

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

ZÜRICH FRÜHSTÜCK / ZÜRICH 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 cuts 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 an 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

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 cuts platter
Birchermuesli and cereals with milk
Selection of yogurt and freshly sliced seasonal fruits*

Plat Service

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

CHF 47

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 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.*

PAUSEN / BREAKS

I TOBLERONEPAUSE / TOBLERONE BREAK

Kaffee und Tee, Toblerone Schokoladenshake
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Toblerone Tartlets und Pralinen
Toblerone Brownies und Rice Crispy Tafeln

*Coffee and tea, cold Toblerone chocolate shake
Still and sparkling water
Toblerone tartlets and pralines
Toblerone brownies and rice crispy squares*

CHF 22

II MILCHPAUSE / MILK BREAK

Kaffee und Tee, Ayran, Beerensmoothie
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Cholesterinarme Kekse und Fruchtjoghurtmousse-Schnitten
Hausgemachte Müsliriegel und Erdbeer-Käsekuchen

*Coffee and tea, ayran, berry smoothie
Still and sparkling water
Low-cholesterol cookies and fruit yogurt mousse slices
Home-made muesli bars and strawberry cheese cake*

CHF 22

PAUSEN / BREAKS

III OBSTGARTEN / ORCHARD

Apfel-Minz Limonade
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Apfelwähe, Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Aprikosensorbet
Birnenstrudel mit geschlagener Sahne

Apple mint lemonade
Still and sparkling water
Apple tart, curd dumplings with plum compote and apricot sherbet
Pear strudel with whipped cream

CHF 22

IV KAFFEIPAUSE / COFFEE BREAK

Kaffee und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Frisch gepresster Orangensaft

Coffee and tea
Still and sparkling water
Freshly squeezed orange juice

CHF 15

PARK HYATT ZÜRICH™

ZUSÄTZLICH / ADDITIONAL	Pro Stück in CHF <i>per piece in CHF</i>	
	I	II
Auswahl von frisch gebackenen Croissants <i>Selection of freshly baked croissants</i>	2.50	3.50
Auswahl von Plundergebäck <i>Selection of Danish pastries</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 <i>Per piece in CHF, additional to one of our breaks</i>		
II) Pro Stück in CHF ohne eine Pause <i>Per piece in CHF, separate from one of our breaks</i>		

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.*

MITTAGSMENÜS / LUNCH MENUS

MENU

- I Tomatensuppe mit gehobeltem Parmesan
Tomato soup with shaved parmesan
- Truthahnrollbraten mit Kräuterfüllung und Couscous
Roll roast turkey with herb stuffing and couscous
- Joghurt Panna Cotta mit Apfel-Minzsalsa
Yoghurt panna cotta with apple-mint salsa
- CHF 65
- II Mozzarella mit Lauchsalat, Äpfel und Baumnuss
Mozzarella with leek salad, apple and walnuts
- Gegrillte BBQ Rippchen mit Gurken-Melonencarpaccio und Ofenkartoffel
Grilled BBQ spare ribs with cucumber melon carpaccio and baked potato
- Halbgefrorenes von der Aprikose
Apricot parfait
- CHF 65
- III Steak vom Calmar mit Rucola und eingelegter Zitrone
Calmar steak with rocket salad and preserved lemon
- Im Holzofen geröstete Entenbrust mit gegrillter Wassermelone und Gazpachosauce
Wood-roasted duck breast with grilled watermelon and gazpacho sauce
- Erdbeereisbecher
Strawberry ice sundae
- CHF 70
- IV Tart mit Oliven, Tomaten und Zwiebeln mit Kräutersalat
Tart with olives, tomatoes and onions with herb salad
- Im Holzofen geröstetes Filet von der Dorade mit marinierter Paprika und Crostini
Wood-roasted gilthead fillet with marinated bell pepper and crostini
- Gebackener Käsekuchen mit Himbeeren und Vanillesahne
Baked cheese cake with raspberries and vanilla cream
- CHF 70

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSMENÜS / LUNCH MENUS

MENU

- V Eismeercrevetten mit Avocado und Tomatensalsa
Arctic prawns with avocado and tomato salsa
- Schweinsfilet vom Holzkohlegrill mit Linguini und Letscho
Wood-roasted pork fillet with linguini and letcho
- Sommerlicher Beerenpudding mit Crème double de Gruyère
Summer berry pudding with double cream from Gruyère

CHF 80

- VI Kurzgebratene Eglifilets mit Fenchelsalat, Wassermelone und Basilikum
Seared perch fillets with fennel salad, watermelon and basil
- Swiss Prime Kalbshohrückensteak vom Holzkohlegrill mit grünen Bohnen und gebratenen Kartoffeln
Wood-roasted Swiss Prime veal rib eye with green beans and roasted potatoes
- Aprikosen-Pistazientart mit Sauerrahmglacé
Apricot pistachio tart with sour cream ice cream

CHF 80

MITTAGSMENÜS / LUNCH MENUS

MENU

VII

Kurzgebratene Jakobsmuscheln mit Tomaten-Avocadosalsa
Seared scallops with tomato avocado salsa

Swiss Prime Kalbssaltimbocca mit Marsalajus, Polenta und Auberginen
Swiss Prime veal saltimbocca with Marsala jus, polenta and eggplant

Zwetschgenwähe mit Sauerrahmglacé
Plum tart with sour cream ice cream

CHF 90

VIII

Kalbs- und Pilzravioli mit cremig gekochtem Mais und Morcheln
Veal and mushroom ravioli with creamy corn and morels

Im Holzofen gebratener Wolfsbarsch mit Miesmuscheln, Calamari, Gemüse und Kartoffeln
Wood-roasted seabass with black mussels, calamari, vegetables and potatoes

Rahmquarkmousse mit marinierten Erdbeeren und Mandelbiscotti
Curd cheese mousse with marinated strawberries and almond biscotti

CHF 90

IX

Lauwarmer Salat von Riesencrevetten und jungen Kartoffeln
Lukewarm prawn salad with new potatoes

Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Tomatenkompott und gemischtem Sommersalat
Wood-roasted rump steak with tomato compote and mixed summer salad

Mascarponeart mit Rhabarber und Bourbon Vanilleglacé
Mascarpone tart with rhubarb and bourbon vanilla ice cream

CHF 100

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSMENÜS / LUNCH MENUS

MENU

X Tatar von der geräucherten Lachsforelle mit Cherry Tomatensalat
Smoked salmon trout tatar with cherry tomato salad

Klare, geeiste Tomatensuppe mit Gin und Loch Fyne Auster
Clear and iced tomato soup with gin and Loch Fyne oyster

Swiss Prime Kalbssteak vom Holzkohlegrill mit Sommertrüffelrisotto und jungen Karotten
Char-grilled Swiss Prime veal steak with summer truffle risotto and baby carrots

Weisse Schokoladentrüffeltorte mit Passionsfruchtsauce
White chocolate truffle cake with passionfruit sauce

CHF 110

XI Muotathaler Urwaldschinken mit Melonenmarmelade und Rucolabaguette
Swiss specialty air-dried ham with melon marmalade and rocket baguette

Kurzgebratene Eglifilets auf Gemüse-Wilreis, Estragon Sauce
Seared perch fillets on a bed of vegetable-wildrice, tarragon sauce

Gegrilltes kanadisches Heritage Rindsfilet mit Kräuter-Kartoffelpüree und Ratatouillesalat
Char-grilled Canadian Heritage beef fillet with herbed mashed potatoes and ratatouille salad

Sauerrahmglacé mit warmen Waldbeeren
Sour cream ice cream with warm forest berries

CHF 120

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSMENÜS / LUNCH MENUS

MENU

XII

Gebratenes Krabbenküchlein mit Gurkensalat und Cocktaildip
Pan-fried crab cake with cucumber salad and cocktail dip

Consommé vom Rind mit Sommertrüffelcrêpes
Clear beef broth with summer truffle crêpes

Kanadisches Heritage Rinds- und Swiss Prime Kalbsfilet mit Markkruste, Rucolarisotto und Artischocken
Char-grilled Canadian Heritage beef fillet and Swiss Prime veal fillet with marrow crust, rocket risotto and artichokes

Creole Schokoladenmousse mit Pfirsichsorbet und Pfirsichkompott
Créole chocolate mousse with peach sherbet and peach compote

CHF 130

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

MITTAGSMENÜS / LUNCH MENUS

SORBET / SHERBET

- I Cassis Sorbet mit Champagner
Black currant 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

→ 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 you to 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.



CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011
TELEPHONE +41 43 883 1021 FACSIMILE +41 43 883 1020
WEBSITE zurich.park.hyatt.com

ABENDMENÜS / DINNER MENUS

MENU

- I Lauwarmer Salat von Riesencrevetten mit jungen Kartoffeln
Lukewarm prawn salad with new potatoes
- Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Tomatenkompott und gemischtem Sommersalat
Char-grilled rump steak with tomato compote and mixed summer salad
- Mascarponeart mit Rhabarber und Bourbon Vanilleglacé
Mascarpone tart with rhubarb and bourbon vanilla ice cream
- CHF 100
-
- II Tatar von der geräucherten Lachsforelle mit Cherry Tomatensalat
Smoked salmon trout tatar with cherry tomato salad
- Klare, geeiste Tomatensuppe mit Gin und Loch Fyne Auster
Clear and iced tomato soup with gin and Loch Fyne oyster
- Swiss Prime Kalbssteak vom Holzkohlegrill mit Sommertrüffelrisotto und
 jungen Karotten
Char grilled Swiss Prime veal steak with summer truffle risotto and baby carrots
- Weisse Schokoladentrüffeltorte mit Passionsfruchtsauce
White chocolate truffle cake with passionfruit sauce
- CHF 110

ABENDMENÜS / DINNER MENUS

MENU

- III Muotathaler Urwaldschinken mit Melonenmarmelade und Rucolabaguette
Swiss specialty air-dried ham with melon marmalade and rocket baguette
- Kurz gebratene Eglifilets, Gemüse-Wildreis, Estragon Sauce
Seared perch fillets, vegetable-wildrice, tarragon sauce
- Gegrilltes kanadisches Heritage Rindsfilet vom Holzkohlegrill mit Ratatouillesalat
Char-grilled Canadian Heritage beef fillet with herbed mashed potatoes and ratatouille salad
- Sauerrahmglacé mit warmen Waldbeeren
Sour cream ice cream with warm forest berries
- CHF 120
-
- IV Gebratenes Krabbenküchlein mit Gurkensalat und Cocktaildip
Pan-fried crab cake with cucumber salad and cocktail dip
- Consommé vom Rind mit Sommertrüffelcrêpes
Clear beef broth with summer truffle crêpes
- Kanadisches Heritage Rinds- und Swiss Prime Kalbsfilet mit Markkruste, Rucolarisotto und Artischocken
Char-grilled Canadian heritage beef fillet and Swiss Prime veal fillet with marrow crust, rocket risotto and artichokes
- Créole Schokoladenmousse mit Pfirsichsorbet und Pfirsichkompott
Creole chocolate mousse with peach sherbet and peach compote
- CHF 130

ABENDMENÜS / DINNER MENUS

SORBET / SORBET

- I Cassisorbet mit Champagner
Black currant sorbet with champagne
- CHF 10
- II Blutorangensorbet mit Martinazzi
Blood orange sorbet with martinazzi
- CHF 10
- III Zitronen-Basilikumsorbet mit Wodka
Lemon basil sorbet with vodka
- CHF 12

→ 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



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, dressings 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

Lye sticks, lye roll, lye croissant

Assortment of mini rolls:

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

White or wholemeal toast

White or dark baguette

Rye bread

Assortment of sandwiches:

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

Plain or sesame bagel

Wraps

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 Tartarsauce
Eismeercrvetten mit Cocktailsauce

*Smoked salmon with horse radish cream
Ham with asparagus
Emmental cheese 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
Feta and goat cream cheese
Bacon with tomatoes and iceberg lettuce
Egg salad
Roasted eggs
Swiss air-dried ham with melon
Tomato mozzarella
Turkey 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

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

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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™

FLEISCH DEKLARATION / MEAT ORIGIN

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

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.

STEHBUFFET / STANDING BUFFET

(ab 20 Personen / for 20 or more people)

STEHBUFFET / STANDING BUFFET

- I Sommerliche Blattsalate mit Dressings und Beilagen
Assorted leaf salads with dressings and condiments
Truthahn Tonnato mit Kapern und Sardellen
Turkey tonnato with capers and anchovy
Gebeizter Lachs mit Dillsauerrahm
Graved salmon with dill sour cream
Gebackene Auberginen mit Kräuter, Olivenöl und Crostini
Baked eggplant with herbs, olive oil and crostini
- Tomaten-Brotsuppe mit gehobeltem Parmesan
Tomato bread soup with shaved parmesan
- Zitronenpoulet mit Rosmarin und Couscous
Lemon chicken with rosemary and couscous
- Barschfilet mit Frühlingslauch und Kräuterschaum
Perch fillet with spring onions and herb foam
- Frisch geschnittene saisonale Früchte
Freshly sliced seasonal fruits
Aprikostenstreuselkuchen
Apricot crumble
Erdbeertartlets
Strawberry tartlets

CHF 70

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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 Schnittlauchvinaigrette

Pink roasted veal topside with chive vinaigrette

Geräucherter Lachs mit Sprossen-Koriandersalat

Smoked salmon with sprouts and coriander salad

Lauchsalat mit Käse, Äpfel und Baumnüsse

Leek salad with cheese, apple and walnuts

Melonenkaltschale mit Eismeercrevetten

Chilled melon soup with arctic prawns

Putenrollbraten mit Kräuterfüllung und Gazpachosauce

Roll roast turkey breast, herb stuffed with gazpacho sauce

Doradenfilet an jungem Spinat mit Zitronengrasschaum und gebratenem Reis

Gilthead fillets with baby spinach, lemongrass foam and fried rice

Frisch geschnittene saisonale Früchte

Freshly sliced seasonal fruits

Schokoladentrüffeltorte

Chocolate truffle cake

Vanille Crème Brûlée mit Waldbeeren

Vanilla crème brûlée with forest berries

CHF 70

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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

Kräutersalat mit Joghurtdressing und Beilagen
Herb salad with yogurt dressing and condiments
Rindscarpaccio auf Pommery Senfsauce und Rucola
Beef carpaccio on Pommery mustard sauce with rocket salad
Crevetten mit gegrillter Wassermelone und Minze
Prawns with grilled watermelon and mint
Halloumi Käse mit Oliven, Tomaten und Baguette
Halloumi cheese with olives, tomatoes and baguette

Rucolacrèmesuppe mit Tomatenpesto-Crostini
Cream of rocket with tomato pesto crostini

Gegrillte Kalbsmedaillons auf Mascarponepolenta und grünem Spargel
Grilled veal medaillons on mascarpone polenta and green asparagus

Heilbuttfilet mit gebratenen Pilzen und Safranschaum
Grilled halibut fillet with wood-roasted mushrooms and saffron foam

Hörnli mit würzigem Käse und Röstzwiebeln
Swiss pasta with cheese and roasted onions

Frisch geschnittene saisonale Früchte
Freshly sliced seasonal fruits

Tobleronetartlets
Toblerone tartlets

Erdbeer-Quarktorte
Strawberry cheese cake

Amarettotiramisu
Amaretto tiramisu

CHF 80

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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
Schweinefleisch / <i>Pork</i>	CH
Rindfleisch / <i>Beef</i>	CH/CAN
Ente / <i>Duck</i>	FR
Kalb / <i>Veal</i>	CH

→ 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 you to 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.

BUFFET MENÜS / BUFFET MENUS

(ab 20 Personen / for 20 or more people)

BUFFET

- I Salat von Wasserkresse mit Chicoree, Orangen und Petersilie
Watercress, chicory, orange and parsley salad
- Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Weissem Balsamico
Grilled vegetables with olive oil and white balsamic vinegar
- Gebeiztes Lachsfilet, gegrillt, mit karamellisierten Äpfeln und Zitronensauerrahm
Graved salmon, grilled, with caramelized apples and lemon sour cream
- Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Sardellen
Vitello tonnato with capers and anchovies
- Schweizer Wurst- und Käsespezialitäten
Meat and cheese specialties from Switzerland
- Weisse Tomatensuppe mit Olivencrostini
White tomato soup with olive crostini
- Saltimbocca mit Madeira-Jus und Vanille-Tomatenpolenta
Saltimbocca with Madeira sauce and vanilla tomato polenta
- Zanderfilet mit Wachsböhen, Perlzwiebeln und gegrillter Zitrone
Pike perch fillet with yellow beans, pearl onions and grilled lemon
- Ricottagnocchi auf Erbsen-Minzpüree
Ricotta gnocchi with green peas mint mash
- Frisch geschnittene saisonale Früchte
Freshly sliced seasonal fruits
- Erdbeertartlets
Strawberry tartlets
- Aprikosenstreuselkuchen
Apricot crumble cake
- Schweizer gebrannte Crème
Swiss crème brûlée
- Dunkle Schokoladentruffletorte
Dark chocolate truffle cake

CHF 100

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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 Balsamicodressing und Beilagen
Rocket salad with balsamic dressing and condiments
Rosa Kalbstafelspitz mit Kräutervinaigrette
Boiled veal topside with herb vinaigrette
Jakobsmuscheln an Orangen-Couscous
Scallops with orange couscous
Bresaola mit Ziegenkäse, Rucola und Kapern
Bresaola with goat cheese, rocket salad and capers
Salat von Kichererbsen mit Kürbis, Zwiebeln und Koriander
Chickpea salad with pumpkin, onions and coriander

Radieschen-Buttermilchkaltschale
Cold radish buttermilk soup

Kalbsrückenmedaillons mit Kohlrabipüree und Rotweinjus
Veal medallions with turnip mash and red wine sauce

Rosa gebratene Entenbrust an 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
Amaretto Tiramisu
Amaretto tiramisu
Schokoladentartlets
Chocolate tartlets
Kalter Pfirsichpudding
Cold peach pudding
Erdbeer-Joghurtmoussetorte
Strawberry yogurt mousse cake

CHF 110

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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
Lamb's lettuce with chopped eggs, bacon, croutons, parmesan, prawns
- Reisnudelsalat mit tandoori Hühnchen
Rice noodle salad with Tandoori chicken
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Frühlingslauch
Seafood salad with fennel and spring onions
- Emmentaler Büffelmozzarella mit Majoran und Chili
Emmentaler buffalo mozzarella with majoram and chili
- Geräucherter Muotathaler Urwaldschinken auf Apfelchutney
Swiss specialty air-dried ham with apple chutney
- Hummerbisque mit Sahne und Cognac
Lobster bisque with cream and cognac
- Schweinefilet Medallions mit Madeirajus
Pork fillet-medallions with Madeira sauce
- Lammrücken in Kräutern und gebratenen Zitronenkartoffeln
Lamb loin herb covered with roasted lemon potatoes
- Gebratene Eglifilets mit Peperonata und Kräuterreis
Pan-fried fillet of perch with peperonata and herb rice
- Frisch geschnittene saisonale Früchte
Freshly cut seasonal fruits
- Erdbeerquarkkuchen
Strawberry cheese cake
- Himbeer-Mascarponeartlets
Raspberry mascarpone tartlets
- Schokoladen Panna Cotta mit Kirschkompott
Chocolate panna cotta with cherry compote
- Cassis Delice Moussetorte
Blackcurrant mousse cake

CHF 120

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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 Salat mit gegrillter Pouletbrust, Speck, Parmesan und Beilagen

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

Carpaccio vom geräucherten Stör mit Keta Kaviar

Smoked sturgeon carpaccio with Keta caviar

Salat vom Octopus mit Stangensellerie und Trüffelmarinade

Octopus salad with celery and truffle marinade

In Kräutern marinierter Joghurtkäse mit gegrillten Paprikas

Herb-marinated yogurt cheese with grilled bell peppers

Ganzer Parmaschinken mit Beilagen

Whole parma ham with condiments

Klare Gemüsebrühe mit Grönland Crevetten

Clear vegetable broth with greenland shrimps

Rindsfilet mit Kräuter-Markkruste und gebackenen Sahnepotatofeln

Beef tenderloin with herb marrow crust and potato gratin

In Bordeaux Wein geschmorte Ganze Kalbshaxe und gegrilltem Gemüse

In Bordeaux wine braised whole veal shank and grilled vegetables

Blauseeforellenfilet im Safran-Fenchelsud mit Gewürzreis

Blue lake trout fillets with saffron fennel broth and spiced rice

Frisch geschnittene saisonale Früchte

Freshly sliced seasonal fruits

Spanischer Vanillekuchen

Spanish vanilla cake

Zitronen-Heidelbeertartlets

Lemon blueberry tartlets

Profiteroles mit Baileys

Profiteroles with Baileys

Beerenpudding

Berry pudding

Weisse und dunkle Tobleronemousse

White and dark Toblerone mousse

CHF 140

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™

BUFFET MENÜS / BUFFET MENUS

FLEISCH DEKLARATION / MEAT ORIGIN

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

→ 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 you to 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.

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 16 pro Person / per person
- II Loch Fyne Lachs
Hausgebeizter, gegrillter Lachs mit Koriander-Gurkensalsa und gegrilltem Baguette
Scottish Loch Fyne salmon
Home-made graved and grilled salmon with coriander cucumber salsa and grilled baguette
- CHF 18 pro Person / per person
- III Spanisch
Paella, Aioli, Brot, Oliven, Chorizo, Manchego, Brava Kartoffeln
Spanish
Paella, aioli, bred, olives, chorizo, manchego, brava potatoes
- CHF 20 pro Person / per person
- IV Schweizer Trockenfleisch, Würste und Käse
Holzofenbrot und mariniertes Gemüse
Swiss air-dried meat, sausages and Swiss cheese
Wood oven bread and marinated vegetables
- CHF 20 pro Person / per person
- V Auswahl von Formaggelina`s von Togni Nante aus Airolo
Birnenbrot und Trockenfrüchte
Assortment of formaggelina`s of Togni Nante from Airolo
Specialty pear bread and dried fruits
- CHF 24 pro Person / per person

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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 Spiesse und Salate
Schaschlik, Kufta, Saté, Crevetten, Gemüse, verschiedene Salate und Dips
Skewers and salads
Shashlik, kufta, saté, prawns, vegetable, different salads and dips

CHF 26 pro Person / per person

- VII Eis und Beeren
Frische Beeren, verschiedene Kompotts, Eiscrème und Sorbets
Ice cream and berries
Fresh berries, assortment of compotes, ice cream and sherbets

CHF 18 pro Person / per person

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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>Pickled salmon dice with white tomato mousse and garden cress</i>	6
Gebeizter Lachs mit Keta Kaviar, Chicorée <i>Graved salmon with Keta caviar and chicory</i>	6
Geräucherte Lachstatarnocken mit Pumpernickel und Frischkäse <i>Smoked salmon tatar with "pumpernickel" and cream cheese</i>	6
Geräucherte Entenbrust mit grünem Spargel <i>Smoked duck breast with green asparagus</i>	6
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln <i>Tarte flambée with bacon and onions</i>	4
Marinierter Fetakäse in Walliser Kräuterspeck mit Oliven <i>Marinated feta cheese with herb-dried bacon from Valais and 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
Ziegenfrischkäsecrème mit Baumnussbrot-Crostini <i>Cream of fresh goat cheese cream with walnut bread crostini</i>	4
Limattaler Spanferkelschinken mit Aprikosen-Balsamicoragoût <i>"Limattaler" air-dried ham of suckling pig with apricot balsamic ragout</i>	4.50
Buure Chäsli mit Trauben-Apfelchutney und Brotchips <i>Creamy farmer cheese with grapes-apple chutney and bread chips</i>	4.50
Rindstatar mit geröstetem Toastbrot <i>Beef tatar with roasted toast</i>	7.50
Hausgemachte Poulet Wan Tan mit süß-saurer Sauce <i>Home-made chicken wan tan with sweet and sour sauce</i>	7.50

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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>White sturgeon caviar with blinis and crème fraîche</i>	9.50
Kalte Tomatenessenz mit Rosmaringrissini <i>Chilled tomato essence with rosemary grissini</i>	6
Loch Fyne Angel size Austern mit Schalottenmarinade <i>Loch Fyne angel size oysters with shallot marinade</i>	10
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Balsamico-Silberzwiebeln <i>Medium fried veal loin with balsamic pearl onions</i>	6.50
Kurzgebratener Lachs mit Auberginenkaviar <i>Seared salmon with eggplant caviar</i>	6
Maispuffer mit Käsecrème und Mango <i>Corn waffle with cream cheese and mango</i>	4.50
Mini Mozzarella mit Melone und Basilikum <i>Mini mozzarella with melon and basil</i>	5

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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
Melonenkaltschale mit Crevettenspiess <i>Chilled melon soup with prawn skewer</i>	8
Merguez mit Chili und Knoblauch <i>Merguez with chili and garlic</i>	8
Gebackener Sennenfladen mit Preiselbeerchutney <i>Baked soft Swiss cheese with lingonberry chutney</i>	8
Hausgemachte Mini-Wurstwecken mit Cocktailsauce <i>Puff pastry with sausage filling and cocktail sauce</i>	5
Risotto mit Trüffel und Kräutersalat <i>Risotto with truffle and herb salad</i>	10
Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Tomate und Frischkäse <i>Home-made tortellini filled with tomato and cream cheese</i>	8

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

PARK HYATT ZÜRICH™

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 Kartoffel-Safrandip <i>Grissini with potato saffron dip</i>	5
Chilikartoffeln mit Avocadodip <i>Chili potatoes with avocado dip</i>	6

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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/FR
Schweinefleisch / <i>Pork</i>	CH
Rindfleisch / <i>Beef</i>	CH/CAN
Ente / <i>Duck</i>	FR/HU
Lamm / <i>Lamb</i>	CH

→ 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 you to 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.



VEGETARISCHE MENUS / VEGETARIAN MENUS

MENU

I Sommerliche Blattsalate mit Kichererbsen, Radieschen und Koriander
Summer leaf salad with chickpeas, radish and coriander

Ravioli mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Schweizer Camembert
Ravioli with truffled mashed potatoes and Swiss camembert

Gebackene Mascarponetart mit Himbeersauce
Baked mascarpone tart with raspberry sauce

CHF 65

II Gazpacho von roter Paprika und Kümmel mit Parmesanchip
Gazpacho of red bell pepper and cumin with parmesan cracker

Quiche von jungem Spinat, getrockneten Kirschen und Ziegenkäsesoufflé
Quiche with baby spinach, dried cherries and goat cheese soufflé

Dunkle Schokoladentart mit Himbeersauce
Dark chocolate tart with raspberry sauce

CHF 70

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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

WEBSITE zurich.park.hyatt.com

VEGETARISCHE MENUS / VEGETARIAN MENUS

MENU

III

Millefeuille von Birne und jungem Spinat
Millefeuille of pear and spinach

Klare Tomatenkraftbrühe mit pochierem Ei
Tomato consommé with poached egg

Zweierlei Pasta an Trüffelkäse und Kapern-Olivensalsa
Two kinds of pasta with truffle cheese and caper olive salsa

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 you to 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.

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 *July / August / September 2011*

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*

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 *July / August / September 2011*

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 Trutentatar
Fresh squeezed seasonal juices
Toasted fruit roll with smoked turkey tatar

CHF 175.- pro Person / *per person*

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 July / August / September 2011

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*

CATERING SALES

Juli / August / September 2011 *July / August / September 2011*

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

WEBSITE zurich.park.hyatt.com