



# **BANKETTDOKUMENTATION**

## **GIESSEREI OERLIKON**



Stand Juni 2021

# INHALT

<b>INHALT</b>	<b>2</b>
<b>DIE GESCHICHTE DER GIESSEREI</b>	<b>3</b>
<b>WEGSKIZZE UND ANREISE</b>	<b>5</b>
<b>TAGEN UND SPEISEN</b>	<b>6</b>
<b>SEMINAR - PACKAGES</b>	<b>7</b>
<b>KÜCHE - UNSER KULINARISCHES ANGEBOT</b>	<b>8</b>
<b>APÉRO UND FINGERFOOD AB 20 PERSONEN / ERSETZT KEIN ABENDESSEN</b>	<b>9</b>
<b>GANZJÄHRIGE KLASSIKER</b>	<b>11</b>
<b>SAISONAL FRÜHLING MÄRZ - MAI</b>	<b>12</b>
<b>SAISONAL SOMMER JUNI - AUGUST</b>	<b>12</b>
<b>SAISONAL HERBST SEPTEMBER – NOVEMBER</b>	<b>13</b>
<b>SAISONAL WINTER DEZEMBER - FEBRUAR</b>	<b>13</b>
<b>STEHLUNCH UND STEHDINNER AB 30 PERSONEN</b>	<b>14</b>
<b>SPECIALS</b>	<b>15</b>
<b>GETRÄNKE- &amp; SPIRITUOSEN</b>	<b>24</b>
<b>DRINKS</b>	<b>26</b>
<b>CHECKLISTE</b>	<b>27</b>
<b>RAUMMIETEN</b>	<b>29</b>
<b>TECHNISCHE HILFSMITTEL</b>	<b>29</b>
<b>SONSTIGES</b>	<b>30</b>
<b>ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN</b>	<b>32</b>

# DIE GESCHICHTE DER GIESSEREI

## GESCHICHTE MIT WÜRZE

Im letzten Jahrhundert wurden in der Giesserei Metall-Legierungen in harter Arbeit zu Armaturen verarbeitet. Tag für Tag wischten sich die Arbeiter den Schweiß von der Stirn, wenn sie das Metall im mächtigen Schmelzofen schmolzen.

1996 zog die Firma Nyffenegger & Co. AG in einen Neubau um. Zurück blieb nach 86 Jahren intensiver Nutzung die alte Fabrik - verwaist. Von der Wand bröckelte die Farbe, und als Relikte einer industriellen Epoche blieben Tachometer, Rohre, Schmelzofen und Ventile zurück. Unter dem Dach der Fabrik blieb es zum Glück aber nicht lange still. Noch im gleichen Jahr veranstaltete der Künstler Lukas Hofkunst mit seinen Freunden illegale Partys in den Industriehallen und lud in die Sonntags-Wirtschaft, eine einzigartige Lounge für Menschen, die im Alltag nicht das Alltägliche suchten. Lounges gab es nachher noch viele, aber keine war so wie die Giesserei.

1997 stieg Ursin Mirer als Investor und Unternehmer ein. Zwei Jahre später endete die Illegalität, aber der Charme blieb. Mit Unterstützung der Hauseigentümer Nyffenegger & Co. AG führte Ursin Mirer die Giesserei in die Legalität. Renoviert wurde nur, was notwendig war. Denn das postindustrielle Ambiente, das die alte Giesserei ausmachte, sollte auch der neuen zum Erfolg verhelfen.

1999 empfing die Giesserei als Restaurationsbetrieb die ersten legalen Gäste. Die neu gegründete Fidel Gastro AG eroberte Raum um Raum - mit der Liebe fürs Alte und dem Blick fürs Neue.

Mit Unternehmer Michael Bellert als neuem Partner baute die Fidel Gastro AG ab 2003 die Werkstatt und die Terrasse um und erweiterte die Giesserei um den Subclub. In den Räumen, die der Designer Alfredo Häberli zusammen mit Architekt David Joho mit viel Gespür für die Schönheit des vergangenen Industriealltags gestaltet und umgebaut hatte, verschmolzen industrielle Vergangenheit und stilvolle Gegenwart. Nun standen der Giesserei noch mehr Räume zur Verfügung, um ihre Gäste essen, trinken und feiern zu lassen. Verwöhnt von einer Küche, die zwischenzeitlich sogar Aufnahme im Guide Gault Millau gefunden hatte. Auch nach dieser Erweiterung wirkten die Räume der bald 100jährigen Fabrik noch so, als hätte der letzte Arbeiter gerade erst seine Lochkarte aus der Stempeluhr gezogen.

Für Partys und Anlässe aller Art war die Giesserei schon lange der richtige Ort. Das wussten nicht nur eine wachsende Zahl von Veranstaltern und Gästen, sondern auch die Inhaber Ursin Mirer, Hans Nyffenegger und Michael Bellert, die zum 13jährigen Jubiläum der Giesserei im Sommer 2009 neben Gästen, Freunden und Bekannten auch die Zürcher Prominenz zur Sommerparty einluden. Ganz besonders gefeiert wurde die Rückkehr der Firma Nyffenegger & Co. AG in die Giesserei: Sie zelebrierte 2010 das hundertjährige Bestehen an ihrem ursprünglichen Standort.

Nach dem erfolgreichen Abschluss aller Arbeiten an der Durchmesserlinie der SBB war die Luft in Oerlikon wieder rein - und die Giesserei eröffnete 2013 die neue Silo-Terrasse mit einer rauschenden Party. Damit gewann die Giesserei nicht nur zusätzliche Parkplätze, sondern auch eine attraktive Open-Air-Location für Apéros, Flying Dinners, Galadinner, Grillbuffets, Maroniplausche & Get togethers.

2016 stand wieder eine grosse Feier an: Die Giesserei feierte das 20jährige Bestehen. Die Jubiläumsfeierlichkeiten haben bewiesen, dass die Giesserei nun zu den Erwachsenen unter den Gastrobetrieben zählt, aber noch lange nicht zu den Senioren.

Auch im 2017 geht's auf zu neuen Ufern; mit unserem Smoker „Susi“ stiegen im Frühling die ersten Rauchwolken in den Himmel und so hängt abends ein köstlicher Duft in der Oerliker Luft...

**Im Frühling 2018 eröffnet die Giesserei zwei neue Seminarräume** oberhalb des alten Metalllagers „Metalli“. Die Räume Bibliothek und Szenograf bestechen durch spannendes Design vom Künstler Moritz Richter und modernster Technik.

Im Corona Sommer 2020 realisieren wir ein neues Terrassenkonzept unter Einhaltung der BAG Regeln mit mehr Distanz. Die neue Sommer-Lounge mit Kräutergarten und leckeren Sommerdrinks – eine farbig-grüne Stadtoase ist entstanden, die auch im 2021 zum Geniessen lockt.

3D Visualisierung unserer Räume war ein erfolgreiches Projekt, welches wir während des Lockdowns realisiert haben. Unglaublich, das virtuelle Erlebnis lässt einem in die Räume eintauchen – Fiktion und Wirklichkeit verschwimmen miteinander!

Hybride- und virtuelle Events finden zunehmend bei uns statt. Zusammen mit unserem Partner INVASION Eventtechnik kann Ihr Anlass physisch und gleichzeitig auch virtuell stattfinden - den Möglichkeiten sind so gut wie keine Grenzen gesetzt!

Ursin Mirer, Hans Nyffenegger, Michael Bellert

### **Eigentümer der Fidel Gastro AG**



# WEGSKIZZE UND ANREISE

## STADTNETZ ZÜRICH

Zürich verfügt über ein ausgezeichnetes und weitläufiges Netz an Stadtbussen, -bahnen und Strassenbahnen.



## FLUGZEUG

Der Flughafen Zürich hat beste nationale wie internationale Flugverbindungen.

Vom Flughafenbahnhof bis zum Bahnhof Oerlikon per Tram 10 / Bus 768 / Zug IR, S16, S24, S2



## BAHN / TRAM

Der Hauptbahnhof Zürich ist der Schnittpunkt aller schweizerischen und der wichtigsten ausländischen Bahnlinien.

Der Bahnhof Oerlikon ist gut erschlossen und ca. 7 Gehminuten von der Giesserei Oerlikon entfernt.

Telefonische Auskunft der SBB: 24-Stunden-Service: 0900 300 300

Vom Hauptbahnhof: Tramlinie 11 (Richtung Auzelg) Haltestelle Regensbergbrücke

Vom Bahnhof Oerlikon Tramlinie 11 (Richtung Rehalp) Haltestelle Regensbergbrücke



## BUS

Mit dem Bus 62 vom Schwamendinger Platz (Richtung Unter Affoltern), Haltestelle Regensbergbrücke bzw. mit den Linien 63, 94, 768 und 781 bis Bahnhof Zürich-Oerlikon - Fussweg zur Giesserei Oerlikon ca. 5 Minuten.

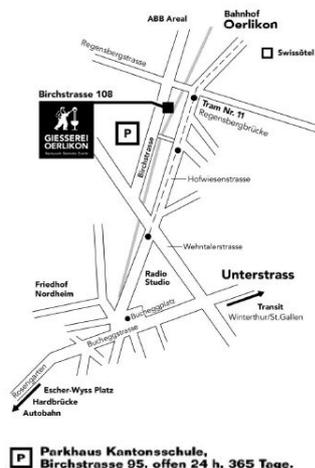
Vom Bahnhof Oerlikon mit Bus 61 oder 62 (Richtung Zürich, Mühlacker / Zürich, Waidhof), Haltestelle Regensbergbrücke



## AUTO

Zürich ist aus allen Richtungen per Autobahn problemlos zu erreichen. In der Giesserei Oerlikon stehen Ihnen ca. 40 Parkplätze zur Verfügung.

150m weit entfernt, befindet sich die Tiefgarage der Kantonsschule Zürich Nord, wo die Gäste 24h und zu fairen Preisen parkieren können.



# TAGEN UND SPEISEN

## EMPFANG UND PAUSEN

Alle Angaben inkl. MwSt.

	<b>CHF / Person</b>
<b>EMPFANGSKAFFEE</b>	
Kaffee und Tee	
Powerdrink Smoothie	
Gemischte Gipfeli	12
<b>KAFFEEPAUSE VORMITTAG</b>	
Kaffee und Tee	
Saft oder Hausgemachter Eistee	
Gebäck	
Früchtekorb	15
<b>KAFFEEPAUSE NACHMITTAG</b>	
Kaffee und Tee	
Hausgemachter Eistee	
Gebäck	
Früchtekorb	15
<b>ZUSÄTZLICHES ANGEBOT</b>	<b>CHF / Stück</b>
Powerdrink Smoothie (Kokos Banane / Kiwi)	5
Gebäck	3
Buttergipfeli	2
Birchermüsli	4
Tramezzini dunkel Sandwiches	12
(4 verschiedene Sorten pro Gast, belegt mit Geflügel, Schwein, Käse & Antipasti)	

# SEMINAR - PACKAGES

## TAGEN UND SPEISEN - HALBTAGS

CHF / Person

Benützung der Räumlichkeit halbtags der Personenanzahl entsprechend  
Beamer (inkl. Installation und Übergabe), Leinwand, Flipchart, Pinnwand,  
Moderationskoffer, Wireless Lan

1 Mineralwasser (5 dl) pro Person

1 Kaffeepause mit Kaffee, Tee, Saft, Gebäck und Früchtekorb

Businesslunch (leichtes 3-Gang-Menü sitzend) inkl. 1 Mineralwasser (5 dl) und 1 Kaffee 90

### Alternative

Ersetzen Sie den 3-Gang Business Lunch durch einen Sandwichlunch\* 68  
(\* Salat / Sandwich / Minidessert)

## TAGEN UND SPEISEN - GANZTAGS

Benützung der Räumlichkeit ganztags der Personenanzahl entsprechend  
Beamer (inkl. Installation und Übergabe), Leinwand, Flipchart, Pinnwand,  
Moderationskoffer, Wireless Lan

2 Mineralwasser (5 dl) pro Person

2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee, Saft, Gebäck und Früchtekorb

Businesslunch (3-Gang-Menü sitzend oder stehend)

inkl. 1 Mineralwasser (5 dl) und 1 Kaffee/Tee 110

### Alternative

Ersetzen Sie den 3-Gang Business Lunch durch einen Sandwichlunch\* 88  
(\*Salat / Sandwich / Minidessert)

### Preise

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und pro Tag / Halbtage inkl. allen Steuern und Abgaben und gelten ab einer Personenanzahl von 20 Personen.

Die Seminarpauschalen sind ab 20 Personen wie oben aufgelistet buchbar.

Ab 10-20 Personen ist die Seminarpauschale buchbar, wobei die Raummiete und Technik zusätzlich verrechnet wird.

Ab 5-10 Personen wird das Seminar nach Aufwand verrechnet.

Miete je nach Raumgrösse, Speisen und Getränke nach Bestellung.

### Zeitspannen

Halbtags = 09.00 - 13.00 Uhr oder 13.00 - 17.00 Uhr

Ganztags = 09.00 - 17.00 Uhr

Abweichungen nach Vereinbarung möglich.

Für Preisangaben von weiteren technischen Hilfsmitteln dürfen Sie uns gerne kontaktieren.

Für die Übernachtung Ihrer Seminarteilnehmer empfehlen wir Ihnen das Hotel Sternen und das Marriott Courtyard. Die Hotels befinden sich in Fussdistanz.

Für Ausstellungen, Präsentationen, Modeschauen und messeähnliche Veranstaltungen sind die angegebenen Preise nicht gültig.

# KÜCHE - UNSER KULINARISCHES ANGEBOT

## DIE KÜCHE - GANZJÄHRIGE KLASSIKER UND SAISONALE ANGEBOTE

Die Küche der GIESSEREI lebt von dem, was auf dem Markt saisonal und qualitativ hochwertig angeboten wird. Unsere klare Philosophie zu täglich frischer und sorgfältiger Verarbeitung gilt sowohl für die à la Carte- wie auch Bankett-Küche.

### **BANKETTE**

Sie können ihr Wunschmenu - ob einfacher 3-Gänger oder Gala-Dinner - gerne selbst zusammenstellen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menu ganz nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten zusammen. Sagen Sie uns einfach Bescheid!

Die jeweiligen Preise sind nur gültig, wenn Sie mindestens ein 3-Gang-Menu auswählen. Entscheiden Sie sich für mehr als drei Gänge, gelten die folgenden Konditionen:

Listenpreise - 5 % bei 4 Gängen

Listenpreise - 8 % bei 5 Gängen

Listenpreise - 10 % ab 6 Gängen

Alle Angaben inkl. MwSt.



# APÉRO UND FINGERFOOD AB 20 PERSONEN / ERSETZT KEIN ABENDESSEN

## APÉRO IL PICCOLO

		<b>CHF / Person</b>
Knusprige Maiskörner	pro Person	
Hummus Pastetli mit Rosa Pfeffer	1 Stück	
Mini Flammkuchen	1 Stück	
Mini Zürcherli (Schweinsbratwurst) mit Honigsenf	1 Stück	
Crostini mit Oliventapenade und Pesto Genovese	1 Stück	16

## APÉRO CHEF

Knusprige Maiskörner	pro Person	
Hummus Pastetli mit Rosa Pfeffer	1 Stück	
Mini Flammkuchen	1 Stück	
Mini Zürcherli (Schweinsbratwurst) mit Honigsenf	1 Stück	
Grana Padano Parmesan	1 Stück	
Safran Risotto mit gebratener Garnele	1 Portion	
Raviolisnack mit Artischocke und Zitronencremefraiche	1 Portion	28

## SNACKS (Mindestbestellung 10 pro Häppchen)

Chips und Nüssli	pro Person	3
Knusprige Maiskörner	pro Person	3
Grana Padano Parmesan	pro Person	3
Marinierte Oliven	pro Person	4

## APÉRO KALT (Mindestbestellung 20 Stück pro Häppchen)

Crostini mit Oliventapenade und Pesto Genovese	1 Stück	3
Crostini mit Tomatenpesto	1 Stück	3
Hummus Pastetli mit Rosa Pfeffer	1 Stück	4
Crostini mit Rindstatar	1 Stück	5
Wrap gefüllt mit Obatzcrème	2 Stück	6
Wrap gefüllt mit Lachsmousse, Senfgurke und Dill	2 Stück	8

## APÉRO WARM (Mindestbestellung 20 Stück pro Häppchen)

Frühlingsrolle	1 Stück	3
Raviolisnack mit Artischocke und Zitronencremefraiche *	1 Stück	3
Mini Chäschüechli	1 Stück	4
Mini Flammkuchen	1 Stück	4
Mini Schinkenissen	1 Stück	4
Espressotasse mit saisonaler Suppe	1 Stück	4
Mini Zürcherli (Schweinsbratwurst) mit Honigsenf *	1 Stück	5
Falaffel mit Fruchtchutney und Rettichsalat	1 Stück	5
Gemüserisotto *	1 Portion	6
Mini Burger mit Zwiebelconfit und Sweet-Chili-Majo **	1 Stück	7
Pitabrot Pulled Beef mit Cole Slaw und Röstzwiebeln **	1 Stück	7
Safran-Risotto mit gebratener Garnele *	1 Stück	9
Tagliatelle mit Rindfleischstreifen *	1 Portion	9

**\*Item** erhältlich an Live Cooking Station (Häppchen wird vor dem Gast zubereitet)

**\*\* Item** erhältlich an Live Cooking Station und auf Wunsch auch gesmoked (zubereitet im Smoker)

**APÉRO SÜSS** (Mindestbestellung 20 Stück pro Häppchen)

Cappuccinoschnitte   marinierte Beeren	5
Fruchtsalat   Mandelsplitter	5
Panna Cotta   Früchtekompott	6
Schokoladenbrownie   Doppelrahm   Mandelsplitter	6
Schokoladenkuchen «Giesserei»   Beerenkompott	6

**APÉRO LIVE COOKING STATION** CHF 120 /h

Eine mobile Kochstation mit einem Giesserei Koch sorgt für ein spannendes Apéroerlebnis für Ihre Gäste. Der Gast wählt seine Auswahl an Apéro Items aus. Beim zusätzlichen Wunsch einer Live Station mit den gekennzeichneten Items fallen 120 CHF / Std. an. Alle mit Sternchen markierten Items sind in einer Live Cooking Station erhältlich.

**\*Item** erhältlich an Live Cooking Station (Häppchen wird vor dem Gast zubereitet)

**\*\* Item** erhältlich an Live Cooking Station und auf Wunsch auch gesmoked (zubereitet im Smoker)

# GANZJÄHRIGE KLASSIKER

ab 10 Personen

CHF / Person

Sie können Ihr Wunschmenu - ob einfacher 3-Gänger oder Gala-Dinner - selbst zusammenstellen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menu ganz nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten zusammen. Sagen Sie uns einfach Bescheid!

Die jeweiligen Preise sind gültig, wenn Sie ein 3-Gang-Menu auswählen. Entscheiden Sie sich für mehr als drei Gänge, gelten die folgenden Konditionen:

Listenpreise minus 5 % bei 4 Gängen

Listenpreise minus 8 % bei 5 Gängen

Listenpreise minus 10 % ab 6 Gängen

Alle Angaben inkl. MwSt.

## SUPPEN

Karotten- Blutorangensuppe   gepickelte Karotten (Vegan)	12
Kürbis- Orangensuppe   karamellisierte Kürbiskerne	14
Nyffenegger's Weissweinsuppe   glasierte Trauben   Estragon	16

## SALATE

Grüner Kopfsalat	12
Gemischter Blattsalat   assortiertes Gemüse   Balsamico Vinaigrette	14
Büffel-Mozzarella   sonnengereifte Tomaten   Basilikum Pesto   Rucola	16
Caesar Salad   Croûtons   Speck   Parmesan   Ei	18

## VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Randencarpaccio   Ziegenkäsecrème fraîche   saisonale Salate	14
Vitello Tonnato   Essiggemüse   Brunnenkresse	26

## HAUPTGÄNGE

Maispoularde gebraten   Rosmarinjus   Saisongemüse   Bramata Polenta	34
Rindsbrasato geschmort   Schmorgemüse   hausgemachte Quarkspätzle	40
Züricher Geschnetzeltes   Champignon Rahmsauce   Wurzelgemüse   Kartoffelstock	42
Kalbsnuss am Stück   Kräuterjus   sautiertes Saisongemüse   Kartoffelstock	48
Rinds Entrecôte am Stück   Rosmarinjus   Saisongemüse   Kartoffelgratin	52
Rindsfilet gebraten   Hollandaise   Saisongemüse   Kartoffelgratin	60

## DESSERTS

Duo von Buttermilchbeeren / Cappuccinoschnitte   Zitronen-Doppelrahm	12
Lava Schokoladen Cake - flüssiger Kern   Vanillerahm   Waldbeerenkompott	12
Panna Cotta   Früchtekompott   Mandelcrunch	12
Temperierter Schokoladenkuchen «Giesserei»   Beerenkompott   Sauerrahmglace	14

**Vegetarier:** Gerne stellen wir Ihnen eine vegetarische Alternative zusammen

**Allergiker:** Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten

## SAISONAL FRÜHLING MÄRZ - MAI

### SUPPEN

Kartoffel-Cipolottisuppe   Bärlauch	14
Spargelcrèmesuppe   Spargelspitzen	14

### VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Gemischter Kopfsalat   Zitronenvinaigrette   geröstete Kerne	12
Spargelsalat   Spinat   Himbeervinaigrette (Vegan)	14

### HAUPTGÄNGE

Falafel gebacken   Tomatensalsa   Kräuter Hummus   Peperonata (Vegan)	28
Spargelravioli   grüner Spargel   Bärlauchsauce	32
Skryfilet (Fisch) gebraten   Salsa Verde   JulienneGemüse   Beluga Linsen	42

### DESSERTS

Schokoladen Brownie   Doppelrahm   Mandelsplitter	12
Bayrische Crème   frische Früchte   Minzpesto	12
Vegane gebrannte Crème   Rhabarberkompott (Vegan)	12

## SAISONAL SOMMER JUNI - AUGUST

### SUPPEN

Gazpacho	12
Wassermelonkaltschale   Peperoncini (Vegan)	14
Kokos-Mango-Zitronengrassuppe   gebratene Garnele	16

### VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Saisonale Blattsalate   Grillgemüse   Balsamico Vinaigrette	14
Tuna Tatar   Sesamvinaigrette   Dillcrème fraîche   Brunnenkresse Butterbrioche	28

### HAUPTGÄNGE

Limonen-Risotto   Belper Knolle   Kräutersalsa	28
Limonen-Risotto   Belper Knolle   Kräutersalsa   Luganighe (Tessiner Schweinsbratwurst)	34
Veganes Kokos-Gemüsecurry   Pilawreis	28
Seeteufelmedaillons gebraten   Safransauce   Ofenblumenkohl   Sepiatagliatelle	42

### DESSERTS

Erdbeer-Minzsalat   Pistazienglace	12
Palatschinkenröllchen   Kirschkompott   Melissen-Sojacrème (Vegan)	14

## SAISONAL HERBST SEPTEMBER - NOVEMBER

### SUPPEN

Pilzcrèmesuppe   Pumpernickelcrunch   Petersilien Sherry-Rahm	14
Getrüffelte Marroni Suppe   Hirschrohschinken   Crème fraîche	14

### VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Herbstliche Blattsalate   Hirschrohschinken   Brombeer-Vinaigrette	14
Artischocken- Ricotta-Ravioli   Aubergine   Portulak	22

### HAUPTGÄNGE

Veganes Ebly-Gemüserisotto   geräucherter Tofu (Vegan)	28
Zanderfilet gebraten   Rahmkraut   Trauben   neue Kartoffeln	32
Kalbs Entrecôte am Stück   Waldpilzsauce   Romanescogemüse   Kartoffelgratin	54

### DESSERTS

Cheesecake Mousse   Quittenkompott	12
Marronimousse   Portweifeigen   Pistazienglace	14

## SAISONAL WINTER DEZEMBER - FEBRUAR

### SUPPEN

Linsen-Kokoscurrysuppe   Balsamico (Vegan)	14
Topinambur-Schaumsuppe   Baumnuss-Spinatpesto	16

### VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Chicoréesalat   Zitrusdressing   Mandarinen	14
Fregola-Sarda Risotto   Rucola   Kräuteröl	16
Nüsslisalat Jägerart   Speck   Brotcroûtons   Champignons   Silberzwiebeln   Balsamico 18	

### HAUPTGÄNGE

Vegane Kartoffelgulasch   Pimientos de Padrón (Vegan)	28
Lachsfilet gebraten   Orangen-Fenchelgemüse   Randen Risotto	36
Pastoren Stück vom Rind   Cranberry Jus   winterliches Gemüse   Süsskartoffelstock	48

### DESSERTS

Panna Cotta   Quittenkompott	12
Gebrannte Crème   Zwetschgenkompott   Mandeln	14

# STEHLUNCH UND STEHDINNER AB 30 PERSONEN

## PACKAGE GIESSEREI

Nyffenegger Weissweinsüppchen | Trauben | Estragon  
Gemischter Blattsalat | Gemüse Julienne | Balsamico Dressing (Vegan)

\*\*\*

Tagliatelle | Cherrytomaten | Pinienkerne | Rucola  
Züricher Geschnetztes | Champignon Rahmsauce | Kartoffelstock

\*\*\*

Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott  
Panna Cotta | Früchtekompott 54

## SUPPEN

Nyffenegger Weissweinsüppchen | Trauben | Estragon 8  
Karotten-Blutorangen Suppe | gepickelten Karotten (Vegan) 8  
Kürbis-Orangensuppe | karamellisierten Kürbiskerne 8

## VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat | Gemüse Julienne | Balsamico Dressing (Vegan) 6  
Taboulésalat | Kresse (Vegan) 6  
Caesar Salad | Croûtons | Speck | Parmesan | Ei 8  
Randencarpaccio | Ziegenkäsecrème fraîche | saisonaler Salat 8

## HAUPTGÄNGE

Spaghetti | Knoblauch | Olivenöl | Peperoncini | Petersilie (Vegan) 12  
Tagliatelle | Cherrytomaten | Pinienkerne | Rucola 12  
Orecchiette | Olivenöl | Peperoncini | Petersilie | Krevette 14  
Weissweinsrisotto | Wurzelgemüse | Kräuteröl 14  
Steinpilzravioli | gebratene Pilze | Zitronenrahm 14  
Falafel gebacken | Tomatensalsa | Kräuterhummus | Peperonata (Vegan) 14  
Hörnli | Hackfleisch | Apfelmus 14  
Limonen-Risotto | Belper Knolle | Kräutersalsa 14  
Limonen-Risotto | Belper Knolle | Kräutersalsa | Luganighe (Tessiner-Schweinsbratwurst) 18  
Gebratene Maispoularde | Rosmarinjus | Saisongemüse | Bramata Polenta 16  
Züricher Geschnetztes | Champignon Rahmsauce | Kartoffelstock 18  
Zanderfilet gebraten | Rahmkraut | Trauben | neue Kartoffeln 16  
Lachsfilet gebraten | Orangen-Fenchelgemüse | Randen Risotto 18

## DESSERTS

Cappuccinoschnitte | marinierte Beeren 5  
Fruchtsalat | Mandelsplitter 5  
Panna Cotta | Früchtekompott 6  
Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter 6  
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott 6

# SPECIALS

## KINDERMENU

Kleiner Kindersalat	6
Pasta mit Tomatensauce	12
Chicken Nuggets mit Pommes	15

## MITTERNACHTSSNACK (ab 20 Personen)

Wienerli (Paar) und Brot	8
Bündner Gerstensuppe	8
Weisswurst und Brezel	10
Käse- und Fleischplatte	22

## DESSERTBUFFET (ab 20 Personen)

3 Desserts nach Wahl	15-18
4 Desserts nach Wahl	20-24
4 Desserts nach Wahl inkl. Käseplatte klein (60g / 3 verschiedene Sorten)	26
4 Desserts nach Wahl inkl. Käseplatte gross (90g / 5 verschiedene Sorten)	29

## CANDY BAR

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen etwas Süsses! Die Giesserei Candy Bar gut bestückt.

Gruppen bis 60 Personen	pauschal 300
Gruppen bis 120 Personen	pauschal 500

## HERKUNFTSDEKLARATION

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Rind	Schweiz, Südamerika
Fisch	MSC oder Zucht

# WEIN- UND GETRÄNKEKARTE BANKETT

Schon die alten Griechen wussten, dass der Wein ein Genussmittel ist, für den alle Sinne empfänglich sind.

Wir finden, Sie hatten sehr wohl Recht damit...

Die Giesserei Oerlikon ist stolz auf Ihre gepflegte Weinkarte, die sich nicht nur durch die reichhaltige Auswahl ausgezeichnet - nein, sie beweist ausserdem, dass gute Tropfen nicht immer aus den ewig gleichen Regionen kommen müssen.

Lassen Sie sich von unserem kompetenten Team zum ultimativen Weingenuss verführen. Nicht das passende für Sie dabei? Fragen Sie nach unserer grossen Restaurantkarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. und falls nicht anders angegeben Flaschengrösse 75cl



## SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

CHF

### **Prosecco «Le Contesse»**

Veneto / Italien

150cl

58

120

Glera

Akazienblüte, Zitrusfrucht, grüner Apfel, Mandeln, Aprikose, feine Mousse erfrischende Säure

### **Spumante Rosé Motivo**

Veneto / Italien

Glera, Pinot Noir, Rabosa

Ein erlesener Schaumwein von leuchtender hellrosa Farbe. Fein, perlend und langanhaltend.

Der Duft ist angenehm fruchtig mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.

Der Geschmack ist frisch, elegant und einladend.

68

### **Jean Pernet**

Frankreich / Champagne

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Zartes, feines Aroma von Aprikosen und exotischen Früchten, Große Eleganz und feine, langanhaltendes Perlage. Feine Butters toastnote im Finish.

88

### **Taittinger Réserve**

Champagne / Frankreich

Pinot Noir, Chardonnay

150cl

110

195

Duft nach Haselnüssen und weissen Blüten.

Erfrischende Struktur mit dezenter Honignote.

### **Bollinger**

Champagne / Frankreich

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Mitteltiefes Gelb, frisch, glasklar, von herrlicher Frucht, charmant und zugänglich, herrlich trocken, ausgesprochen harmonisch und wohlbalanciert.

125

### **Ruinart Rosé**

Champagne / Frankreich

Pinot Meunier, Chardonnay

Leuchtendes Rosé. Feine, subtile Frucht, die ganz an rote Beeren erinnert: Rote

Johannisbeeren und Brombeeren. Schöne Duftintensität, die von Primäraromen geprägt ist.

Im Geschmack harmonisch und ausgewogen.

140

## WEISSWEIN SCHWEIZ

### ZÜRICH

#### Zürich Weiss

48

Zweifel Weine / Höngg Zürich

Riesling Sylvaner, Pinot Noir, Vidal Blanc, Johanniter

Frische Säure, tropische Früchte mit würziger Note von Cassis und Holunder.

#### La Fundición blanc „die Giesserei“ AOC

60

Zweifel Weine / Höngg Zürich

150cl

124

Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat

Fruchtig mit blumigem Bouquet.

Im Geschmack weisser Pfirsich und exotische Früchte mit langem Abgang.

### WAADT

#### Epesses „Terre à Boire“

59

Louis Bovard, Lavaux / Waadtland

Chasselas

Dezente Säure, cremiger Auftakt, fruchtiges Bouquet von

Äpfeln und Zitrone, leicht blumig mit mineralischem Finale.

### WALLIS

#### Heida

62

Cave du Châtillon / Wallis

Heida

Lebhafte Säure, in der Nase duftend nach Limetten und Rosenöl.

Ein grossartiger Heida mit wunderbar, eingebundener Mineralik.

### TESSIN

#### Merlot Bianco „Terre Alte“

52

Gialdi / Mendrisio

Merlot

Frische Säure, zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser

Pfirsiche und Williams Birne, schmelziger Körper anhaltender Abgang.

## WEISSWEIN ÖSTERREICH

### NIEDERÖSTERREICH

#### Gobelsburg

48

DAC Kamptal, Domäne Gobelsburg / Niederösterreich

Grüner Veltliner

Die charakteristische Pfeffer-Note wird vom Duft nach Rose, Waldmeister und Zitrusfrüchten begleitet.

Aufgrund der Frische und Spritzigkeit ein idealer Aperitifwein.

## WEISSWEIN ITALIEN

### FRIAUL

#### Pinot Grigio Griviò

48

Volpe Pasini / Friaul

Pinot Grigio

Helles Strohgelb; feine, zarte sortentypische Apfel- und Birnenaromen; im Geschmack trocken und geschmeidig mit verführerisch fruchtigen Noten.

### PIEMONT

#### Roero Arneis

48

Marco Porello / Piemont

Arneis

In der Nase präsentiert sich dieser Wein mit sanften Noten nach reifen Früchten, am Gaumen ist er dank der ausgewogenen Säure erfrischend.

### VENETO

#### Ciari

48

Borgo Molino / Veneto

150cl

98

Chardonnay

Ein Wein mit feinem, charakteristischem und elegantem Aroma. Die leicht blass strohgelbe Farbe schimmert aufregend im Glas. Am Gaumen ist der Wein cremig mit einer schönen mineralischen Note. Der sehr feine trockene Geschmack zeigt viel Finesse und Ausgewogenheit.

### **Brognoligo Soave Classico**

48

Pasqua / Veneto

Soave

Schönes Strohgelb mit grünen Reflexen, schön eingebundenes Holz, Zitrusaromen und Passionsfrucht in der Nase. Im Gaumen voll und weich, langes Finale, leichte Salznote.

## **WEISSWEIN PORTUGAL**

### **Terra do Zambujeiro Branco**

52

Quinta do Zambujeiro / Alentejo

Antao Vaz, Arinto, Roupeiro

Duft nach reifen tropischen Früchten, Blüten, etwas Caramel und dezent nach Weihrauch. Im Gaumen sehr füllig, herrliche, mundfüllende Cremigkeit und gut balanciert von einer milden Säure.

## **ROSÉWEIN**

### **MIP**

66

Château D'Esclans / Côtes du Provence

Syrah, Rolle, Grenache, Mourvedre, Cinsault

Ein Potpourri aus roten Früchten, Blüten und frischen Kräutern.

Am Gaumen elegant, mineralisch, mit brilliantem Finale.

### **Rose im Steinkrug**

56

Zweifel Weine; Höngg / Zürich

Pinot Noir

Der Duft nach schwarzen Brombeeren und reifen Erdbeeren.

Sehr gehaltvoll im Gaumen nach süsslichen Gewürzen.

## ROTWEIN SCHWEIZ

### WALLIS

#### **Cornalin**

74

Domaine dUvrier, Sion, Wallis

Cornalin

In der Nase schwarze Früchte, Blaubeere, Holunder, Noten von Kakao, gerösteter Kaffee, dunkle Schokolade. Am Gaumen seidige, reichliche, edle und sehr präzise Tannine, fruchtiges Gefühl, schöne Struktur.

### GRAUBÜNDEN

#### **Bovel**

69

Weingut Bovel, Daniel Marugg, Fläsch / Graubünden

Pinot Noir

Dieser klassische Pinot Noir wird aus alten Reben gekeltert und im grossen Holzfass ausgebaut.

In der Nase feiner Kirschduft, im Gaumen typisches Aroma, elegant und ausgewogen.

### TESSIN

#### **Merlot Rosso „Terre Alte“**

52

Gialdi, Mendrisio / Tessin

Merlot

Vordergründige Aromen von roten Beeren, Menthol und Gewürznoten.

Frisch, fruchtig und komplex. Am Gaumen frisch und fruchtig. Voll, mit einer mittleren Struktur und guten ausgewogenen Tanninen. Frischer und langer Abgang.

#### **Quattromani**

118

Gialdi, Mendrisio / Tessin

Merlot

Vordergründige Röstaromen, Mokka und Lakritze.

Schöne Noten von Gewürzen, Nelken und dunkler Schokolade. Ein süssliches Tannin. Frischer und langer Abgang.

## **ROTWEIN FRANKREICH**

### **CÔTES DU RHÔNE**

#### **Pères de L'Eglise**

54

Domaine Pères de L'Eglise / Côte du Rhône

Grenache, Carignan, Syrah

Duft und würziger Geschmack nach reifen Beeren, Kirschen und orientalischen Gewürzen.

Saftig und mit angenehmen Tanninen ausgestattet, hält er am Gaumen lange an.

### **BORDEAUX**

#### **Château Carignan**

74

Château Carignan / Prem. Côte de Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Aromen nach dunklen Waldbeeren, schwarzen Johannisbeeren sowie Röstaromen wie Lakritze und Zedernholz. Finessenreicher Abgang.

## **ROTWEIN ITALIEN**

### **VENETO**

#### **Scuri**

48

Borgo Molino / Veneto

Cabernet Sauvignon

Ein Rotwein mit intensiv rubinroter Farbe. Er duftet nach schwarzen Johannisbeeren und Wildkräutern. Der Wein ist ausgesprochen fruchtig und vollmundig. Am Gaumen zeigen sich deutliche Noten von Paprika und leichte Röstaromen.

#### **Ripasso della Valpolicella DOC**

62

La Casetta / Veneto

Corvina, Molinara, Rondinella

Aromen von überreifen Früchten, Vanille, Zimt und Haselnüssen. Robustes, langanhaltendes Finish.

## TOSKANA

### Libertà

Collazzi / Toskana 150cl 56

Merlot, Cabernet Franc, Syrah

Ein weicher, runder Libertà mit Brombeeren, Schokolade und Heidelbeeren in der Nase.

Am Gaumen vollmundig, rund und sehr saftig.

### Dark Knight IGT

Castello di Gabbiano / Toskana 58

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Beerige Frucht, Noten von Kaffee, Schokolade und Gewürzen. Harmonisch mit samtigem Tannin und einem geschmeidigen und süßen Abgang.

## ROTWEIN SPANIEN

### RIOJA

#### La Montesa

Bodega Palacios Remondo / Rioja 150cl 64

Garnacha

Dezente und geschmeidige Gerbstoffe, begleitet von saftiger Frische. Der Holzausbau untermalt den Geschmack dezent mit Noten von Mokka, Milkschokolade und Lebkuchengewürz. Reife, intensive Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Beeren dominieren seinen Geschmack.

### JUMILLA

#### La Fundición „die Giesserei“

Bodegas Juan Gil / Jumilla 150cl 60

Monastrell

Kaum zu überbietendes Weinvergnügen in dieser Preisklasse, unser Hauswein seit der Gründung. Dunkles Kirschrot, intensives Bouquet, welches an gekochte Zwetschgen, Zimt, Blüten und Gewürznelken erinnert. Enorm füllig und mit einer wunderbaren Portion fruchtiger Süsse.

# GETRÄNKE- & SPIRITUOSEN

## MINERALWASSER & SÜSSGETRÄNKE

	dl	CHF
Arkina ohne Kohlensäure	4	6
Arkina ohne Kohlensäure	8	9
Rhazünser mit Kohlensäure	4	6
Rhazünser mit Kohlensäure	8	9
Coca Cola	3.3	6
Coca Cola Zero	3.3	6
Sprite	3.3	6
Rivella rot, blau	3.3	6
Thomas Henry Ginger Ale	2	6
Thomas Henry Bitter Lemon	2	6
Thomas Henry Tonic Water	2	6
Red Bull	2.5	6
Shorley Möhl	3.3	6
Orangensaft, Hausgemachter Eistee	10	13
Tomatensaft	2	6
San Bitter	1	6

## KAFFEE & TEE

		CHF
Kaffee, Espresso, Schale, Tee		5
Doppelter Espresso		7
Latte Macchiato		6.5
Cappuccino		6
Coretto Grappa		9.5

## BIER OFFEN

	dl	CHF
Feldschlösschen Hopfenperle offen	3	5.5
Feldschlösschen Hopfenperle offen	5	9.5

## BIER IN FLASCHEN

	dl	CHF
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3	6
Feldschlösschen Hopfenperle	3.3	6
Paulaner Hefeweizen	3.3	6.5
Pale Ale Valaisanne	3.3	6.5
Turbinenbräu	3.3	6.5
Chopfab	3.3	6.5

## APERITIFS 4cl

	Alk	CHF
Martini Bianco, Extra Dry	15%	8
Campani	23%	8
Cynar	16%	8

## COGNAC und ARMAGNAC 2cl

		CHF
Remy Martin VSOP	40%	14
Hennessy XO	40%	24

<b>WHISKY 4cl</b>	<b>Alk</b>	<b>CHF</b>
Johnnie Walker Red Label	40%	12
Chivas Regal	40%	13
<b>RUM 4cl</b>	<b>Alk.</b>	<b>CHF</b>
Havana Especial Cuba	40%	12
Havana 7anos	40%	14
<b>LIKÖRE 4cl</b>	<b>Alk</b>	<b>CHF</b>
Baileys	17%	8
Amaretto di Saronno	28%	8
Sambuca Molinari	40	7
<b>VODKA 4cl</b>	<b>Alk</b>	<b>CHF</b>
Ketel One Vodka Holland	40%	12
<b>GIN 4cl</b>	<b>Alk.</b>	<b>CHF</b>
Hendrick`s Destilled in Scotland	41.4%	14
Bombay Sapphire London Dry	40%	12
Tanqueray	47.3%	12
Gin Mare	43	15
<b>TEQUILLA 4cl</b>	<b>Alk</b>	<b>CHF</b>
Jose Cuervo Especial	38%	8
<b>GRAPPA 2cl</b>	<b>Alk</b>	<b>CHF</b>
Grappa di Prosecco Vergani	40%	9
Grappa di Amarone La Musa	40%	12.5
Grappa Elisi Invecchiata Berta	43%	12.5
<b>DIGESTIF'S 2cl</b>	<b>Alk</b>	<b>CHF</b>
Kirsch	40%	12
Vieille Prune	40%	12
Williams	40%	12
Longdrinks Zusatz Red Bull	2.5dl	6
Longdrinks Zusatz Softdrinks	3dl	4

# DRINKS

CHF

## LONDON MULE

Gin, Limettensaft, Ginger Beer & Gurke

16

## MOSCOW MULE

Vodka, Limettensaft, Ginger Beer & Limetten

16

## Gin Basil Smash

Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

16

## CUBA LIBRE

Havana, Cola, Limetten & Soda

16

## APEROL SPRIZZ

Prosecco, Aperol, Orange & Soda

12

## HUGO

Prosecco, Holunder, Minze & Soda

12

## Virgin Cosmopolitan (alkoholfrei)

Canberrysaft, San Bitter, Zitronensaft, Zuckersirup

10

# CHECKLISTE

## **APÉRO**

Ein schöner Apéro ist der ideale Auftakt für einen gelungenen Anlass. Bei schönem Wetter organisieren wir den Apéro auch gerne auf unserer SILO Terrasse.

## **ANSPRACHEN / EINLAGEN**

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes ist Ihnen ein grosses Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

## **BESCHILDERUNG**

Bitte nennen Sie uns die gewünschte Beschriftung für Ihren Anlass. Gerne können Sie hierfür auch Ihr Firmenlogo verwenden.

## **BLUMEN / DEKORATION**

Ein passendes Blumengesteck / die passende Dekoration verschönert die Atmosphäre Ihres Anlasses. Sagen Sie uns Bescheid, wenn wir Ihnen bei der Organisation behilflich sein können.

## **TECHNIK**

Technische Hilfsmittel wie Beamer, Leinwand, Flipcharts, Pinnwände und Rednerpult können gemietet werden. (siehe Technische Hilfsmittel).

## **ALLERGIEN/ UNVERTRÄGLICHKEITEN**

Melden Sie uns bitte allfällige Spezialwünsche von Ihren Gästen bis 1 Woche vor dem Anlass.

## **KINDERMENU**

Für Kinder bereiten wir gerne kleinere Portionen oder spezielle Gerichte vor.

## **MENUWAHL**

Unsere Menuvorschläge präsentieren ein kulinarisches Rahmenprogramm. Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche nach unseren Möglichkeiten. Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Ausnahmen sind selbstverständlich für Vegetarier und aus gesundheitlichen / religiösen Gründen möglich.

## **MUSIK / UNTERHALTUNG**

Bei der Vermittlung von Künstlern / DJ's und Livemusik sind wir Ihnen gerne behilflich.

## **ANZAHLUNG**

Die Anzahlung beträgt 50 % des zu erwartenden Umsatzes. Die Rechnung werden wir Ihnen bei Vertragsabschluss oder spätestens 1 Monat vor Veranstaltung zukommen lassen.

## **BEZAHLUNG / RECHNUNG**

Unsere Zahlungsfrist beträgt 10 Tage. Bitte geben Sie uns die korrekte Rechnungsanschrift bekannt. Bezahlung der Rechnung vor Ort ist in bar oder mit Kreditkarte möglich.

## **TEILNEHMERZAHL**

Wir bitten Sie, uns sieben Tage vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl mitzuteilen. Bis zwei Werktage vor der Veranstaltung kann die Personenzahl ohne Kostenfolge um 5% gesenkt werden.

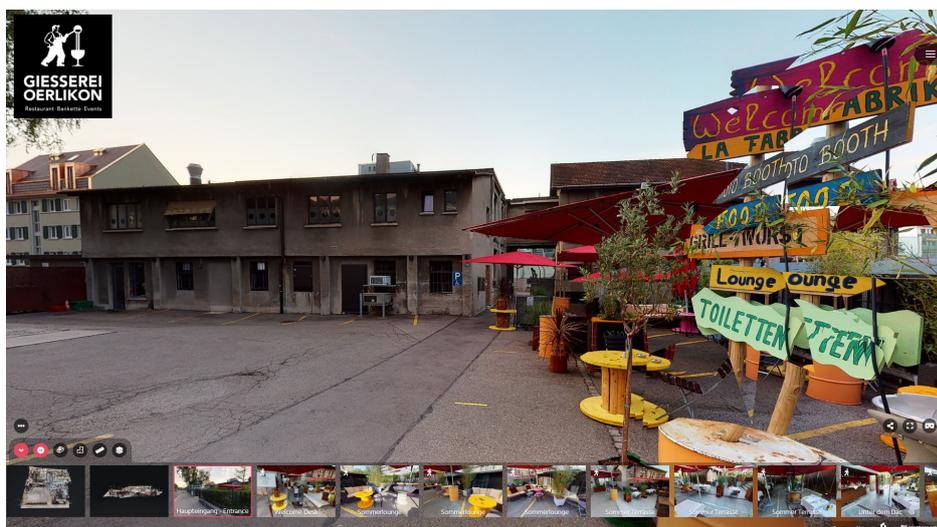
## **RESERVATIONSANNULLATION**

Reservierungen sind verbindlich. Bei Annullationen von Reservierungen gelten unsere Annullationsbedingungen siehe AGB.

## BESICHTIGUNG

Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Besuch telefonisch anmelden.

Erkunden Sie die Giesserei auch virtuell. Auf unserer Homepage wartet ein spannendes 3D Erlebnis [www.diegiesserei.ch](http://www.diegiesserei.ch)



# RAUMMIETEN

Alle Angaben pro Tag / Abend inkl. MwSt.

CHF

Giesserei Classic (Cheminée- und Cynarraum)	90 - 140 Personen	1'500
Cheminée Raum	30 - 40 Personen	700
Werkstatt	40 - 80 Personen	900
Hofkunstloft	20 - 48 Personen	300
Subclub	10 - 140 Personen	200
SILO Terrasse	10 - 140 Personen	200
Metalli	60 - 120 Personen	900
Bibliothek	10 - 28 Personen	200
Szenograf	10 - 60 Personen	300

November / Dezember fällt Donnerstag & Freitag eine zusätzliche Umsatzgarantie (F&B und Raummiete) an:

Giesserei Classic (Cheminée- und Cynarraum)	15'000
Cheminée Raum	6'500
Werkstatt	10'000

# TECHNISCHE HILFSMITTEL

Alle Angaben inkl. MwSt.

## INTERNET

CHF

Wireless LAN (Normalgebrauch)	kostenlos
Verstärkung Wireless LAN oder Ethernetverbindungen	Preis n.A.

## PRÄSENTATION

Beamer (Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf*)	250
Beamer (Werkstatt & Metalli) *	480
Leinwand (Werkstatt, Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf) (2.9m x 2.2m)	70
Ständerleinwand (2m x 2m)	70
Rahmenleinwand (3.1m x 2.35m)	100
Flipchart inkl. Schreibstifte	30
Pinnwand	30
Laptop Presenter Logitech	20
Moderationskoffer	kostenlos

## TON

Funk-Handmikrophon	100
Headset (Sennheiser EW300-G3)	130
Audioanlage (bis 2 Funkstrecken)*	400
Audioanlage (ab 2 Funkstrecken)*	500
DJ Anlage mit CD Player *	560
(1 x Pioneer DJM-700 / 2 x Pioneer CDJ- 2000 / 1x Monitor / 2x Boxen / 1x Bass)	
DJ Anlage mit Plattenspieler*	560
(1 x Pioneer DJM-700 / 2 x Technics MKII / 1x Monitor / 2x Boxen / 1x Bass)	
DJ Anlage mit CD Player & Plattenspieler*	660
(1 x Pioneer DJM-700 / 2 x Pioneer CDJ- 2000 / 2xTechnics MKII / 1x Monitor / 2x Boxen / 1x Bass)	

\*inkl. Installation und Übergabe durch Techniker

## DIVERSES

Bühnenelement (1 m x 2m)	40
Bühnenelement (1 m x 1 m)	35
Treppe	50
Bühnenteppich pro m2 verlegt	15
Aufbau & Anlieferung Bühne pauschal	180
Spots in verschiedenen Farben	25
Stehrednerpult weiss	60

## SUPPORT

Techniker pro Stunde (zzgl. Anfahrt und Abbau)	90
--	----

## DJ

DJ bis 5 Stunden (exkl. Anlage)	780
DJ bis 8 Stunden (exkl. Anlage)	980
Hochzeits DJ bis 8 Stunden (exkl. Anlage)	980
Jede weitere Stunde (DJ's via Amadeus Entertainment)	180

# SONSTIGES

**Alle Angaben inkl. MwSt. CHF**

## FEUERTÖPFE

Passend zum postindustriellen Ambiente	100
--	-----

## BODENFACKELN

Sorgen für ein spezielles Ambiente im Aussenbereich.	30
--	----

## EMPFANGS-TEPPICH ROT

Für den glamourösen Empfang Ihrer Gäste. Länge kann individuell bestellt werden.  
Preis auf Anfrage

## BLUMEN / DEKORATION

Gerne organisieren wir für Sie, die passende Tischdekoration.  
Saisonale Blumenbouquets, bunte oder einfarbige Rosenblätter als Farbtupfer  
Wärmstens empfehlen wir unseren Floristik-Partner Blumen Enzian  
<https://stiftung-enzian.ch/floristik-3/>

## KERZEN

Kerzen verleihen den Räumlichkeiten eine ganz besondere Atmosphäre.  
Giesserei Kerzen sind bei uns in der Miete inklusive. inklusive

## KERZENSTÄNDER

Silberne, 5-armige Kerzenständer inklusive weissen Kerzen	25
Silberne, 3-armige Kerzenständer inklusive weissen Kerzen	15

## MENUKARTEN

Der Druck der Standard Menukarten ist inklusive. inklusive  
Wünschen Sie spezielle Menukarten? Vielleicht in bestimmten Farben oder gerollt?  
Geben Sie uns einfach Bescheid.

### **GARDEROBIERE**

Wünschen Sie eine bediente Garderobe? Gerne übernehmen wir dies. 45 / Stunde

### **KINDERBETREUUNG**

Gerne organisieren wir für Sie eine Kinderbetreuung. 45 / Stunde

### **HOCHZEITSFOTOGRAFIN**

Barbara Werren ist Fotografin aus Leidenschaft. In wunderschönen Bildern hält Barbara Ihren Hochzeitstag für immer fest.

[www.fotoya.ch](http://www.fotoya.ch)

### **HOCHZEITSTORTE**

Sie können gerne Ihre eigene Torte mitbringen. Für den Service der Hochzeitstorte verrechnen wir eine Gebühr von CHF 3 pro Person.

### **VERLÄNGERUNG**

Die Verlängerung ab 24.00 Uhr bis max. 02.00 Uhr verrechnen wir zusätzlich wie folgt:

Grundgebühr Verlängerung pauschal	100
Verlängerung pro Stunde	25 / Stunde
Verlängerung Chef de Service	65 / Stunde
Verlängerung Servicemitarbeiter	45 / Stunde

### **PARKPLÄTZE**

Direkt vor dem Haus und beim Nebengebäude gibt es ca. 40 kostenlose Parkplätze. 150m weiter befindet sich das öffentliche Parkhaus der Kantonsschule Zürich Nord.

### **SHUTTLEBUS**

Gerne organisieren wir Ihnen einen privaten Shuttlebus zwischen der Giesserei und Ihrem Wunschort. Preis auf Anfrage.

Benötigen Sie zusätzliche Dienstleistungen? Wenden Sie sich an unser Banketteam. Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation und Beschaffung.

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## PRÄAMBEL, GÜLTIGKEIT

Die nachstehenden Bedingungen regeln die Beziehungen zwischen den beiden Vertragspartnern und stellen einen integralen Bestandteil jeder Geschäftsbeziehung dar. Für den Vertragspartner der Fidel Gastro AG werden hierbei synonym die Begriffe „Gast, Mieter, Veranstalter“ verwendet. Es gelten ausschliesslich die nachfolgenden Geschäftsbedingungen der Fidel Gastro AG, bestehende AGB des Kunden sind nicht Vertragsbestandteil, auch wenn diesen nicht ausdrücklich widersprochen wurde.

## GRUNDLAGE / ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES

Als Grundlage gilt die Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte/Vertrag. Zusatzinformationen wie nachträglich erstellte Instruktionen (Küchenavis, Organisationspläne, Ablaufpläne, Angebote oder Dienstleistungen usw.) sind integrierter Bestandteil der Reservations- / Auftragsbestätigung oder Offerte/Vertrag. Der Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden. Eine Unter- oder Weitervermietung sowie die Nutzung von Räumlichkeiten zu anderen als den vereinbarten Zwecken bedarf unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Kunden, Vertragspartner und haftet für alle sich aus diesem Vertrag ergebenden Verbindlichkeiten mit dem Kunden als Gesamtschuldner.

## OPTIONS DATEN

Optionsdaten (Offerten, Verträge) sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsfrist können wir über das reservierte Datum frei verfügen, sofern der Kunde dieses nicht schriftlich bestätigt hat. Die Bestätigung muss am letzten Tag der Optionsfrist bei uns eingetroffen sein.

## PERSONENZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Personenzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Dies gilt als zu verrechnende Berechnungsgrundlage (bis 2 Werktage vor der Veranstaltung akzeptieren wir eine Reduktion bis zu 5 % kostenfrei). Bei späteren Abweichungen der tatsächlichen gegenüber der verbindlichen Personenzahl gilt folgendes:

bis 18:00h vor dem Veranstaltungstag: bis 5% höhere Teilnehmerzahl (falls die Räumlichkeit eine weitere Erhöhung der Personenzahl erlaubt) erfolgt Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl \*  
bis 18:00h vor dem Veranstaltungstag: bei mehr als 5% höherer Teilnehmerzahl erfolgt eine Abklärung (Küche, Raum, etc) - bei positiver Abklärung erfolgt eine Abrechnung nach der zu diesem Zeitpunkt gemeldeten Teilnehmerzahl \*

ab 18:00h vor dem Veranstaltungstag sind im Normalfall keine Änderungen mehr möglich

\* Bei einer kurzfristigen Erhöhung der Teilnehmerzahl gehen Mehrkosten (z.B. Expresslieferzuschläge, Miete für Mobiliar und Geschirr, Mitarbeitervermittlungsprovisionen usw.) zu Lasten des Veranstalters. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

## ANZAHLUNG/ BEZAHLUNG

Grundsätzlich ist bei Vertragsabschluss eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Umsatzes zu leisten, die Reservation ist erst mit Eintreffen der Anzahlung verbindlich. Allfällig anfallende Annullationskosten werden mit der geleisteten Anzahlung verrechnet. Die Differenz wird dem Kunden gutgeschrieben bzw. nachberechnet.

## **EINSATZZEITEN UND PERSONALKOSTEN**

Servicezeiten / Wartezeiten: Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag bis Sonntag 08:00 bis 24:00 h, diese sind in den vereinbarten Preisen eingerechnet. Über das übliche Mass hinausgehende Arbeitszeiten werden zusätzlich verrechnet. Arbeitsstunden nach 24:00h müssen aufgrund tariflicher Bestimmungen mit einem Zuschlag verrechnet werden. Wartezeiten, die mehr als 15min über die vereinbarten Servicezeiten hinausgehen, werden zusätzlich nach jeweiligen Stundenansätzen verrechnet. Grössere Unterbrechungen gelten als Wartezeiten und sind in der Planung vorzusehen.

Veranstaltungen mit Verlängerung: Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Verlängerungsbewilligung.

Stundensätze / Überzeit: Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern, verrechnen wir folgende Stundensätze:p

Verlängerung Grundgebühr	CHF 100 einmalig
Verlängerung pro Stunde	CHF 25 pro Stunde
Chef de Service / Cuisine	CHF 65 pro Stunde
Servicemitarbeiter / Koch	CHF 45 pro Stunde

## **Anzahlung/ Bezahlung**

Grundsätzlich ist bei Vertragsabschluss eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Umsatzes zu leisten. Allfällig anfallende Annullationskosten werden mit der geleisteten Anzahlung verrechnet. Die Differenz wird dem Kunden gutgeschrieben bzw. nachberechnet. Bei Überweisungen aus dem Ausland sind die Überweisungsgebühren vom Veranstalter zu tragen.

Im Falle des Zahlungsverzuges werden mit der 1. Mahnung (Zahlungserinnerung) Mahngebühren erhoben. Nach Erinnerung für 1. Mahnung CHF 40, ab 2. Mahnung je CHF 50.

## **ANNULATIONEN**

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Tritt der Kunde ganz oder teilweise vom Vertrag zurück, behält sich die Fidel Gastro AG ohne anderslautende Vereinbarung vor, eine Umtriebsentschädigung zu berechnen. Die entstehende Schadensersatzpflicht umfasst die gemäss Vertrag vereinbarten Leistungen (Miete, Verpflegung, Drittkosten, etc) sowie die administrativ erbrachten Leistungen. Wird das Vertragsverhältnis vom Kunden vollumfänglich aufgelöst, ohne dass wir dies zu vertreten haben, verrechnen wir dem Kunden folgende Annullationsentschädigung:

Absage nach Vertragsabschluss	CHF 300.00 Administrationsaufwand
Absage 90 bis 61 Tage vor Veranstaltung:	30 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 60 bis 40 Tage vor Veranstaltung:	50 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 39 bis 20 Tage vor Veranstaltung:	70 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 19 bis 10 Tage vor Veranstaltung:	90 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 9 bis 0 Tage vor Veranstaltung:	100 % des vereinbarten Umsatzes

Grundsätzlich ist die Fidel Gastro AG bemüht, annullierte Termine anderweitig zu vergeben. Im Falle der Durchführung einer gleichwertigen Veranstaltung entsteht dem Kunden lediglich eine Umtriebsentschädigung von 10-20% des vereinbarten Umsatzes - je nach Fristigkeit der Annullierung. Der Nachweis eines geringeren Schadens bleibt dem Kunden, der Nachweis eines höheren Schadens der Fidel Gastro AG vorbehalten.

Der vereinbarte Umsatz bezieht sich auf die Anzahl gemeldeter Personen und die vereinbarte Leistung zum Vertragsabschluss.

Sollte die Fidel Gastro AG begründet Anlass zur Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, unsere Sicherheit oder unseren Ruf gefährden kann, so sind wir berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen. Dies ist insbesondere der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

### **PREISE**

Offerten/Verträge mit Kalkulationen, die auf der Basis von angegebenen Personenzahlen gemacht werden, verlieren ihre Gültigkeit, wenn sich die Personenzahl um mehr als 15% positiv / negativ verändert. Bei einer notwendigen Neukalkulation sind Preisänderungen vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### **BAULICHE / TECHNISCHE ÄNDERUNGEN**

Es ist untersagt, ohne schriftliche Absprache, an baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Änderungen vorzunehmen. Für besondere Veranstaltungen dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit unserer schriftlichen Genehmigung erstellt werden.

### **AUSSTELLUNGEN**

Die für den Auf- und Abbau der Ausstellungsstände und Einrichtungen benötigten Tage gelten als zahlungspflichtige Ausstellungstage.

### **VERKAUFS- UND UNTERHALTUNGSSTÄNDE**

Das Aufstellen von Verkaufs-, Info-, Promotions- und Unterhaltungsständen durch den Kunden, Sponsoren oder sonstige Beauftragte des Kunden ist ohne unsere schriftliche Zustimmung untersagt.

### **WERBUNG**

Plakate oder sonstige Werbeträger dürfen nur nach vorheriger Absprache aufgestellt werden. Das Auf- bzw. Ankleben oder Befestigen mit Nägeln, Schrauben, etc. von Plakaten oder sonstigen Werbeträgern an Fassaden, Säulen, Wänden und Durchgängen ist grundsätzlich nicht erlaubt bzw. muss von uns schriftlich genehmigt werden.

### **DEKORATIONEN**

Dekorationen sind in den Bankett- und/oder Raumkosten nicht inbegriffen. Wünsche des Kunden werden, falls technisch und/oder feuerpolizeilich möglich, gerne gegen Verrechnung realisiert.

### **AUFBAU, ABBAU, TECHNIK**

Ist für Aufbau, Abbau, Probezeiten und während der Veranstaltung die Anwesenheit eines Technik-Mitarbeiters der Fidel Gastro AG notwendig, werden dessen Arbeitsstunden mit CHF 90 in Rechnung gestellt.

## **FEUERPOLIZEI**

Bei Bühnen- und Grossanlässen teilweise notwendig. Die Kosten hierfür werden dem Vertragspartner in Rechnung gestellt. Den feuerpolizeilichen Auflagen ist vollständig Folge zu leisten, i.b. sind die Notausgänge immer freizuhalten.

## **SECURITY**

Bei Freinächten, Parties, öffentlichen Events und Grossveranstaltungen sind Türwachen durch Organe einer uns bekannten Sicherheitsfirma obligatorisch. Die Kosten (Stunden, Verpflegung, etc.) trägt der Vertragspartner direkt oder diese werden dem Vertragspartner durch die Fidel Gastro AG in Rechnung gestellt.

## **WARENLIEFERUNGEN**

Die Fidel Gastro AG nimmt lediglich Warenlieferungen entgegen, zu denen sie vom Vertragspartner ausdrücklich autorisiert wurde. Wünscht der Vertragspartner eine sorgfältige Wareneingangsprüfung, so ist dieser Aufwand gesondert zu vergüten.

## **VERSICHERUNGEN**

Der Vertragspartner ist verpflichtet, eingebrachtes Gut gegen alle denkbaren Risiken zu versichern. Die Fidel Gastro AG lehnt jede Haftung ab. Die Bewachung von Personen und Gegenständen vor, während, zwischen und nach den Veranstaltungen obliegt dem Vertragspartner soweit nicht anderweitig schriftlich vereinbart.

## **SCHÄDEN**

Der Vertragspartner haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Der Vertragspartner ist verpflichtet, dem diensthabenden Anlassleiter oder dem Techniker das Ende der Veranstaltung zu melden,

damit ggfs. gemietete Einrichtungen oder Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte haftet der Vertragspartner.

## **REINIGUNG UND ABFALL**

Sind infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrichtabfuhr notwendig, wird dem Vertragspartner dieser Mehraufwand verrechnet.

## **RUHE UND ORDNUNG**

Die Benutzer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet, unseren Weisungen ist diesbezüglich Folge zu leisten. Die Fidel Gastro AG behält sich vor, von Reservationen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abubrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf des Gastrobetriebes gefährdet sind. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

## **NACHTLÄRM / LÄRMVORSCHRIFTEN**

Insbesondere ausserhalb der Gebäude ist darauf zu achten, dass der Lärmpegel möglichst tief gehalten wird. Weitere Einzelheiten regelt das Merkblatt „Lärmvorschriften GIESSEREI“. Den Weisungen unseres Personals ist Folge zu leisten. Der Vertragspartner haftet für aus Nichtbeachtung oder Zuwiderhandlung entstehende Schäden.

## **SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

Folgende Vorschriften / Regeln sind zwingend zu beachten:

Der Vertragspartner ist dafür verantwortlich, dass nicht mehr Personen Einlass gewährt wird als dies dem Fassungsvermögen der reservierten Örtlichkeit entspricht. Verbindlich dafür sind die mit der Fidel Gastro AG vereinbarten Höchstzahlen.

Notausgänge und Löschposten dürfen weder verdeckt, noch blockiert werden.

Für Dekorationszwecke ist schwer entflammables Material zu verwenden.

In Bereichen mit Rauchverbot ist das Rauchen strengstens untersagt.

Die Bedienung der technischen Einrichtungen und der Beleuchtung darf nur durch uns oder von uns autorisierten Personen vorgenommen werden. An Decken und Wänden darf ausschliesslich nach Genehmigung Material befestigt werden, hierbei sind die Belastungsgewichte zwingend zu beachten. Der Vertragspartner haftet für aus Nichtbeachtung / Zuwiderhandlung entstehende Schäden.

## **BEWILLIGUNGEN**

Der Kunde ist für alle notwendigen Bewilligungen selbst zuständig, sofern nichts anderes vertraglich festgehalten ist. Veranstalter von Musikdarbietungen aller Art haben sich zusätzlich mit der SUISA, Postfach, 8038 Zürich, in Verbindung zu setzen und entsprechende Gebühren zu entrichten.

## **INFORMATIONSPFLICHT**

Der Vertragspartner ist dafür verantwortlich, dass die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Lärmvorschriften auch den durch den Vertragspartner zugezogenen bzw. beauftragten Dritten (Lieferanten / Beteiligte aller Art) bekannt sind. Der Vertragspartner haftet für aus Nichtbeachtung oder Zuwiderhandlung entstehende Schäden.

## **ZUSÄTZLICHE BESTIMMUNGEN**

Falls der Vertragspartner nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er der Fidel Gastro AG gegenüber mit dem Veranstalter solidarisch als Gesamtschuldner. Bei Rücktritt vom Vertrag behält sich die Fidel Gastro AG Schadenersatzforderungen gemäss OR vor.

Speisen und Getränke werden ausschliesslich durch die Fidel Gastro AG angeboten. Gratisangebote durch Drittpersonen bedingen eine schriftliche Genehmigung durch uns. Erfolgt der Konsum von Speisen und Getränken ohne Einwilligung, so ist die Fidel Gastro AG berechtigt, den entgangenen Umsatz dem Kunden zu berechnen.

Im Falle von höherer Gewalt (Brand, Streik usw.) entstehen der Fidel Gastro AG keine Verpflichtungen gegenüber dem Vertragspartner.

## **SPEZIALKONDITIONEN WÄHREND DER COVID-19 PANDEMIE GÜLTIG BIS 30.6.2021**

Die Annullation nach Vertragsabschluss bis 1 Woche vor dem Anlass, ist kostenfrei möglich. Die Fidel Gastro AG stellt dem Kunden lediglich eine Gebühr von CHF 300 für den Administrationsaufwand in Rechnung.

Erhält die Fidel Gastro AG eine zweite Anfrage für das vom Kunden gebuchte Anlassdatum, wird der Kunde informiert um, den definitiven Entscheid zu bestätigen. Folgt auf diese zweite Zusage dennoch eine Annullation, verfallen die Spezialkonditionen und es gelten die normalen AGB's wie folgt:

Absage nach Vertragsabschluss	CHF 300.00 Administrationsaufwand
Absage 90 bis 61 Tage vor Veranstaltung:	30 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 60 bis 40 Tage vor Veranstaltung:	50 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 39 bis 20 Tage vor Veranstaltung:	70 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 19 bis 10 Tage vor Veranstaltung:	90 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 9 bis 0 Tage vor Veranstaltung:	100 % des vereinbarten Umsatzes

Im Falle einer Ausserordentlichen Lage (z.B. Shut Down während Covid-19-Pandemie), den der Bundesrat entscheidet und die Fidel Gastro AG keine Veranstaltungen mehr durchführen darf, schuldet der Kunde kein Honorar, sonstige Entgelte oder Entschädigungen.

## **GERICHTSSTAND**

Gerichtsstand ist Zürich