



**HYATT**  
REGENCY™

# THE CIRCLE CONVENTION CENTER

## PREISÜBERSICHT





# INHALTSVERZEICHNIS

Tagungspauschalen

Apero

Lunch

Dinner

Vegetarische Menüs

Deklaration Speisen

Getränkepauschalen

Weine

Bier

Cocktails & Spirituosen

Alkoholfreie Getränke

Raummieten

Technische Ausstattung

Dekoration & Mobiliar

# TAGUNGSPAUSCHALE

## ganztags ab CHF 150 pro Person



### PLENUM

entsprechend der Personenzahl



### TECHNISCHE GRUNDAUSSTATTUNG

LCD Projektor, Leinwand, 1 Flipchart



### DIGITALE BESCHILDERUNG

mit Logo falls gewünscht



### KOSTENLOSER WIFI ZUGANG

für alle Konferenzteilnehmende



### SCHREIBMATERIAL

Blöcke, Stifte und Bonbons



### MINERALWASSER GLASFLASCHEN

mit und ohne Kohlensäure im Plenum,  
ganztags



### KAFFEEPAUSE AM MORGEN

mit Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, frischen Früchten, Croissants, Muffins, süssem Gebäck



### BUSINESS LUNCH BUFFET

eine Auswahl an kalten und warmen Speisen (auch vegetarische Gerichte)



### GETRÄNKE LUNCH A DISCRETION

Softgetränke, eine Auswahl an Fruchtsäften und heisse Getränke



### KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

mit Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, frischen Früchten, süssen und salzigen Snacks

# TAGUNGSPAUSCHALE

## halbtags ab CHF 135 pro Person



### PLENUM

entsprechend der Personenzahl



### KAFFEEPAUSE AM VOR- ODER NACHMITTAG

mit Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, frischen Früchten und verschiedenem Gebäck



### TECHNISCHE GRUNDAUSSTATTUNG

LCD Projektor, Leinwand, 1 Flipchart



### BUSINESS LUNCH BUFFET

eine Auswahl an kalten und warmen Speisen (auch vegetarische Gerichte)



### DIGITALE BESCHILDERUNG

mit Logo falls gewünscht



### GETRÄNKE LUNCH A DISCRETION

Softgetränke, eine Auswahl an Fruchtsäften und heisse Getränke



### KOSTENLOSER WIFI ZUGANG

für alle Konferenzteilnehmende



### SCHREIBMATERIAL

Blöcke, Stifte und Bonbons



### MINERALWASSER GLASFLASCHEN

mit und ohne Kohlensäure im Plenum



# APERERO

## **APERERO SNACKS** CHF 12 pro Tisch

grissini, gemüse-crudites & dips, gemischte oliven & nüsse

## **APERERO KLEIN** CHF 30 pro Person

geräucherter schweizer lachs im crepe mit kräuterfrischkäse  
tete de moine mit kräuterspeck und aprikose  
bocconcini mit tomatenmarmelade und rucolapesto  
rindscarpaccio, rucola und parmesan  
getrockneter ochsenschinken mit sellerisalat  
gemüse-crudites & dip

## **APERERO RICHE KLEIN** CHF 70 pro Person

saltimbocca vom freiland-poulet mit peperonata  
ceviche vom schweizer alpine lachs mit soja und wakamealgen  
roulade von geräucherter und konfierter ente mit birnen-quitten-chutney  
romanasalat mit portweinbirnen, serranoschinken und blauschimmelkäse  
wrap mit ariatischem gemüse, sesam und ei  
gemüse-crudités & dip

gebratene chiliwürstchen mit dijonsenf  
gebackener schweizer sennenfladen mit preiselbeeren  
bbq poulet drumsticks mit kartoffelwedges und dip  
tagliolini mit geräucherter tomatensauce und rucolasalat

sourcream tart mit passionsfrucht  
kalamansi-vanille-trifle

## **APERERO RICHE** CHF 95 pro Person

schweizer alpenlachs mit ponzu-zwiebeln  
karotten-lauch-quiche mit ziegenkäse  
gnocchetti pastasalat, pesto-rosso, bohnen, karamellierte zwiebeln und bocconcini  
französischer kaviar mit blinis und sourcream  
gegrillte schweizer pouletbrust, kartoffelsalat, tösstaler kräuterspeck  
roastbeef, rucolasalat, früchte-chutney und poppadum  
gemüse-crudités & dip

marroni-wurzelgemüsesuppe mit ingwer

ravioli vom geschmortem kalb, getrüffelter wirsing  
hoisin entenbrust, süsskartoffelpüree und cashewcrunch  
soja marinierter schweizer alpinlachs, kafen, karotten, erdnüsse & thailauch  
kalbeljau im speck gebraten auf spargelrisotto  
gruyere tartlet mit schnittlauchdip

schokoladenküchlein mit preiselbeer-marshmallow  
nuss-nougat schnitte  
quark-tartlet mit apfelragout  
zimt-reispudding mit mariniertem rhabarber



# APERÖ EINZELAUSWAHL

## KALTE AUSWAHL

geräucherter schweizer lachs im crepe mit kräuterfrischkäse	CHF 4.50
tete de moine mit kräuterspeck und aprikose (v)	CHF 4.50
bocconcini mit tomatenmarmelade und rucolapesto (v)	CHF 4.50
rindscarpaccio, rucola, parmesan	CHF 5.50
getrockneter ochsenschinken mit selleriesalat	CHF 5.50
saltimbocca vom freiland-poulet mit peperonata	CHF 5.50
romana salat mit portweinbirnen, serranoschinken, blauschimmelkäse (v)	CHF 5.50
wrap mit asiatischem gemüse, sesam und ei (v)	CHF 5.50
roastbeef, rucolasalat, früchte-chutney und poppadum	CHF 5.50
ceviche vom schweizer alpenlachs mit soja und wakamealgen	CHF 6.50
roulade von geräucherter und konfierter ente mit birnen-quitten-chutney	CHF 6.50
schweizer alpenlachs mit ponzu-zwiebeln	CHF 6.50
französischer kaviar mit blinis und sourcream	CHF 8.50

(v) = vegetarisch oder vegan zubereitbar





# APERÖ EINZELAUSWAHL

## WARME AUSWAHL

karotten-lauch-quiche mit ziegenkäse (v)	CHF 4.50
gruyere tartlet mit schnittlauchdip (v)	CHF 5.50
gebratene chiliwürstchen mit dijonsenf	CHF 5.50
marroni-wurzelgemüsesuppe mit ingwer (v)	CHF 5.50
gegrillte schweizer pouletbrust, kartoffelsalat, tösstaler kräuterspeck	CHF 6.50
gebackener schweizer sennenfladen mit preiselbeeren (v)	CHF 6.50
bbq poulet drumsticks mit kartoffelwedges und dip	CHF 6.50
tagliolini mit geräucherter tomatensauce und rucolasalat (v)	CHF 6.50
gnocchetti pastasalat, pesto-rosso, bohnen, karamellisierte zwiebeln und bocconcini (v)	CHF 6.50
hoisin entenbrust, süsskartoffelpüree und cashewcrunch	CHF 6.50
soja marinierter schweizer alpinlachs, kefen, karotten, erdnüsse & thailauch	CHF 6.50
kalbeljau im speck gebraten auf spargelrisotto	CHF 6.50
ravioli vom geschmortem kalb, getrüffeltes wirsing	CHF 7.50

(v) = vegetarisch oder vegan zubereitbar

## SÜSSE AUSWAHL

sourcream tart mit passionsfrucht	CHF 4.50
kalamansi-vanille-trifle	CHF 4.50
nuss-nougat schnitte	CHF 4.50
quark-tartlet mit apfelragout	CHF 4.50
zimt-reispudding mit mariniertem rhabarber	CHF 4.50
schokoladenküchlein mit preiselbeer-marshmallow	CHF 4.50



# LUNCH BUFFETS

## LUNCH BUFFET 1 CHF 60 pro Person

romanasalat, portweinbirnen, serranoschinken und blauschimmelkäse  
soja marinierte entenbrust, kefen, ananas und chili  
kräuterlachs, marinierte gurke und honig-senf-dressing  
mediterraner gemüsesalat mit mozzarella und basilikum

tomatensuppe mit sourcream

freilandpouletbrust, kartoffeln, bohnen & pilzsalat  
gebratenes doradenfilet mit würzigem kürbisgemüse  
casareccia pasta, gemüse und parmesan

frisch geschnittene früchte  
linzer tartlets  
kokosnuss-schnitte mit passionsfrucht

## LUNCH BUFFET 2 CHF 65 pro Person

rucolasalat, getrocknete tomaten, pecorino und knuspriger serranoschinken  
gebratener kalbsrücken, feigensenf, kürbis-zwiebel-chutney  
eismeecrevetten, cocktailsauce und orangefiltes  
süsskartoffelsalat mit geräuchertem tofu

geflügel-currysuppe mit coriander  
geschmorte rindsschulter, apfel-rotkohl, kräuter-kartoffelpüree  
fisch-stew, verschiedenes gemüse, safran und fenchel  
penne pasta mit pilzrahmsauce

frisch geschnittene früchte  
nuss-nougat-schnitte  
pistazien-panna cotta mit konfierten  
holunderblüten  
brot- & butterpuding mit schokolade und pochierten birnen

## LUNCH BUFFET 3 CHF 75 pro Person

gemischte blattsalate mit pilzen, butter-croutons, kürbisdressing  
truten-tonnato, kapern und sardellen  
tabouleh Salat, warm geräucherter lachs und soucream  
marinierte oxsenherztomaten, fetakäse und coriander

Pastinakencremesuppe

gebratene kalbshuft mit kartoffelgratin und wurzelgemüse  
zanderfilet mit glasierten randen  
aelpler macaroni mit apfelkompott

frisch geschnittene früchte  
baileys mousse mit marinierten brombeeren  
schokoladen tartlets  
bananen-tiramisu  
orangen-ingwer tartlets



# WORKING LUNCH



## WORKING LUNCH 1

**CHF 25 pro Person**

romanasalat mit portweinbirnen,  
serranoschinken und gorgonzola

waldpilzcremesuppe, croutons und  
kräutercreme

baguettes oder ciabatta mit:  
gebeiztem lachs und honigsenf  
gruyerekäse und eingelegtem dill-  
gemüse  
tomate-mozzarella und basilikumpesto

frisch geschnittene früchte

## WORKING LUNCH 2

**CHF 30 pro Person**

gemüsesalat mit oliven, fetakäse und  
pinienkernen

süsskartoffelsuppe mit knusprigem speck

wraps oder baguettes mit:  
curry-poulet, gemüse und ananas  
grilliertem gemüse und tomatenpesto  
eismeerevetten, eisbergsalat und  
cocktaildressing

frisch geschnittene früchte  
french toast mit apfelkompott und  
vanillecreme

## WORKING LUNCH 3

**CHF 40 pro Person**

rucolasalat mit getrockneten tomaten,  
pecorino und knusprigem serranoschinken

kürbiscremesuppe mit gerösteten  
kürbiskernen

ciabatta oder wraps mit:  
serranoschinken und rucolasalat  
kalbsrücken, thunfischsauce und kapern  
curry-gemüse, zwiebelcrunch und tofu

frisch geschnittene früchte  
linzer tartlets  
kalamansimousse mit vanillesauce



# LUNCH MENÜS

## LUNCH MENÜ 1 CHF 65 pro Person

rucola salat, "muotathaler" schinken, orangenfilets, ofen getrocknete tomaten, parmesan, meerrettich balsamicodressing

coq au vin vom schweizer poulet, kräuter-kartoffelpüree & ofen geröstete karotten

key lime parfait, papaya, mandelkroquant

## LUNCH MENÜ 2 CHF 65 pro Person

lauchcremesuppe, hüttenkäse, "belper knolle"

kabeljau, harissa-risotto, zucchini-speckgemüse

grüntee-panna cotta, mango sorbet, lychee

## LUNCH MENÜ 3 CHF 70 pro Person

warm geräucherte lachsforelle, birnen-babyspinat-salat, granatapfel, meerrettich

langsam gegartes roastbeef, tomaten-polenta, broccoli, thymianjus

sourcream-tart, granny smith apfel ragout, himbeersorbet

## LUNCH MENÜ 4 CHF 75 pro Person

nüsslisalat, ei, knuspriger schweizer speck, butter-croustons

zürcher-kalbsgeschnetzeltes, champignons, kartoffelrösti

haselnuss-himbeer-linzer tart, pistazien-glaze

## LUNCH MENÜ 5 CHF 90 pro Person

gebratene wachtelbrust, randen-risotto, gewürz-jus

gegrilltes bisonfilet, wurzelgemüse, kürbis-gnocchi

moelleux au chocolat, tonkabohnen-glaze, karamellierte birnen



# DINNER BUFFETS

## **DINNER BUFFET 1** **CHF 90 pro Person**

romanasalat mit portweinbirnen, serranoschinken und blauschimmelkäse  
panzanella-salat mit ricotta  
garnelen mit grüner papaya, paprika, koriander und chili  
pastrami, pilze und crostini  
schweizer wurst – und käsespezialitäten

gemüse-currysuppe mit croutons

gebratener kalbsrücken, rosmarin-kartoffeln, gebratenes gemüse und rotweinsauce  
gebratene lachsforelle, pilafreis und geschmolzene tomaten  
orecchiette mit pesto, rucola und parmesan

frisch geschnittene früchte  
kokosnuss & passionsfrucht tartlets  
schokoladen-whiskey trifle  
brot- & butterpudding mit dörfrüchten, vanillecreme und eingekochten pflaumen  
blutorangen-marshmallows mit pistaziendip

## **DINNER BUFFET 2** **CHF 100 pro Person**

rucolasalat mit balsamicodressing und condiments  
kalbshuft mit belper knolle und brunnenkresse  
schweizer alpin lachs auf kefensalat mit sesam und wasabi-mayonnaise  
spanferkelschinken, rogenbrot-crouton und aprikosenchutney  
mozzarella mit paprika und pinienkern-vinaigrette

krustentierschaumsuppe mit kokosnuss

langsam gegartes heritage angus ribeye, béarnaise sauce und verschiedene senfsorten  
gebackene kartoffeln, sourcream und schnittlauch  
casareccia pasta mit waldpilzen

frisch geschnittene früchte  
kalamansicreme mit vanilleschaum und pacanuss-brownies  
bolivia schokoladensouffle mit mango und lychee  
mohnstrudel mit karamellisierten äpfeln  
panna cotta mit holunderblüten-konfit

## **DINNER BUFFET 3** **CHF 120 pro Person**

nüsslisalat, ei, speck, croutons und balsamicodressing  
konfiertes schweizer kalbsrücken mit trüffelpesto und kartoffel-vinaigrette  
kurzgebratener thunfisch mit shisokresse & soja-zwiebel-marmelade  
randencarpaccio mit ziegenkäse und orange  
wildschweinschinken mit nüsslisalat, preiselbeeren und croutons

hummer-bisque mit cognac und rahm

lammrücken, kartoffelgratin, wurzelgemüse aus dem ofen und rotweinsauce  
gebratener wolfsbarsch mit orzo-risotto, paprika, zucchini und oliven

frisch geschnittene früchte  
schokoladen-kokos-panna cotta  
key lime pie  
tartlets mit getrockneten birnen und karamell  
gianduja mousse mit marinierten brombeeren

# DINNER MENÜS

## **DINNER MENÜ 1** **CHF 75 pro Person**

baby romanasalat,  
blauschimmelkäse, knuspriger  
muotathler kräuterspeck

gebratene maispoulardenbrust,  
kräuterpüree, würzige ofenkarotten,  
portweinreduktion

limonentart gratiniert, marinierte  
beeren, vanilleglace

## **DINNER MENÜ 2** **CHF 75 pro Person**

hausgeräucherte entenbrust,  
gebratener brioche, nüsslisalat,  
portweifeige

gebratenes zanderfilet,  
blumenkohlcreme, brotcrunch,  
petersilienbutter

variation von der maracaibo grand  
cru schokolade

## **DINNER MENÜ 3** **CHF 80 pro Person**

gebratene jakobsmuschel,  
kürbisschaum, knackige kefen

rosa gebratenes kalbsfilet,  
rohschinken, salbeibutter,  
rahmpolenta

quarkcrumble, apfelkompott,  
sauerrahmglace





# DINNER MENÜS

## DINNER MENÜ 1

4-Gang – CHF 100 pro Person

3-Gang – CHF 85 pro Person

ziegenkäse-kürbis-tart,  
rotes zwiebelkompott, nüsslisalat,  
honigdressing

gebratene wachtelbrust, sautierter  
federkohl, kräuter-speck-schaum

heritage angus rindsfilet, trüffel-  
risotto, fingermöhren

schokoladen mousse, biskuit mit  
getrockneten birnen, crème  
"gruyere" glace

## DINNER MENÜ 2

4-Gang – CHF 120 pro Person

3-Gang – CHF 105 pro Person

thunfisch-pastrami, papayasalat,  
limettendressing, chili, koriander

klare ochsenschwanzsuppe,  
ravioli

gebratener lammrücken, polenta,  
rosenkohl, waldpilze

espresso mousse, haselnüsse,  
marinierte brombeeren

## DINNER MENÜ 3

4-Gang – CHF 120 pro Person

3-Gang – CHF 105 pro Person

warm geräucherter schweizer  
alpenlachs,  
randen, gurke, meerrettich,  
warmer butter-brioche

pastinakencremesuppe,  
gebratenes kalbsbries, haselnüsse

barolo geschmorte kalbsschulter,  
geröstetes wurzelgemüse, trüffel-  
kartoffelpüree

key lime pie, granatapfel,  
anassorbet

## DINNER MENÜ 4

4-Gang – CHF 130 pro Person

3-Gang – CHF 115 pro Person

heiss geräuchertes roastbeef,  
schwarzwurzelsalat, apfel-  
preiselbeeren-relish

gebratener steinbutt, macadamia  
brioche crumble,  
topinamburpüree, romanesco

kalbsfilet wellington,  
kartoffelgratin, fingermöhren,  
trüffeljus

lebkuchen-pudding, kirschragout,  
sourcream glace



# VEGETARISCHE MENÜS

## **MENÜ 1**

**CHF 60 pro Person**

avocado-orangensalat, rucola, crostini

pilz-stroganoff, cornichons, paprika, kräuterreis

passionsfrucht-tart, kokosnuss-mashmallow, granatapfel

## **MENÜ 2**

**CHF 60 pro Person**

reisblatt-wrap, grüner spargel, shiitakepilze, sautiertes gemüse, mangosalsa

tomtenrisotto, knusprig gebackenes ei, rucola, kirschtomatensalsa

sauerrahm-tart, granny smith apfel-ragout, himbeersorbet

## **MENÜ 3**

**CHF 65 pro Person**

avocado-spargel tatar, gebackener mozzarella, radieschen-vinaigrette

kichererbsen-gemüse-ragout, gemüse-pakora, gurkenraita, koriander

zitronensorbet, quark-crumble, rhabarberkompott

## **MENÜ 4**

**CHF 70 pro Person**

karamelisierter ziegenkäse, warmer butterbrioche, tamarillo-ananas-chutney

knusprig gebackener wirsing, gemüse-risotto, rucolasalat

key lime parfait, papaya, mandel-krokant

## **MENÜ 5**

**CHF 80 pro Person**

ofen gebackene süsskartoffel, fetakäse, granatapfel

karotten-ingwersuppe, sauerteigbrot-croutons

spinat-kräuter-gerstenrisotto, gemüse-pakora

saisonal geschnittene früchte, zitronensorbet





# DEKLARATION SPEISEN

## FISCH & SEAFOOD

Lachs frisch  
Lachs geräuchert / gebeizt  
Dorade & Wolfsbarsch  
Steinbutt  
Kabelaju  
Lachsforelle  
Zander  
Eismeergarnelen  
Thunfisch  
Cocktailcrevetten  
Garnelen

Schweiz / Lostalio / Zucht  
Schweiz / Schottland / Zucht  
Griechenland / Zucht  
FAO 27 / Wildfang  
FAO 27 / Wildfang  
Schweiz / Zucht  
Europa / Osteuropa / Zucht  
FAO 27 / 21 / 67 / 18 / Wildfang  
FAO 71 / Wildfang  
FAO 087 / Wildfang  
Vietnam / Zucht

## FLEISCH

Poulet  
Trute  
Ente  
Wachtel  
Schwein  
Kalb  
Lamm  
Schinken  
Rind  
Bison

Schweiz  
Ungarn  
Schweiz / Frankreich  
Frankreich  
Schweiz  
Schweiz  
Neuseeland / Australien  
Spanien / Schweiz / Italien / Österreich  
Schweiz / Kanada\*  
Kanada\*



# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## STANDARD-PAUSCHALE

**1 Stunde – CHF 35**

mineralwasser mit und ohne  
kohlenensäure, fruchtsäfte, softdrinks  
bier, rot- & weisswein\*  
kaffee\*, kaffeespezialitäten & tee

## STANDARD PAUSCHALE

**3 Stunden – CHF 75**

mineralwasser mit und ohne  
kohlenensäure, fruchtsäfte, softdrinks  
bier, rot\*- & weisswein\*  
kaffee, kaffeespezialitäten & tee

## VERLÄNGERUNG

**+ CHF 25 pro Stunde**

## PREMIUM-PAUSCHALE

**1 Stunde – CHF 45**

mineralwasser mit und ohne  
kohlenensäure, fruchtsäfte, softdrinks  
bier, prosecco, rot\*- & weisswein\*  
kaffee, kaffeespezialitäten & tee

## PREMIUM-PAUSCHALE

**3 Stunden – CHF 105**

mineralwasser mit und ohne  
kohlenensäure, fruchtsäfte, softdrinks  
bier, prosecco, rot\*- & weisswein\*  
kaffee, kaffeespezialitäten & tee

## VERLÄNGERUNG

**+ CHF 35 pro Stunde**

## DELUXE-PAUSCHALE

**1 Stunde – CHF 55**

mineralwasser mit und ohne  
kohlenensäure, fruchtsäfte, softdrinks  
bier, champagner, rot\*- & weisswein\*  
kaffee, kaffeespezialitäten & tee

## DELUXE-PAUSCHALE

**3 Stunden – CHF 120**

mineralwasser mit und ohne  
kohlenensäure, fruchtsäfte, softdrinks  
bier, champagner, rot\*- & weisswein\*  
kaffee, kaffeespezialitäten & tee

## VERLÄNGERUNG

**+ CHF 40 pro Stunde**

**POURING SPIRITS & MIXERS** + CHF 12 pro Stunde | gin, vodka, rum, red label, bourbon

**PREMIUM SPIRITS & MIXERS** + CHF 18 pro Stunde | gin, vodka, rum, black label, bourbon

\*Weinauswahl siehe nächste Folie

# GETRÄNKEPAUSCHALEN WEINAUSWAHL

## WEISSWEIN

### STANDARD PACKAGE

Mythos weiss VDP Suisse Weingut Landolt, 2017  
Impero Pinot Grigio Venezia IGT, 2019

### DELUXE PACKAGE

Chardonnay, Terrazas de los Andes, 2018  
Riesling-Sylvaner "Auslese", Weingut Schwarz, 2019

### PREMIUM PACKAGE

Blanc de la Jasse, 2019  
Kanton Zürich Cuvée Weiss AOC, Weingut Landolt, 2019

## PROSECCO / CHAMPAGNER

### DELUXE PACKAGE

Moet Imperial  
R de Ruinart (Aufpreis von CHF 10 pro Flasche)

### PREMIUM PACKAGE

Helveticus Brut Blanc de Blanc

## ROTWEIN

### STANDARD PACKAGE

Viellies Vignes Domaine de la Jasse VdP d'Oc 2017  
Mythos Rot, Weingut Landolt

### DELUXE PACKAGE

Malbec Altos del Plata, 2017  
Steitropfli Pinot Noir, Weingut Schwarz

### PREMIUM PACKAGE

Cuvée Schwarzer König, 2018  
Pinot Noir Elevé en Futs de Chêne, 2017



# CHAMPAGNER | PERLWEIN

## CHAMPAGNER, 7500ml

Moet & Chandon Brut Imperial	CHF 90
Ruinart Brut	CHF 110
Moet & Chandon Imperial Rose	CHF 120
Billecart-Salmon Brut	CHF 130
Bollinger Special Cuvee Brut	CHF 150

## PERLWEIN, 7500ml

Helveticus Brut Blanc de Blanc	CHF 55
Cote de Beaune	CHF 71
Mendoza	CHF 76
Neusiedlersee	CHF 89



# WEISSWEIN | ROSÉ WEIN

## WEISSWEIN

### Schweiz, 7500ml

Cuvee Weisse Dame, Weingut Schwarz	CHF 60
Sauvignon Blanc, Nadine Saxer	CHF 75
Fendant AOC Collection Chandra Kurt, Provins	CHF 80
Malanser Grauburgunder AOC, Weinbau Peter Wegelin	CHF 100
Bianco Rovere DOC, Guido Brivio	CHF 110

### Deutschland, 7500ml

Riesling Trocken Haus Klosterberg, Markus Molitor	CHF 60
Gutsriesling, Weingut Künstler	CHF 75

### Österreich, 7500ml

Evergreen, Malat	CHF 65
Riesling Smaragd, F.X. Pichler	CHF 110
Schwarz Weiss, Johann Schwarz	CHF 120

### Frankreich, 7500ml

Bourgogne Blanc Les Femelottes	CHF 70
Chablis Royaux, Domaine Albert Mann	CHF 90

### Italien, 7500ml

Lugana Prestige, Cà Maiol	CHF 70
Ceretto Langhe Arneis Blange, Ceretto	CHF 90
Pinot Grigio Collio DOC Jesera, Venica & Venica	CHF 95

### Vereinigte Staaten, 7500ml

Fume Blanc, Robert Mondavi	CHF 70
Sauvignon Blanc, Cannoball Wine Company	CHF 75
Chardonnay, Heitz Wine Cellars	CHF 98

## ROSÉ WEIN

### Schweiz, 7500ml

Nobler Rose, Weingut Nadine Saxer	CHF 65
-----------------------------------	--------

### Frankreich, 7500ml

Studio by Miraval Rose, Jolie-Pitt & Perrin	CHF 60
Miraval Rose, Familie Perrin	CHF 80



# ROTWEIN

## Schweiz, 7500ml

Der Besondere, Nadine Saxer	CHF 75
Pinot Noir Barrique, Weingut Schwarz	CHF 80
Merlot Rabenschwarz, Weingut Schwarz	CHF 90
Syrah Valais, Cave des Bernunes	CHF 90
Cabernet Pinot Barrique, Nadine Saxer	CHF 95

## Deutschland, 7500ml

Marktgräflerland Spätburgunder, Martin Wassmer	CHF 65
--	--------

## Österreich, 7500ml

Pannobile, Gernot Heinrich	CHF 95
Das Phantom, K+K Kirnbauer	CHF 110

## Frankreich, 7500ml

Les Clapas AOC, Domaine du Pas de L'Escalette	CHF 80
Chateau Phelan Segur, Cru Bourgeois Exceptionnel	CHF 150

## Bordeaux, 7500ml

Marquis de Calon, Chateau Calon-Segur	CHF 98
Les Hauts de Smith, Chateau Smith-Haut-Lafitte	CHF 115

## Italien, 7500ml

Triusco, Rivera	CHF 70
Valpolicella Ripasso Superiore, Azienda Agricola Zanoni	CHF 90
Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG	CHF 100
Barolo DOCG, Michele Chiarlo	CHF 115

## Vereinigte Staaten, 7500ml

Cabernet Sauvignon, Cannonball Wine Company	CHF 80
East Bench Zinfandel 2017, Ridge Vineyards	CHF 110
Lyotten Estate Petite Sirah, Ridge Vineyards	CHF 130





# BIER

## **BIER 330ml**

Turbinenbräu Goldsprint 330ml	CHF	5
Beer Turbinenbräu Start Weizen 330ml	CHF	5
Beer Turbinenbräu Orion IPA 330ml	CHF	5
Appenzeller Leermond Alkoholfrei 330ml	CHF	7

## **BIER FASS 20l**

Beer Turbinenbräu Goldsprint FASS 20l	CHF	185
Beer Turbinenbräu Orion IPA FASS 20l	CHF	225
Beer Huus Bier St. Laurentius FASS 20l	CHF	350



# COCKTAILS & LONGDRINKS

## COCKTAILS

<b>Negroni</b>	CHF 18
Gin, Campari, Wermut rot	
<b>Cuba Libre</b>	CHF 18
Rum, Limetten oder Limetten Scheiben, Top up Cola	
<b>Mojito</b>	CHF 18
Rum, Minzblätter, Limettensaft, Zucker	
<b>Capirinha</b>	CHF 18
Cachaca, Limettensaft, Zucker	
<b>Cape Cod</b>	CHF 18
Vodka, Top up Cranberry	
<b>Moscow Mule</b>	CHF 18
Vodka, Limette, Top up Ginger Beer	
<b>Screwdriver</b>	CHF 18
Vodka, Top up Orangensaft	
<b>Americana</b>	CHF 18
Campari, Wermut rot, Top up Soda	
<b>Sea Breeze</b>	CHF 18
Vodka, Grapefruit, Cranberry	

## COCKTAILS (ALKOHOLFREI)

<b>Fruit Punch</b>	CHF 13
<b>Virgin Mojito</b>	CHF 13
Minzblätter, Limettensaft, Zucker	

## LONGDRINKS Flasche, 700ml

Tanqueray Gin	CHF 135
Havana Club Rum	CHF 135
Absolut Vodka	CHF 135
Mischgetränke inkludiert (Säfte, Softgetränke)	



# GETRÄNKEKARTE

## ALKOHOLFREI - KALT

### SÜSSGETRÄNKE

Coca Cola 330 ml	CHF	6.50
Coca Cola Zero 330 ml	CHF	6.50
Ramseier Apfelschorle 330 ml	CHF	6.50
Sinalco Orange 330 ml	CHF	6.50
Orangina 250 ml	CHF	6.50

Elmer Citro 330 ml	CHF	6.50
Rivella Blau 330 ml	CHF	6.50
Rivella Rot 330 ml	CHF	6.50
Red Bull 330 ml	CHF	8.00
Schweppes Tonic 200 ml	CHF	6.50
Schweppes Bitter Lemon 200 ml	CHF	6.50
Schweppes Ginger Ale 200 ml	CHF	6.50
Coca Cola 1500 ml	CHF	6.50
Coca Cola Zero 1500 ml	CHF	6.50

### SÜSSGETRÄNKE

Ramseier Apfelschorle 1500 ml	CHF	12
Sinalco Orange 1500 ml	CHF	12
Orangina 1500 ml	CHF	14
Elmer Citro 1500 ml	CHF	12
Rivella Blau 1500 ml	CHF	12
Rivella Rot 1500 ml	CHF	12
Schweppes Tonic 1000 ml	CHF	12
Schweppes Bitter Lemon 1000 ml	CHF	12
Schweppes Ginger Ale 1000 ml	CHF	12

### WASSER GLASFLASCHEN

Valser prickelnd 750 ml	CHF	10
Valser silence 750 ml	CHF	10
Evian 1000 ml	CHF	11
Pellegrino 1000 ml	CHF	11

### SAFT

Michel Orange Premium 200ml	CHF	9
-----------------------------	-----	---

# GETRÄNKEKARTE

## ALKOHOLFREI - WARM

### KAFFEE

Kaffee	CHF	5
Espresso	CHF	5
Doppelter Espresso	CHF	7
Espresso Macchiato	CHF	7
Cappuccino	CHF	7
Café Latte	CHF	7
Heisse Schokolade	CHF	6

### SIROCCO BLATT-TEE

CHF 7

Ceylon  
Sunrise  
Earl Grey  
Green Jasmin  
Ceylon Decaf  
Japanese Sencha  
Golden Assam  
Black Chai  
Verbena  
Moroccan Mint  
Chamomile Orange Blossom  
Rooibos Tangerine  
White Peach  
Green Tropic



## RAUMMIETEN - LEVEL 2

RAUM	HALBTAGS (in CHF)	GANZTAGS (in CHF)
KONGRESSHALLE	30,000	40,000
KONGRESSHALLE A	10,000	14,000
KONGRESSHALLE B	10,000	14,000
KONGRESSHALLE C	10,000	14,000
KONGRESSHALLE A + B	22,000	28,000
KONGRESSHALLE B + C	18,000	26,000
MEETINGRAUM 1 ROTBUCHÉ	1,750	2,200
MEETINGRAUM 2 WALDKIEFER	1,750	2,200
ROTBUCHE + WALDKIEFER	2,500	3,500
MEETINGRAUM 3 FELDAHORN	1,750	2,200
MEETINGRAUM 4 BERGAHORN	1,650	2,000
FELDAHORN + BERGAHORN	2,500	3,500



## RAUMMIETEN - LEVEL 3

RAUM	HALBTAGS (in CHF)	GANZTAGS (in CHF)
MEETINGRAUM 5 VOGELBEERE	1,850	2,400
MEETINGRAUM 6 VOGELKIRSCHKE	1,850	2,400
MEETINGRAUM 7 GRAUERLE	1,850	2,400
MEETINGRAUM 8 SCHWARZERLE	1,650	2,000
MEETINGRAUM 9 TRAUBENEICHE	1,500	1,750
MEETINGRAUM 10 STILEICHE	1,500	1,750
TRAUBENEICHE + STILEICHE	2,500	3,000
MEETINGRAUM 11 HAINBUCHKE	1,650	2,000
MEETINGRAUM 12 SANDDORN	1,500	1,750
MEETINGRAUM 13 SCHLEDORN	1,500	1,750





## RAUMMIETEN - LEVEL 4

RAUM	HALBTAGS (in CHF)	GANZTAGS (in CHF)
MEETINGRAUM 14 WALDMEISTER	1,500	1,750
MEETINGRAUM 15 EICHENFARN	1,500	1,750
MEETINGRAUM 16 SCHLÜSSELBLUME	1,500	1,750
MEETINGRAUM 17 BÄRLAUCH	1,500	1,750



# TECHNISCHE AUSSTATTUNG



**LEINWAND**  
Gratis



**PIN BOARD**  
CHF 40 pro Tag



**BEAMER**  
Inkludiert im Mietpreis



**WANDTAFEL**  
CHF 60 pro Tag



**LAPTOP**  
ab CHF 250 pro Tag



**TOOLBOX MODERATOR/IN**  
CHF 80 pro Tag



**PRÄSENTATIONSPONTER**  
CHF 35 pro Tag



**REDNERPULT**  
ab CHF 140 pro Tag



**FLIP CHART**  
CHF 40 pro Tag



# DEKORATION & MOBILIAR



**BÜHNENELEMENT**  
CHF 45 pro Element  
122cm x 59 cm x 244cm



**BÜHNENELEMENT**  
CHF 45 pro Element  
183cm x 59cm x 244cm



**STUHLÜBERWURF**  
CHF 12 pro Stück  
Weiss, mit oder ohne Masche



**BLUMENBOUQUETS**  
CHF 50 pro Stück



**MENÜKARTEN**  
kostenlos



**NAMENSTÄFELCHEN**  
CHF 1 pro Stück

# KONTAKT

*Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.*

## **Hyatt Regency Zurich Airport The Circle**

The Circle 41, 8058 Zürich, Schweiz

T +41 44 592 4400 | ZRHRZ-RFP@hyatt.com  
hyattregencyzurichairportthecircle.com