



Bankettdossier FORUM

An einem der quirligsten Orte des urbanen Lebens, dort wo sich Badener- und Langstrasse treffen, ist die Lokalität, die schon 1928 ein Cinéma, ein Variété und ein Kaufhaus beherbergte, wieder zu einer der beliebtesten Treffpunkt für Zürich. Das FORUM - nomen est omen - ist ein Ort der Begegnung, des südländischen Lebensgefühls, des mediterranen Geniessens, zu einem Kultur- und Treffpunkt. Das FORUM befindet sich im Kreis 4. Das Konzept Bar Lounge Restaurant hat sich absolut bewährt.

Aperohäppchen

Canapés auf Toastbrot / Ruchbrot

Spanischer Rohschinken / Jamon serrano.....	4.50
Pikanter Salami / Chorizo.....	3.50
Gebratene Pouletbrust.....	3.50
Gemüsetartar.....	3.50
Radieslicarpaccio.....	3.50
Rauchlachs.....	4.50
Bündnerfleisch.....	4.50
Jack Daniel`s Rindstartar.....	5.50

(ab 15 Stück pro Sorte; Preise pro Stück)

FORUM Tapas

Albondigas	
Red Hot Jalapenos	
Bruschettas mit Auberginenmousse	
gebackene Crevetten	
Papas bravas an Knoblimayo	
Chorizo / Spanischer Rohschinken	
Manchego (spanischer Schafsmilchkäse)	
Jamon serrano	
Oliven	
Preis pro Person.....	14.50

FORUM Klassiker

Bruschettas mit Auberginenmousse.....	4.50
Bruschettas mit Tomatenwürfel, Basilikumpesto.....	4.50
Bruschettas mit Waldpilzen.....	4.50
Lachstartar auf Blinis an Schnittlauchcremesauce.....	5.50
Grissini umwickelt mit spanischem Rohschinken.....	1.50
Traubenspiessli mit Manchegokäse.....	3.00
Tomaten – Mozarellastick mit Pestodip.....	2.50
Melone mit spanischem Rohschinken.....	3.50
Grüne Oliven (pro Schale).....	4.50
Blätterteiggebäck.....	3.50
Gemüsetortilla mit Schnittlauchdip.....	5.50
Tortilla mit Chorizo und Kartoffeln.....	6.00
Meatballs an einer pikanten Tomatensauce.....	3.50
Mini Frühlingsrolle an einer pikanten Asiasauce.....	2.50
Crevetten im Knuspermantel mit Sweet Chili.....	3.50
Satay Spiessli vom Poulet an saisonalem Chutney.....	3.50
Dattel im Speckmantel.....	3.50
Schinkengipfeli.....	3.50
Fischknusperli mit Tartarsauce.....	4.50
Chillipoppers.....	2.00
Fleischplatte / Spanischer Rohschinken, Lomo, pikanter Salami.....	33.00

(ab 15 Stück pro Sorte; Preise pro Stück)

Wir empfehlen Ihnen, die Auswahl auf jeweils 4-5 Gerichte „pro Kategorie einzuschränken“

Die Preise verstehen sich inkl. 8 % Mehrwertsteuer und in CHF.

Fleischdeklaration:

Rind: CH / EU

Kalb: CH / EU

Schwein: CH

Geflügel: CH / BRA

Krustentiere: Vietnam

Flying dinner

Vorspeisen kalt

Vitello tonnato	7.50
Rindscarpaccio classic mit Cognac	8.50
Lachstartar an Limettenvinaigrette auf Blinis	6.50
Kleine Büffelmozzarella Caprese auf Rucola	7.50
2 Rindstartarkugeln auf Toast	8.50
Bruschettas mit Waldpilzragout	4.00

(ab 15 Stück pro Sorte; Preise pro Stück)

Vorspeisen warm / Pasta

Tagliolini an Trüffelsauce mit Gemüsestreifen	11.50
Mascarpone Risotto mit Steinpilzen/ Tallegio	5.50
Penne an Vodkasauce mit Rauchlachsstreifen	7.50
Ravioli (Spinat & Ricotta) an Salzeibutter	7.50
Gemüselasagne	5.50
Melanzane a la parmegiano	5.50

(ab 15 Stück pro Sorte; Preise pro Stück)

Suppen

Kürbissuppe mit Amarettoschaum	5.50
Steinpilzcappuccino mit Rosmarin	6.50
Tomatencreme mit Pestoschaum	5.50
Getrüffelte Kartoffelsuppe	6.50

(ab 15 Stück pro Sorte; Preise pro Stück)

Hauptgänge

Rindfiletwürfel an Barolosauce mit Bratkartoffeln und Gemüsestangen	16.50
Kalbssteakstreifen auf Wokgemüse und Kürbis- / Kartoffelstock	13.50
Lammspiessli an Thymiansauce und Risotto	12.50
Mini Wienerschnitzel mit Gurkensalat	9.50
Tuna Sesammantel an Mango Salsa und Reis	12.50
Krevettenspiessli „Inferno“ mit Broccolireistimbal	9.50
Seeteufel auf Sellerieschaum und Kartoffelknugeln	14.50

(ab 15 Stück pro Sorte; Preise pro Stück)

Desserts

Schokoladenmousse mit Himbeercoulis	8.50
Tiramisu mit Früchfefächer	8.50
Limetten – Joghurtmousse mit Mandelkrokant	4.00
Mit Porto marinierte Früchtespiessli	6.50
Halbflüssiger Schokoladenkuchen	9.50

(ab 15 Stück pro Sorte; Preise pro Stück)

Wir empfehlen Ihnen, die Auswahl auf jeweils 2 -3 Gerichte pro Kategorie einzuschränken,.

Pro Person empfehlen wir 2 – 3 Stück pro Gang. Insgesamt also 6–9 Schalen pro Person. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. 8 % Mehrwertsteuer und in CHF.

Fleischdeklaration:

Rind: CH / EU Kalb: CH / EU Schwein: CH Geflügel: CH / BRA Krustentiere: Vietnam

Menuvorschläge Lunch / Dinner

Menu 1

Gemischter Salat Blattsalat mit pochiertem Ei
Speck und brotcroutons

Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
Karotten und Eiernudeln

Tiramisu mit Früchtefächer

Preis pro Person45.00

Menu 2

Tomaten Mozzarella Salat an Rucola und Basilikumpesto

Scalopine di vitello an Rosmarinjus mit Broccoli
und Safranrisotto

Mousse au chocolat mit Himbeercoulis

Preis pro Person59.00

Menu 3

Caesar Salat mit Tandoori Pouletstreifen

Wolfbarschfilet an Champagnerahmsauce mit
Salzkartoffeln und Blattspinat

Crema Catalana mit Orangenduft

Preis pro Person65.00

Menu 4

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Datteltomaten

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Kartoffelstock und Saison Gemüsebouquet

Panna Cotta an warme Erbeerensauce

Preis pro Person75.00

Menu 5

Geflügelcremesuppe mit Pestoschaum

Rindsfilet an Barolosauce mit Kartoffelgratin und
Grillgemüse

Limetten-Jogurt Mousse mit Frucht garniert

Preis pro Person84.00

Menu 6

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat füllung an
Tomatencoulis

Riesencrevettenspiessli an Salmerigliosauce
Reistimbäl und Jungenkartotten

Tarte Tatin mit Vanilleglace und Schlagrahm

Preis pro Person92.00

Die Menus Ihrer Wahl servieren wir jeweils ab 6 Personen

Fleischdeklaration:

Rind: CH / EU Kalb: CH / EU Schwein: CH Geflügel: CH / BRA Krustentiere: Vietnam

Der Gast ist König

Bei Wünschen oder speziellen Anliegen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Sodass wir Ihnen einen unvergesslichen Abend im FORUM organisieren dürfen.

Kapazitäten

Restaurant	60 bis 120 Sitzplätze
Lounge	40 bis 50 Sitzplätze
Bar	bis 50 Personen

Stehapero / - dinner bis 200 Personen

Menugestaltung

Unser Küchenchef kreiert Ihnen gerne ein Menu nach ihren Wünschen und Vorstellungen.

Musik

Ob Live Musik oder einen DJ, wir organisieren Ihnen gerne den passenden Partner. Bei Exklusivvermietungen ist es auch möglich Ihre eigene Musik (Ipod) über unsere Anlage zu spielen.

Licht

Wenn Sie für Ihren Anlass / Party eine spezielle Lichtshow wünschen, beraten wir Sie gerne oder organisieren Ihnen einen Anbieter.

Multimedia

Das FORUM verfügt über eine Mikrophananlage, 1 Flatscreen, und einem Beamer mit grosser Leinwand.

Auf Wunsch können 4 zusätzliche Flatscreen im Restaurant an den Wänden montiert werden.
Preis auf Anfrage

Dekorationen

Dekorationen sind in den Bankett- / und oder Raumkosten nicht inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Kunden entsorgt.

Parkplätze

Wir reservieren Ihnen gerne Parkplätze im Innenhof / Wengihof oder in der Tiefgarage
Preis auf Anfrage

Taxi

Gerne organisieren wir mit unserem Taxipartner drive me home Angebote.

Bankettgespräch

Gerne laden wir Sie für ein Bankettgespräch ins FORUM ein.

Öffnungszeiten

Bar / Lounge / Cafe	
Montag bis Mittwoch	08.00 – 24.00 Uhr
Donnerstag	08.00 – 01.00 Uhr
Freitag	08.00 – 02.00 Uhr
Samstag	10.00 – 02.00 Uhr
Sonntag	10.00 – 24.00 Uhr

Restaurant	
Montag bis Donnerstag	11.30 – 14.00 Uhr 17.30 – 22.00 Uhr
Freitag	11.30 – 14.00 Uhr 17.30 – 22.30 Uhr
Samstag	10.00 – 22.30 Uhr
Sonntag	10.00 – 22.00 Uhr

Brunch	
Samstag und Sonntag	10.00 – 18.00 Uhr

Kontakt

Restaurant Bar FORUM
Badenerstrasse 120
8004 Zürich
Tel: +41 43 243 88 88
Fax: + 41 43 243 88 36
Home: www.forumzh.ch
@ : info@forumzh.ch

Andy Watt
Bankettleiter / Stv. Geschäftsführer
Tel: +41 43 243 88 87
@: aw@forumzh.ch

AGB FORUM Restaurant Bar Lounge

Grundlage

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Personenzahl möglichst frühzeitig, spätestens 72 Std. vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Die Personenzahl ist Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits. Ansonsten erlauben wir uns 75% des vereinbarten Preises pro Person zu verrechnen.

Nutzung des Boulevards / Terasse

Bei Veranstaltungen aller Art, darf das Boulevard / Terasse nach 24 Uhr nur als Fumoir benutzt werden. Es dürfen keine Getränke /Speisen im Aussenbereich konsumiert werden.

Annulierungen

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 3 Tage vor der Veranstaltung behalten wir uns das Recht vor, 50% der Offerte zur verrechnen. Bei Absagen innerhalb von 24 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100% der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.

Stundensätze

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

- Chef de Service / Chef de Cuisine / Chef de Bar CHF 50.00 pro Stunde
- Servicemitarbeiter / Koch CHF 40.00 pro Stunde
- Aushilfen CHF 30.00 pro Stunden

Datum / Unterschrift Veranstalter

Zahlungsbedingungen

Die Rechnung muss innert 30 Tagen nach Rechnungsdatum beglichen werden. Wir behalten es uns vor eine Vorauszahlung oder Kreditkarte als Garantie zu verlangen.

Schäden / Haftung

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle von der Veranstaltung entstandenen Schäden, an Räumen, Einrichtungen und Mobiliar. Für Eigentum der Gäste übernimmt das Restaurant Bar Lounge FORUM bei Verlust oder Schäden keine Haftung.

Rauchen

Der gesamte Innenbereich ist rauchfrei. Wird ein einem der geraucht stellen wir eine Ihnen eine Reinigungspauschale von CHF 5000.- sowie eine allfällige Busse in Rechnung.

Mindestkonsumation

Die angegebenen Mindestkonsumationen beinhalten lediglich Speisen & Getränke

Gerichtsstand

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich. Mit dem oben aufgeführten Angebot und den AGB sind wir einvertsannden.

Datum / Unterschrift Restaurant FORUM