

A photograph of the interior of Restaurant NORDlicht. The space features wooden tables and chairs with teal upholstery. The tables are set with white cloths, glassware, and folded teal napkins. A large potted plant is on the right, and a display case with various items is on the left. The ceiling has exposed concrete and modern pendant lights. The floor is dark wood.

senevita
Residenz Nordlicht

Bankettkarte.

Restaurant NORDlicht

Ihre Oase fern von Hektik und Stress.

Herzlichen Dank, dass ...

... Sie sich für die Senevita Residenz Nordlicht interessieren und Ihren Anlass bei uns durchführen möchten. Das gesamte Senevita-Team wird alles daransetzen, Ihr Seminar oder Bankett ganz nach Ihren Wünschen durchzuführen, damit Sie Ihren Anlass vollumfänglich genießen können.

Die Senevita Residenz Nordlicht bietet Ihnen das perfekte Ambiente, um einen unvergesslichen Festtag zu feiern oder Ihre Sitzung, Ihren Weiterbildungskurs oder Ihr Seminar professionell durchzuführen. Die Seminarräume sind optimal ausgestattet. Für die Verpflegung haben wir ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot, basierend auf einer saisonalen und marktfrischen Küche.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich bei uns in der Senevita Residenz Nordlicht. Wir beraten Sie gerne.

Wir freuen uns, Sie bald begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst

Ihr Nordlicht-Team



Kalte Köstlichkeiten

Chips, Nüssli	pro Person	3.50
	pro Stück	
Tomaten-Mozzarella-Spiessli		4.70
Birnenbrot mit Tête de moine		4.70
Kleine Apérobrötchen mit Pouletcurry, Ei, Salami oder Aufschnitt		5.70
Crostini		
Crostini mit Broccoli und Haselnüssen		3.80
Crostini mit Lachs & Meerrettich		3.80
Crostini mit Tomaten und Basilikum		3.80
Crostini mit Burrata & Rohschinken		3.80
Crostini mit Burrata & Mandelpesto		3.80
Crostini mit Antipasti-Gemüse		3.80
Crostini mit Curry-Hummus		3.80
Crostini mit Kräuterfrischkäse, Trauben & karamellisierten Nüssen		3.80
Rindstatar, Lachstatar und Gemüsetatar		6.50
Wird auf Toast, im Chinalöffel oder im Shotgläsli serviert		
Crêperoulade mit Lachs und Meerrettichschaum		4.50

Warme Köstlichkeiten

Kleine Saisonsuppe im Weckglas	3.20
Schinkengipfeli (70 g)	4.50
Hackfleischbällchen auf Safranrisotto	5.80
Rindskopfbäggli auf Selleriepüree	5.80
Crevetten mit Ananas-Mango-Chutney	5.80

Süsse Köstlichkeiten

Früchtespiess	4.00
Caramelköpfler mit Rahm	3.80
Streuselkuchen nach Saison	3.80
Schokoladenmousse mit frischer Mango	4.50



Bankettvorschläge.

Vorspeisen Frühling/Sommer

Schmackhaftes aus dem Suppentopf

Gemüsebouillon mit Käseschnitten	9.50
Tomatencreme-Suppe mit Basilikum	9.50
Blumenkohlsuppe mit gerösteten Pumpernickel	9.50
Spargelsuppe mit Sauermilchspuma	9.50

Allerlei Vorspeisen

Bunt gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten, Radieschen und gerösteten Kernen mit Hausdressing	11.00
Rindscarpaccio mit Trüffeln, Rucola und Pinienkernen	19.00
Rauchlachsrose mit Avocado, Petersilienschaumpüree und Kräutersalat	17.00
Tomatensalat mit Mozzarella di bufala mit frischem Basilikum und Balsamico-Vinaigrette	15.00

Vorspeisen Herbst/Winter

Rindsbouillon mit Flädli	9.50
Steinpilzsuppe mit Sherry	9.50
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croûtons	9.50
Kürbissuppe mit Rahm, gerösteten Kürbiskernen und kandiertem Ingwer	9.50

Allerlei Vorspeisen

Nüssli-Salat mit Speck und Ei	14.00
Randencarpaccio mit weissem Tomatenmousse und Kräutersalat	16.00
Wildschwein-Rohschinken mit Eierschwämmli, Blutwurst und Maroni	17.00
Geräuchertes Forellenfilet, Kürbis gebacken und Meerrettich-Stangensellerie	17.00

Allergene und Herkunft

Gerne geben wir Ihnen während dem Bankettgespräch Auskunft zu Allergenen, Inhaltsstoffen und Herkunft unserer Zutaten. Die schriftliche Deklaration folgt in unserem Angebot.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Hauptgang Frühling/Sommer

Herzhafte Fleisch- und Fischgerichte

Kalbssteak mit Morchel-Rahmsauce
breite Nudeln und buntes Gemüsebouquet 58.50

Roastbeef «englische Art»
Hausgemachte Sauce béarnaise
Kartoffelgratin und buntes Gemüsebouquet 47.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter
Rösti-Kroketten und buntes Gemüsebouquet 35.50

Eglifilet mit Mandelbutter
Salzkartoffeln und Blattspinat 42.50

Köstliche vegetarische Gerichte

Gemüsemosaik im Blätterteigkissen
mit hausgemachten Gnocchi und Weissweinsauce 26.50

Hauptgang Herbst/Winter

Herzhafte Fleisch- und Fischgerichte

Kalbsschulterbraten an Kräuterjus
mit Polenta und Gemüse 36.50

Rindsfilet an Rosmarinjus
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet 58.50

Schweinspiccata an Safranrisotto
mit Gemüse 36.50

Hirsch-Entrecôte mit Gin-Vanillesauce
Quark-Pizokel und gerösteter Rosenkohl 42.50

Zander-Saltimbocca
mit Weissweinrisotto und saisonales Gemüse 38.50

Wein

Gerne beraten wir Sie, um passende Weine für Ihren Anlass zu finden.

Dessert.

Frühling/Sommer

Süsse Genussmomente

Caramelköpfler mit Rahm	7.50
Eiskaffee «Hausart»	10.80
Mini-Coupe Romanoff im Glas	7.50

Herbst/Winter

Dessertträume

Schokoladenmousse mit exotischen Früchten	13.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11.50
Mini-Coupe Nesselrode	9.00
Tiramisu mit Orangenfilets im Glas	11.50
Himmlischer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	13.50



Preisliste für Anlässe und Seminare.

Gültig ab 1. Januar 2025, Änderungen vorbehalten

Kapazitäten der Räume

- Sitzungszimmer Nord	max. 10 Personen
- Veranstaltungsraum/Cheminéeraum, U-Form, Block	max. 25 Personen
- Veranstaltungsraum/Cheminéeraum, Konzertbestuhlung	max. 40 Personen
- Veranstaltungsraum/Cheminéeraum, Bankettessen	max. 40 Personen
- Veranstaltungsraum/Cheminéeraum, Apéro/Stehlunch	max. 40 Personen

Raummieten Sitzungszimmer

- Sitzungszimmer inkl. Beamer und WLAN	pro Tag	300.00
- Sitzungszimmer inkl. Beamer und WLAN	pro ½ Tag	160.00
- Zusätzliche Leistungen Technik	pro Stunde	80.00

Raummieten Veranstaltungsraum

- Veranstaltungsraum/Cheminéeraum mit Dachterrasse, exkl. Technik	pro Tag	550.00
- Veranstaltungsraum/Cheminéeraum mit Dachterrasse, exkl. Technik	pro ½ Tag	280.00
- Beamer und WLAN, Mikrofon		80.00

Zeitraster Sitzungszimmer/Veranstaltungsraum

- Halber Tag, 08.00 - 13.00 Uhr
- Halber Tag, 13.00 - 18.00 Uhr
- Ganzer Tag, 08.00 - 18.00 Uhr
- Nachbelastungen ab 18.00 Uhr bleiben vorbehalten
(MA-Aufwand CHF 40.00 pro Stunde)

Begrüssungstext beim Infodesk am Haupteingang

Gemäss Ihren Wünschen

Dienstleistungen mit Verrechnung

Flipchart	pro Stück	30.00
Pinnwand (mit Papier)	pro Stück	30.00
Moderationskoffer	pro Stück	30.00
Zusätzliche Technik	pro Stunde	80.00

Angebot mit Verrechnung nach Aufwand

- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	Flasche 33 cl	5.20
- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	Flasche 100 cl	8.50
- Süssgetränke	Flasche 33 cl	5.20
- Kaffee, Espresso		4.60
- Milchkaffee		4.80
- Latte Macchiato, Cappuccino		5.80
- Gipfeli/Brötchen	pro Stück	1.70
- Früchtespiess oder Früchtekorb	pro Portion	4.50

Restauration

Zapfengeld, inkl. Aufbewahrung/Kühlung und Gläser	pro Flasche	20.00
---	-------------	-------

Seminarpauschale Veranstaltungsraum (optional ab 20 Personen)

Unsere Pauschale beträgt CHF 130.00 pro Person und Tag. Sie beinhaltet:

- Ganzer Veranstaltungsraum mit individueller Bestuhlung, Dachterrasse
- Beamer, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer
- Kaffeepause Vormittag: Kaffee/Tee, Orangenjus, Gipfeli/Brötli, Früchte
- Kaffeepause Nachmittag: Kaffee/Tee, Orangenjus, Gebäck
- Wasser mit/ohne Kohlensäure zum Mittagessen
- Mittagessen: 3-Gang-Menü mit Auswahl Fleisch, Fisch, vegetarisch
- Kaffee/Tee zum Mittagessen

Raummieten Restaurant Nordlicht

Restaurant ab 18.00 Uhr mit Konsumation	pro Abend	300.00
---	-----------	--------

Ihr Kontakt für Anfragen

Leiter Gastronomie	Telefon direkt +41 43 205 01 21
Chef de Service	Telefon direkt +41 43 205 01 20



Senevita Residenz Nordlicht

Birchstrasse 180 | 8050 Zürich

Telefon 043 205 01 20 | nordlicht@senevita.ch

www.nordlicht.senevita.ch