

Herzlich willkommen in der Schulthess Klinik



Liebe Gäste











Es freut uns, dass Sie sich für eine Veranstaltung in der Schulthess Klinik in Zürich interessieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie ausführliche Informationen zu unseren Räumlichkeiten und weiteren Dienstleistungen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Ramona Urwyler
Bereichsleitung Hotellerie
Lengghalde 2, 8008 Zürich

T +41 44 385 77 20
ramona.urwyler@kws.ch

Seminarräume

Raum	Lichthof 1 oder 2	Lichthof 3	Lichthof 1 und 2/ Lichthof 2 und 3	Lichthof 1-3	Auditorium klein	Auditorium gross
						
Grösse	33m ²	33m ²	66m ²	99m ²	153m ²	320m ²
Konzert 	27	34	60	80	110	300
Blocktisch 	12-16	12-16	20-28	30-40	X	X
Seminar 	8	8	16	28	X	56-84
U-Form 	X	X	18-24	30-40	X	40-59
Apéro Bistrotische	15	15	35	55	X	300

Technische Infrastruktur

	Lichthof 1 oder 2	Lichthof 3	Lichthof 1 und 2/ Lichthof 2 und 3	Lichthof 1-3	Auditorium klein	Auditorium gross
LCD Display 55'	x		x	x		
Clickshare	x	x	x	x		x
Flipchart	x	x	x	x	x	x
Leinwand		x	-/x	x	x	x
Projektor					x	
Projektor Full HD		x	x	x	X (VGA)	x
Raumkamera						x
Preis						
1/2 Tag (bis 5h)	280.-	300.-	550.-	700.-	1000.-	1800.-
1 Tag	450.-	500.-	900.-	1200.-	1800.-	3000.-
2 Tage	800.-	900.-	1700.-	2200.-	3300.-	5500.-

Der Preis beinhaltet:

Raummiete, technische Infrastruktur, Mineralwasser, Schreibblöcke und Kugelschreiber auf Anfrage.

Pausen können vor den Räumlichkeiten (bis 25 Personen), in der Eingangshalle oder bei schönem Wetter im Garten gemacht werden.

Weitere Informationen

Vorlaufzeit

Um einen Anlass in unseren Räumlichkeiten durchzuführen, benötigen wir Ihre Raumreservation mindestens 7 Tage vor dem geplanten Anlass.

Clickshare

Mit Clickshare lassen sich Notebooks mit Betriebssystemen von Windows und Apple einfach per USB anschliessen. Mit einem Klick wird Ihr Bildschirm mit dem TV-Screen oder dem Projektor verbunden.

Technische Unterstützung

Falls Sie technische Unterstützung von unseren Mitarbeitenden oder weiteres technisches Equipment benötigen, melden Sie sich bei uns. Gerne werden wir mit Ihnen die Details besprechen und Ihnen ein Angebot unterbreiten.

Notebook

Falls Sie ein Notebook benötigen, können Sie gegen Entgelt ein Gerät von uns ausleihen. Bitte kontaktieren Sie uns dafür frühzeitig.

Reinigung

Die Reinigung bei normaler Verschmutzung ist in den Preisen inbegriffen. Bei ausserordentlicher Verschmutzung erlauben wir uns, die zusätzlichen Aufwendungen in Rechnung zu stellen.

Lebensmitteldeklarationen

Bitte informieren Sie sich bei der Leitung Hotellerie nach den aktuellen Deklarationen und Allergenen.

Mehrwertsteuer

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Räumlichkeiten

Auditorium klein

Das kleine Auditorium befindet sich im 1. UG, in der Nähe des Haupteingangs.



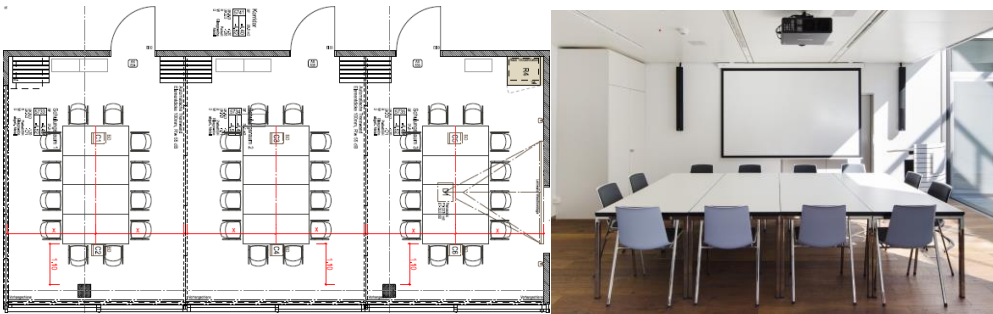
Auditorium gross

Das grosse Auditorium befindet sich im 1. UG und ist mit der modernsten Technik ausgestattet. Dank dem kräftigen Holzboden und dem seitlich einfallenden Licht versprüht der grosse Raum eine angenehme Atmosphäre, der unterschiedliche Nutzungen erlaubt.



Lichthöfe 1 bis 3

Die drei Lichthöfe befinden sich unmittelbar neben dem grossen Auditorium. Sie sind mit modernster Technik ausgestattet und haben seitlich einfallendes Licht. Je nach Bedürfnis können die Räume zusammengelegt werden und bieten dadurch mehr Platz.



Eingangshalle

Die Eingangshalle kann für Industrieausstellungen gemietet werden. Der Fixpreis für die Eingangshalle inklusive Möblierung ist CHF 12'000 pro Tag.



Catering-Angebote

Welcome

Kaffee/Tee
Orangensaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Preis pro Person CHF 7.50

Kaffeepause 1

Kaffee/Tee
Orangensaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Gemischte Brötli, Gipfeli

Preis pro Person CHF 8.50

Kaffeepause 2

Kaffee/Tee
Frisch gepresster Orangensaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Gemischte Brötli, Gipfeli
Birchermüesli im Weckglas
Früchtekorb

Preis pro Person CHF 19.50

Zvieripause 1

Kaffee/Tee
Apfelsaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Fruchtspiess
Hausgemachter Kuchen

Preis pro Person CHF 13.50

Zvieripause 2

Kaffee/Tee
Apfelsaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Partybrötli gefüllt (Fleisch, Käse, Rauchlachs)
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Hausgemachter Cake oder gemischtes Gebäck
Fruchtspiess

Preis pro Person CHF 22.00

Apéropackage 1

Preis pro Person CHF 10.50

Sbrinz-Trauben-Spiessli
Partybrötli gefüllt (Fleisch, Käse, Rauchlachs)
Marinierte Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Apéropackage 2

Preis pro Person CHF 25.00

Würzige Mandeln
Gefüllte Party Laugengipfeli und Brötli
Kalbsmeatballs am Spiess
Mini Frühlingsrollen
Gemüsesticks im Glas mit Dip
Fruchtspiess
Caramelköpfler

Apéro riche

Preis pro Person CHF 27.50

Honig – Chili Cashewnüsse
Marinierte Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Partybrötli gefüllt
Rohschinken auf Linsensalat im Weckglas
Pouletfilet-Spiess
Falafelkugel mit Joghurt-Dip
Kalbsmeatballs am Spiess
Gemischtes Gebäck
Fruchtmousse im Weckglas

Vegetarisches Package

Preis pro Person CHF 23.00

Grüner Smoothie
Vegetarische Tortilla-Rolle
Marinierte Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Gemüsesticks im Glas mit Sauerrahmsauce
Fruchtspiess

Apéropackages sind ab 10 Personen erhältlich.



	Menge	Preis (CHF)
Gefüllte Brotwaren		
Laugenkranz, 3 Füllungen nach Wahl (1kg Brot, ergibt ca. 30 Stk.)	1 Kranz	75.00
Focaccia-Brot mit Rohschinken, Rucola und Parmesanspänen	1 Kranz	65.00
Kalte Speisen		
Rindstatar auf Crostini	1 Stück	4.00
Gemüsetatar auf Crostini	1 Stück	3.50
Gefüllte Partybrötli oder Partygipfeli	1 Stück	5.00
Belugalinsen mit Rohschinken im Weckglas	1 Stück	4.00
Glasnudelsalat mit Crevetten im Weckglas	1 Stück	5.00
Warme Speisen		
Partyquiche	1 Stück	3.50
Party-Schinkengipfeli	1 Stück	3.50
Dessert		
Mini Crèmeschnitte	1 Stück	3.50
Exotische Früchteplatte	1 Frucht	1.50
Caramelköpfler im Glas	1 Stück	3.50
Säfte		
Grüner Smoothie (je nach Saison)	1l	25.00
Frucht-Smoothie (je nach Saison)	1l	25.00
Frischer Orangensaft	1l	25.00
Getränke		
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1l	5.50
Orangensaft	1l	7.50
Apfelsaft	1l	7.50
Kaffee/Tee	Pro Tasse	4.00
Diverses		
Personalaufwand je nach Grösse und Art des Anlasses		
Anlassleitung Catering	Stunde	65.00
Mitarbeiter Catering	Stunde	40.00

Buffet-Angebote

Hauptgänge

Fleisch

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti (Kalb)	Preis pro Person	CHF 30.00
Nasi Goreng mit Kalbfleischstreifen	Preis pro Person	CHF 27.00
mit Pouletbruststreifen	Preis pro Person	CHF 25.00
Saisongemüse	Preis pro Person	CHF 3.50

Fisch

Hausgemachte Pasta mit Rauchlachsstreifen, Cherrytomaten und Rucola	Preis pro Person	CHF 29.00
Thaicurry mit Crevetten und Basmatireis	Preis pro Person	CHF 23.00

Vegetarisch

Hausgemachte Pasta mit Antipasti-Gemüse und Tomatensauce	Preis pro Person	CHF 23.00
Steinpilz-Risotto	Preis pro Person	CHF 22.00
Nasi Goreng mit Tofu oder Quorn	Preis pro Person	CHF 23.00
Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis	Preis pro Person	CHF 23.00

Dessert

Dessertvariation	Preis pro Person	CHF 14.00
------------------	------------------	-----------

Ein Buffet ist ab 20 Personen erhältlich. Es besteht ebenfalls die Möglichkeit, sich im Restaurant in der Selbstbedienung zu verpflegen (je nach Jahreszeit bis zu 50 Personen). Gerne reservieren wir Tische für ihre Gruppe.

Weinkarte Anlässe

Champagner

	cl	CHF
Perrier-Jouët Grand Brut	75	90.00
Frankreich, Champagne: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	150	199.00

Schaumwein

Campo Viejo Cava, Gran Brut Reserva	75	38.00
Spanien, Macabeo, Xarel-lo and Parellada: Frisch, ausgewogen und elegant am Gaumen		

Weissweine

Schweiz

Mythos VdP Suisse, Weingut Landolt	75	32.00
Fruchtiger, gehaltvoller und kräftiger Charakter mit angenehmen Tanninen		

Cherubino Ticino DOC, Matasci	75	40.00
Bianco di Merlot: fruchtig-blumig, frisch und ausgewogen		

Maienfelder Pinot blanc AOC, Martin Tanner	75	49.00
Durch das ausgewogene Verhältnis von Süsse und Säure wirkt er angenehm voluminös		

Europa

Sauvignon Blanc Vins de Pays d'Oc, Luc Pirlet	75	26.00
Frankreich, Sauvignon Blanc: fruchtig-blumig nach Jasmin und Pfirsich, ausgewogen, frischer Abgang		

Riesling Federspiel, Ried Klaus, Jamek	75	47.00
Österreich, Wachau: elegant, leicht und filigran	150	108.00

Rotweine	cl	CHF
Schweiz		
Schiterberger Himmelsleiterli, AOC Landolt Blauburgunder: fruchtig, frisch, intensiv, kräftig am Gaumen	75	38.00
Tre Corti Merlot Ticino DOC Fratelli Corti Saubere Aromen von dunklen Früchten und Vanille-Anklängen vom Holz	75	42.00
Europa		
Cabernet Sauvignon Vins de Pays d'Oc, Luc Pirlet Frankreich, Cabernet Sauvignon: Veilchen, Beeren und Gewürze, gehaltvoll am Gaumen	75	32.00
Ysios Reserva Rioja DOC Spanien, Tempranillo: voller Körper mit weichen Tanninen und langem Abgang	75	45.00
Valduero Crianza Ribera del Duero DO Spanien, Tinto Fino (Tempranillo): Intensives Aroma nach Beeren und Vanille, weiche Fruchtfülle am Gaumen mit kraftvoller Eleganz	75	49.00
Brunello di Montalcino DOCG Capanna Italien Toscana, Sangiovese: am Gaumen rund, 150 188.00 sehr fruchtbetont mit würziger Fülle	75	85.00

Deklaration Fleisch/Fisch

Bündnerfleisch, Verarbeitung Schweiz, Rohware Brasilien, Grossbritannien, Uruguay, Schweiz

Aufschnitt, Kalb und Schweinefleisch, Schweiz

Rindstatar, Schweiz

Rauchlachs, Schottland Zucht

Crevetten, Vietnam Zucht

Kalbsgeschnetzeltes, Schweiz

Pouletgeschnetzeltes, Pouletbrust, Schweiz

Lageplan



Schulthess Klinik
 Lengghalde 2
 8008 Zürich
 Tel. +41 44 385 71 71
 Fax +41 44 385 75 38
info@kws.ch
www.schulthess-klinik.ch