

BANKETTDOKUMENTATION
BANQUET DOCUMENTATION

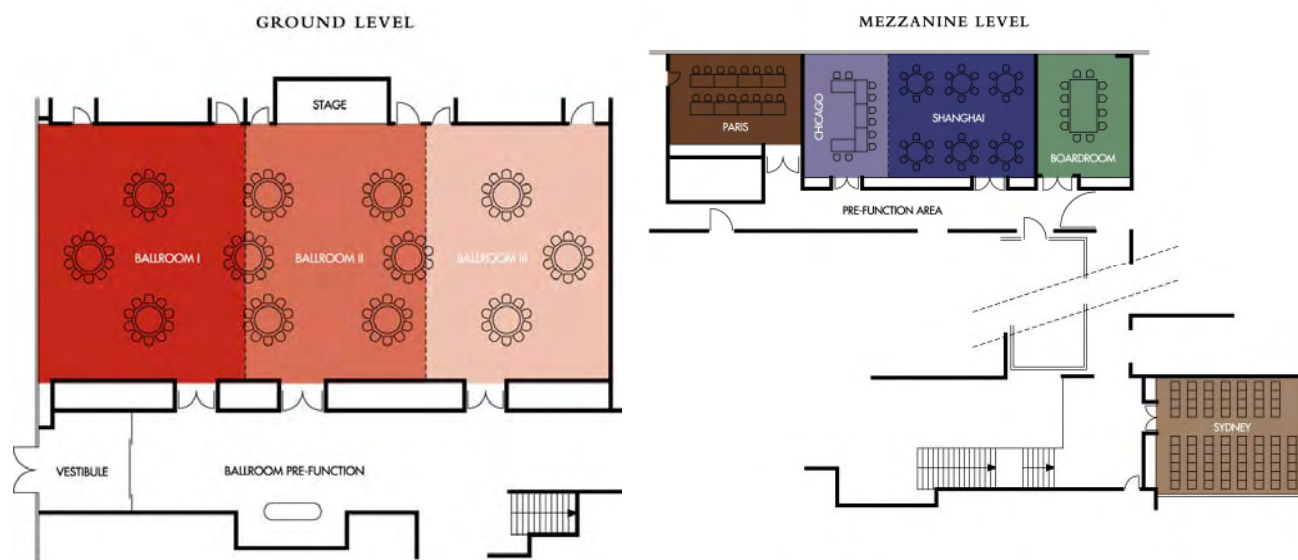
PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

RAUMAUFTeilUNG FLOOR PLAN



RAUM ROOM	GRÖSSE AREA	RAUMMASSE DIMENSIONS IN M			BANKETT BANQUET	THEATER THEATRE	SEMINAR CLASSROOM	U-FORM U-SHAPE	COCKTAIL COCKTAIL
ERDGESCHOSS GROUND FLOOR	M ²	L	B	H	PERSONEN CAPACITY	PERSONEN CAPACITY	PERSONEN CAPACITY	PERSONEN CAPACITY	PERSONEN CAPACITY
Ballsaal Foyer	134.2	25.8	5.2	5.4					140
Escherwiese Ballsaal	391.7	29.6	13.3	5.4	230	300	180		230
Escherwiese Ballsaal I	134.1	10.1	13.3	5.4	80	120	84	42	110
Escherwiese Ballsaal II	128.5	9.7	13.3	5.4	70	120	84	42	110
Escherwiese Ballsaal III	127.7	9.6	13.3	5.4	80	120	84	42	110
Escherwiese Ballsaal I + II	262.2	19.8	13.3	5.4	150	240	160		220
Escherwiese Ballsaal II + III	255.2	19.3	13.3	5.4	150	240	160		220
MEZZANINE EBENE MEZZANINE LEVEL									
Foyer	113.5	11.1	33	3.7					80
Chicago & Shanghai	96.5	14.3	6.8	3.4	50	80	57	30	100
Shanghai	60.2	8.9	6.8	3.4	30	60	36	21	60
Chicago	35.7	5.4	6.8	3.4	20	20			25
Paris	39.6	5.0	8.0	3.4	20	30	21		30
Sydney	66.8	9.2	7.3	3.4	40	50	36	21	45
Boardroom	35.3	6.6	5.4	3.4	Fixe Bestuhlung für 10 Personen / Fixed seating for 10 people				

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES
TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020
WEBSITE zurich.park.hyatt.com

RAUMMIETEN ROOM RENTAL

MIETE IN CHF RENTAL IN CHF	GANZTAGS – max 12 STD WHOLE DAY – max 12 hrs	HALBTAGS – max 6 STD* HALF DAY – max 6 hrs*
ERDGESCHOSS		
Escherwiese Ballsaal	7500	n/a
Escherwiese Ballsaal I	3500	n/a
Escherwiese Ballsaal II	3500	n/a
Escherwiese Ballsaal III	3500	n/a
Escherwiese Ballsaal I+II oder	5000	n/a
Escherwiese Ballsaal II+III		n/a
MEZZANINE EBENE		
Foyer	1200	900
Chicago & Shanghai	1800	1300
Shanghai	1300	1000
Chicago	950	650
Paris	950	650
Sydney	1300	1000
Boardroom	1000	650

In der Raummiete ist die folgende Ausstattung inbegriffen:

Mineralwasser, Bonbons, Leinwand, 1 Flip Chart, Schreibmaterial mit Block und Stift.

* Bitte beachten Sie, dass die Halbtagsraummiete entweder bis 13:00 Uhr oder ab 14:00 Uhr gilt.

The following equipments are included in your room rental:

Mineral water, sweets, screen, 1 flip chart, writing materials with notepad and pen.

**Please be advised that a half day room rate is applicable for rentals until 13h00 and from 14h00.*



PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

TAGUNGSPAUSCHALE
FULL-DAY DELEGATE RATE

Bereitstellung des Veranstaltungsraumes	Für bis zu 10 Stunden
Standard Tagungstechnik	Beamer, Flipchart, Leinwand, Laserpointer
Schreibmaterial	Block, Stift und Bonbons
Mineralwasser	Während der Tagung
Kaffeepause am Vormittag	Frisch gebrühter Kaffee und Tee Frisch gepresste Säfte
Stehlunch	Gipfeli und geschnittene Früchte
Getränke zum Mittagessen	Nach Wahl unseres Küchenchefs Alle Softdrinks und Mineralwasser inkludiert
Kaffeepause am Nachmittag	Frisch gebrühter Kaffee und Tee Frisch gepresste Säfte Hausgemachtes Kleingebäck
Hochsaison CHF 175	
Nebensaison CHF 165	

<i>Preparation of function room</i>	<i>For up to 10 hours</i>
<i>Standard audio visual equipment</i>	<i>Beamer, flip chart, screen, laserpointer</i>
<i>Writing material</i>	<i>Pads, pens and sweets</i>
<i>Mineral water</i>	<i>During the meeting</i>
<i>Coffee break in the morning</i>	<i>Freshly brewed coffee and tea</i> <i>Freshly squeezed juices</i> <i>Sliced fruits</i> <i>Croissants</i>
<i>Standing Lunch</i>	<i>Arranged by our Executive Chef</i>
<i>For your lunch</i>	<i>Soft drinks and mineral water</i> <i>at leisure</i>
<i>Coffee break in the afternoon</i>	<i>Freshly brewed coffee and tea</i> <i>Freshly squeezed juices</i> <i>Selection of cookies</i>
High season CHF 175	
Low season CHF 165	

Die Preise sind pro Person und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Minimum Personenanzahl beläuft sich auf 15 Gäste.

Please note that all prices are based per person and include service charge and VAT.
Minimum numbers of guests are 15 for all meeting rooms.

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES
TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020
WEBSITE zurich.park.hyatt.com

THE PARK EXPERIENCE

Bereitstellung des Veranstaltungsraumes	Für bis zu 10 Stunden
Standard Tagungstechnik	Flipchart, Leinwand, Laserpointer
Schreibmaterial	Block, Stift und Bonbons
Mineralwasser	Während der Tagung
Saisonale Kaffeepause am Vormittag	Frisch gebrühter Kaffee und Tee Frisch gepresste Säfte Saisonal ändernde Beilagen
Stehlunch mit Live-Cooking Station	Nach Wahl unseres Küchenchefs
Getränke zum Mittagessen	Alle Softdrinks, Wein und Mineralwasser inkludiert
Toblerone Kaffeepause am Nachmittag	Frisch gebrühter Kaffee und Tee Heisse Toblerone Schokolade Toblerone Tartlets und Pralinen Toblerone Brownies Rice Crispies Tafeln
LCD Projektor	1 Projektor
Garderobenservice	Inklusive

CHF 220

Die Preise sind pro Person und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Minimum Personenanzahl beläuft sich auf 15 Gäste.

*Please note that all prices are based per person and include VAT.
Minimum numbers of guests are 15 for all meeting rooms.*

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES
TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020
WEBSITE zurich.park.hyatt.com

THE PARK EXPERIENCE

Preparation of function room	<i>For up to 10 hours</i>
Standard audio visual equipment	<i>Flip chart, screen, laserpointer</i>
Writing material	<i>Pads, pens and sweets</i>
Mineral water	<i>During the day</i>
Seasonal coffee break in the morning	<i>Freshly brewed coffee and tea Freshly squeezed juices Food changes according to Season</i>
Standing Lunch with live-cooking station	<i>Arranged by our Executive Chef</i>
For your lunch	<i>Soft drinks, wine, and mineral water included</i>
Toblerone coffee break in the afternoon	<i>Freshly brewed coffee and tea Hot toblerone chocolate Toblerone tartlets and pralines Toblerone brownies Rice crisoies sheets</i>
LCD projector	<i>1 projector</i>
Cloakroom	<i>Included</i>

CHF 220

Die Preise sind pro Person und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Minimum Personenanzahl beläuft sich auf 15 Gäste.

*Please note that all prices are based per person and include VAT.
Minimum numbers of guests are 15 for all meeting rooms.*

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES
TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020
WEBSITE zurich.park.hyatt.com

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN ADDITIONAL INFORMATION

Gerne stellen wir Ihnen weitere Hilfsmittel zu folgenden Konditionen zur Verfügung:
Further equipments can be hired at the following prices:

TECHNIK / AV EQUIPMENT

Leinwand / <i>Screen</i>	kostenlos / <i>complimentary</i>
LCD Projektor / <i>LCD projector</i>	CHF 75 pro Std / <i>per hour</i>
LCD Projektor / <i>LCD projector</i>	CHF 450 pro Tag / <i>per day</i>
Laptop / <i>Laptop</i>	CHF 250 pro Tag / <i>per day</i>
Präsenter / <i>Presenter</i>	CHF 50 pro Tag / <i>per day</i>
Laserpointer / <i>Laserpointer</i>	kostenlos / <i>complimentary</i>
Zusätzlicher Laserpointer / <i>Additional Laserpointer</i>	CHF 35 pro Tag / <i>per day</i>
Verfolgerspots / <i>Chaser light</i>	CHF 150 pro Tag / <i>per day</i>
Mit Bedienung durch Techniker / <i>With technician in the room</i>	CHF 85 pro Std CHF 85 <i>per hour</i>
Overhead Projektor (Ballsaal) / <i>OHP (Ballroom)</i>	CHF 300 pro Tag / <i>per day</i>
Videogerät / <i>Video player</i>	CHF 120 pro Tag / <i>per day</i>
DVD Player / <i>DVD player</i>	CHF 120 pro Tag / <i>per day</i>
CD Anlage / <i>CD player</i>	CHF 120 pro Tag / <i>per day</i>
I-pod / <i>I-pod</i>	kostenlos / <i>complimentary</i>
Telefon / <i>Telephone</i>	kostenlos / <i>complimentary</i>
Polycom Telefon / <i>Polycom telephone</i>	CHF 450 pro Tag / <i>per day</i>
High Speed Internet (ADSL) / <i>High speed internet</i>	CHF 35 pro Tag / <i>per day</i>
Wireless Internet Karten / <i>Wireless internet cards</i>	CHF 15 pro 30 Min. / <i>per 30 minutes</i>
Wireless Internet Karten / <i>Wireless internet cards</i>	CHF 25 pro 2 Stunden / <i>per 2 hours</i>
Pinwand / <i>Pinboard</i>	CHF 120 pro Tag / <i>per day</i>
Whiteboard / <i>Whiteboard</i>	CHF 120 pro Tag / <i>per day</i>
Moderatorenkoffer / <i>Trainer box</i>	CHF 200 pro Tag / <i>per day</i>
Ein Flipchart / <i>One Flipchart</i>	kostenlos / <i>complimentary</i>
Zusätzlicher Flipchart / <i>Additional flipchart</i>	CHF 35 pro Tag / <i>per day</i>
Techniker <i>Technician</i>	CHF 85 pro Person / pro Std CHF 85 <i>per person / per hour</i>

MIKROFONE - BALLSAAL / MICROPHONES - BALLROOM

Rednerpult / <i>Lectern</i>	CHF 250 pro Tag / <i>per day</i>
Rednerpult mit Mikrofon / <i>Lectern with microphone</i>	CHF 350 pro Tag / <i>per day</i>
Schwanenhalsmikrofon / <i>Gooseneck microphone</i>	CHF 180 pro Tag / <i>per day</i>
Hand Mikrofon / <i>Handheld microphone</i>	CHF 180 pro Tag / <i>per day</i>
Head Set Mikrofon / <i>Head set microphone</i>	CHF 180 pro Tag / <i>per day</i>
Clip-Mikrofon / <i>Clip-microphone</i>	CHF 180 pro Tag / <i>per day</i>

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MIKROFONE – MEZZANINE EBENE / MICROPHONES - MEZZANINE LEVEL

Rednerpult ohne Mikrofon / <i>Lectern without microphone</i>	CHF 100 pro Tag / <i>per day</i>
Rednerpult mit Schwanenhalsmikrofon <i>Lectern with gooseneck microphone</i>	CHF 200 pro Tag CHF 200 per day
Schwanenhalsmikrofon / <i>Gooseneck microphone</i>	CHF 180 pro Tag / <i>per day</i>

TANZFLÄCHE / DANCEFLOOR

Tanzfläche / <i>Dance floor</i> (35 Elemente / <i>pieces</i>), 86 cm x 86 cm	CHF 20 pro Element / <i>per element</i>
--	---

BÜHNE / STAGE

Bühnenelemente/ <i>stage</i> (12 insgesamt / <i>in total</i>) 1.22 m x 2.43 m inkl. Treppe / <i>incl. stairs</i>	CHF 25 pro Element / <i>per element</i>
--	---

STUHLHUSSEN / CHAIR COVERS

Stuhlhussen / <i>Chair covers</i> (230 insgesamt / <i>in total</i>)	CHF 12 pro Stück / <i>each</i>
---	--------------------------------

LOUNGEMÖBEL / LOUNGE FURNITURE

Le Corbusier Sofa / <i>Le Corbusier sofa</i> (3 insgesamt / <i>3 in total</i>)	CHF 500 pro Stück / <i>per piece</i>
Le Corbusier Sessel / <i>Le Corbusier arm chairs</i> (6 insgesamt / <i>6 in total</i>)	CHF 250 pro Stück / <i>per piece</i>
Mobile Bar / <i>Movable Bar</i>	kostenfrei / <i>complimentary</i>
Cocktail Tische / <i>Cocktail rounds</i>	kostenfrei / <i>complimentary</i>

DEKORATION / DECORATION

Blumenarrangements Cocktaillische <i>Flower arrangements cocktail tables from</i>	CHF 25 pro Tisch / <i>each</i>
Blumenarrangements ab / <i>Flower arrangements from</i>	CHF 70 pro Tisch / <i>each</i>
Bodenvasen ab / <i>Large arrangements from</i>	CHF 200 pro Stück / <i>each</i>

MENÜKARTEN/ MENU CARDS

Pro Person / <i>per person</i>	kostenlos / <i>complimentary</i>
--------------------------------	----------------------------------

PLATZKARTEN / PLACE CARDS

Pro Person / <i>per person</i>	CHF 1 pro Karte / <i>per card</i>
--------------------------------	-----------------------------------

OUTSIDE CATERING / OUTSIDE CATERING

Für kleinere Caterings in Ihren Räumlichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Please contact us for outside Caterings at your own place.

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

ZÜRICH FRÜHSTÜCK / ZURICH BREAKFAST

Kaffee oder Tee, frisch gepresster Orangensaft
Verschiedenes Gebäck, Croissants und Plunder
Butter, Konfitüre, Marmelade und Honig
Schweizer Käse und Aufschnittplatte
Birchermüsli und verschiedene Cerealien mit Milch
Auswahl an Joghurt und frisch geschnittenen Früchten der Saison

*Coffee or tea, freshly squeezed orange juice
Bakery basket with bread, rolls, Danish pastries and croissants
Butter, jam, marmalade and honey
Swiss cheese and cold meat platter
Birchermuesli and cereals with milk
Selection of yogurt and freshly sliced seasonal fruits*

CHF 39

VOLLWERTFRÜHSTÜCK / WHOLESOME BREAKFAST

Auswahl von fünf frisch gepressten Frucht- und Gemüsesäften
Frisch geschnittene Früchte der Saison
Vollkornbrot und Croissants
Butter, Konfitüre, Marmelade und Honig
Verschiedene Cerealien mit getrockneten und kandierten Früchten und Milch
Birchermüsli und Hüttenkäse, Auswahl von Joghurt
Geräucherter Schottischer Kinglas und Forelle

*Selection of five freshly squeezed fruit and vegetable juices
Freshly sliced seasonal fruits
Wholemeal bread and croissants
Butter, jam, marmalade and honey
Selection of cereals, dried and candied fruits and milk
Birchermuesli and cottage cheese, selection of yogurt
Smoked Scottish kinglas and trout*

CHF 42

Fortsetzung / continued

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober/ November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

BAUERNFRÜHSTÜCK / SWISS FARMERS BREAKFAST

Kaffee oder Tee, frisch gepresster Orangensaft
Verschiedenes Gebäck, Croissants und Plunder
Butter, Konfitüre, Marmelade und Honig
Schweizer Käse und Aufschnittplatte
Birchermüsli und verschiedene Cerealien mit Milch
Auswahl an Joghurt und frisch geschnittenen Früchten der Saison

Tellerservice

Bauernrösti, 2 Eier nach Wahl, Speck und Cippolata, gegrillte Tomate und Champignon

*Coffee or tea, freshly squeezed orange juice
Bakery basket with bread, rolls, Danish pastries and croissants
Butter, jam, marmalade and honey
Swiss cheese and cold meat platter
Birchermuesli and cereals with milk
Selection of yogurt and freshly sliced seasonal fruits*

Served Plated

Farmer`s roesti, 2 eggs prepared any style, bacon and sausages, grilled tomato and mushroom

CHF 47

Fortsetzung / *continued*

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober/ November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

LAZY SUSAN FRÜHSTÜCK / LAZY SUSAN BREAKFAST

Kaffee oder Tee, frisch gepresster Orangensaft
Verschiedenes Gebäck, Croissants, Plunder, Brötchen und Baguette
Butter, Konfitüre, Marmelade und Honig
Birchermüsli und Cornflakes
Auswahl an Joghurt und frisch geschnittenen Früchten der Saison
Tomate Mozzarella
Höhlengereifter Emmentaler und Buure Chäsli
Geräucherter Lachs
Putenschinken und Bauernspeck

*Coffee or tea, freshly squeezed orange juice
Bakery basket with bread, rolls, baguette, Danish pastries and croissants
Butter, jam, marmalade and honey
Birchermuesli and cornflakes
Selection of yogurt and freshly sliced seasonal fruits
Tomato Mozzarella
Emmentaler and creamy farmer`s cheese
Smoked salmon
Turkey ham and bacon*

CHF 39

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Servicezuschlag und der gesetzlichen MwSt.
Dieses Angebot ist für Gruppen ab 10 Personen buchbar.

*Please note that prices are expressed in Swiss Francs, and include service charge and applicable VAT.
This offer is available for groups of more than 10 guests.*

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober/ November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PAUSEN / BREAKS

I TOBLERONEPAUSE / TOBLERONE BREAK

Frisch gebrühter Kaffee und Tee, heisse Toblerone Schokolade
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Toblerone Tartlets und hausgemachte Pralinen
Toblerone Brownies und Rice Crispy Tafeln

*Freshly brewed coffee and tea, hot Toblerone chocolate
Still and sparkling water
Toblerone tartlets and home-made pralines
Toblerone brownies and rice crispy squares*

CHF 20

II WEIHNACHTSMARKT / CHRISTMAS MARKET 01.11.2010 – 31.12.2010

Glühwein und Punsch
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Raclettebrot, Kalbsbratwurst mit Bürli
Karamellisierte Nüsse, Liebesäpfel, verschiedene Kekse und Christstollen
Zuckerwatte und Popcorn

*Mulled wine and punch
Still and sparkling water
Raclette cheese and bread, veal sausage with bürli
Caramelized nuts, candied apple, different Christmas cookies and stollen
Cotton candy and popcorn*

CHF 25

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober/ November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PAUSEN / BREAKS

III OBSTPAUSE / FRUIT BREAK

Süssmost Slash
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Apfelküchlein, Birnencrumble mit Vanillecrème, Quittengelée mit Croissant
Zwetschgkuchen

*Non-alcoholic apple wine slash
Still and sparkling water
Apple fritter, pear crumble with vanilla cream, quince jelly with croissant
Plum cake*

CHF 20

IV KAFFEIPAUSE / COFFEE BREAK

Frisch gebrühter Kaffee und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Frisch gepresster Orangensaft

*Freshly brewed coffee and tea
Still and sparkling water
Freshly squeezed orange juice*

CHF 15

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober/ November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

ZUSÄTZLICH / ADDITIONAL**Pro Stück in CHF
per piece in CHF**

	I	II
Auswahl von frisch gebackenen Croissants <i>Selection of freshly baked croissants</i>	2.50	3.50
Hausgemachte Schokoladen-Cupcakes <i>Home-made chocolate cupcakes</i>	3.50	5.00
Verschiedene Croissants und Plundergebäck <i>Assortment of croissants and Danish pastries</i>	3.50	5.00
Frisch geschnittene saisonale Früchte <i>Freshly sliced seasonal fruits</i>	6.00	9.00
Schokoladen- und Blaubeermuffins <i>Chocolate and blueberry muffins</i>	3.50	5.00
Hausgemachte Pralinen <i>Home-made pralines</i>	5.00	8.00
Auswahl von Keksen <i>Selection of cookies</i>	2.50	3.50
Verschiedene Fingersandwiches <i>Assorted finger sandwiches</i>	8.00	12.00
Frisch gepresster saisonaler Saft <i>Freshly squeezed seasonal juice</i>	3.00	9.00

I) Pro Stück in CHF in Verbindung mit einer unserer Pausen
Per piece in CHF, additional to one of our breaks

II) Pro Stück in CHF ohne eine Pause
Per piece in CHF, separate from one of our breaks

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Servicezuschlag und der gesetzlichen MwSt.

Please note that prices are in Swiss Francs, and include service charge and applicable VAT.

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober/ November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSMENÜS / LUNCH MENUS

MENU

I

Gratinierte Zwiebelsuppe mit Schnittlauch
Onion soup au gratin with chives

Schweinebraten mit Kürbisspalten, Bratkartoffeln und Pfifferlingen
Pork roast with pumpkin wedges, pan-fried potatoes and chanterelles

Zwetschgenstreusel mit Krokantglacé
Plum crumble with brittle ice cream

CHF 65

II

Wild Pie mit Preiselbeersauce und Blattsalat
Game pie with cranberry sauce and salad

Gebratene Loch Fyne Lachstranche mit Kürbisgulasch und geschmorten Kartoffeln
Pan-fried Loch Fyne salmon steak with pumpkin goulash and braised potatoes

Amaretto Tiramisu mit Aprikosen-Zimtsauce
Amaretto tiramisu with apricot cinnamon sauce

CHF 65

III

Kalbscarpaccio mit Kräutern und Haselnuss-Pilzvinaigrette
Veal carpaccio with herbs and hazelnut mushroom vinaigrette

Lammragoût mit Trauben und Polentawürfel
Lamb ragout with grapes and polenta dices

Kokosnuss Panna Cotta mit Ananaskompott und Ingwertuille
Coconut panna cotta with pineapple compote and ginger tuille

CHF 70

IV

Hausgebeizter Loch Fyne Lachs mit lauwarmem Pfifferlingssalat
Home gravled Loch Fyne salmon with lukewarm chanterelles salad

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Zwiebel Tarte Tatin
Medium-fried veal loin with onion tarte tatin

Dunkle Schokoladentart mit Mangosauce und Vanillesahne
Dark chocolate tart with mango sauce and vanilla whipped cream

CHF 80

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSMENÜS / LUNCH MENUS

MENU

V

Pfifferling-Frischkäsetarte mit Kräutern und pochiertem Ei
Tart of chanterelles and fresh cheese with herbs and poached egg

Hirschrücken mit Quitte und Johannisbeergelée und Kartoffelschmarren
Deer loin with almond quine, red currant jelly and cut-up potato pancake

Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangen
Grand Marnier parfait with marinated oranges

CHF 90

VI

Salat von Rote Bete mit Ziegenkäse und Haselnuss
Beetroot salad with goat cheese and hazelnut

Lauwarme Entenbrust mit Kürbisspalten und Brombeersauce
Lukewarm duck breast with pumpkin wedges and blackberry sauce

Rehnüsschen mit Rosenkohl, Preiselbeeren und Selleriegratin
Deer noix with Brussels sprouts, cranberries and celery gratin

Weisses Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce
White toblerone mousse with passion fruit sauce

CHF 100

VII

Gebeizter Saibling mit Apfel-Kartoffelsalat und Dillsauerrahm
Graved arctic char with apple potato salad and dill sour cream

Borschtsch mit Sauerrahm
Borschtsch with sour cream

Gegrilltes Elchfilet mit Risotto, Rosenkohl und Wacholderjus
Grilled elk tenderloin with risotto, Brussels sprouts and juniper jus

Apfel-Rum-Rosinenauflauf mit Vanilleglacé
Apple rum raisin pudding with vanilla ice cream

CHF 110

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSMENÜS / LUNCH MENUS

MENU

VIII

Riesencrevetten in Tempurateig mit Kürbischutney, Ingwerschaum und Korianderpesto
Tiger prawns in tempura with pumpkin chutney, ginger foam and coriander pesto

Wildkraftbrühe mit Rehravioli
Clear venison broth with venison ravioli

Rinderfilet und geschmortes Rindsragoût mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Karotten
Beef tenderloin and braised beef ragout with truffle mashed potatoes and carrots

Vermicelle mit Vanilleglacé, Meringue und Kirschkompott
Vermicelle with vanilla ice cream, meringue and cherry compote

CHF 120

IX

Hirschrohschinken mit Kürbis Tarte Tatin und Nüsslissalat
Air-dried deer ham with pumpkin tarte tatin and lamb's lettuce

Jakobsmuchel mit roter Bete Vinaigrette, Sauerrahm und Limette
Scallop with beetroot vinaigrette, sour cream and lime

Gegrilltes Kalbsfilet mit Bärenkrebs auf Liebstöckelrisotto
Grilled veal tenderloin with slipper lobster and lovage risotto

Gianduja Schokoladenmousse mit Rotweinbirne und Williamssorbet
Gianduja chocolate mousse with red wine pear and Williams sherbet

CHF 140

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSMENÜS / LUNCH MENUS

SORBET / SHERBET

- I Mango-Pfirsichsorbet mit Champagner
Mango peach sherbet with champagne
CHF 10
- II Blutorangensorbet mit Martinazzi
Blood orange sherbet with Martinazzi
CHF 10
- III Zitronen-Basilikumsorbet mit Wodka
Lemon basil sherbet with vodka
CHF 12



PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSMENÜS / LUNCH MENUS

FLEISCH DEKLARATION / MEAT ORIGIN

Poulet / <i>Chicken</i>	CH
Schweinefleisch / <i>Pork</i>	CH
Rindfleisch / <i>Beef</i>	CAN
Ente / <i>Duck</i>	FR/HU
Lamm / <i>Lamb</i>	AU
Hirsch, Reh / <i>Deer, Vension</i>	CH
Elch / <i>Elk</i>	SWE
Perlhuhn / <i>Guinea fowl</i>	FR

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten und uns bemühen nur Fische und Meeresfrüchte aus kontrollierter Fischerei oder nachhaltigen Zuchten anzubieten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

→ *As we work only with fresh products and we aim to use fish and seafood from controlled fisheries or sustainable farms, ingredients may become unavailable. We therefore ask that you confirm your menu choice at least one week before the date of the event to avoid a surcharge of CHF 10.- per person to cover extra costs.*

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Servicezuschlag und der gesetzlichen MwSt.

Please note that prices are in Swiss Francs, and include service charge and applicable VAT.

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

ABENDMENÜS / DINNER MENUS

MENU

I

Salat von Rote Bete mit Ziegenkäse und Haselnuss
Beetroot salad with goat cheese and hazelnut

Lauwarme Entenbrust mit Kürbisspalten und Brombeersauce
Lukewarm duck breast with pumpkin wedges and blackberry sauce

Rehnüsschen mit Rosenkohl, Preiselbeeren und Selleriegratin
Deer noix with Brussels sprouts, cranberries and celery gratin

Weisses Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce
White toblerone mousse with passion fruit sauce

CHF 100

II

Gebeizter Saibling mit Apfel-Kartoffelsalat und Dillsauerrahm
Graved arctic char with apple potato salad and dill sour cream

Borschtsch mit Sauerrahm
Borschtsch with sour cream

Gegrilltes Elchfilet mit Risotto, Rosenkohl und Wacholderjus
Grilled elk tenderloin with risotto, Brussels sprouts and juniper jus

Apfel-Rum-Rosinenauflauf mit Vanilleglacé
Apple rum raisin pudding with vanilla ice cream

CHF 110

III

Riesencrevetten in Tempurateig mit Kürbischutney, Ingwerschaum und Korianderpesto
Tiger prawns in tempura with pumpkin chutney, ginger foam and coriander pesto

Wildkraftbrühe mit Rehravioli
Clear venison broth with venison ravioli

Rinderfilet und geschmortes Rindsragoût mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Karotten
Beef tenderloin and braised beef ragout with truffle mashed potatoes and carrots

Vermicelle mit Vanilleglacé, Meringue und Kirschkompott
Vermicelle with vanilla ice cream, meringue and cherry compote

CHF 120

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

ABENDMENÜS / DINNER MENUS

MENU

IV

Hirschrohschinken mit Kürbis Tarte Tatin und Nüsslissalat
Air-dried deer ham wit pumpkin tarte tatin and lamb`s lettuce

Jakobsmuschel mit roter Bete Vinaigrette, Sauerrahm und Limette
Scallop with beetroot vinaigrette, sour cream and lime

Gegrilltes Kalbsfilet mit Bärenkreb auf Liebstöckelrisotto
Grilled veal tenderloin with slipper lobster and lovage risotto

Gianduja Schokoladenmousse mit Rotweibirne und Williamssorbet
Gianduja chocolate mousse with red wine pear and Willams sherbet

CHF 140

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

ABENDMENÜS / *DINNER MENUS*

SORBET / *SHERBET*

- I Mango-Pfirsichsorbet mit Champagner
Mango peach sherbet with champagne
CHF 10
- II Blutorangensorbet mit Martinazzi
Blood orange sherbet with Martinazzi
CHF 10
- III Zitronen-Basilikumsorbet mit Wodka
Lemon basil sherbet with vodka
CHF 12



PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

ABENDMENÜS / *DINNER MENUS*

FLEISCH DEKLARATION / *MEAT ORIGIN*

Poulet / <i>Chicken</i>	CH
Schweinefleisch / <i>Pork</i>	CH
Rindfleisch / <i>Beef</i>	CAN
Ente / <i>Duck</i>	FR/HU
Lamm / <i>Lamb</i>	AU
Hirsch, Reh / <i>Deer, Vension</i>	CH
Elch / <i>Elk</i>	SWE
Perlhuhn / <i>Guinea fowl</i>	FR

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten und uns bemühen nur Fische und Meeresfrüchte aus kontrollierter Fischerei oder nachhaltigen Zuchten anzubieten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

→ As we work only with fresh products and we aim to use fish and seafood from controlled fisheries or sustainable farms, ingredients may become unavailable. We therefore ask that you confirm your menu choice at least one week before the date of the event to avoid a surcharge of CHF 10.- per person to cover extra costs.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Servicezuschlag und der gesetzlichen MwSt.

Please note that prices are in Swiss Francs, and include service charge and applicable VAT.

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

SANDWICH LUNCH / SANDWICH LUNCH

(ab 10 Personen / for 10 or more people)

Stellen Sie sich Ihr eigenes Sandwich-Buffer zusammen.
Wählen Sie zwischen verschiedenen Brotsorten, Belägen, Salaten, Dressings und Desserts.
*Create your own sandwich buffet.
Choose between different breads, spreads, salads, dressing and desserts.*

BROT / BREAD

Laugenstange, Laugencroissant, Laugenbrötchen

Verschiedene Minibrötchen:

Nuss-, Mehrkorn-, Gemüse-, Tomaten- oder Olivenbrötchen und "Chnebeli"

Toast natur oder Vollkorntoast

Helles oder dunkles Baguette

Ruchbrotscheiben

Verschiedene Sandwiches:

Mohn-, Mehrkorn- oder Kürbissandwich, "Chnörzli" und Semmel

Bagel natur oder Sesambagel

Wraps

Pretzels

Assortment of mini rolls:

Nut roll, grain roll, vegetable roll, tomato roll or olive roll as well as special Swiss roll

Toast nature or wholemeal

White and dark baguette

Wood oven bread

Assortment of sandwiches:

Poppy seed sandwich, grain sandwich, pumpkin seed sandwich, special Swiss sandwich and bun

Bagel nature or with sesame

Wraps

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

SANDWICH LUNCH / SANDWICH LUNCH

(ab 10 Personen / for 10 or more people)

BELÄGE / SPREADS

Geräucherter Lachs mit Meerrettichcrème
Schinken mit Spargel
Emmentaler Käse mit Rhabarberchutney
Brie mit Trauben
Pastrami mit Pommery Senf
Tandoori Poulet mit Apfel-Ananassalat
Salami mit Parmesan
Gebeizter Lachs mit Philadelphia
Gegrilltes Gemüse
Feta-Ziegenkäsecrème
Speck mit Tomaten und Eisbergsalat
Eiersalat
Gebratene Eier
Rohschinken mit Melone
Tomate Mozzarella
Putenschinken mit Tatarsauce
Eismeercrvetten mit Cocktailsauce

*Smoked salmon with horse radish cream
Ham with asparagus
Cheese of Emmental with rhubarb chutney
Brie with grapes
Pastrami with Pommery mustard
Tandoori chicken with apple pineapple salad
Salami with parmesan
Graved salmon with cream cheese
Grilled vegetables
Cream of feta and goat cheese
Bacon with tomatoes and iceberg lettuce
Egg salad
Roasted eggs
Swiss air-dried ham with melon
Tomato mozzarella
Turkey hen ham with tartar sauce
Arctic prawns with cocktail sauce*

CHF 35 pro Person / per person

Preis ist inklusive 4 Brotsorten und 4 Belägen.
Price includes 4 breads and 4 spreads

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

SANDWICH LUNCH / SANDWICH LUNCH

(ab 10 Personen / for 10 or more people)

SALAT / SALAD

Salatherzen
Rucolasalat
Gemischter Blattsalat
Nüsslisalat
Spinatsalat
Saisonaler Salat mit Gemüse
Lattichsalat

*Salad hearts
Rocket salad
Mixed lettuce
Lamb's lettuce
Spinach salad
Seasonal salad with vegetables
Romaine lettuce*

DRESSING / DRESSING

Helles oder dunkles Balsamicodressing
Speckdressing
Französisches Dressing
Cocktaildressing
Thousand Island Dressing
Blauschimmelkäse-Dressing

*White or dark balsamic dressing
Bacon dressing
French dressing
Cocktail dressing
Thousand island dressing
Blue cheese dressing*

CONDIMENTS / CONDIMENTS

Gemischte Kerne und Nüsse
Gehackte Eier
Krosser Speck
Crostini
Rohkost
Kirschtomaten
Paprikastreifen
Gurkenscheiben
Parmesan

*Assorted seeds and nuts
Chopped eggs
Crispy bacon
Crostini
Raw vegetables
Cherry tomatoes
Bell pepper slices
Cucumber
Parmesan*

CHF 15 pro Person / per person

Preis ist inklusive 1 Salat, 3 Condiments und 2 Dressings

Price includes 1 salad, 3 condiments and 2 dressings

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

SANDWICH LUNCH / SANDWICH LUNCH

(ab 10 Personen / for 10 or more people)

SUPPE / SOUP

Kürbissuppe
Tomatensuppe
Geflügelcrème
Spinatsuppe
Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Pumpkin soup
Tomato soup
Cream of poultry
Spinach soup
Clear beef broth with vegetable slices

CHF 8 pro Person / per person

DESSERT / DESSERT

Frische Früchte
Schokoladen Brownies
Tiramisu
Panna Cotta
Rhabarber-Streuselkuchen

Fresh fruits
Chocolate Brownies
Tiramisu
Panna Cotta
Rhubarb crumble

CHF 6 pro Person / per person

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

FLEISCH DEKLARATION / MEAT ORIGIN

Poulet / <i>Chicken</i>	CH/HU/FR
Schweinefleisch / <i>Pork</i>	CH
Rindfleisch / <i>Beef</i>	CH
Ente / <i>Duck</i>	FR/HU
Kalb / <i>Veal</i>	CH

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
**May have been produced with microbiological and hormonal additives.*

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Servicezuschlag und der gesetzlichen MwSt.

Please note that prices are in Swiss Francs, and include service charge and applicable VAT.

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

STEHBUFFET / *STANDING BUFFET*

(ab 20 Personen / *for 20 or more people*)

STEHBUFFET / *STANDING BUFFET*

- I Winterliche Blattsalate mit hausgemachtem Dressing und frischen Kräutern
Assorted leaf salads with home-made dressing and fresh herbs
Rindstafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce und geröstetem Brot
Boiled beef with apple horseradish sauce and roasted bread
Gebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce
Graved salmon with honey mustard sauce
Im Holzofen geröstetes Gemüse mit Zimt vinaigrette
Wood-roasted vegetables with cinnamon vinaigrette
- Sauerkrautsuppe mit gegrilltem Apfel
Sauerkraut soup with grilled apple
- Kalbsbraten mit gerösteten Kürbisspalten und Polenta
Braised veal with roasted pumpkin wedges and polenta
- Lachs an Lauch-Pilzragoût und Kräuterschaum
Salmon with a ragout of leek and mushrooms and herb foam
- Frisch geschnittene saisonale Früchte
Freshly sliced seasonal fruits
Apfel-Walnussstreusel
Apple walnut crumble
Tobleronetartlets
Toblerone tartlets

CHF 65

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

STEHBUFFET / *STANDING BUFFET*

(ab 20 Personen / *for 20 or more people*)

STEHBUFFET / *STANDING BUFFET*

- II
- Kopfsalat mit Kräuterdressing und Beilagen
Butterhead lettuce with herb dressing and condiments
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce
Boiled veal with tuna sauce
- Geräucherter Lachs mit Dillsauerrahm
Smoked salmon with dill sour cream
- Im Holzofen geröstetes Gemüse mit Zimt vinaigrette
Wood-roasted vegetables with cinnamon vinaigrette
- Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Pumpkin soup with pumpkin seeds and oil
- Schmorgulasch mit Bier, Champignons und Kartoffeln
Braised goulash with beer, mushrooms and potatoes
- Zanderfilet mit jungem Spinat und Birnen-Zwiebelchutney
Pike perch fillets with young spinach and pear onion chutney
- Frisch geschnittene saisonale Früchte
Freshly sliced seasonal fruits
- Ananas-Karottenkuchen
Pineapple carrot cake
- Pistazien Crème Brûlée mit Amarenakirschen
Pistachio crème brûlée with Amarena cherries

CHF 70

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

STEHBUFFET / *STANDING BUFFET*

(ab 20 Personen / *for 20 or more people*)

STEHBUFFET / *STANDING BUFFET*

- III Wintersalat mit Joghurtdressing und Beilagen
Assorted leaf salads with yogurt dressing and condiments
Hirschschinken mit süss-sauren Quitten
Dear ham with sweet and sour quinces
Meeresfrüchtesalat mit Kürbisspalten und Kräutern
Seafood salad with pumpkin wedges and herbs
Griechischer Bergkäse mit Paprika und Gurke
Greek mountain cheese with bell pepper and cucumber
Mozzarella mit roter Bete, Kürbiskernen und Zitronenzeste
Mozzarella with beetroot, pumpkin seeds and lemon zest
- Borschtsch
Borschtsch
- Gegrillter Kalbsrücken mit Rosenkohl und Mascarponepolenta
Grilled veal loin with Brussels sprouts and mascarpone polenta
- Bouillabaisse mit Kräuterbaguette
Bouillabaisse with herbed baguette
- Hörnli mit würzigem Käse und Röstzwiebeln
Swiss pasta with cheese and roasted onions
- Frisch geschnittene saisonale Früchte
Freshly sliced seasonal fruits
Zitronen-Meringuetartlets
Lemon meringue tartlets
Maronen Crème Brûlée
Chestnut crème brûlée
Schokoladentrüffletorte
Chocolate truffle cake
- CHF 80

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

STEHBUFFET / STANDING BUFFET

FLEISCH DEKLARATION / MEAT ORIGIN

Poulet / <i>Chicken</i>	CH/HU/FR
Schweinefleisch / <i>Pork</i>	CH
Rindfleisch / <i>Beef</i>	CH
Ente / <i>Duck</i>	FR/HU
Kalb / <i>Veal</i>	CH

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**May have been produced with microbiological and hormonal additives.*

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

→ As we work only with fresh products, ingredients may become unavailable. We therefore ask that you confirm your menu choice at least one week before the date of the event to avoid a surcharge of CHF 10.- per person to cover extra costs.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Servicezuschlag und der gesetzlichen MwSt.

Please note that prices are in Swiss Francs, and include service charge and applicable VAT.

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

BUFFET MENÜS / BUFFET MENUS

(ab 20 Personen / for 20 or more people)

BUFFET

- I Spinatsalat mit Avocado, Pilze und Salami
Spinach salad with avocado, mushrooms an salami
Salat von Roter Bete mit Karotten und Ziegenkäse
Beetroot salad with carrots and goat cheese
Geräuchertes Lachsmittelstück mit Honig-Senf Sauce und Shishokresse
Smoked salmon with honey mustard sauce and shisho cress
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Sardellen
Vitello tonnato with capers and anchovies
Schweizer Wurst- und Käsespezialitäten
Meat and cheese specialties from Switzerland
- Schwarze Bohnensuppe mit Kräutersauerrahm
Black bean soup with herbed sour cream
- Rehpfeffer mit Bündner Pizokel und Rosenkohl
Venison stew with pizokel and Brussels sprouts
- Gebratener Zander mit Linsen und Portweinjus
Roasted pike perch with lentils and port wine jus
- Kürbisgnocchi mit Spinat und Hobelkäse
Pumpkin gnocchi with spinach and cheese for our cow Tina
- Frisch geschnittene saisonale Früchte
Freshly sliced seasonal fruits
Orangen Crème Caramel
Orange crème caramel
Schokoladenkuchen
Chocolate cake
Honig-Joghurt Panna Cotta
Honey yogurt panna cotta
Zwetschgen-Walnussstreusel
Plum walnut crumble

CHF100

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

BUFFET MENÜS / BUFFET MENUS

(ab 20 Personen / for 20 or more people)

BUFFET

II

Rucolasalat mit Feta, roten Zwiebeln und Balsamico
Rocket Salad with feta cheese, red onions and balsamico
Rosa Kalbstafelspitz mit Kräutervinaigrette
Boiled veal topside with herb vinaigrette
Crevetten mit Avocado und Blutorangensalat
Shrimps with avocado and blood orange salad
Bresaola mit Apfel-Sellerie Salat und karamellisierten Walnüssen
Bresaola with apple celery salad and caramelized walnuts
Gebratene Aubergine mit Tomatensalsa
Fried eggplant with tomato salsa

Stampfkartoffelsuppe mit krossem Coppa und Kürbiskernen
Potato soup with crispy coppa ham and pumpkin seeds

Hirschrückenmedaillons mit Schokoladen-Rotkraut und grüner Pfeffer-Hollandaise
Deer medallions with chocolate red cabbage and Sauce Hollandaise with green pepper

Rosa gebratene Entenbrust mit pfannengeröstetem Gemüse
Medium-fried duck breast with pan-fried vegetables

Schottischer Heilbutt an Estragonschaum und geschmolzenen Tomaten
Scottish halibut with tarragon foam and melted tomatoes

Frisch geschnittene saisonale Früchte
Freshly sliced seasonal fruits
Zwetschgen Trifle mit Whisky
Plum tipsy laird
Maronenmousse
Chestnut mousse
Zitronen-Meringuetartlets
Lemon meringue tartlets
Schokoladentrüffletorte
Chocolate truffle cake

CHF 110

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

BUFFET MENÜS / BUFFET MENUS

(ab 20 Personen / for 20 or more people)

BUFFET

- III Nüsslisalat mit gehackten Eiern, Speck, Croûtons, Parmesan, Cocktailcrevetten und Beilagen
Lamb`s lettuce with chopped eggs, bacon, croutons, parmesan, prawns and condiments
Reisnudelsalat mit Tandoori Hühnchen
Rice noodle salad with Tandoori chicken
Büffelmozzarella mit roter Bete, Kürbiskernen und Zitronenzeste
Buffalo mozzarella with beetroot, pumpkin seeds and lemon zest
Geräucherter Muotathaler Urwaldschinken auf Apfelchutney
Swiss specialty air-dried ham with apple chutney
- Hummerbisque mit Sahne und Cognac
Lobster bisque with cream and cognac
- Schweinsfilet mit Steckrüben und Traubensauce
Tenderloin of pork with rutabagas and grape sauce
- Lammrücken in Kräutern mit gebratenen Zitronenkartoffeln
Lamb loin herb covered with fried lemon potatoes
- Gebratener Seeteufel mit Peperonata und Gerstenrisotto
Pan-fried monkfish with peperonata and barley risotto
- Frisch geschnittene saisonale Früchte
Freshly cut seasonal fruits
Schwarzwälder Torte
Black forest cake
Passionsfrucht-Mascarponetartlets
Passion fruit mascarpone tartlets
Haselnuss Crème Brûlée
Hazelnut crème brûlée
Apfel-Zimtpudding mit Vanillesauce
Apple cinnamon pudding with vanilla sauce

CHF 120

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

BUFFET MENÜS / BUFFET MENUS

(ab 20 Personen / for 20 or more people)

BUFFET

IV

Caesar`s Salat mit gegrillter Pouletbrust, Speck, Parmesan und Beilagen

Caesar salad with grilled chicken breast, bacon, parmesan and condiments

Carpaccio vom geräucherten Loch Fyne Lachs mit Wasabivinaigrette

Smoked Loch Fyne salmon carpaccio with wasabi vinaigrette

Crevetten mit Zuckerschoten und Kirschtomaten

Prawns with sugar peas and cherry tomatoes

Gegrillte Austernpilze mit konfierten roten Zwiebeln

Grilled oyster mushrooms with candied red onions

Ganzer Parmaschinken mit Beilagen

Whole parma ham with condiments

Kalbskraftbrühe mit Gänselebertortellini

Clear veal broth with goose liver tortellini

Rindsfilet* mit Kräuter-Markkruste und gebackenen Sahnekartoffeln

Beef tenderloin with herbed marrow crust and potato gratin

Ganze geschmorte Kalbshaxe mit Bordeaux und Wurzelgemüse

Braised veal shank with Bordeaux and root vegetables

Steinbuttfilet im Safran-Fenchelsud mit Gewürzreis

Turbot fillets with saffron fennel broth and spiced rice

Frisch geschnittene saisonale Früchte

Freshly sliced seasonal fruits

Cassis Mousse Torte

Black currant mousse cake

Mandarinen-Vanilletartlets

Mandarin vanilla tartlets

Weisse und dunkle Tobleronemousse

White and dark toblerone mousse

Profiteroles mit Baileys

Profiteroles with baileys

Pistazien Crème Brûlée mit Amarenakirschen

Pistachio crème brûlée with Amarena cherries

CHF 140

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

BUFFET MENÜS / *BUFFET MENUS*

FLEISCH DEKLARATION / *MEAT ORIGIN*

Poulet / <i>Chicken</i>	CH/HU/FR
Schweinefleisch / <i>Pork</i>	CH
Rindfleisch / <i>Beef</i>	CH/CAN
Ente / <i>Duck</i>	FR/HU
Kalb / <i>Veal</i>	CH
Lamm / <i>Lamb</i>	AU
Reh / <i>Venison</i>	AU

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**May have been produced with microbiological and hormonal additives.*

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten, müssen die Menüs mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

→ As we work only with fresh products, ingredients may become unavailable. We therefore ask that you confirm your menu choice at least one week before the date of the event to avoid a surcharge of CHF 10.- per person to cover extra costs.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Servicezuschlag und der gesetzlichen MwSt.

Please note that prices are in Swiss Francs, and include service charge and applicable VAT.

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

KLEINE KÖSTLICHKEITEN / CANAPÉS

KALTE KÖSTLICHKEITEN / COLD CANAPÉS

Pro Stück in CHF

Per piece in CHF

Konfierter Lachswürfel mit weissem Tomatenmousse und Gartenkresse <i>Confit salmon dice with white tomato mousse and garden cress</i>	4.50
Gratinierte, kalte Miesmuschel mit Kräutern <i>Gratinated, cold black mussel with herbs</i>	4
Geräucherte Lachstartarnocken mit Pumpernickel und Frischkäse <i>Smoked salmon tartar with "pumpernickel" and cream cheese</i>	6
Geräucherte Entenbrust mit grünem Spargel <i>Smoked duck breast with green asparagus</i>	6
Gegrilltes, mariniertes Gemüse auf Ciabattacrostini <i>Grilled, marinated vegetable on ciabatta crostini</i>	4
Marinierter Fetakäse in Walliser Kräuterspeck mit Oliven <i>Marinated feta cheese with herb-dried bacon from the Valais with olives</i>	5.50
Ceviche von der Jakobsmuschel mit Zitrusfrüchten <i>Scallop ceviche with citrus fruits</i>	8.50
Marinierter Kaninchenrücken mit Paprika <i>Marinated rabbit loin with bell pepper</i>	6.50
Ziegenfrischkäse mit Bärlauch-Walnussbroccroûtons <i>Creamy goat cheese with wild garlic walnut bread croûtons</i>	4
Limattaler Spanferkelschinken mit Aprikosen-Balsamicoragout <i>"Limattaler" air-dried ham of suckling pig with apricot balsamic ragout</i>	4.50
Buure Chäsli mit Trauben-Apfelchutney und Brotchips <i>Creamy farmers's cheese with grapes apple chutney and bread chips</i>	4.50
Wildschinken mit Beerenragoût im Filoteig <i>Deer ham with berry ragout in filo dough</i>	7.50
Gebackener Crevettentost mit Sesam und Korianderdip <i>Fried prawn toast with sesame and coriander dip</i>	7.50

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

KLEINE KÖSTLICHKEITEN / CANAPÉS

KALTE KÖSTLICHKEITEN / COLD CANAPÉS

Pro Stück in CHF
Per piece in CHF

Kaviar vom weissen Stör mit Blinis und Crème Fraîche <i>Caviar from white sturgeon with blinis and crème fraîche</i>	9.50
Loch Fyne Angel size Austern mit Schalottenmarinade <i>Loch Fyne angel size oysters with shallot marinade</i>	10
Rosa Kalbstafelspitz mit gegrilltem Kürbis und Schnittlauch <i>Medium fried veal topside with grilled pumpkin and chives</i>	6.50
Sticks von Tofu und Shitake Pilzen <i>Tofu and shitake mushrooms sticks</i>	4.50
Mini Mozzarella mit Feigen und Sauerrahm <i>Mini mozzarella with figs and sour cream</i>	5

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

KLEINE KÖSTLICHKEITEN / CANAPÉS

WARME KÖSTLICHKEITEN / WARM CANAPÉS

Pro Stück in CHF
Per piece in CHF

Eglifilet Goujons mit Remouladensauce <i>Perch fillets with remoulade sauce</i>	10
Geröstete Gewürz-Kürbissuppe mit Walnussbrotcroûtons <i>Roasted spice pumpkin soup with walnut bread croutons</i>	7
Merguez mit Chili und Knoblauch <i>Merguez with chili and garlic</i>	8
Gebackener Sennenfladen mit Preiselbeerchutney <i>Baked Sennenfladen (soft Swiss cheese) with cranberry chutney</i>	8
Hausgemachte Mini Chäsechüchli <i>Home-made Swiss cheese quiche</i>	5
Risotto mit Trüffel und Kräutersalat <i>Risotto with truffle and herb salad</i>	10
Hausgemachte Agnolotti mit Entenconfit und Jus <i>Home-made agnolotti with duck confit and jus</i>	8

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

KLEINE KÖSTLICHKEITEN / CANAPÉS

COCKTAIL SNACKS

	Pro Person in CHF <i>Per person in CHF</i>
Geröstete Cashewnüsse <i>Roasted cashew nuts</i>	5
Gemüse Crudités mit Cocktaildip <i>Vegetable crudités with cocktail dip</i>	6
Grissini mit Pestodip <i>Grissini with pesto dip</i>	5
Ascolane Oliven, hausgemacht <i>Home-made Ascolane olives</i>	8

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

KLEINE KÖSTLICHKEITEN / CANAPÉS

LIVE COOKING STATIONS

(ab 20 Personen / for 20 or more people)

- I Ganzer Serranoschinken
Marinierte Melone mit Feigenkompott und Bruschetta
Whole Serrano ham
Marinated melon with fig compote and bruschetta
- CHF 18 pro Person / per person
- II Loch Fyne Lachs
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Meerrettich- und Preiselbeersahne und Brioche
Scottish Loch Fyne salmon
Home-made graved salmon fillet with horseradish- cranberry cream and brioche
- CHF 19 pro Person / per person
- III Ganzer Truthahn
Gebratene Brust, geschmorte Keule, Rotkohl, geröstete Kartoffeln und Preiselbeersauce
Whole turkey
Roasted breast, braised leg, red cabbage, roasted potatoes and cranberry sauce
- CHF 24 pro Person / per person
- IV Schweizer Trockenfleisch, Würste und Käse
Holzofenbrot und mariniertes Gemüse
Swiss air-dried meat, sausages and cheese
Wood oven bread and marinated vegetables
- CHF 25 pro Person / per person
- V Auswahl von Formaggelinas von Togni Nante aus Airolo
Birnenbrot und Trockenfrüchte
Assortment of formaggelinas of Togni Nante from Airolo
Specialty pear bread and dried fruits
- CHF 24 pro Person / per person

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

KLEINE KÖSTLICHKEITEN / CANAPÉS

LIVE COOKING STATIONS

(ab 20 Personen / for 20 or more people)

- VI Heritage Angus Rib Eye
Rotweinsauce, verschiedene Senfsorten und geröstete Kartoffeln
Heritage Angus beef rib eye
Red wine sauce, assorted mustards and roasted potatoes

CHF 35 pro Person / per person

- VII Weihnachtsmarkt
Gebrannte Mandeln, Kekse, Lebkuchen, Schokoladen-Weihnachtsmänner
Zuckerwatte und Popcorn
Glühwein und Punsch
Christmas market
Caramelized almonds, cookies, gingerbread, chocolate Santa Claus
Cotton candy and popcorn
Mullet wine and punch

CHF 22 pro Person / per person

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

KLEINE KÖSTLICHKEITEN / CANAPÉS

FLEISCH DEKLARATION / MEAT ORIGIN

Poulet / <i>Chicken</i>	CH
Schweinefleisch / <i>Pork</i>	CH
Rindfleisch / <i>Beef</i>	CAN
Ente / <i>Duck</i>	FR/HU
Lamm / <i>Lamb</i>	AU
Kaninchen / <i>Rabbit</i>	CH

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**May have been produced with microbiological and hormonal additives.*

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

→ As we work only with fresh products, ingredients may become unavailable. We therefore ask that you confirm your menu choice at least one week before the date of the event to avoid a surcharge of CHF 10.- per person to cover extra costs.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Servicezuschlag und der gesetzlichen MwSt.

Please note that prices are in Swiss Francs, and include service charge and applicable VAT.



PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

VEGETARISCHE MENUS / VEGETARIAN MENUS

MENU

- I Winterliche Blattsalate mit Ricotta und gerösteten Kürbiskernen
Winter leaf salad with ricotta and roasted pumpkin seeds
- Ravioli von Kartoffeln und Schwarzwurzel mit Preiselbeerschaum
Potato salsify ravioli with cranberry foam
- Gebackene Mascarponetart mit Himbeersauce
Baked mascarpone tart with raspberry sauce
- CHF 60

- II Stampfkartoffelsuppe mit Kürbiskernen
Potato soup with pumpkin seeds
- Kürbislasagne mit Ziegenkäse und Haselnüssen
Pumpkin lasagna with goat cheese and hazelnuts
- Orangen Panna Cotta und Mandelbiscotti
Orange Panna Cotta and almond biscotti
- CHF 70

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

VEGETARISCHE MENUS / VEGETARIAN MENUS

MENU

III Dreierlei vom Ziegenkäse (Crème Brûlée, Frühlingsrolle und gratiniert)
Variation of goat cheese (crème brûlée, spring roll and gratinated)

Klare Pfifferlingskraftbrühe mit pochiertem Ei
Chanterelle consommé with poached egg

Zweierlei Pasta mit Trüffelkäse und Mandelschaum
Two kinds of pasta with truffle cheese and almond foam

Grand Marnier Parfait, Orangen-Honigkompott und Mandeltuille
Grand Marnier parfait, orange honey compote and almond tuille

CHF 90

→ Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten, müssen die Menus mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigt sein. Ansonsten erheben wir einen Zuschlag von CHF 10.- pro Person, für die anfallenden Extrakosten.

→ *As we work only with fresh products, ingredients may become unavailable. We therefore ask that you confirm your menu choice at least one week before the date of the event to avoid a surcharge of CHF 10.- per person to cover extra costs.*

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Servicezuschlag und der gesetzlichen MwSt.

Please note that prices are in Swiss Francs, and include service charge and applicable VAT.

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 October / November / December 2010

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

BRAINFOOD – DAILY DELEGATE

MENU I

Willkommenscocktail / Welcome cocktail

Cocktail von frischen Gemüsen und Früchten
Cocktail of fresh vegetables and fruits

Vormittagspause / Morning break

Hausgemachter, geeister Früchte- und Kräutertee
Vollkorn-Früchtebrötli mit Hüttenkäse
Früchtejoghurt
Home-made, chilled fruit or herb tea
Wholewheat roll with cottage cheese
Fruit yogurt

Mittagessen / Lunch

Terrine von gegrilltem Gemüse mit Pesto, Balsamicosirup und Sprossensalat
Terrine of grilled vegetables with pesto, balsamic syrup and sprouts salad
In Olivenöl gebratenes Kalbssteak mit Weizenkeimgnocchi und sautiertem Blattspinat
In olive oil roasted veal steak with wheat germ gnocchi and sautéed spinach
Geeistes Joghurt-Quarkparfait mit frisch geschnittenen Früchten
Chilled yogurt cheese parfait with freshly sliced fruits

Nachmittagspause / Afternoon break

Frische Säfte der Saison
Milchreis mit Früchten und Nüssen
Fresh squeezed seasonal juices
Rice pudding with fruits and nuts

CHF 175.- pro Person / *per person*

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

BRAINFOOD – DAILY DELEGATE

Menu II

Willkommenscocktail / Welcome cocktail

Cocktail von frischen Gemüsen und Früchten
Cocktail of fresh vegetables and fruits

Vormittagspause / Morning break

Hausgemachter, geeister Früchte- und Kräutertee
Müsliriegel
Früchtejoghurt
Home-made, chilled fruit or herb tea
Cereal bar
Fruit yogurt

Mittagessen / Lunch

Bunter Blattsalat und Gemüse mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Weizenkeimen und Tomatenvinaigrette
Mixed salad and vegetables with pumpkin seeds and sunflower seeds, wheat germs and tomato vinaigrette
Im Ofen gebackener Zander mit Salzkartoffeln und gegrilltem Ratatouille
Wood roasted pike perch with boiled potatoes and grilled ratatouille
Sauerrahmglacé mit frischen Früchten
Sour cream ice cream with fresh fruits

Nachmittagspause / Afternoon break

Frische Säfte der Saison
Getoastete Früchtebrötchen mit geräuchertem Trutentartar
Fresh squeezed seasonal juices
Toasted fruit roll with smoked turkey tartar

CHF 175.- pro Person / *per person*

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

BRAINFOOD – DAILY DELEGATE

Menu III

Willkommenscocktail / Welcome cocktail

Cocktail von frischen Gemüsen und Früchten
Cocktail of fresh vegetables and fruits

Vormittagspause / Morning break

Hausgemachter, geeister Früchte- und Kräutertee
Weizenkeimmüsli mit frischen Früchten
Home-made, chilled fruit or herb tea
Wheat germ muesli with fresh fruits

Mittagessen / Lunch

Geeiste Tomatensuppe mit geräucherter Bio-Forelle und Vollkorncroûtons
Cold tomato soup with smoked organic trout and wholemeal croutons
Im Ofen geröstete Pouletbrust, gefüllt mit Frischkräuterkäse, geschmorte grüne Bohnen und Wildreis
Wood roasted chicken breast, filled with herbed cream cheese, braised green beans and wild rice
Vanille Panna Cotta mit Beerenkompott
Vanilla panna cotta with berry compote

Nachmittagspause / Afternoon break

Frische Säfte der Saison
Frische Früchte mit Bitterschokolade
Fresh squeezed seasonal juices
Fresh fruits with dark chocolate

CHF 175.- pro Person / *per person*

PARK HYATT ZÜRICH™

CATERING SALES

Oktober / November / Dezember 2010 *October / November / December 2010*

TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020

WEBSITE zurich.park.hyatt.com