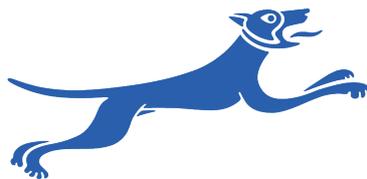


BANKETT- DOKUMENTATION

Frühling 2024



WEISSER WIND

Kunst- und Kulturbühne

PORTRAIT

Willkommen Zuhause. Wir verbinden, was uns wichtig ist: Restaurant und Zunfthaus, hauseigene Spezialitäten, Kunst- und Kulturbühne. Dafür knüpfen wir an die 700-jährige Historie des Hauses an und beseelen seine Zimmer jeden Tag aufs Neue mit unseren Geschichten rund um Speisen, Getränke und Kultur. Bei uns kommen Menschen zusammen - für Familienfeste oder Firmenveranstaltungen, unter Freunden und bei Kulturanlässen. Der Weisse Wind ist ein Ort gesellschaftlichen Lebens und wir pflegen seine Tradition aktiv. Damit führen wir in der Zürcher Altstadt ein Stück Kultur in die Zukunft.

ANSPRECHPERSONEN

Samuel Knill, Gastgeber & Geschäftsführer
Jean Ghrabi, Küchenchef

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 11.30-14.00 Uhr | 17.30-23.00 Uhr

Samstag 12.00-23.00 Uhr

Sonntags geschlossen

Betriebsferien werden jeweils auf der Webseite publiziert. Allfällige Verlängerungen der Öffnungszeiten sind nach Absprache mit der Geschäftsführung möglich.

KONTAKT

Oberdorfstrasse 20, 8001 Zürich
+41 44 251 18 45 | kontakt@weisserwind.ch
weisserwind.ch |   @weisserwindzurich

KAPAZITÄTEN

Weggenstube	35 Sitzplätze
Neuzofingersaal	45 Sitzplätze
Theatersaal	240 Sitzplätze

ANREISE

Tram	Zürich Helmhaus oder Bellevue
SBB	Bahnhof Stadelhofen
Parkhäuser	Parkhaus Hohe Promenade

WEGGENSTUBE

Das Bijou. Ein wunderschöner Saal mit Blick auf die Gasse, einer gotischen Säule und einem Seelenfenster, wo unser Seelenhund die Stube bewacht.

- 35 Personen, 42 m²
- Tagesmiete CHF 330.00 | Halbtagsmiete CHF 225.00
- Saalmiete entfällt ab CHF 2'000.00 Mindestkonsumation
- WLAN
- Helle Deckenlampen für Sitzungen
- Dimmbares Stimmungslicht für Anlässe
- Acht Tische mit Linoleumabdeckung und Eichenkante, Horgen Glarus Stühle
- Technikmiete siehe AGB



NEUZOFINGERSAAL

Der Urchige. Der Neuzofingersaal ist perfekt für Sitzungen oder Feiern in kleinerer Runde.

- 45 Personen, 54 m²
- Tagesmiete CHF 380.00 | Halbtagsmiete CHF 280.00
- Saalmiete entfällt ab CHF 3'000.00 Mindestkonsumation
- WLAN
- Klimaanlage
- Rustikale Holztische und Stühle, Parkettboden
- Technikmiete siehe AGB



THEATERSAAL

Der perfekte Raum für grosse Veranstaltungen und Feiern.

- 240 Personen, 230 m²
- Tagesmiete CHF 1'110.00 (keine Halbtagsmiete)
- Saalmiete entfällt ab CHF 5'000.00 Mindestkonsumation
- WLAN
- rollstuhlgängig
- Podesterie und Backstage-Garderobe
- Tonanlage mit 2 CD-Wechselgeräten
- Beschallungsanlage mit 2 HEAD-Mikrofonen und 8 Lautsprechern
- Lichtanlage mit grossem Mischpult
- Werbung und Billetverkauf obliegen der Veranstalterin
- Gastronomieangebot mit Bedienung obliegt der Vermieterin



SALZIGES

4.5 (p.P.)
6 (p.P.)

Chips, Nussmischung, Salzgebäck
mit Oliven

12 (3 Stk.)
19 (5 Stk.)

Crostini

- Rindstatar
- Lachstatar
- Kräuterfrischkäse
- Marinierte Tomaten und Parmesan
- Auberginen-Minze-Püree (vegan)

APERIO RICHE

52 (p.P.)

Bruschette

- Beefsteak-Tatar
- Frischkäse
- Tomaten mit Saisonkräutern

Couscous mit Gurken, Tomaten, Limette,
Dill und Blattsalat an Mango-Dressing

Spargelsalat mit Grissini und Rohschinken
an hausgemachtem Zitrus-Dressing

Egliknusperli mit hausgemachter Tatarsauce

Spargelrisotto

Gehacktes vom Rind mit Hörnli

Fruchtsalat mit Zitronen-Goldmelissen-Sorbet

Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Sauerrahmglace

Erdbeer Panna cotta

FRÜHLINGSMENÜ

ab 55 (p.P.)
ab 65 (p.P.)

3-Gang-Menü je nach Auswahl
4-Gang-Menü je nach Auswahl

Vorspeisen

Couscous mit Gurken, Tomaten, Limette,
Dill und Blattsalat an Mango-Dressing

Spargelsalat mit Grissini und Rohschinken
an hausgemachtem Zitrus-Dressing

Gemischter saisonaler Salat mit Kernen

Suppen

Spargelcremesuppe

Erbsensuppe mit Pfefferminz-Schaum

Rieslingschaumsuppe mit Weggencroûtons

Vegetarisch

Hausgemachte Butterrösti mit Ratatouille
und Burrata

Linsen-Lauch-Täschli mit Tarator-Tahini-Dressing
und Saisongemüse

Bärlauch-Risotto mit Kräutersalat

Fleischgerichte

Kalbs-Saltimbocca mit Marsalasaucce,
Saisongemüse und Saffranrisotto

Kalbshacktätschli mit Morchelrahmsauce,
Saisongemüse und Kartoffelstock

Gehacktes vom Rind mit Hörnli, Röstzwiebeln
und hausgemachtem Apfelmus

Geschnetzeltes vom Kalb «nach Zürcher Art»
mit knuspriger Butterrösti

Maispouardenbrust mit Morchelrahmsauce,
Saisongemüse und blaue Kartoffeln

Flanksteak vom Grill mit Chimichurri-Sauce,
Babyspinat und Rosmarinkartoffeln

Fischgerichte

Gebratene Forelle mit Dillrahmsauce,
Saisongemüse und Butterreis

Schweizer Alpenlachs mit Orangen Beurre Blanc,
Blattspinat und Salzkartoffeln

Desserts

Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Sauerrahmglace

Erdbeersalat mit Rhabarberkompott
und Vanilleglace

Basilikum Panna cotta

Fruchtsalat mit Zitronen-Goldmelissen-Sorbet

Heidelbeer-Tiramisu mit Mandelkrokant

ORGANISATORISCHES (AGB)

GÜLTIGKEIT

Das Bankettangebot gilt für Anlässe ab 10 Personen. Für kleinere Gruppen empfehlen wir unser Tagesangebot oder Gerichte à la carte.

ANZAHL TEILNEHMENDE

Die definitive Anzahl Teilnehmende muss spätestens 48 Stunden vor dem Anlass schriftlich per E-Mail mitgeteilt werden und dient als Grundlage für die Rechnungsstellung.

Eine ungeplante, höhere Teilnehmerzahl akzeptieren wir gerne im Rahmen unserer Kapazitäten. Bei kleinerer Teilnehmerzahl werden fehlende Gäste von über 5% Abweichung verrechnet. (Beispiel: angemeldet: 100 Gäste, anwesend: 89 Gäste, verrechnet: 94 Gäste)

ABENDVERLÄNGERUNG

Wir holen gerne die notwendige Bewilligung für eine Verlängerung der Polizeistunde (24 Uhr) ein. Die Gebühr beträgt CHF 120.

Bei der Bewirtung nach 00.30 Uhr wird pro Mitarbeitende*r und angebrochene Stunde eine Pauschale von CHF 45 verrechnet.

PREISE

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. Die Rechnungen sind innert 15 Tagen nach Erhalt fällig. Wir behalten uns vor, für Anlässe ab 50 Personen eine Anzahlung von 50% der vereinbarten Leistungen laut Offerte zu erheben.

Preisänderungen (z.B. aufgrund kurzfristiger Änderungen im Marktangebot) bleiben vorbehalten und werden mit dem/der Veranstalter*in abgesprochen.

DEKORATION UND MENÜKARTEN

Gerne unterstützen wir beim Dekorieren und Einrichten der Veranstaltung. Die Menükarten sind im Preis inbegriffen und werden bereitgestellt.

ORGANISATORISCHES (AGB)

KINDERMENÜ

Am besten teilen sich zwei Kinder ein Menü oder beziehen ein Kindermenü. Gerne kreieren wir auch für unsere jüngeren Gäste ein Wunschgericht.

EIGENE SPEISEN UND GETRÄNKE

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der Genehmigung durch die Geschäftsleitung im Vorfeld.

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 40 pro 75cl Flasche.

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Gedeck CHF 4.50.

TECHNIKMIETE CHF

Beamer	81
Hellraumprojektor	61
Pinnwand	41
Leinwand klein gross	41 61
Moderatorenkoffer	31

VORSCHRIFTEN FEUERPOLIZEI

Der/die Veranstalter*in verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen der jeweiligen Räumlichkeiten einzuhalten. Alle Ausgänge, Notausgänge und Fluchtwege müssen stets frei sein. Feuer-Fehlalarme, ausgelöst durch den/die Veranstalter*in, gehen vollumfänglich zu seinen/ihren Lasten. Es ist verboten, jegliche Art von Feuerwerkskörpern im Innen- und Aussenbereich zu zünden.

HÖHERE GEWALT

Im Falle höherer Gewalt (wie Brand, Streik, Ausschreitungen, behördliche Anordnungen z.B. bei Pandemie) oder bei terroristischen Ereignissen behalten wir uns vor, ohne Kostenfolgen vom Vertrag zurückzutreten. Dies gilt auch, wenn aufgrund höherer Gewalt nur ein Teilbetrieb des Lokals möglich ist und deshalb bestimmte Anlässe nicht durchgeführt werden können.

ORGANISATORISCHES (AGB)

RÜCKTRITT UND ANNULATION

Bei Rücktritt nach Vertragsabschluss fallen die folgenden Kosten an:

60 oder mehr Tage vorher

keine Kosten

59 - 30 Tage vorher

25% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

29 - 20 Tage vorher

50% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

19 - 6 Tage vorher

75% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

Ab 5 Tagen vorher

100% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

Bei Veranstaltungen mit Aperitif ohne Speiseangebot im Sinne eines Menüs gilt als vereinbarte Leistung der Betrag von CHF 60 pro Person. Aufgelaufene oder fällige Kosten von Drittanbietenden werden zu 100% weiterverrechnet.

HAFTUNG UND VERSICHERUNG

Die Versicherung von mitgebrachten Gegenständen obliegt dem/der Veranstalter*in. In externen Räumlichkeiten (beim Catering) ist der/die Veranstalter*in für Beschädigungen und Verunreinigungen an Mobiliar und Einrichtungen in und um die Räumlichkeiten haftbar. Der/die Veranstalter*in ist verpflichtet, den Räumlichkeiten sowie den Inventargegenständen Sorge zu tragen. Nachweislich durch uns verursachte Schäden werden übernommen.

GERICHTSSTAND

Der ausschliessliche Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dieser Vereinbarung vorbehältlich zwingender gesetzlicher oder vertraglicher Zuständigkeitsvorschriften ist 8001 Zürich.