

Central

— ★★☆☆ —
PLAZA HOTEL ZÜRICH

Bankett & Seminarunterlagen



«Ihr Anlass im  von Zürich»

Central Colonial Room

Raum im 1. Stock:

- Grösse 45 m²
- Tageslicht
- 1-18 Personen (Blocktisch)
- Miete: CHF 500.- inkl. MwSt.
- inbegriffen sind:
Bereitstellung des Raumes
Fernseher
Schreibblock und Kugelschreiber
W-Lan
- Halbtagesmieten bis 12.00 Uhr Mittag oder ab 13.00 Uhr CHF 300.- inkl. MwSt.



BOARDROOM

Raum im Erdgeschoss

- Grösse 15 m²
- Tageslicht
- 1-10 Personen (Blocktisch)
- Miete CHF 250.- inkl. MwSt.
- inbegriffen sind:
Bereitstellung des Raumes
Beamer, Leinwand
Schreibblock und Kugelschreiber
W-Lan
- Halbtagesmiete bis 12.00 Uhr Mittag oder ab 13.00 Uhr CHF 150.- inkl. MwSt



Zusätzliche Technik:

- Flipchart CHF 25.-
- Laserpointer CHF 5.-
- Pinnwand CHF 20.-
- Moderatorenkoffer CHF 20.-

Nicht aufgeführte Ausstattung besorgen wir Ihnen gerne auf Anfrage und berechnen diese je nach Aufwand. Halbtages-Mieten je nach Verfügbarkeit.

Die Kaffeepause beinhaltet folgendes:

Nespresso-Kaffeemaschine, diverse Tees, Orangensaft, Äpfel, Mineralwasser, am Vormittag mit Gipfeli oder am Nachmittag mit Kuchen.

Eine Kaffeepause zu CHF 17.- pro Person / Tag.

Zwei Kaffeepausen zu CHF 26.- pro Person / Tag.

À-la-carte Bestellungen im Raum sind jederzeit möglich.

Mittagessen: von 11.30 bis 14.00 Uhr im Central 1

3-Gang-Businesslunch für CHF 38.00 pro Person.

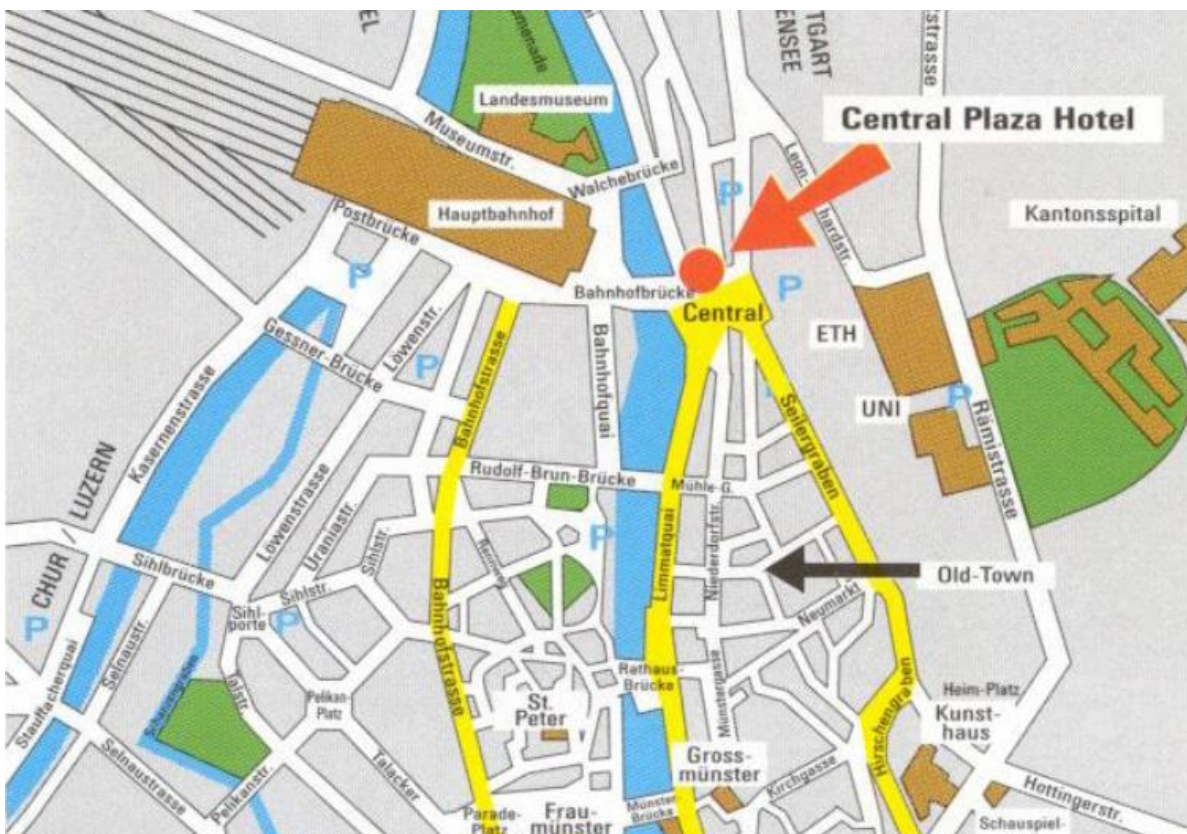
Ab 12 Personen sind à-la-Carte Bestellungen leider **nicht** möglich. Unsere aktuelle Speisekarte finden Sie auf unserer Homepage www.central.ch

Gerne beraten wir Sie und stimmen das F&B Angebot auf Ihre Wünsche ab.

Für weitere Informationen und für eine Besichtigung unserer Räumlichkeiten zögern Sie nicht unser Rezeptions-Team zu kontaktieren.

Lage:

Das Central Plaza Hotel liegt im Herzen von Zürich, direkt am Limmat-Fluss in der Nähe des Hauptbahnhofes. Theater, Kinos, Museen, die Universität, die sehenswerte Altstadt (Niederdörfli) mit ihren Bars und Nachtclubs, sowie die bekannte Bahnhofstrasse sind nur wenige Gehminuten entfernt.



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Seminare und Bankette

Das Hotel behält sich vor, von einer Offerte zurückzutreten, solange vom Besteller keine unterzeichnete Vertragskopie vorliegt.

Geschäftsbedingungen

- Kreditkartenangaben sind für die Reservation notwendig. Ihre Kreditkarte wird nicht belastet, sofern die Annullierungsbedingungen eingehalten wurden.
- Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Hotel die definitive Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung bis spätestens 24 Stunden vor dem Termin schriftlich (per E-Mail, Fax oder auf dem Postweg) mitzuteilen. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden.
- Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Konferenz- und Bankettveranstaltungen übernimmt das Hotel keine Haftung.

Annullierungsbedingungen für Seminar und Bankett

- Die Stornierung einer Reservation muss schriftlich (Brief, Fax, E-Mail) erfolgen.
- Bei einer Stornierung werden die folgenden Prozentsätze der gebuchten Leistungen verrechnet:

Absage weniger als 7 Tage vor der Anreise	100%
Absage bis 7 Tage vor der Anreise	50%
Absage mehr als 14 Tage vor der Anreise	0%

Neu sind wir auch ein Teil des Labels «Clean & Safe» für Ihre Gewährleistung das wir die Sicherheitsmassnahmen gegen Covid-19 durchführen und einhalten.



Apéro – Angebot

Apéro kalt:

Mini-Laugenbrötli Canapés (hälftig belegt)

Rauchlachs	7.50
Rohschinken	7.50
Roastbeef mit Senfsauce	7.50
Gekochter Schinken oder Salami	5.50
Käse	5.50

Parmesan & Rohschinken	8.50
Hausgemachtes Gemüsetatar mit Avocado auf Pumpernickelbrot	2.80
Bruschetta Pomodori	3.00
Bruschetta mit hausgemachter Erbsen-Ziegenkäse-Creme	3.00
Linsensalat im Weckglas	3.50
Fenchelsalat im Weckglas	4.50

Apéro warm:

Appenzeller-Chäschüechli	3.00
Mini Beefburger	2.80
Mini-Schinkengipfeli	3.00
Crevette im Kartoffelmantel	2.80
Gemüsequiche	2.80
Hausgemachte Hackfleischbällchen mit pikanter Salsa pro Portion (3 Stk.)	3.50
Pouletspiesschen mit Erdnusssauce	pro Portion (3 Stk.) 7.50
Hausgemachter Falafel mit Tahinidip	pro Portion (6 Stk.) 7.50

Crudités

Rohes Saisongemüse mit Sauerrahm- und Cocktaildip	pro Portion 9.50
---	------------------

Süßes im Mini-Weckglas:

Saisonales Tiramisu	6.00
Gesalzenes Karamell-Cheesecake Mousse	5.50
Toblerone Schokoladenmousse im Glas	6.00
Saisonaler Fruchtsalat	5.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken pro Stück / Portion und inklusive Mehrwertsteuer & Service.
Schwein, Poulet, Rind sind aus Schweizer Produktion. Rauchlachs Schottland, Zucht; Crevetten Vietnam, Zucht.