

HOSPITALITY ANGEBOT

UNIQUE MOMENTS 2021

Einzigartige Konzertabende mit einem besonderen Programmkonzept im historischen Innenhof des Landesmuseums Zürich. Im idyllischen Gartenhof in Richtung Limmat bieten sich dem Publikum innovative und attraktive Getränke- und Essensmöglichkeiten sowie das besondere Ambiente des Landesmuseums Zürich, welches durch ein eigens kreierte Dekorations- und Lichtkonzept abgerundet wird.

Teilen Sie dieses aussergewöhnliche Erlebnis mit Ihren Freunden, Mitarbeitenden und Gästen und treffen Sie sich zu einem Apéro oder Dinner auf dem Festivalgelände oder im wunderschönen Restaurant Spitz im Landesmuseum. Anschliessend geniessen Sie ein Konzert von der wettersicheren Festivaltribüne mit exklusivem Blick direkt auf die Bühne.

Zusammen mit dem Restaurant Spitz erstellen wir für Sie ein massgeschneidertes Angebot für ein einmaliges Erlebnis!

**FOLGENDE
KONZERTABENDE
ERWARTEN SIE**

Fr, 17. September – Patent Ochsner
Sa, 18. September – Patent Ochsner
Di, 21. September – Patent Ochsner
Mi, 22. September – Patent Ochsner
Do, 23. September – Dabu Fantastic | Seven
Sa, 25. September – Lo & Leduc
Fr, 1. Oktober – Hecht
Sa, 2. Oktober – Hecht





VARIANTEN UND PREISE

VARIANTE DINNER IM RESTAURANT SPITZ 3-GANG-MENÜ

Inkl. Wasser, Weisswein / Rotwein aus der offenen Weinkarte (2 dl pro Person) sowie Kaffee im Restaurant Spitz.
Mindestens 6, maximal 60 Personen. Dinner CHF 120.- pro Person + gedeckter Sitzplatz CHF 125.- pro Person.
(Als vegetarischer Hauptgang wird jeweils etwas aus dem Tagesangebot gewählt.)

Menü I

Blattsalate mit Gemüse und Kernen

SWISS ALPIN LACHS TRANCHE mit grüner Tomatensalsa, mariniertem Fenchel und Linsenküchlein

BROMBEERPARFAIT mit Macadamianuss-Crumble und Vanille-Espuma

Menü II

FELCHEN TATAR mit Gurke, grünem Apfel und Limetten-Mayonnaise

RINDSENTRECÔTE am Stück gebraten, Basilikumjus, mediterranes Gemüse und Kartoffelschnitte

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE mit Pfirsich-Hibiskus-Kompott und Mandelstreusel

VARIANTE FLYING DINNER / APÉRO RICHE AUF DEM FESTIVALGELÄNDE

«Flying Menu» frei zusammenstellbar, durchführbar als Stehdinner in einem abgesperrten und gedeckten Bereich auf dem Festivalgelände. Mindestens 30 Personen, keine maximale Beschränkung.
Dinner CHF 65.– bis 85.– pro Person (Menu Basis / Menu Advanced) + gedeckter Sitzplatz CHF 125.– pro Person + Getränke nach effektivem Aufwand.

Flying Menu Basis

SIEDFLEISCHSALAT mit Gemüse und frischen Kräutern
Kichererbsen-Bällchen mit Gewürzjogurt und Couscous
Gazpacho Andaluz mit Knoblauchcroutons
ALPSTEIN POULETROULADE mit warmem Linsensalat
JOGURT-PANNA COTTA mit Waldbeeren
Brownies mit weisser Schokoladencreme

Flying Menu Advanced

Tomaten-Panna Cotta mit Kräutersalat und gehobeltem Parmesan
TATAR VOM BLACK ANGUS RIND mit eingemachtem Gemüse
Gazpacho Andaluz mit Knoblauchcroutons
Gegrillter Lattich mit Zitronen-Knoblauchsauce
ROSA GEBRATENES RINDSENTRECÔTE mit Ratatouille
ZUCCHINIGRATIN mit Crème fraîche und Kräutersalat
Schokoladenmousse
Bündner Nusstörtchen

VARIANTE APÉRO AUF DEM FESTIVALGELÄNDE

Fleisch- und Käseplatten mit Gemüse, durchführbar als Stehapéro in einem abgesperrten und gedeckten Bereich auf dem Festivalgelände. Personenanzahl nicht relevant. Apéro CHF 35.– pro Person + gedeckter Sitzplatz CHF 125.– pro Person + Getränke nach effektivem Aufwand.

BUCHEN UNTER
contact@unique-moments.ch

Zutritt zum Festival
nur mit Covid-Zertifikat
(Stand: 23.06.2021)

