



**CROWNE PLAZA**

HOTELS & RESORTS

AN IHG<sup>®</sup> HOTEL

# Ihre Traumhochzeit

Im Crowne Plaza Zurich





Ein stimmungsvoller  
Ballsaal für grosse und  
kleinere Gesellschaften



Holmes Place  
Fitness Club & Spa  
Erholung pur  
auf über 2000m2  
kostenlos für alle Gäste

Rundum sorglos mit  
unseren All-Inclusive  
Packages ab CHF 99.00



365 stilvolle Zimmer  
und Suiten für die  
Übernachtung nach einem  
rauschenden Fest



Eine Übernachtung in der  
Hochzeitssuite inklusive  
– zur Vorbereitung und  
Entspannung



Leckere Menüs und  
Buffets frisch zubereitet  
nach Ihren Wünschen

# Der Festsaal

Ob elegante Hochzeitstafel oder rauschende Party, ob im grossen Rahmen mit allen Lieben oder in auserwählter Gesellschaft - hier sind Sie am richtigen Ort!

Der Raum lässt sich aufteilen und bietet so für Gruppen bis zu 350 Gästen die benötigte Flexibilität für Setup, Bühne und Tanzfläche.

Für den Apéro vorweg bieten unser Foyer oder bei schönem Wetter unsere Sommerterasse ein ideales Ambiente.



# ALL INCLUSIVE Packages



## «Silber Package» für CHF 99 pro Person

- Apero mit Wein, Mineralwasser & Snacks
- Festliches 3 Gang Menü oder Büffet
- Getränke inkl. Wein, Bier, Softdrinks & Kaffee
- Hochzeitssuite für das Brautpaar
- Festlich eingedeckter Ballsaal mit Tanzfläche



## «Gold Package» für CHF 159 pro Person

- Apero mit Wein & Prosecco, Mineralwasser und feinen Häppchen
- Festliches 4 Gang Menü oder Büffet
- Getränke inkl. Wein, Bier, Softdrinks & Kaffee
- Hochzeitssuite für das Brautpaar
- Festlich eingedeckter Ballsaal mit Stuhlhussen & Tanzfläche



## «Diamant Package» für CHF 189 pro Person

- Apero mit Wein & Champagner, Mineralwasser und «Apero riche»
- Festliches 5 Gang Menü oder Büffet
- Getränke inkl. Wein, Bier, Softdrinks & Kaffee
- Hochzeitssuite für das Brautpaar
- Festlich eingedeckter Ballsaal mit Stuhlhussen & Tanzfläche

# Menü- und Büffetbeispiele

## “Silber” Menü

Leichtes Zucchini-Crèmesüppchen  
serviert mit einem Blätterteig-Flûte

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust mit Waldpilz-Rahmsauce,  
dazu Kartoffelgratin und glasiertes Marktgemüse

\*\*\*

Lauwarm serviertes Schokoladen-Fondant  
mit Vanille-Glace und Waldbeeren

## “Silber” Büffet

Salatbüffet mit diversen Blatt-, Rohkost- und Mischsalaten  
Brotkorb mit verschiedenen Backwaren

\*\*\*

Rinderbraten an Madeira-Sauce mit Broccoli und Kartoffelgratin  
Dorschfilet in der Macadamia-Nusskruste  
mit glasiertem Mischgemüse und Reis  
Fusilli-Pasta mit Oliven, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln

\*\*\*

Crème Brûlée mit Rohrzucker  
Aargauer Rüeblitorte  
Hausgemachtes Schokoladen-Mousse  
Passionsfrucht und Mango Panna Cotta mit Minzsirup



## “Gold” Menü

Leichtes Zucchini-Crèmesüppchen  
serviert mit einem Blätterteig-Flûte

\*\*\*

Sautiertes Rotbarben-Filet  
serviert mit Lauch und frischen Trauben

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust mit Waldpilz-Rahmsauce,  
dazu Kartoffelgratin und glasiertes Marktgemüse

\*\*\*

Lauwarm serviertes Schokoladen-Fondant  
mit Vanille-Glace und Waldbeeren

## “Gold” Büffet

Grosses Salatbüffet mit diversen Blatt-, Rohkost- und Mischsalaten  
Brotkorb mit verschiedenen Backwaren

\*\*\*

Chardonnay-Suppe serviert mit Karottenstroh

\*\*\*

Gebratene Maispoularde gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse  
auf Safranreis

Gebratene Kalbsschulter an Pfeffer-Cognacsauce  
mit Broccoli und Kartoffelgratin

Zanderfilets in Shrimps-Butter auf buntem Marktgemüse  
Fusilli-Pasta mit Oliven, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln

\*\*\*

Crème Brûlée mit Rohrzucker

Aargauer Rüeblitorte

Hausgemachtes Schokoladen-Mousse

Passionsfrucht und Mango Panna Cotta mit Minzsirup

## “Diamant” Menü

Hummer-Bisque mit Bündnerfleisch-Streifen

\*\*\*

Nocken vom Gemüsetatar mit Sauerrahm-Schnittlauch-Dressing  
auf Mesclun-Salat und allerlei Kräutern

\*\*\*

Zitronensorbet mit Prosecco

\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise  
dazu Kartoffelgratin mit Trüffel  
und glasiertes Marktgemüse

\*\*\*

Lauwarm serviertes Schokoladen-Fondant  
serviert mit Vanille-Glace und Waldbeeren

## “Diamant” Büffet

Grosses Salatbuffet mit diversen Blatt-, Rohkost- und Mischsalaten  
Brotkorb mit verschiedenen Backwaren

\*\*\*

Zucchini-Crèmesüppchen mit Lachsnocken

\*\*\*

Gebratene Maispoularde gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse  
auf Safranreis

Rosa gebratenes Roastbeef von der Schneide-Station  
an Pfeffer-Cognacsauce mit Broccoli und Kartoffelgratin  
Zanderfilets in Shrimps-Butter auf buntem Marktgemüse  
Fusilli-Pasta mit Oliven, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln  
Auberginen-Lasagne mit geschmolzenem Fontinakäse  
und konfierten Tomaten

\*\*\*

Crème Brûlée mit Rohrzucker  
Aargauer Rüeblitorte

Lauwarm servierte Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern  
Latte-Macchiato Mousse im Glas

Erdbeer-Vanille Tartlets

Passionsfruchtmousse mit marinierter Mango  
Glace Station

# Hotelzimmer

## Unsere Spezialkonditionen für Ihre Gäste

- 365 Zimmer und Suiten
- Late Check Out bis 15.00 Uhr
- Kostenfreies Mineralwasser
- Zugang zum Holmes Place Health Club
- Reichhaltiges Frühstücksbüffet

## Preise ab:

Einzelzimmer CHF 129.00 / Nacht

Doppelzimmer CHF 139.00 / Nacht

Familienzimmer CHF 169.00 / Nacht



# Unser Geschenk an das Brautpaar

# Unser Geschenk an das Brautpaar

Lassen Sie sich nach Ihrer Hochzeitsfeier in einer unserer modernen Hochzeitssuiten fallen und verbringen Sie gemeinsam Ihre erste romantische Hochzeitsnacht.

Bei einer Feier ab 30 Personen offerieren wir dem Brautpaar eine Übernachtung in unserer romantisch dekorierten Hochzeitssuite!





**Gerne vereinbaren wir ein Termin!**

Crowne Plaza Hotel Zürich  
Badenerstrasse 420, 8040 Zürich  
Convention.zrhha@ihg.com  
T +41 (0)44 404 42 04

