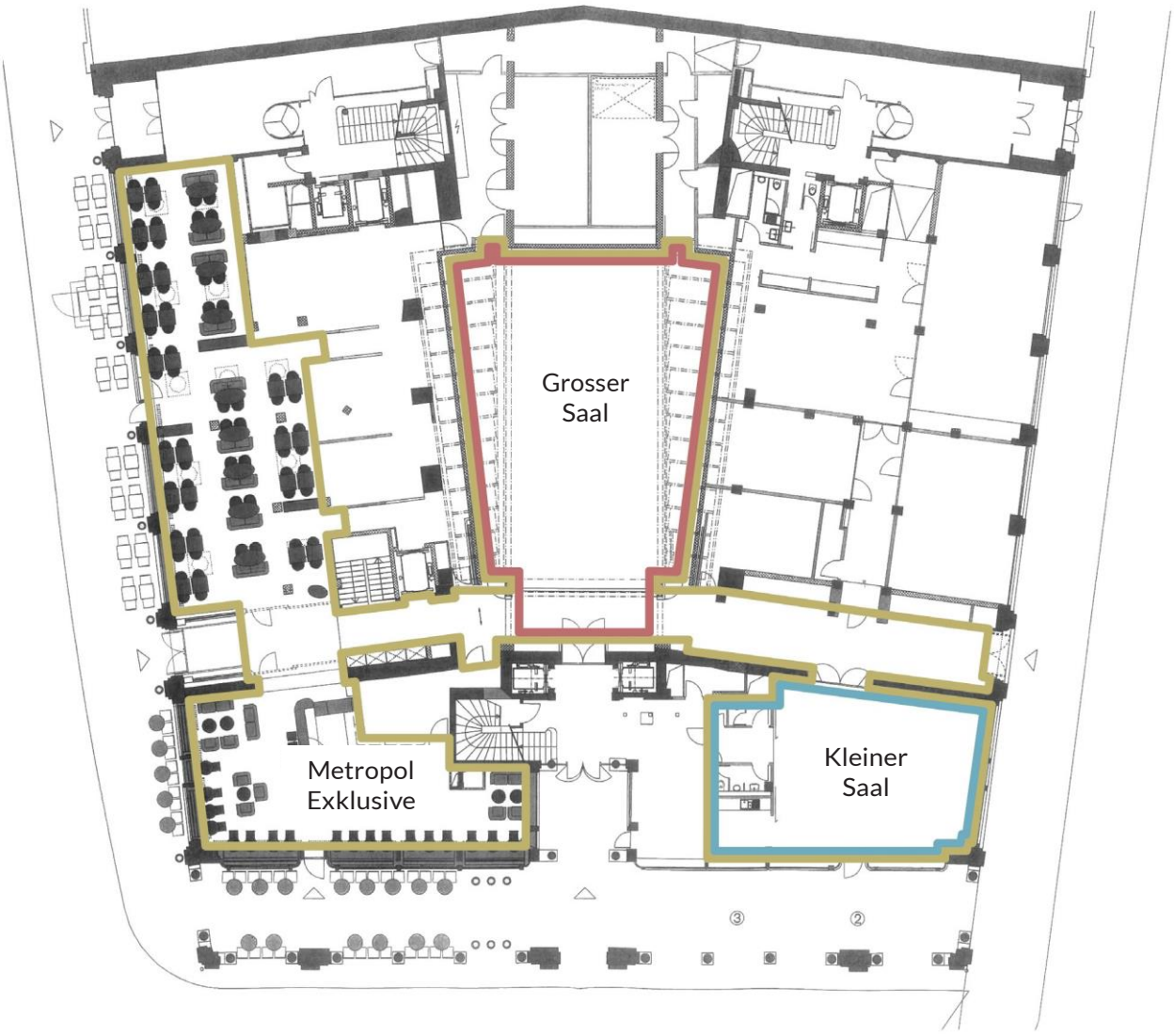
MEETINGS - EVENTS

FOTOPLAST AG
FOTOPLAST AG
FOTOPLAST AG

HAUS-INFORMATIONEN

Telefon	+41 44 200 59 03
E-Mail	bankett@metropol-restaurant.ch
Homepage	www.metropol-restaurant.ch
Lage	Fraumünsterstrasse 12, 8001 Zürich
Verbindung	Tram 2, 8, 9 oder 11 bis Börsenstrasse, Tram 6, 7 oder 13 bis Paradeplatz
Parkmöglichkeiten	Fraumünsterstrasse und Münsterhof, Parkhaus Hohe Promenade, Utoquai und Urania
Öffnungszeiten	Restaurant: Montag - Samstag, 11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Café & Bar: Montag - Freitag, 07.00 - 24.00 Uhr Samstag, 08.00 - 24.00 Uhr Sonn- und Feiertage, 10.00 - 18.00 Uhr
Bankette / Anlässe	Die zwei grossen Bankettsälen verfügen über eine hervorragende Akustik und sind ideal für Anlässe und Events jeder Art bis zu 600 Personen, geschäftlich wie auch privat.
Restaurant	Gepflegte Modern Japanese Cuisine. Die Gerichte laden ein zum Teilen. Ein elegantes Ambiente für Businesslunches oder ein Abendessen mit Freunden in eleganter Atmosphäre.
Café und Bar	Zum Frühstück, für einen gemütlichen Lunch und zum Apéro oder Schlummertrunk am Abend. Im Sommer ist es besonders schön unter den offenen Arkaden.

GRUNDRISS ERDGESCHOSS



KAPAZITÄTEN DER SÄLE

Fläche Total: 600 m2

Einheit	Metropol Exklusive	Grosser Saal	Kleiner Saal
Fläche m2	600	220	90
Banketttische ø 180cm Maximale Personenanzahl	-	160	40
Cocktail Maximale Personenanzahl	550	250	120
Seminar Maximale Personenanzahl	-	130	40
Konzert Maximale Personenanzahl	-	220	50

PREISE DER SÄLE

Einheit	Montag-Freitag ganztags (bis zu 8 Stunden)	Montag-Freitag halbtags (bis zu 4.5 Stunden)
Grosser Saal / 220 m2	CHF 2000	CHF 1400
Kleiner Saal / 90 m2	CHF 900	CHF 540
Umsatzgarantie	Ab CHF 6000 Grosser Saal Ab CHF 2500 Kleiner Saal	Ab CHF 4500 Grosser Saal Ab CHF 1500 Kleiner Saal

Einheit	Samstag/Sonntag ganztags (bis zu 8 Stunden)	Samstag/Sonntag halbtags (bis zu 4.5 Stunden)
Grosser Saal / 220 m2	CHF 1200	CHF 720
Kleiner Saal / 90 m2	CHF 500	CHF 300
Umsatzgarantie	Ab CHF 4500 Grosser Saal Ab CHF 2000 Kleiner Saal	Ab CHF 3500 Grosser Saal Ab CHF 1000 Kleiner Saal

Beide Räume verfügen über Tageslicht und sind mit einem Foyer verbunden, welches für Pausen verfügbar ist. Der Kleine Saal verfügt über einen zusätzlichen überdachten Aussenbereich unter den Arkaden, welcher ganzjährig genutzt werden kann.

In den Raumbereitstellungskosten sind inklusive

- Klimaanlage für optimale Temperaturen im Saal (Grosser Saal)
- Lautsprecheranlage für Präsentationen inkl. mobiler Regie (Grosser Saal)
- Saalbeleuchtung dimmbar
- 1 Leinwand (bei Benutzung unseres Beamers), 1 Pinnwand, 1 Flipchart, 1 Rednerpult
- Bestuhlung, Tischwäsche und Gedecke
- Garderobe (unbedient)
- 2 klimatisierte Dolmetscherplätze

PREISE TECHNIK

Projektion

- Beamer 2500 Ansilumen (portabel)	ganztags	350
	halbtags	250
- Beamer 7000 Ansilumen (fest installiert)	ganztags	800
Doppelprojektion möglich	halbtags	500

Bildwiedergabe

- Visualizer		150
- Laser Pointer / Presenter	pro Stück	50
- DVD – Player (Blueray)	pro Stück	80
- Laptop	pro Stück	200
- Referentenspiegel / Monitor im Rednerpult	pro Stück	50
- Flatscreen HD 70 Zoll (1,75 m Bild Diagonale) inkl. Ständer	pro Stück	650
- Flatscreen HD 42 Zoll (1,10 m Bild Diagonale) inkl. Rollwagen	pro Stück	180

Ton

- Kabelgebundenes Mikrofon (Rednerpult/Referententisch)	pro Stück	45
- Funkmikrofon (Hand-, Clipmikrofon oder Headset)	pro Stück	180

Audio- und Videokonferenz / Webcast

- Dank unserer bestens eingerichteter hauseigenen Technik können wir Ihnen massgeschneiderte Lösungen bieten um Ihre Gäste trotz Entfernung mitten ins Geschehen zu holen. Gerne arbeiten wir jeweils auch mit renommierten Partnern zusammen.

Aufnahme

- Audiorecording, mp3-File auf Datenträger	halbtags	180
	ganztags	250
- Videorecording, mp4-File auf DVD	ab	580

Anschlüsse

- Internet WIFI (ADSL, per Zugangscode 500kb/5Mbps)		kostenfrei
- Dediziertes Internet (20/100 Mbit/s)	pauschal	160
- Backup Leitung (10/50 Mbit/s)	pauschal	340
- Konferenztelefon / Spinne (bis zu 10 Teilnehmern)	pro Stück	200

Diverses

- Bühnenpodest 1 m x 2 m (Höhe 45 cm oder 60 cm)	pro Element	25
- zus. Pinnwand, Flipchart, Rednerpult		auf Anfrage
- Simultanübersetzungsanlage für 50 Pax (1 Sprache)	ab	520

Support (obligatorisch)

Techniker (Betreuung der techn. Anlagen & Support im Saal)	pro Stunde	150

SONSTIGE KONDITIONEN

Mitarbeiterkosten pro Std. /Mitarbeiter	bis 24:00 Uhr / ab 24:00 Uhr
- Chef de Service	81 / 120
- Servicemitarbeiter	56 / 85
- Garderobenmitarbeiter	40 / 75
- Taxigeld pro Mitarbeiter ab 24.00 Uhr	25
- Überzeitbewilligung bis max 02.00 Uhr	einmalig 250

Dekoration

- Blumendekoration Rednerpult	250
- Bumendekoration Stehtische	25
- Blumendekoration runde Tische	75
- Blumendekoration Empfangstisch	50

KAFFEEPAUSEN
AB 10 PERSONEN FÜR BIS ZU 30 MINUTEN

Basic	**pro Person**	**13**

- Kaffee/ Espresso/ Tee
- Orangensaft
- Butter-, Vollkorn- und Laugengipfel

Basic plus	**pro Person**	**15**

- Kaffee/ Espresso/ Tee
- frisch gepresster Orangensaft
- Butter-, Vollkorn- und Laugengipfel

Energy	**pro Person**	**19**

- Kaffee/ Espresso/ Tee
- frisch gepresster Energysaft
- Vollkorngipfel und Fruchtsalat

Afternoon	**pro Person**	**19**

- Kaffee/ Espresso/ Tee
- Apfelsaft
- Mini Muffins oder Mini Berliner

Afternoon plus	**pro Person**	**19**

- Kaffee/ Espresso/ Tee
- frisch gepresster Orangensaft
- Mini Blaubeer-Muffins und Früchtespiessli

KAFFEEPAUSEN | AUSWAHL

Brot und Gebäck

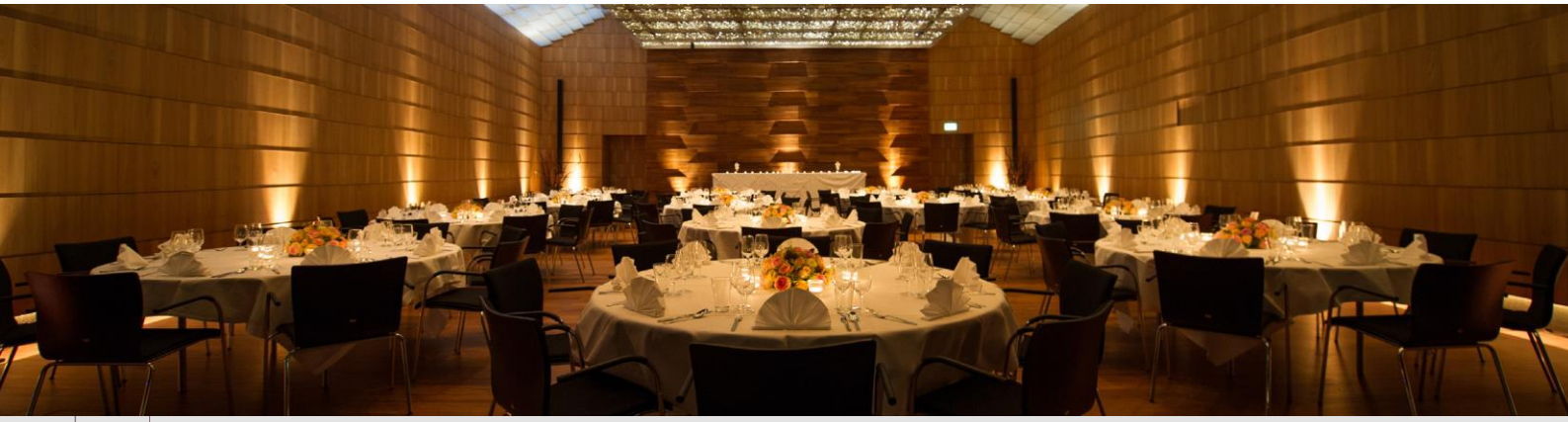
- Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkorngipfel	2.50
- Brioche	3.00
- Vollkornbrötchen	3.00

Süsses Gebäck

- Mandelgipfel	4.50
- Mini Muffins	3.50
- Nussstängel	4.50
- Auswahl an Mini Pâtisserie	5.00
- Mini Brownie	4.00
- Mini Berliner	3.50
- Mini Schokoladengipfel	3.50
- Windbeutel mit Schokolade oder Vanille	3.50

Gesunde Snacks und Vitamindrinks

- Buntes Früchtespiessli	5.50
- Fruchtkorb mit ganzen Früchten p.P	4.50
- Fruchtsalat	6.50
- Früchtejoghurt mit Granola	7.00
- Birchermüesli	7.00
- Hausgemachter Smoothie	4.00



APERITIF | FLYING FOOD
MINDESTBESTELLMENGE SIND 10 STÜCK PRO SORTE

Snacks Portion

- Gebrochener Parmesan	7.00
- Marinierte Mammut Oliven	7.00
- Süsskartoffelchips	6.00
- Nussmischung	4.50
- Grissini nature	5.00
- Wasabi-Nüsse	4.50

Kalte Häppchen

- Canapé mit Roastbeef	4.50
- Canapé mit Kuhmilchbrie und Feigensenf (v)	4.00
- Canapé mit Rauchlachs und Meerrettich	4.50
- Canapé mit Bündner Rohschinken	4.00
- Canapé mit Curry-Gemüsetatar und Melone (v)	4.00
- Parmesan-Sablé mit Cherrytomate (v)	5.00
- Brandteigkrapfen mit Frischkäsefüllung (v)	3.50
- Spiess von Melone und Rohschinken	4.50
- Crevettencocktail mit Avocado und Mango	6.50
- Rindstatar mit Baguette und Kapernäpfel	6.50
- Thunfischtatar mit Wasabi und Sprossensalat	7.50
- Hausgebeizter Lachs mit Avocado und Chili-Dip	6.50
- Gemüse-Glasnudelsalat mit Pak Choi (v)	6.00

APERITIF | FLYING FOOD
MINDESTBESTELLMENGE SIND 10 STÜCK PRO SORTE

Sandwiches

- Mini Sandwiches (Lachs, Schinken, Käse, Tomaten-Mozzarella, Thon)	5.50
- Sandwiches (Lachs, Schinken, Käse, Tomaten-Mozzarella, Thon)	10.50

Suppen

- Curry-Zitronengrassuppe (v)	5.50
- Maiscrèmesüppchen (v)	5.00
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche (v)	5.00

Warme Häppchen

- Meeresfrüchte-Dim Sum mit Sesam-Sojasauce	4.00
- Falafel an Gurken-Jogurt Sauce und Minze (v)	5.50
- Riesencrevette in Rosmarinöl gebraten	7.50
- Gemüse-Samosa mit Dip (v)	4.00
- Vegetarische Mini Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce (v)	3.50
- Mini Frühlingsrolle mit Poulet und süss-saurer Sauce	4.00
- Mini Käseküchlein (v)	3.00
- Gyozas (2 Stk.) mit Poulet und/oder Gemüse (v)	5.00
- Flammkuchen mit Speck	4.00
- Mini Schinkengipfeli	4.00
- Rindfleischbällchen an BBQ-Sauce	5.00
- Gebackenes Pouletbällchen an Haus-Dip	4.50
- Kurz gebratener Thunfisch auf asiatischem Gemüse	8.00

Dessert

- Vanille Panna Cotta mit saisonalem Früchtepurée	6.50
- Schokoladen-Ingwer Mousse	6.50
- Mascarponecrème mit Aprikosenragout	6.50
- Caramelköpfchen mit Vanillerahm und Früchten	7.00

METROPOL SPEZIALITÄT

Crispy Cones
Mindestbestellmenge sind 10 Stück / pro Füllung

- Lachstatar mit Wasabi und Ingwer	7.50
- Geräucherter Auberginenkaviar mit Sesam (v)	7.00
- Riesengarnelen an Zitronengraspüree	8.50
- Pouletsalat mit grünen Spargeln	8.00
- Kalbstatar mit Limette	8.50

Sushi

- Spicy Tuna (mariniertes Thunfischtatar mit Röstzwiebeln)	4.00
- Rainbow Roll (Lachs und Avocado)	4.00
- Vegi Roll (Spargel und Sesam)	4.00
- Sushi Teller mit 1x Special Roll und 2x Maki	8.50

Gerne stellen wir Ihnen unsere Sushi Spezialitäten individuell als kleine Portionen zusammen.
Auf Anfrage bieten wir gerne weitere japanische Spezialitäten an.

STEHLUNCH & STEHDINNER | FLYING FOOD
MINDESTBESTELLMENGE SIND 10 STÜCK PRO PORTION

Kalte Gerichte

- Asiatisch gebeizter Lachs mit Avocado und Papaya	14.00
- Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum	11.00
- Gebratene Riesencrevetten auf Wokgemüse	14.00
- Lattichsalat mit Parmesandressing und Pouletbruststreifen	14.00
- Blattsalat mit saisonalem Topping	12.00

Suppen

- Maiscrèmesuppe (v)	7.00
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche (v)	6.50
- Curry-Zitronengrassuppe (v)	7.00
- Karotten-Ingwersuppe(v)	6.50

Warme Gerichte

- Lachs-Teriyaki mit Sobanudeln und Kefen	17.00
- Tomaten-Chili Risotto mit Riesengarnele	17.00
- Rotes Thai-Curry mit Poulet und Jasminreis	16.00
- Limettenravioli mit Cherrytomaten und Parmesan (v)	15.00
- Rindfleischbällchen auf Kartoffelstock und Cognac-Rahmsauce	17.00
- Penne mit Waldpilzrahmsauce und Brunnenkresse (v)	15.00
- Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Mini Rösti	17.00

Dessert

- Waldbeeren-Tiramisu	9.00
- Matcha Mousse	9.00
- Weisses Schokoladenmousse mit Krokant	8.00
- Schokoladenküchlein mit Yuzu-Vanillesauce	8.00

BANKETTE

Die Menüs für Ihre Anlässe besprechen wir sehr gerne individuell mit Ihnen.
Folgend Anregungen wie ein solches Menü aussehen kann;

3-Gang Menü ab CHF 79.00 pro Person

Quinoa-Lachsceviche
***
Roastbeef mit Bratkartoffeln, Miso-Hollandaise und Pak Choi
***
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Yuzu-Vanillesauce

4-Gang Menü ab CHF 92.00 pro Person

Tuna Tataki mit Avocado
***
Kürbis-Ingwersüppchen
***
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Sesam-Spätzli, Portweinjus und Marktgemüse
***
Zitronentartelette mit Baiser

METROPOL

ZURICH

Metropol Restaurant & Bar
Fraumünsterstrasse 12, 8001 Zürich
Telefon +41 44 200 59 00
welcome@metropol-restaurant.ch
www.metropol-restaurant.ch