

**N E U M A R K T**

**B A N K E T T**  
-  
**U N T E R L A G E N**

**Wirtschaft Neumarkt**

Neumarkt 5 CH-8001 Zürich Telefon 044 252 79 39 Fax 044 252 15 94 [www.wirtschaft-neumarkt.ch](http://www.wirtschaft-neumarkt.ch)

## Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, dass Sie in unserem Zunfthaus einen Anlass durchführen möchten. Das Neumarkt-Team wird Ihre Wünsche und Vorstellungen mit seinem ganzen Können und mit viel Liebe zum Detail verwirklichen.

Die Wirtschaft Neumarkt liegt im romantischsten Teil der Zürcher Altstadt, nur wenige Gehminuten von Hauptbahnhof, Kunsthaus und Bellevue entfernt. Viele interessante und gut geführte Läden, Handwerksbetriebe und Restaurants sorgen rund um den Neumarkt für eine hohe Lebensqualität.

Die wechselvolle Geschichte des Hauses geht bis ins 13. Jahrhundert zurück. Damals wurde der Bilgeriturm als Wohnhaus errichtet. Der berühmte Baumeister David Morf baute 1742 das «Haus am Bach» für die Zunft der Schuhmacher zum Zunfthaus um. Im einstigen Zunftsaal spielt heute das Theater Neumarkt. Seit 1956 genießt die Zunft Hottingen Gastrecht im «Neumarkt».

Zwischen 1997 und 1998 wurde der Restaurantteil durch die Stadt Zürich nach den Wünschen des Neumarkt-Teams renoviert und ausgebaut. Heute ist die historische Substanz der stimmungsvollen Räume im «Neumarkt» wieder unverfälscht erlebbar. Hinter den Kulissen ermöglicht uns eine moderne Infrastruktur mit hoher Qualität zu arbeiten. Die neu entstandene Art-Deco-Bar fügt sich harmonisch in das bestehende Ensemble ein.

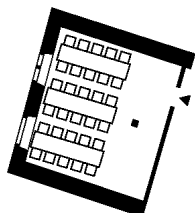
In der Wirtschaft Neumarkt erwartet Sie eine gepflegte Gastfreundschaft in unkomplizierter Ambiance. Wir begegnen Ihnen mit echter Freundlichkeit und unsere klaren Vorstellungen von Tisch- und Weinkultur setzen wir professionell um.

Wir bieten authentische Gerichte aus verschiedenen Kulturbereichen an und kochen mit erstklassigen, saisongerechten Frischprodukten. Unser vielfältiges Weinangebot wird in aufwändigen Blinddegustationen selektioniert. Wir suchen dabei nicht nach grossen Namen sondern nach ehrlichen Terroirweinen mit einem aussergewöhnlichen Preis-Genussverhältnis.

# Unsere Säle

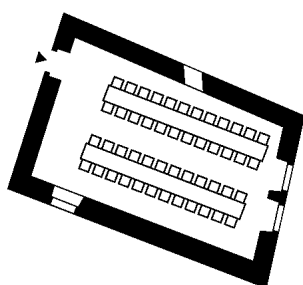
## Beschreibung und Bestuhlungsvariante

---



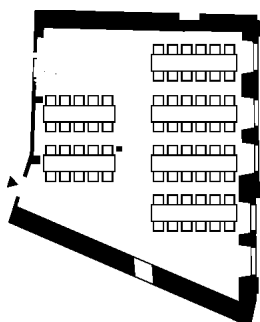
### **Turmzimmer** bis 30 Personen

Das Turmzimmer wurde im Sommer 1997 in Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege restauriert und die Wandmalerei aus dem 16. Jahrhundert freigelegt. Zum Schutz der Wandmalerei soll in diesem Raum nicht geraucht werden.



### **Bilgeri-Stube** bis 50 Personen

Alte Zürcher Barockstube von 1720 mit Nussbaumtäfer, Kassettendecke und wunderschönem Kachelofen.



### **David-Morf-Stube** bis 100 Personen

Helle, freundliche Zunftstube aus der Zeit David Morfs. Der Zürcher Künstler Uwe Wittwer schuf die Bilder für diesen Raum.

### **Sommernachtstraumgarten** bis 100 Personen

Im Sommer steht Ihnen bei schönem Wetter unsere klassische Gartenwirtschaft zur Verfügung. Bei schlechtem Wetter findet der Anlass im Saal statt, den wir für Sie reservieren.

## Wirtschaft Neumarkt

## Preisangaben und wichtige Informationen

Saalmieten	<b>David-Morf-Stube</b>	
	08.00 – 17.00	400
	08.00 - 11.00 oder 14.30 - 17.00	250
	18.00 – 23.30	400
	Ab einer Konsumation von Fr. 2000 am Abend und von Fr. 1000 über Mittag entfällt die Miete.	
	<b>Bilgeri-Stube</b>	
	08.00 – 17.00	400
	08.00 - 11.00 oder 14.30 - 17.00	250
	18.00 – 23.30	400
	Ab einer Konsumation von Fr. 1500 am Abend und von Fr. 750 über Mittag entfällt die Miete.	
	<b>Turmzimmer</b>	
	08.00 – 17.00	200
08.00 - 11.00 oder 14.30 - 17.00	150	
18.00 – 23.30	200	
Ab einer Konsumation von Fr. 1000 am Abend und von Fr. 500 über Mittag entfällt die Miete.		
Technische Hilfsmittel	Flip-Chart, Pinnwand, Leinwand	je 20
	Hellraumprojektor	30
	Beamer	100
Dekorationen	Wir schmücken den Tisch mit Teekerzen in Silberschalen. Blumen besorgen wir auf Wunsch zum Selbstkostenpreis.	
Verlängerung	Die erforderlichen Formalitäten für die Hinausschiebung der Polizeistunde werden durch uns erledigt. Pauschalpreis für Bewilligung: 120	
	Zur Deckung der zusätzlichen Personalkosten, welche nach Mitternacht entstehen, verrechnen wir ab 24.00 Uhr Fr. 300 pro angebrochene Stunde.	
Parking	Im Umkreis von 400 m des Zunfthauses am Neumarkt finden Sie die Parkhäuser «Hohe Promenade» und «Urania». Rund ums Obergericht sind weitere öffentliche Parkplätze. Einen Link zu den Parkhäusern finden sie unter Lageplan.	
Zubringerdienste	Private Anlieferungen sowie Personentransporte sind bis 12 Uhr gestattet. Für jegliche Zu- und Wegfahrt nach 12 Uhr muss eine Spezialbewilligung eingeholt werden. Die Bewilligung kann mit Führer- und Fahrzeugausweis bei der Stadtpolizei bezogen werden: Stadtpolizei Abt. für Verkehr Mühlegasse 18/22, 8001 Zürich, Telefon 044 411 89 16 <a href="http://www.stadt-zuerich.ch/internet/pd/dav/b/bew/best/tb_gew.html">http://www.stadt-zuerich.ch/internet/pd/dav/b/bew/best/tb_gew.html</a>	
Taxi	Taxis haben über die Zufahrt Untere Zäune die ganze Nacht Zugang zum Neumarkt.	

### Wirtschaft Neumarkt

## Kurze kleine Apéros

---

<b>Oliven und Grissini</b>	pro Person	6.00
<b>Erdnüsse, Zweifel-Chips und Grissini</b>	pro Person	4.00
<b>Lauwarme gewürzte Nussmischung und Oliven</b>	pro Person	6.00
<b>Hausgemachtes Blätterteiggebäck</b>	pro Person	8.00
<b>Bio-Hausbrot-Bruschetta</b> mit Tomaten / Oliventapenade / Artischocken	pro Person	6.00
<b>Ofenfrische Focaccia</b> (ab 15 Personen) mit Tomaten / Rosmarin / Oliven	pro Person	9.50
<b>Getränkepauschale</b> (bis 45 Minuten) Sauvignon blanc, Appenzeller Mineralwasser, Orangensaft oder Bio-Süssmost	pro Person	9.50
Prosecco, Appenzeller Mineralwasser, Orangensaft oder Bio-Süssmost	pro Person	15.00
<b>Süsse Köstlichkeiten, hausgemacht</b> Maracaibo-Schokoladenkuchen, Amaretti und Cantucci	pro Person	7.00

## Romantik Stehapéro in unserem Winter- & Sommernachtstraumgarten (ab 15 Personen)

---

<b>Glühwein und gewürzter heisser Bio-Süssmost</b>	pro Person	10.00
<b>Saisonale Früchtebowle</b>	pro Person	15.00
	Alkoholfrei	11.00
<b>Bouillon mit Wodka und Bouillon ohne</b>	pro Person	15.00
<b>Marroni vom Marronimann auf der Gemüsebrücke</b>	pro Person	5.00

## Classic Apéro (ab 15 Personen) pro Person 15.00

---

Kleine Appetithäppchen mit Weissbrot  
- mit Frischkäse und Kräutern  
- mit Ballenberg-Trockenfleisch  
Grissini mit Parmaschinken  
Spiesschen mit Tomaten und Mozzarella  
Hummus im Porzellanlöffel

## Classic Apéro gross (ab 15 Personen) pro Person 24.00

---

Kleine Appetithäppchen mit Weissbrot  
- mit Frischkäse und Kräutern  
- mit Bio-Lachs  
Kleine Spiesschen  
- mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum  
- mit sautierten frischen Champignons  
- mit Beinschinken und Cornichons  
Grissini mit Parmaschinken  
Saisonmousse im Porzellanlöffel  
Parmesanmöckli

**Wirtschaft Neumarkt**

## NEUMARKT Apéro - alles hausgemacht

(ab 15 Personen) pro Person 29.00

---

Kleine Appetithäppchen mit Weissbrot

- mit Ziegen-Frischkäse und Kräutern

- mit gehacktem KAG-Freilandeier

- mit Bio-Rauchlachs

Bio-Hausbrot-Bruschetta

- mit Tomaten und Basilikum

Kleine Spiesschen

- mit sautierten frischen Champignons

- mit Mozzarella und Parmaschinken

Hummus auf Bio-Holzofenbrot

Saisonmousse im Porzellanlöffel

*warm:*

Frau Meiers Fidelio - Hackbällchen

Saisonravioli im Porzellanlöffel serviert

Saisonsuppe in der Espressotasse serviert

## Bodenständiger Apéro - mit besten Produkten

(ab 15 Personen) pro Person 17.00

---

Ballenberg Trockenwurst

Küchenrauch Schafmöckli

Küchenrauch Rohessspeck

Verschiedene Naturli-Rohmilchkäse aus der Region

Sbrinzmöckli

Ziegenkäse

Bio Holzofenbrot

*Wir richten diesen Apéro zur Selbstbedienung auf Holzbrettern an.*

## Grosser Bodenständiger Apéro - mit besten Produkten

(ab 15 P.) pro Person 27.00

---

Ballenberg Trockenwurst

Küchenrauch Schafmöckli

Küchenrauch Rohessspeck

Saftiger Beinschinken

Geräucherte Bio-Forelle

Verschiedene Naturli-Rohmilchkäse aus der Region

Sbrinzmöckli

Ziegenkäse

Bio Holzofenbrot

*Wir richten diesen Apéro zur Selbstbedienung auf Holzbrettern an.*

## Apéro riche als vollwertige Mahlzeit

(ab 15 Personen) pro Person 49.00

---

Kleine Appetithäppchen mit Weissbrot

- mit Ziegen-Frischkäse und Kräutern

- mit gehacktem KAG-Freilandeier

- mit Bio-Rauchlachs

Bio-Hausbrot-Bruschetta

- mit Tomaten und Basilikum

- mit Oliventapenade

- mit Artischocken

Kleine Spiesschen

- mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum

- mit sautierten frischen Champignons

- mit Poulet

Hummus auf Bio-Holzofenbrot

**Wirtschaft Neumarkt**

Saisonmousse im Porzellanlöffel  
Geräucherte Bio-Forelle im Porzellanlöffel  
Saisonsuppe in der Espressotasse serviert

*warm:*

Frau Meiers Fidelio - Hackbällchen  
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung  
Fischknusperli  
Mini - Schinkengipfel  
Saisonravioli im Porzellanlöffel serviert

## Apéro a la carte (pro Sorte mindestens 15 Stück)

---

Kleine Appetithäppchen mit Weissbrot		
- mit Ziegen-Frischkäse und Kräutern	Stück	3.00
- mit Bio-Lachs	Stück	3.00
- mit gehacktem KAG-Freilande	Stück	3.00
- mit Rohschinken oder mit Bündnerfleisch oder mit Salami	Stück	3.00
Bio-Hausbrot-Bruschetta		
- mit Tomaten und Basilikum	Stück	2.00
- mit Oliventapenade	Stück	2.00
- mit Artischocken	Stück	2.50
Kleine Spiesschen		
- mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum	Stück	3.50
- mit sautierten frischen Champignons	Stück	3.50
- mit Mozzarella und Parmaschinken	Stück	3.50
- mit Beinschinken und Cornichons	Stück	3.50
Parmesanmööckli / Sbrinzmöckli	Stück	2.00
Hummus im Porzellanlöffel	Stück	3.00
Grissini mit Parmaschinken	Stück	3.50
Saisonmousse im Porzellanlöffel	Stück	4.00
Geräucherte Bio-Forelle im Porzellanlöffel	Stück	4.00
Saisonsuppe in der Espressotasse serviert	Stück	3.50
<i>warm:</i>		
Frau Meiers Fidelio - Hackbällchen	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Samosa (Gemüse im Teigmantel)	Stück	2.50
Fischknusperli	Stück	2.50
Hausgemachte Quiche (mindestens 40 Stück)	Stück	3.00
Mini - Schinkengipfel	Stück	3.00
Saisonravioli im Porzellanlöffel serviert	Stück	2.50
Saisonsuppe warm, in der Espressotasse serviert	Stück	3.50

**Wirtschaft Neumarkt**

Neumarkt 5 CH-8001 Zürich Telefon 044 252 79 39 Fax 044 252 15 94 [www.wirtschaft-neumarkt.ch](http://www.wirtschaft-neumarkt.ch)

## Menüvorschläge für Gruppen (mindestens 25 Personen)

<b>1. Zürcher Menü</b>	<b>53.00</b>
<hr/>	
Neumarktsalat (Saison-Blattsalat mit hausgemachter Kräutersauce)	9.00
Schweinsbraten mit Jus, Kartoffelstock, glasierte Karotten	34.00
Hausgemachter Maracaibo Schokoladenkuchen mit oder ohne Rahmtupf	10.00
<b>2. Walliser Menü</b>	<b>68.00</b>
<hr/>	
Geräuchertes Bio-Forellenfilet mit Fenchelsalat und Meerrettich	17.00
Kalbsgeschnetzeltes "Mazot", mit Marc flambiert, frische Nudeln, Brokkoli	39.00
Aprikosenkompott mit Fior di Latte Glace	12.00
<b>3. Tessiner Menü</b>	<b>61.00</b>
<hr/>	
Insalata Caprese	16.50
Pouletoberschenkel mit Oliven, Speck und Rosmarin, Polenta Rosso Schnitten	35.00
Panna cotta mit Himbeersauce	9.50
<b>4. Wild Menü</b>	<b>66.00</b>
<hr/>	
Kastanien-Pilzsuppe mit Brotcrôutons	12.00
Hirschentrecôte mit Holundersauce, Spätzli, Rotkraut	42.00
Vermicelle mit Vanilleglacé	12.00
<b>5. Grossmutter's Familienmenü</b>	<b>50.00</b>
<hr/>	
Saison - Gemüsesuppe	9.50
Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelstock, glasierte Karotten	32.00
Gebrannte Creme	8.50
<b>6. Festtags Menü</b>	<b>76.00</b>
<hr/>	
Geflügelleberparfait mit Quittengelee und Briochetoast	15.00
Kalbssteak mit Morchel-Rahmsauce Kartoffelgratin, Broccoli mit gerösteten Mandelscheiben	46.00
Saisonaler Dessertteller	15.00

<b>7. Waadtländer Menü</b>	<b>58.00</b>
<hr/>	
Kartoffel-Lauchsuppe	9.50
Gebratene Maispoulardenbrust mit Gemüserisotto	36.00
Dunkle "Bolivia Cru Sauvage" Schoggimousse mit Doppelrahm	12.50
<b>8. Bündner Menü</b>	<b>59.00</b>
<hr/>	
Bündner Gerstensuppe	11.00
Lammhuft mit Ofengemüse, Bratkartoffeln und Rosmarinjus	38.00
Engadiner Nusstorte von Giacometti, Lavin	10.00
<b>9. Habsburger Menü</b>	<b>57.00</b>
<hr/>	
Hausgemachte Bouillon mit oder ohne Mark	10.50
Tafelspitz mit Meerrettichschaum, Wurzelgemüse, Salzkartoffeln	34.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.50
<b>10. Italienisches Menü</b>	<b>78.00</b>
<hr/>	
Antipastibüffet	28.00
Blattsalate mit italienischer Sauce, diverse eingelegte Gemüse, Oliven, Bio-Lachs, Salami, Bresaola, Rohschinken, Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan, Tomaten mit Büffelmozzarella	
Secondo (Hauptgang, serviert)	32.00
Pouletoberschenkel alla Cacciatora, Patate al forno <u>oder</u> Ossobuco alla cremolata, Polenta	
Dolci Büffet	18.00
Saisonbeeren-Tiramisù, Panna cotta mit Fruchtsauce, Glace Frischer Fruchtsalat , Torta della nonna, Schokoladenmousse	
<b>11. Schnapsbrenner - Menü</b>	<b>76.00</b>
<hr/>	
Saisonales Vorspeisen- und Salatbüffet	21.00
Angeräucherter Fidelio-Kalbshals aus dem Brennhafen	36.00
mit Kartoffelgratin und Brokkoli	
Saisonales Dessertbüffet mit 6 verschiedenen Desserts	19.00
<b>12. WOK - Gerichte (ab 20 Personen)</b>	
<hr/>	
WOK-Gericht	26.00
mit Gemüse und Nudeln <u>oder</u> Gemüse und Reis, im WOK präsentiert	
WOK- Gericht	29.00
mit zusätzlich Pouleffleisch <u>oder</u> Rindfleisch	
Swiss-WOK	27.00
Älplermakronen mit Zürcher-Oberländer-Bergkäse von Natürli	

## Menü selber zusammenstellen (mindestens 25 Personen)

**Bei allen obenstehenden Menüs können einzelne Gänge ausgetauscht werden.  
Alle Gerichte der obenstehenden Menüs können nach Ihren Wünschen frei zusammengestellt werden.**

Angemeldete Vegetarier erhalten ein fleischloses Gericht aus unserer aktuellen Saisonkarte.

Zusätzlich bieten wir folgende Gerichte an:

### Vorspeisen

---

Saison-Blattsalat mit Croûtons, Speckwürfeli und frischen Pilzen	12.50
Nüsslisalat mit Bio-Freilandeier	12.00
Tomatenmousse mit Basilikum-Olivenöl	14.00
Saison-Salatbuffet mit vier verschiedenen Salaten und zwei Saucen	17.00

### Suppen

---

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	11.00
Karottensuppe mit Ingwer	10.00
Saisonsuppe	9.50
Gazpacho mit Sauerrahm (kalt)	10.50

### Vegetarische Hauptgerichte

---

Saison-Ravioli mit Mamma Pellicorios Tomatensauce	28.00
Venere-Risotto mit grilliertem Gemüse	29.50

### Hauptgerichte Fisch

---

Bio-Lachstranche an Safransauce	34.00
Pochiertes Zürichsee-Felchenfilet mit Räuschlingsauce, Reis und Blattspinat	33.00

### Hauptgerichte Fleisch

---

Kalbshohrückenbraten mit Steinpilzsauce	45.00
Kalbsschulterbraten mit Wurzelgemüse	38.00
Rindsgulasch Stroganoff vom Rindsfilet	42.00
Rindsgulasch Stroganoff geschmort, von der Schulter	29.00
Fidelio-Roastbeef mit Hollandaisesauce	42.00
Gebratenes Lammrückenfilet mit frischen Kräutern	40.00
Frische französische Maispoulardenbrust mit Senfsauce	36.00

Bei den Fleisch- und Fischgerichten sind ein Gemüse und eine Beilage nach Wahl inbegriffen:  
Saison-Mischgemüse, Blattspinat, Glasierte Karotten, Broccoli, Bohnen, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Pommes frites, Polenta, Trockenreis, Risotto, Pilafreis, frische Nudeln, Penne, Tomatenspaghetti

### Desserts

---

Fanny's warme Schokoladenküchlein mit Vanilleschlagrahm (Maracaibo "Grand Cru" Schokolade von Felchlin)	14.00
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	11.50
Dessertteller aus unseren Saisondesserts	15.00
Käseteller mit 3 Rohmilchkäsen und hausgemachtem Chutney	13.00
Aprikosenkompott mit Fior di Latte Glace	12.00

Spezielle Menüs stellt unsere Küchenchefin Fanny Löffler gerne nach Ihren Wünschen zusammen.

#### Wirtschaft Neumarkt

## Was Sie wissen müssen / Geschäftsbedingungen

Kleine Gruppen	bis maximal 15 Personen können ab einer reduzierten Saisonkarte individuell bestellen. Aus Zeitgründen können wir in der Regel bei Gruppen nicht individuell einkassieren.
Grössere Gruppen	ab 16 Personen müssen Sie sich auf ein Menü einigen. Da wir mit Frischprodukten arbeiten, ist es uns leider nicht möglich, verschiedene Menüs gleichzeitig in hoher Qualität zu servieren. Vegetariern bieten wir eine fleischlose Variante an.  Bis 25 Personen wählen Sie ein Menü aus der Saisonkarte.  Ab 25 Personen kochen wir zusätzlich zum Saisonangebot auch gerne nach Ihren Wünschen oder gemäss unseren Bankett-Menüvorschlägen.
Einen tadellosen Service	und einen reibungslosen Ablauf Ihres Bankettes können wir garantieren, wenn Sie uns das gewählte Menü und die Anzahl Gäste mindestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt geben.
Ihre Bestellung ist verbindlich	Nach einer definitiven Saalreservation ist die Saalmiete geschuldet, sofern wir den Saal nicht wieder vermieten können.  Änderungen der Teilnehmerzahl akzeptieren wir bis 4 Tage vor dem Anlass. Wenn Sie ein Menü von der aktuellen Saisonkarte gewählt haben, bis 24 Stunden vor dem Anlass.  Bestellte und nicht konsumierte Mahlzeiten werden zum vollen Preis verrechnet.
Kinder bis zehn Jahre	bewältigen meist kein ganzes Menü. Wir berechnen Ihnen den halben Preis.
Zapfengeld	Ihre eigenen Trouvaillen dürfen Sie gerne mitbringen. Wir verrechnen ein Zapfengeld von Fr. 25 pro Flasche.
Kreditkarten	Im Bankettbereich können wir keine Kreditkarten akzeptieren, stellen aber gerne eine Rechnung aus.
Öffnungszeiten	<b>Restaurant</b> Montag bis Samstag 11.30 bis 14.00 / 18.00 bis 24.00  <b>Bar / Destithek</b> Montag bis Samstag 9.00 bis 24.00  <b>Sommernachtstraumgarten</b> bei schönem Wetter auch am Sonntagabend ab 18.00 Uhr sowie von Montag bis Samstag am Nachmittag durchgehend geöffnet

Wir bedanken uns für Ihr Interesse und hoffen, unser Angebot entspricht Ihren Vorstellungen. Unsere Bankettleiterin, Barbara Fuchs, gibt Ihnen gerne nähere Auskunft oder berät Sie bei der Planung Ihres Anlasses.

### Wirtschaft Neumarkt