Le Monde

THE WORLD'S CUISINE

EVENTS

Le Monde

THE WORLD'S CUISINE

Bei uns im Le Monde begibst du dich auf eine kulinarische Weltreise: Unsere Speisen, innovative Interpretationen regionaler Gerichte, führen dich rund um die Welt und bieten dir jeden Tag ein abwechslungsreiches Genusserlebnis. Um deine kulinarische Reise abzurunden, findest du bei uns eine Auswahl an Bieren, Weinen und Spirituosen aus allen Weltregionen. Dabei legen wir grossen Wert auf Frische, Nachhaltigkeit und Ausgewogenheit – unsere Speisen bestehen, wann immer möglich, aus regionalen Zutaten, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen.

LAGE UND ANBINDUNG

Gleich beim Bahnhof Stettbach gelegen, erreichst du uns innert wenigen Minuten vom Stadtzentrum Zürich, dem Flughafen und der Agglomeration Glattal. Dank Autobahnanschluss und Parkplätze in unmittelbarer Nähe zum Lokal, ist auch die Anreise von weiter her mühelos möglich.

KONTAKT

Nach deiner Kontaktaufnahme vereinbaren wir – entsprechend deinem Wunsch – ein Treffen oder einen Call, um deinen Anlass zu besprechen und Fragen zu beantworten.

Auf deine Nachricht freut sich:

Nicole Wittmaier · events@le-monde.ch

le-monde.ch

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Willkommen
im Le Monde

Le Monde

Le Monde

THE WORLD'S CUISINE

LOS GEHT'S!

Wir bieten dir die perfekte Location für jeden Event – Firmen-Apéros, Abschiedsfeiern, Geburtstage, Weihnachtsessen und vieles mehr. Auf den nachfolgenden Seiten findest du das passende Package für deinen Anlass. Gerne unterbreiten wir dir auch ein massgeschneidertes Angebot.

UNSER LOKAL

Das Lokal bietet 62 Sitzplätze im modernen, dekorativen Innenraum inklusive Lounge sowie 76 weitere Plätze auf den Terrassen. Der offene und helle Raum mit Blick auf den Bahnhofsplatz überzeugt mit hohen, schallabsorbierenden Decken und eignet sich dank vorhandener Barinfrastruktur, Bluetooth-Lautsprechern und DJ auf Anfrage ideal auch für Events und Partys. Weitere Impressionen findest auf unserer Website **le-monde.ch**.

KONTAKT

Nach deiner Kontaktaufnahme vereinbaren wir – entsprechend deinem Wunsch – ein Treffen oder einen Call, um deinen Anlass zu besprechen und Fragen zu beantworten.

Auf deine Nachricht freut sich:

Nicole Wittmaier · events@le-monde.ch

DEIN EVENT – VIELE FORMATE

Le Monde bietet flexible Event-Formate, um deinen Bedürfnissen gerecht zu werden. Von einer Tavolata ‘around the world’ über Business-Lunches bis hin zu reichhaltigen Apéros ist fast alles möglich. Die nachfolgenden Beispiele dienen der Inspiration, wobei jeder Anlass entsprechend deinen Wünschen gestaltet wird.

TAVOLATA AROUND THE WORLD

Die Tavolata Around the World lädt dich ab mindestens 15 bis maximal 60 Personen zu einem genussvollen Sharing-Erlebnis ein. Freue dich auf eine vielfältige Auswahl an Vorspeisen und Hauptgerichten nach italienischem Tavolata-Konzept – mit dem Le Monde Twist: bunt gemischt mit vegetarischen und fleischhaltigen Spezialitäten, die in die Mitte des Tisches serviert werden.

Das unten aufgeführte Menü dient als Beispiel – auf Wunsch stellen wir dir gerne ein mass-geschneidertes Angebot zusammen. Die Preise beginnen bei 45.– pro Person und umfassen mindestens drei Vorspeisen, mindestens drei Hauptgänge im Tavolata-Format sowie ein Dessert.

VORSPEISEN

Hummus mit Fladenbrot
Polpette al sugo
Shrimps aglio e olio
Salat
...und viele mehr

HAUPTSPEISEN

Gelbes Curry mit Gemüse
Poulet an Indosauce mit Gemüse
Rindfleisch an Salsa
dazu Reis und Nudeln
...und viele mehr

DESSERTS

verschiedene Desserts of Anfrage

MENÜ MIT 2–4 GÄNGEN

Unser gesetztes Menü bietet dir maximale Flexibilität: Wähle ganz nach deinem Geschmack zwischen 2 bis 4 Gängen und stelle dein persönliches Menü aus Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert zusammen. Alle Hauptspeisen sind mit Rind, Poulet, Crevetten, Meatballs oder als vegetarische Option mit mit Tofu, Bratkäse oder Vegi Pops erhältlich und werden mit Gemüse serviert.

Preise starten ab 38.– pro Person. Die untenstehenden Menüs dienen als Orientierung. Selbstverständlich passen wir jedes Angebot individuell an deine Wünsche und dein Budget an.

VORSPEISEN

Grüner Salat
Gemischter Salat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Caesarsalat mit/ohne Poulet, Speck
Saisonsuppe
Crevetten-Cocktail

HAUPTSPEISEN

Gelbes Curry mit Reis und Asiagemüse
Köttbullar mit Kartoffelstock, Rahmsauce, Preiselbeeren und Karotten
Gebratene Nudeln mit Indosauce und Asiagemüse
Zürcher Geschnetzeltes mit Kroketten und Broccoli
Gebratener Reis mit Ei und Asiagemüse
Schwarzer Reis mit pikanter Salsa
BBQ-Wedges mit Gemüse und Sourcream-Dip
Burrito mit Reis, Salsa, Gemüse und Käse (optional mit Guacamole)
Orecchiette mit Sugo
Kichererbsen mit Dörraprikosen-Sauce, mediterranem Gemüse, Fladenbrot
Fladenbrot mit Hummus, Falafel und Gemüse
Glasnudeln mit Tom-Kha-Sauce und Asiagemüse

DESSERTS

Tiramisu
Hausgemachter Kuchen
Glace
Fruchtdessert
Meringue-Traum

BUSINESS LUNCH

Egal ob kleines Büro oder grosses Unternehmen – bei uns findest du den idealen Rahmen für einen entspannten Business Lunch. In urbanem Ambiente bieten wir Platz für Gruppen von bis zu 60 Personen. Unsere Küche steht für frisch zubereitete Gerichte, die schnell serviert werden und perfekt in deinen Arbeitsalltag passen. Abgestimmt auf deine Bedürfnisse servieren wir dir ein 2- bis 3-gängiges Menü inklusive Kaffee sowie Wasser oder Softgetränk.

Business Lunches umfassen beispielsweise einen Menüsalat, einen Hauptgang (mit Fleisch oder vegetarisch) sowie ein Dessert. Dazu wird pro Person ein Mineralwasser oder Softgetränk serviert sowie ein Kaffee oder Espresso.

Business Lunches sind ab CHF 24.– pro Person möglich. Gerne unterbreiten wir dir auf Anfrage ein Angebot.

APÉRO

Ob Projektabschluss, Geburtstag, Firmenanlass oder ein anderer Grund zum Feiern – im Le Monde findest du den passenden Rahmen für jeden Apéro. Von kleinen Apéros mit kalten Plättli über reichhaltige Apéro Riche bis hin zu einem Flying Dinner bieten wir dir vielfältige Möglichkeiten für Gruppen von 15 bis 60 Personen. Gerne stellen wir dir eine individuelle Offerte zusammen, die ganz auf deine Wünsche und deinen Anlass abgestimmt ist.

Wir bieten dir eine grosse Vielfalt an Apéro-Häppchen. Die folgende kleine Auswahl dient zur Inspiration – unser Menü hat noch vieles mehr zu bieten. Teile uns deine Wünsche mit und wir stellen dir gerne ein passendes Angebot zusammen.

KALTE PLATTEN

Oliven
Parmesan
Getrocknete Tomaten
Eingelegtes Gemüse
Weitere mediterrane Spezialitäten

GROSSE APÉROPLATTEN

Verschiedene Käsesorten
Fleisch- und Aufschnittvariationen
Nüsse
Früchte
Eingelegtes Gemüse
Passende Dips

FLYING SNACKS

Canapés
Spiessli
Meatballs in Sugo
Shrimps Aglio e Olio
Curry mit Reis
Suppen-Shots
Salate
Mini-Desserts
...weitere Snacks auf Anfrage

IMPRESSIONEN UNSERER APÉROPLATTEN

Le Monde

THE WORLD'S CUISINE

BEDINGUNGEN & GEBÜHREN

Wir würden uns sehr freuen, deinen Anlass im Le Monde durchführen zu dürfen. Die folgenden Bedingungen und Gebühren finden Anwendung. Bei Fragen dazu stehen wir dir jederzeit gerne zur Verfügung.

MINDESTKONSUMATION

Bei geschlossenen Gesellschaften vereinbaren wir eine Mindestkonsumation. Diese hängt unter anderem vom Wochentag sowie von Zeitpunkt und Dauer des Anlasses ab, ebenso von externen Ereignissen wie z. B. Konzerten in der nahegelegenen «The Hall». Gerne teilen wir dir den jeweiligen Tarif im Rahmen der Eventplanung mit.

VERLÄNGERTE ÖFFNUNGSZEITEN

Bei einer Verlängerung unserer Öffnungszeiten wird pro Mitarbeitenden und angebrochener Stunde eine Pauschale von CHF 40.– verrechnet.

MITGEBRACHTE DEKORATIONSARTIKEL

Mitgebrachte Dekorationsartikel müssen am gleichen Abend oder am nächsten Tag zwischen 9–10 Uhr abgebaut und entsorgt bzw. mitgenommen werden. Wird dies von dir nicht gemacht oder wünschst du, dass wir dies übernehmen, wird ein Unkostenbeitrag von CHF 100.– in Rechnung gestellt.

MITBRINGEN ALKOHOLISCHER GETRÄNKE

Für mitgebrachte alkoholische Getränke berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.– pro Flasche, bei Spirituosen CHF 40.– pro Flasche.

ÄNDERUNG DER GÄSTEZAHL

Änderungen der Gästezahl berücksichtigen wir gerne bis zwei Arbeitstage vor deinem Anlass. Bitte beachte, dass die Anzahl Personen verrechnet wird, die zwei Tage vor der Veranstaltung bekannt ist.

ABSAGEN UND RÜCKERSTATTUNGEN

Für Absagen, die später als 3 Wochen vor Beginn der Veranstaltung (bei exklusiver Nutzung des Raumes) erfolgen, erheben wir eine Ausfallentschädigung. Es gelten folgende Bedingungen:

- Weniger als 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 25 % der reservierten Leistungen
- Weniger als 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50 % der reservierten Leistungen
- Weniger als 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn: 100 % der reservierten Leistungen

Annullationen nehmen wir ausschliesslich schriftlich entgegen.