



BEST WESTERN PREMIER  
**HOTEL GLOCKENHOF** ★★★★★<sup>♠</sup>

## Dokumentation Seminar und Bankett

Herzlich Willkommen im Herzen von Zürich

Die folgende Dokumentation dient Ihnen als Inspiration, wie Ihr Anlass gestaltet werden kann. Gerne helfen wir Ihnen bei der Ausarbeitung und Umsetzung Ihrer individuellen Zusammenstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



BEST WESTERN PREMIER

**Hotel Glockenhof**

Sihlstrasse 31 · CH-8001 Zürich-City

Phone: +41 44 225 91 91 · Fax: +41 44 225 92 92

[www.glockenhof.ch](http://www.glockenhof.ch) · [info@glockenhof.ch](mailto:info@glockenhof.ch)



BEST WESTERN PREMIER

**Hotel Glockenhof**

Sihlstrasse 31 · CH-8001 Zürich-City

Phone: +41 44 225 91 91 · Fax: +41 44 225 92 92

[www.glockenhof.ch](http://www.glockenhof.ch) · [info@glockenhof.ch](mailto:info@glockenhof.ch)



# Inhaltsverzeichnis

## Räume

- Raummieten und Raumkapazitäten 2 - 3
- Technik und Infrastruktur 4

## Verpflegung

- Seminar - Verpflegungspauschalen 5
- Frühstückspräsentationen 6
- Kaffeepausen 7 - 8
- Aperitif 9
- Apéro riche 10
- Stehlunch 11 - 12
- Getränke und kleine Weinkarte 13 - 15
- Menüvorschläge 16 - 20

Allgemeine Geschäftsbedingungen 21 - 22

Lage und Anreise 23

Die Preise sind in CHF inklusive MwSt. von 8%

BEST WESTERN PREMIER

**Hotel Glockenhof**

Sihlstrasse 31 · CH-8001 Zürich-City

Phone: +41 44 225 91 91 · Fax: +41 44 225 92 92

[www.glockenhof.ch](http://www.glockenhof.ch) · [info@glockenhof.ch](mailto:info@glockenhof.ch)



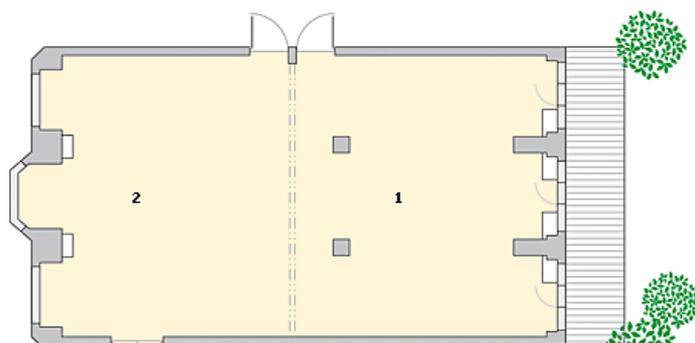
## Raummiete

Konferenzraum	Halber Tag 08.00 – 12.00 Uhr 14.00 – 18.00 Uhr 18.00 – 23.00 Uhr	Ganzer Tag 08.00 – 18.00 Uhr	Ganzer Tag mit Abend 08.00 – 23.00 Uhr
Saal 1 (63m <sup>2</sup> )	CHF 400.00	CHF 600.00	CHF 800.00
Saal 2 (63m <sup>2</sup> )	CHF 400.00	CHF 600.00	CHF 800.00
Saal 1&2 (126m <sup>2</sup> )	CHF 600.00	CHF 1000.00	CHF 1200.00

### Beschreibung

Die Raummiete beinhaltet Bestuhlung nach Wahl, Leinwand, Pinnwand und Flipchart.

Die Säle 1 und 2 können miteinander zu einem grossen Saal verbunden werden. Die Säle überzeugen durch viel Tageslicht. Die Höhe sowie das Holz verleihen dem Saal eine gute Akustik und eine besonders angenehme Atmosphäre.

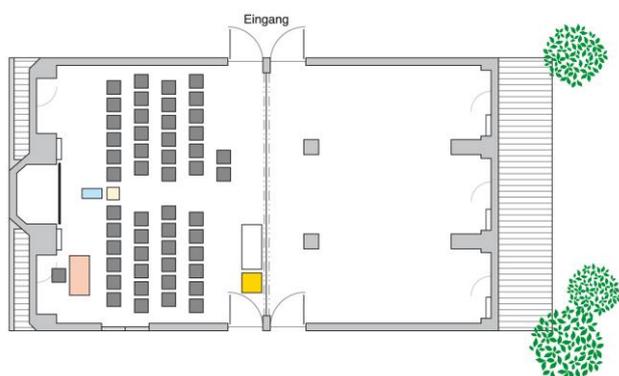


## Raumkapazitäten

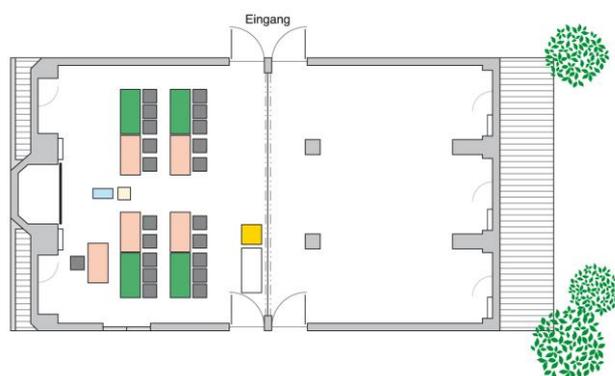
	Blocktisch	Seminar Tischreihen	U-Form Tische	Bankett runde Tische	Konzert Stuhlreihen	Empfang stehend
Saal 1 (63m <sup>2</sup> )	16	16	15	24	30	50
Saal 2 (63m <sup>2</sup> )	16	20	25	32	50	50
Saal 1&2 (126m <sup>2</sup> )	30	36	30	80	80	100



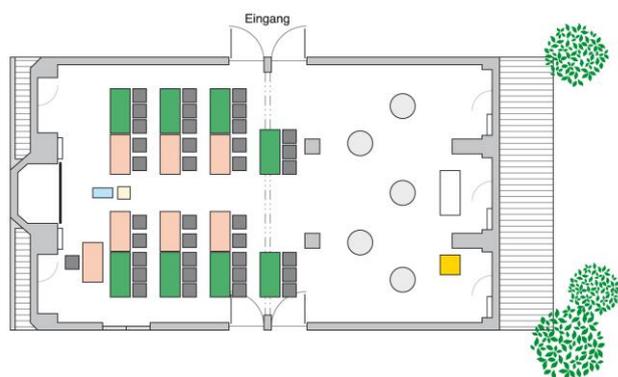
Saal 2 Konzertbestuhlung 50 Personen



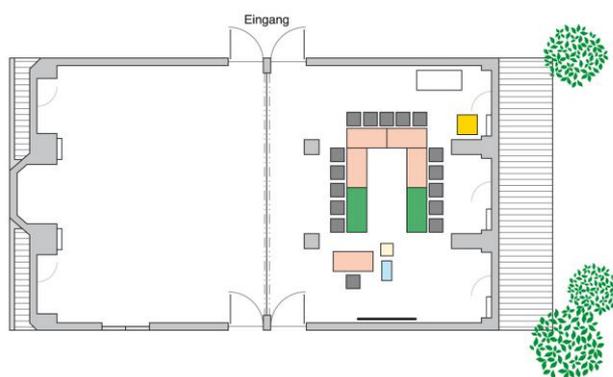
Saal 2 Seminarbestuhlung 20 Personen



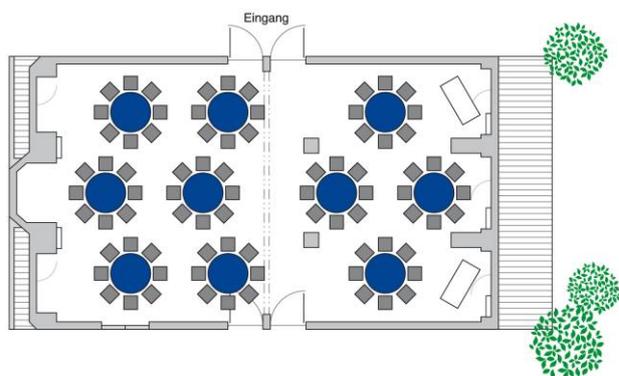
Saal 1&2 Seminarbestuhlung 36 Personen



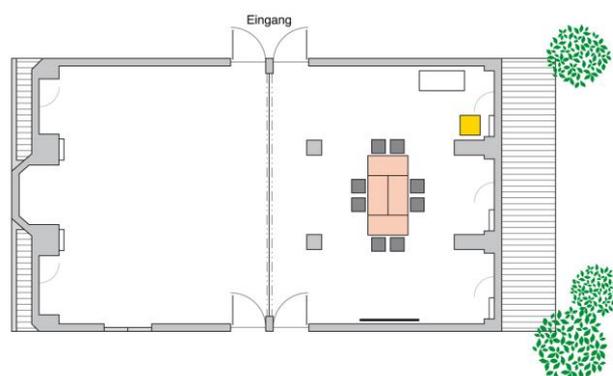
Saal 1 U-Form 16 Personen



Saal 1&2 Bankett 80 Personen



Saal 1 Blocktisch 8 Personen





## Technik und Infrastruktur

Leinwand (3m x 3m)	1 Leinwand gratis, jede weitere CHF 20.00
Hellraumprojektor inkl. Stifte	CHF 20.00 / Stück
Beamer (2500 ANSI-Lumen)	CHF 200.00 / Stück
Laptop	CHF 150.00 / Stück
Internet	
Laserpointer	
DVD-Player	CHF 50.00 / Stück
Flachbildfernseher	CHF 50.00 / Stück
Flipchart inkl. Stifte	1 Flipchart gratis, jeder weitere CHF 20.00
Pinnwand	1 Pinnwand gratis, jede weitere CHF 20.00
Moderatorenkoffer	CHF 50.00 / Stück
Rednerpult	CHF 50.00 / Stück
Clip-Mikrofon (Krawatten)	CHF 50.00 / Stück
Kopie schwarz / weiss	CHF 0.50 / Stück
Ausdruck schwarz / weiss	CHF 0.50 / Stück
Ausdruck farbig	CHF 1.00 / Stück

Weitere Technik sowie technische Assistenz auf Anfrage möglich.



# Seminar - Verpflegungspauschale

Die Preise verstehen sich pro Person und sind buchbar ab 10 Personen.

## Ganztagespauschale

CHF 85.00

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Raum

Morgenpause Komfort

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten, Orangensaft, Gipfeli und Früchtekorb

Business Lunch

3-Gang-Mittagsmenü mit Vorspeise, Hauptgang (Fleisch, Fisch oder Vegi), Dessert  
1 Softgetränke und 1 Kaffee / Tee

Nachmittagspause Komfort

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten, Orangensaft, Gebäck (2 Sorten) und Früchtekorb

## Halbtagespauschale

CHF 68.00

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Raum

Morgenpause **oder** Nachmittagspause Komfort

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten, Orangensaft, Gipfeli oder Gebäck (2 Sorten) und Früchtekorb

Business Lunch

3-Gang-Mittagsmenü mit Vorspeise, Hauptgang (Fleisch, Fisch oder Vegi), Dessert  
1 Softgetränke und 1 Kaffee / Tee



# Frühstückspräsentation

Die Preise verstehen sich pro Person und sind buchbar ab 10 Personen.

● **Frühstückspräsentation Standard „Typisch Schweiz“** CHF 24.00

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine)  
Diverse Teesorten  
Frisch gepresster Orangensaft  
Mineralwasser  
Verschiedene Gipfeli und Brötchen  
Konfitüre, Honig, Butter, Nutella, Le Parfait  
Käse- und Fleischplatte  
Birchermüesli

●● **Frühstückspräsentation Komfort** CHF 28.00

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine)  
Diverse Teesorten  
Frisch gepresster Orangensaft  
Mineralwasser  
Verschiedene Gipfeli und Brötchen  
Konfitüre, Honig, Butter, Nutella, Le Parfait  
Käse- und Fleischplatte  
Joghurt (2 Sorten)  
Diverses Gebäck (2 Sorten)  
Früchteplatte

●●● **Frühstückspräsentation Superior** CHF 32.00

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine)  
Diverse Teesorten  
Frisch gepresster Orangensaft  
Mineralwasser  
Verschiedene Gipfeli und Brötchen  
Konfitüre, Honig, Butter, Nutella, Le Parfait  
Käse- und Fleischplatte  
Hüttenkäse  
Rauchlachs  
Birchermüesli  
Diverses Gebäck (2 Sorten)  
Früchteplatte

Auf Anfrage können die Frühstücksangebote mit warmen Komponenten erweitert werden.



# Kaffeepause

Die Preise verstehen sich pro Person.

● **Morgenpause Standard „Typisch Schweiz“** CHF 7.00

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine) und diverse Teesorten  
Gipfeli

●● **Morgenpause Komfort** CHF 10.00

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten  
und Orangensaft  
Gipfeli  
Früchtekorb

●●● **Morgenpause Superior** CHF 12.00

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten  
und Orangensaft  
Diverses Gebäck (2 Sorten)  
Birchermüesli  
Früchtekorb

● **Nachmittagspause Standard „Typisch Schweiz“** CHF 7.00

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine) und diverse Teesorten  
Mini Schokoladen- und Zitronenmuffins

●● **Nachmittagspause Komfort** CHF 10.00

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten  
und Orangensaft  
Diverses Gebäck (2 Sorten)  
Früchtekorb

●●● **Nachmittagspause Superior** CHF 12.00

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten  
und Orangensaft  
Diverses Gebäck (2 Sorten)  
Joghurt  
Früchtekorb



**Erweitern Sie Ihre Kaffeepause mit Komponenten Ihrer Wahl:**

Birchermüesli	CHF 3.50 / Person
Joghurt	CHF 3.00 / Person
Mini Berliner	CHF 2.00 / Stück
Brownies	CHF 2.50 / Stück
Streuselkuchen	CHF 2.50 / Stück
Apfel-Jalousie	CHF 2.50 / Stück
Mini Schoggigipfel	CHF 2.50 / Stück
Fruchtwähe	CHF 2.50 / Stück
Mini Sandwiches nach Ihren Wünschen gefüllt (Brötli mit Tête de Moine, Camembert, mariniertem Gemüse, Rauchlachs, Rohschinken, Roastbeef, Bündnerfleisch)	CHF 5.50 / Stück
Canapés nach Ihren Wünschen belegt (Baguettescheibe mit Tête de Moine, Roquefort, mariniertem Gemüse, Rauchlachs, Mostbröckli, Salami, Schinken, Salsiz, Poulet)	CHF 4.00 / Stück
Fruchtspiessli	CHF 2.00 / Stück
Fruchtsalat	CHF 3.50 / Person



# Aperitif

Die Preise verstehen sich pro Person und sind buchbar ab 10 Personen.

- **Aperitif Standard „Typisch Schweiz“** CHF 6.00

Pommes Chips & Nussmischung  
Blätterteiggebäck mit Mohn, Paprika, Käse, Sesam
  
- **Aperitif Komfort** CHF 13.00

Pommes Chips & Nussmischung  
Marinierte Oliven  
Canapés mit Tête de Moine, Rauchlachs,  
mariniertem Gemüse, Salami, Mostbröckli (2 Stück pro Person)
  
- **Aperitif Superior** CHF 19.00

Pommes Chips & Nussmischung  
Gemüse Dips mit verschiedenen Saucen  
Grissini mit Rohschinken  
Mini Sandwiches mit Brie, Rauchlachs, Roastbeef, Mostbröckli,  
mariniertem Gemüse gefüllt (2 Stück pro Person)  
Fruchtspiessli



## Apéro riche

Die Preise verstehen sich pro Person und sind buchbar ab 10 Personen.

● **Apéro riche Standard „Typisch Schweiz“** CHF 25.00

Mini Sandwiches mit Bündnerfleisch, Rauchlachs, Käse, Rohschinken  
Bresaola mit Frischkäse  
Spiessli mit Tomaten und Mozzarella  
Melonen-Rohschinken Spiessli  
Pouletspiessli mit Honigsauce  
Gemüsespiessli

●● **Apéro riche Komfort** CHF 32.00

Spiessli mit Tomaten und Mozzarella  
Spiessli mit Rohschinken und Melone  
Mariniertes Gemüse  
Wrap mit Thon  
Bresaola mit Frischkäse  
Gebackene Krevetten mit Sweet-Chili Sauce  
Brokkolicrêpes mit Rauchlachs und Meerrettich  
Gemüsespiessli  
Rindshuftspiessli  
Wrap mit Roastbeef und Tartarsauce

●●● **Apéro riche Superior** CHF 33.00

Mini Sandwiches mit Bündnerfleisch, Rohschinken, mariniertem Gemüse  
Spiessli mit Tomaten und Mozzarella  
Spiessli mit Käse und Trauben  
Mini Wrap mit Roastbeef und Tartarsauce  
Lachstatar auf Vollkornbrot  
Mini Gemüseküchlein mit Spinat und Ricotta  
Mini Frühlingsrollen  
Panierte Krevette mit süss-saurer Sauce  
Pouletspiessli mit Honigsauce  
Apfelkuchen mit Mandeln  
Brownies  
Fruchtspiessli



# Stehlunch

Die Preise verstehen sich pro Person und sind buchbar ab 10 Personen.

● **Stehlunch Standard „Typisch Schweiz“** CHF 35.00

Mini Sandwiches (Baguette mit Lachs, grilliertem Gemüse, Tête de Moine, Trockenfleisch)  
Risotto nach Saison  
Saisonale Suppe in der Espresso Tasse serviert  
Grilliertes Gemüsespiessli  
Meatballs mit pikanter Sauce  
Vegi-Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce  
Aufgeschnittene Früchte

●● **Stehlunch Komfort** CHF 40.00

Mini Sandwiches (Brötchen und Baguette mit Lachs, grilliertem Gemüse, Tête de Moine, Trockenfleisch)  
Saisonale Suppe in der Espresso Tasse serviert  
Bresaola mit Frischkäse  
Feta-Gurken-Spiessli  
Gemüsespiessli  
Pouletspiessli mit Honigsauce  
Cipollataspiessli mit Speck  
Nasi Goreng mit Pilzen  
Frischer Fruchtsalat  
Schokoladenmousse  
Streuselkuchen

●●● **Stehlunch Superior** CHF 45.00

Blattsalat mit Kürbiskernen  
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum  
Couscoussalat mit Orangen, Korinthen und Minze  
Mariniertes Gemüse  
Saisonale Suppe in der Espresso Tasse serviert  
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art  
Röstigaletten  
Kuchenbüffet  
Tiramisu  
Frischer Fruchtsalat

Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne noch weitere Stehlunchvorschläge.



**Erweitern Sie Ihren Aperitif, Apéro riche oder Stehlunch mit Komponenten Ihrer Wahl:**

**Kalte Häppchen**

Spiessli mit Feta, Gurken und getrockneter Tomate	CHF 3.50 / Stück
Spiessli mit Tomaten und Mozzarella	CHF 3.50 / Stück
Spiessli mit Käse und Trauben	CHF 3.50 / Stück
Melonenspiessli mit Rohschinken	CHF 3.50 / Stück
Mini Wrap mit Gemüse	CHF 3.50 / Stück
Mini Wrap mit Roastbeef und Tartarsauce	CHF 3.50 / Stück
Mammut Oliven	CHF 3.00 / Stück
Blätterteiggebäck mit Mohn, Paprika, Käse, Sesam	CHF 4.00 / Person
Lachstatar auf Vollkornbrot	CHF 4.00 / Stück
Steinpilzmoussetalette	CHF 4.00 / Stück
Canapés nach Ihren Wünschen belegt (Baguettescheibe mit Tête de Moine, Roquefort, mariniertem Gemüse, Rauchlachs, Mostbröckli, Salami, Schinken, Salsiz, Poulet)	CHF 4.00 / Stück
Mini Sandwiches nach Ihren Wünschen gefüllt (Brötli mit Tête de Moine, Camembert, mariniertem Gemüse, Rauchlachs, Rohschinken, Roastbeef, Bündnerfleisch)	CHF 5.50 / Stück

**Warme Häppchen**

Mini Schinkengipfeli	CHF 3.50 / Stück
Mini Käseküchlein	CHF 3.50 / Stück
Mini Gemüseküchlein mit Spinat und Ricotta	CHF 3.50 / Stück
Mini Küchlein mit Lauch und Speck	CHF 3.50 / Stück
Mini Frühlingsrollen mit oder ohne Fleisch	CHF 3.50 / Stück
Pouletspiessli mit Honigsauce	CHF 3.50 / Stück
Panierte Krevette mit süss-saurer Sauce	CHF 4.50 / Stück
Meatballs mit pikanter Sauce	CHF 3.50 / Stück
Gemüsespiessli mit Sojasauce	CHF 3.50 / Stück
Gebackene Champignons	CHF 3.50 / Stück

Wünschen Sie exklusive Apéros für spezielle Gelegenheiten? Gerne stellt Ihnen unser Küchenteam unter der Leitung von Rudolf Gfeller individuelle Vorschläge zusammen



# Getränke

## Mineralwasser und Süssgetränke

Valser mit / ohne Kohlensäure	CHF 8.50 / 7.5 dl
Valser mit / ohne Kohlensäure	CHF 5.00 / 3.3 dl
Diverse Süssgetränke	CHF 5.00 / 3.3 dl

## Fruchtsäfte

Apfelsaft	CHF 13.00 / Liter
Orangensaft	CHF 13.00 / Liter
Tomatensaft	CHF 13.00 / Liter
Frisch gepresster Orangensaft	CHF 24.00 / Liter
Hausgemachter Fruchtcocktail ohne Alkohol	CHF 24.00 / Liter

## Kaffee / Tee

Diverse Kaffeesorten	CHF 5.00 / Tasse
Diverse Teesorten	CHF 5.00 / Tasse

## im Winter:

Glühwein	CHF 28.00 / Liter
Alkoholfreier Punch (Ruhm, Orangen oder Apfel)	CHF 12.00 / Liter

## Bier

Turbinenbräu	CHF 5.50 / 3.3 dl
Feldschlösschen alkoholfrei	CHF 5.50 / 3.3 dl
Carlsberg	CHF 7.50 / 3.3 dl
Fässli mit Zapfanlage	CHF 240.00 / 20 Liter

## Champagner / Schaumwein

Prosecco Val d'Oca «Blù»	CHF 60.00 / 7.5 dl
Taittinger, Brut Réserve	CHF 95.00 / 7.5 dl



# Auszug aus unserer Weinkarte

## Weissweine

### Schweiz

Cuvée Conrad AOC, Zürich	2013	CHF 43.00 / 7.5dl
Féchy Azuré AOC, Waadt	2012	CHF 37.00 / 7.5dl
Dézaley AOC L'Arbalète Grand Cru, Waadt	2011	CHF 56.00 / 7.5dl
Chiar di Luna Bianco di Merlot DOC, Tessin	2013	CHF 49.00 / 7.5dl
Chardonnay de Genève		CHF 21.00 / 5dl
Aigle Beau Rivage, Waadt		CHF 27.00 / 5dl

### Frankreich

Sancerre AOC, Loire	2012	CHF 52.00 / 7.5dl
---------------------	------	-------------------

### Italien

Gavi Fratelli Serio Battista Borgogno, Barolo	2011	CHF 44.00 / 7.5dl
Vieti Roero Arneis DOCG, Piemont	2012	CHF 57.00 / 7.5dl

### USA

Hess Chardonnay Monterey, Kalifornien	2012	CHF 52.00 / 7.5dl
---------------------------------------	------	-------------------

### Südafrika

Simonsig Sauvignon Blanc, Stellenbosch	2013	CHF 48.00 / 7.5dl
--	------	-------------------

## Roséweine

### Schweiz

Oeil de Perdrix AOC, Neuchâtel	2013	CHF 47.00 / 7.5dl
Dôle Blanche, Wallis		CHF 21.00 / 5dl



## Rotweine

### Schweiz

Cuvée Conrad AOC, Zürich	2011	CHF 43.00 / 7.5dl
Schiterberger Himmelsleiterli, Zürich	2012	CHF 39.00 / 7.5dl
Mayenfelder Blauburgunder, Graubünden	2011	CHF 56.00 / 7.5dl
Yvorne Pinot Noir Feu d'Amour AOC, Waadt	2012	CHF 49.00 / 7.5dl
Merlot Roncaia, Tessin	2011	CHF 56.00 / 7.5dl
Gottfried-Keller-Wein, Zürcher Klevner		CHF 21.00 / 5dl
Dôle AOC Majorie		CHF 21.00 / 5dl

### Frankreich

Les Cèdres, Languedoc-Roussillon	2005	CHF 53.00 / 7.5dl
----------------------------------	------	-------------------

### Italien

Chianti Classico DOCG, Toscana	2011	CHF 53.00 / 7.5dl
Barolo Vigna Cannubi DOCG Riserva, Piemont	2005	CHF 69.00 / 7.5dl
Tarabuso Primitivo IGT, Apulien	2011	CHF 49.00 / 7.5dl

### Spanien

Rioja Reserva Baron de Ley, Rioja	2009	CHF 48.00 / 7.5dl
-----------------------------------	------	-------------------

### Australien

Penfolds Koonunga Hill, Shiraz/Cabernet	2010	CHF 50.00 / 7.5dl
---	------	-------------------

### USA

Hess Select, Cabernet Sauvignon, Kalifornien	2010	CHF 52.00 / 7.5dl
--	------	-------------------

### Südafrika

Simonsig Tiara Cabernet Sauvignon, Stellenbosch	2010	CHF 52.00 / 7.5dl
---	------	-------------------

### Argentinien

PURO CORTE, Mendoza	2012	CHF 69.00 / 7.5dl
---------------------	------	-------------------



## Menüvorschläge

### Menü 1 CHF 52.00

Bunter Blattsalat mit Baumnuss-Sherrydressing und Brotcroûtons

\*\*\*

Sautiertes Schweinssteak mit Calvadossauce und karamellisierten Apfelstücken

Grüne und weisse Nudeln

Saisongemüsebukett

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

### Menü 2 CHF 52.00

Lauchcremesuppe

\*\*\*

Glasierter Kalbsbraten mit Rosmarinjus

Griessgnocchi

Saisongemüsebukett

\*\*\*

Helles und dunkles Schokoladenmousse

### Menü 3 CHF 52.00

Grillgemüsesalat mit Rucola und Büffelmozzarella

\*\*\*

Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons und Rahmsauce

Knusprige Rösti

\*\*\*

Tarte Tatin mit Zimtrahmglace

### Menü 4 CHF 55.00

Gurkenkaltchale mit Dill, Sauerrahm und Rauchlachscrestini

\*\*\*

Rindshuftwürfel Swiss Prim Stroganow

Rösti

Saisongemüsebukett

\*\*\*

FrISChe Ananas mit Früchtesorbet



**Menü 5** CHF 55.00

Bunt gemischter Blattsalat mit marinierten Oliven und italienischer Sauce  
\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Salbei, Rohschinken und Marsalasaucce  
Safranrisotto  
Saisongemüsebukett  
\*\*\*

Couscousköpfli mit Kokos, Honig und Pinienkernen

**Menü 6** CHF 55.00

Rauchlachstatar mit Salatbukett und Toast  
\*\*\*

Schweinsfiletmedaillons mit Kräuterjus  
Lauch-Kartoffelgratin  
Saisongemüsebukett  
\*\*\*

Birnenmousse mit Williamsparfait

**Menü 7** CHF 55.00

Gemischter Blattsalat mit Rapsöldressing und gerösteten Kürbiskernen  
\*\*\*

Perlhuhnbrust mit Pommerysenfsauce  
Kartoffelkrokette  
Saisongemüsebukett  
\*\*\*

Tiramisu mit Kaffeeglace und Amaretti

**Menü 8** CHF 55.00

Bündner Gerstensuppe  
\*\*\*

Schweinsnierstück gefüllt mit Dörrpflaumen und Calvadosauce  
Kartoffelstock  
Saisongemüse  
\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Menü 9** CHF 60.00

Kraftbrühe mit Sherry und Salzgebäck  
\*\*\*

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin  
Saisongemüsebukett  
\*\*\*

Zitronenmousse mit Mangosorbet



### **Menü 10**

CHF 60.00

Bresaola gefüllt mit Frischkäse und Salatbukett

\*\*\*

Kalbpiccata

Risotto mit Rucola

Mischgemüse mit Peperoni, Zucchetti und Auberginen

\*\*\*

Birnenjalousie mit Williamsglace und Weinschaumcreme

### **Menü 11**

CHF 60.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Merrettichschaum und Toast

\*\*\*

Kalbs Cordon bleu

Gebratene Kartoffelscheiben

Saisongemüsebukett

\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen mit Raffaello glace

### **Menü 12**

CHF 73.00

Consommé mit Sherry

\*\*\*

Seezungenröllchen gefüllt mit Rauchlachs an Weissweinsauce

Wildreismix

\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadossauce

Nudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Gebrannte Creme nach Großmutter Art

### **Menü 13**

CHF 75.00

Mariniertes Gemüse und Seranoschinken

Nussbrot und Butter

\*\*\*

Gurkensuppe mit Crevetten und Dill

\*\*\*

Filet Gulasch Stroganow mit Peperoni,

Gurken und Sauerrahm

Hausgemachte Spätzli

\*\*\*

Creme Caramel mit Rahm



### Menü 14

CHF 77.00

Graved Lachs mit Dillsenfsauce  
Kleines Salatbukett an Baumnuss-Sherrydressing

\*\*\*

Gazpacho mit Brotcroûtons und Schnittlauch

\*\*\*

Kalbskronenbraten Swiss Prim mit Eierschwämmen  
Williamskartoffeln  
Saisongemüsebukett

\*\*\*

Amarettomousse mit Kirschparfait

### Menü 15

CHF 78.00

Hausgebeizter Graved Lachs mit Senfsauce, Baguette und Butter

\*\*\*

Consommé mit Schnittlauchflädli

\*\*\*

Kalbssteak mit Morcheln und Rahmsauce  
Frische, farbige Nudeln  
mit Blattspinat

\*\*\*

Halbgefrorenes mit Kirsch

### Menü 16

CHF 80.00

Kleine Gemüseterrine mit Seezungenroulade  
und Blattsalat an Olivenöldressing

\*\*\*

Kalte Melonensuppe mit Champagner

\*\*\*

Rindsfilet Wellington mit Trüffeljus  
Kartoffelgratin  
Saisongemüsebukett

\*\*\*

Soufflé glacé Grand Marnier

### Menü 17

CHF 85.00

Lauwarme Petersfischfilets mit Zitrone  
Asiatischer Gemüsesalat mit Sesam

\*\*\*

Kalte Avocadosuppe

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillons auf grünem Linsenbett mit Kräuterjus  
Kartoffelnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten und schwarzen Oliven  
Frittierte Gemüseblüten im Tempurateig

\*\*\*

Frische Beeren im Hüppenbecher mit Cassissorbet



## **Menü mit 3 Gängen (nur eine Vorspeise) minus CHF 10.00**

**Sie können den Hauptgang durch einen Fischhauptgang oder ein vegetarisches Gericht ersetzen:**

### **Vegetarisch A**

Gemüselasagne mit Tomatensauce  
Parmesankäse und sautierten Champignons

### **Vegetarisch B**

Mah Mee mit gebratenen Pilzen

### **Vegetarisch C**

Pilzragout an Rahmsauce im Blätterteigpastetli  
Gemüsebukett

### **Vegetarisch D**

Tessinerrisotto mit Rucola und gratiniertem Ziegenkäse

---

### **Fisch E**

Seeteufelragoût mit Kressesauce  
Camarguereis  
Brokkoli und Fenchel

### **Fisch F**

Pochierte Saiblingsfilets mit Weissweinsauce und Kräutern  
Reis  
Lauchgemüse

### **Fisch G**

Grilliertes Lachsschnitzel  
Salzkartoffeln  
Blattspinat mit Pinienkernen und Kürbis

### **Fisch H**

Pochierte Lachsforellenfilets mit Kressesauce  
Curryreis  
Brokkoli mit Mandelbutter

### **Fisch I**

Sautierte Red Snapperfilets auf Peperonisauce  
Gemischter Wildreis  
Ratatouille

### **Fisch J**

Kabeljaurückenfilets auf grünen Rahmlinsen  
Herzoginkartoffeln  
Saisongemüse



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## 1. Geltungsbereich/Vertragsgegenstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen Ihnen und dem Hotel Glockenhof (Stiftung zum Glockenhaus). Als Grundlage dient die Reservations-/Auftragsbestätigung bzw. die von Ihnen rückbestätigte Offerte.

### 1.1. Optionsdaten

Optionsdaten (Offerten, Auftragsbestätigungen usw.) sind für beide Parteien verbindlich. Das Hotel Glockenhof kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten/Zimmer verfügen.

### 1.2. Deadline

Nicht garantierte Zimmerreservierungen werden am Anreisetag bis 16.00 Uhr aufrecht gehalten. Erfolgt die Anreise nicht bis 16.00 Uhr, wird das Hotel Glockenhof automatisch über die Zimmer verfügen.

### 1.3. Online Booking / Internet-Reservationen

Für Reservationen über die Online Booking Engine gilt: Die Reservation ist nur möglich mit Angabe einer gültigen Kreditkartennummer. Die Kreditkarte gilt automatisch als Garantie. Sind die Angaben der Kreditkarte falsch, wird die Reservation trotz automatischer Reservationsbestätigung nicht aufrecht erhalten. Eine Annullierung der Reservation muss bis spätestens 24 Stunden vor Anreise erfolgen, anderenfalls wird die erste Nacht zu 100% belastet.

## 2. Annullation

### 2.1. Hotelzimmer

Für späte Anreise garantierte Zimmerreservierungen (mittels Kreditkarte oder Firmengarantie) werden die ganze Nacht freigehalten. Annullationen bis 24 Stunden vor Anreise sind kostenlos. Bei späterer Annullation, Verschiebung sowie Nicht-Erscheinen (no-show) wird Ihnen die erste Nacht des Aufenthaltes belastet. Die Reservation für folgende Nächte wird ohne Ihren Gegenbericht automatisch annulliert. Wird das Zimmer bei einer Annullation nach 16.00 Uhr anderweitig vermietet, sehen wir gerne von einer Rechnungsstellung ab.

### 2.2. Gruppen ab 10 Personen

Wir bitten Sie, uns wesentliche Änderungen Ihrer Reservation möglichst frühzeitig und schriftlich mitzuteilen. Wird die Reservation vollumfänglich abgesagt, sind grundsätzlich folgende Annullationskosten geschuldet:



Bis 30 Tage vor Anreise:	keine Kosten
30 bis 15 Tage vor Anreise:	50% der annullierten Zimmer
14 bis 8 Tage vor Anreise:	75% der annullierten Zimmer
7 bis 0 Tage vor Anreise:	100% der annullierten Zimmer

### **2.3. Seminare, Anlässe, Bankette**

Bis 30 Tage vor dem Anlass:	keine Kosten
29 bis 14 Tage vor Ankunft:	45% der vereinbarten Leistungen
13 bis 3 Tage vor Ankunft:	60% der vereinbarten Leistungen
2 bis 0 Tage vor Ankunft:	80% der vereinbarten Leistungen

### **2.4. Teilnehmerzahl**

Wir bitten Sie, uns bis zwei Tage vor Ihrem Anlass die möglichst genaue Personenanzahl mitzuteilen. Sollte die effektive Zahl dann um mehr als 5% nach unten abweichen, wird die Differenz voll verrechnet.

## **3. Zahlungsmodalitäten**

Wir behalten uns vor, für die Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlung zu verlangen. Für Zimmerreservierungen, Seminar oder Anlässe mit einer ausländischen Rechnungsadresse bitten wir Sie um Ihre Kreditkartennummer mit Verfalldatum als Garantie oder eine 100% Vorauszahlung.

## **4. Weitere Bestimmungen**

### **4.1. Schäden**

Der Kunde haftete gegenüber dem Hotel Glockenhof für Beschädigungen und Verluste, die durch Sie bzw. ihre Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel ein Verschulden nachweisen muss. Das Hotel Glockenhof lehnt jede Haftung ab für Diebstahl und Beschädigung an Materialien, die durch den Kunden, Veranstalter, Teilnehmer, Referenten oder Dritte eingebracht wurden.

### **4.2. Anwendbares Recht**

Auf das Rechtsverhältnis zwischen Ihnen und dem Hotel Glockenhof ist schweizerisches Recht anwendbar. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertragsverhältnisses führt nicht zur Unwirksamkeit des gesamten Vertrags. Als Gerichtsstand wird Zürich vereinbart, wobei dem Hotel Glockenhof freigestellt bleibt, am Wohnsitz des Beklagten zu klagen.



## Lage und Anreise

Best Western Premier  
**Hotel Glockenhof**  
Sihlstrasse 31  
CH-8001 Zürich  
Telefon +41 44 225 91 91  
Fax +41 44 225 92 92  
[info@glockenhof.ch](mailto:info@glockenhof.ch)

**Von Bern / Basel / Flughafen** Autobahn Zürich-City – Hauptbahnhof – links bleiben – unter Tunnel – rechts fahren – nach rechts, Richtung Uraniastrasse – links fahren – zweite Strasse nach Parkhaus «Jelmoli» nach links fahren Nüscherstrasse – links fahren in der Sihlstrasse – 50 m auf der rechten Seite befindet sich der Glockenhof.

**Von Luzern / Chur** Autobahn Zürich-City – Manessestrasse folgen – links fahren nach Stauffacherquai – rechts fahren über der Sihlbrücke nach Sihlstrasse – nach 300 m auf der rechten Seite befindet sich der Glockenhof.

**Hauptbahnhof** Das Hotel ist nur 7 Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt. Mit Tram 6/7/11/13 bis Station «Rennweg».  
**Flughafen Zürich-Kloten** Mit dem Zug nach Zürich-Hauptbahnhof, mit Hotelbus (Fahrplan und Ticket am Flughafen «Welcome Desk»). Taxi gegenüber Terminals. Kosten ca. CHF 50.00.

**GPS Koordinaten** Latitude: 47.37290 // Longitude: 8.53652

