



BANKETTDOKUMENTATION

GIESSEREI OERLIKON



Stand Juni 2022

INHALT

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

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, Maronipläusche & 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 in den Folgejahren zum Geniessen lockt.

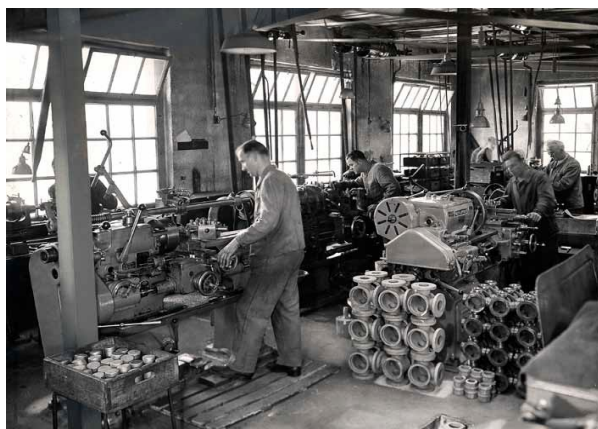
3D Visualisierung unserer Räume war ein erfolgreiches Projekt, welches wir während des Lockdowns realisiert haben. Unglaublich, das virtuelle Erlebnis lässt einem in die Räume eintauchen – Fiktion und Wirklichkeit verschwimmen miteinander!

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!

Im September 2021 feierte die Giesserei Oerlikon das 25- Jahre Jubiläum mit 500 Gästen, Partnern und Freunden.

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

Wer am Hauptbahnhof in die Bahn steigt, erreicht den Bahnhof Oerlikon in nur vier Minuten. Eine Haltestelle weiter (Regensbergbrücke), gelangt man mit der Tram Linie 11 zur Giesserei Oerlikon.



BUS

Diverse Busverbindungen zu der 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.

EMPFANGSKAFFEE

Kaffee und Tee

Powerdrink Smoothie

Gemischte Gipfeli

CHF / Person

12

KAFFEEPAUSE VORMITTAG

Kaffee und Tee

Soft oder Hausgemachter Eistee

Gebäck

Fruchtekorb

15

KAFFEEPAUSE NACHMITTAG

Kaffee und Tee

Hausgemachter Eistee

Gebäck

Fruchtekorb

15

ZUSÄTZLICHES ANGEBOT

Powerdrink Smoothie (Kokos Banane / Kiwi)

Gebäck

Buttergipfeli

Birchermüsli

Tramezzini dunkel Sandwiches

(4 verschiedene Sorten pro Gast, belegt mit Geflügel, Schwein, Käse & Antipasti)

CHF / Stück

5

3

2

4

12

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 95

Alternative

Ersetzen Sie den 3-Gang Business Lunch durch einen Sandwichlunch*

74

(* 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 115

Alternative

Ersetzen Sie den 3-Gang Business Lunch durch einen Sandwichlunch*

99

(*Salat / Sandwich / Minidessert)

Preise

Die Seminarpauschalen sind ab 20 Personen wie oben aufgelistet buchbar.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und pro Tag / Halbtage inklusive aller Steuern.

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!

Alle Angaben inkl. MwSt.



APÉRO UND FINGERFOOD AB 20 PERSONEN / ERSETZT KEIN ABENDESSEN

APÉRO IL PICCOLO

		CHF / Person
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 Zitronencrème fraîche	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 Obatzdacrème	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 Zitronencrème fraîche *	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!

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 Ziegenkäsecremefraîche 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 Julienne Gemüse 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
Getrübte 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 Zwetschgkompott 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 Geschnetzeltes | 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
Weissweinrisotto | 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 Maispoullarde | Rosmarinjus | Saisongemüse | Bramata Polenta 16
Züricher Geschnetzeltes | 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

116

Glera

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

Spumante Rosé Motivo

Veneto / Italien

150cl

68

138

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.

Taittinger Réserve

Champagne / Frankreich

108

Pinot Noir, Chardonnay

150cl

198

Duft nach Haselnüssen und weissen Blüten.

Erfrischende Struktur mit dezenter Honignote.

Bollinger

134

Champagne / Frankreich

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

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

Ruinart Rosé

138

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.

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

62

Zweifel Weine / Höngg Zürich

150cl

124

Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat

Fruchtig mit blumigem Bouquet.

Im Geschmack weisser Pfirsich und exotische Früchte mit langem Abgang.

WAADT

Epesses „Terre à Boire“

58

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“

54

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 Apéritifwein.

WEISSWEIN ITALIEN

FRIAUL

Pinot Grigio Grivò

48

Volpe Pasini / Friaul

Pinot Grigio

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

PIEMONTE

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

62

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.

Rosé 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 d'Uvrier, 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

68

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 Kirschenduft, 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. Feinschmeckerlicher 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

112

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

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

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

58

ROTWEIN SPANIEN

RIOJA

La Montesa

Bodega Palacios Remondo / Rioja

150cl

64

132

Garnacha

Dezente und geschmeidige Gerbstoffe, begleitet von saftiger Frische. Der Holzausbau untermauert 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

62

124

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	4.4	6
Arkina ohne Kohlensäure	7.7	9
Rhazünser mit Kohlensäure	4.4	6
Rhazünser mit Kohlensäure	7.7	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	2.5	6
Thomas Henry Bitter Lemon	2.5	6
Thomas Henry Tonic Water	2.5	6
Red Bull	2.5	7
Shorley Möhl	3.3	6
Orangensaft, Hausgemachter Eistee	10	13
Tomatensaft	2	5
San Bitter	1	5

KAFFEE & TEE

		CHF
Kaffee, Espresso, Schale, Tee		5
Doppelter Espresso		7
Latte Macchiato		6.5
Cappuccino		6
Coretto Grappa		9

BIER OFFEN

	dl	CHF
Turbinenbräu Goldsprint offen	3	6
Turbinenbräu Goldsprint offen	5	9

BIER IN FLASCHEN

	dl	CHF
Appenzeller Sonnwendig - alkoholfrei	3.3	6
Turbinenbräu Goldsprint	3.3	6.5
Turbinenbräu Rekord	3.3	6.5
Paulaner Hefeweizen	3.3	6.5
IPA Pale Ale Uster	3.3	8
Chopfab	3.3	6.5
Augustiner Lagerbier Hell	5	9

APERITIFS 4cl

	Alk	CHF
Martini Bianco, Extra Dry	15%	8.5
Campari	23%	8.5
Cynar	16%	8.5

COGNAC und ARMAGNAC 2cl

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

WHISKY 4cl

Johnnie Walker Red Label
Four Roses

Alk	CHF
40%	12
40%	12

RUM 4cl

Havana Especial Cuba
Havana 7 anos

Alk	CHF
40%	12
40%	14

LIKÖRE 4cl

Baileys
Amaretto di Saronno
Sambuca Molinari
Berliner Luft
Limoncé

Alk	CHF
17%	8
28%	8
40%	7
18%	7
30%	7

VODKA 4cl

Ketel One Vodka Holland

Alk	CHF
40%	12

GIN 4cl

Hendrick's Destilled in Scotland
Bombay Sapphire London Dry
Tanqueray
Gin Mare

Alk	CHF
41.4%	14
40%	12
47.3%	12
43%	15

TEQUILLA 4cl

Jose Cuervo Especial

Alk	CHF
38%	8

GRAPPA 2cl

Grappa di Prosecco Vergani
Grappa di Amarone La Musa
Grappa Elisi Invecchiata Berta

Alk	CHF
40%	9
40%	12.5
43%	12.5

DIGESTIF'S 2cl

Kirsch
Vieille Prune
Williams

Alk	CHF
40%	12
40%	12
40%	12

Longdrinks Zusatz Red Bull
Longdrinks Zusatz Softdrinks

2.5dl	6
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

18

CUBA LIBRE

Havana, Cola, Limetten & Soda

16

APEROL SPRIZZ

Prosecco, Aperol, Orange & Soda

12

HUGO

Prosecco, Holunder, Minze, Limette & Soda

12

VIRGIN HUGO (alkoholfrei)

Ginger Ale, Holunder, Minze, Limette & Soda

10

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.

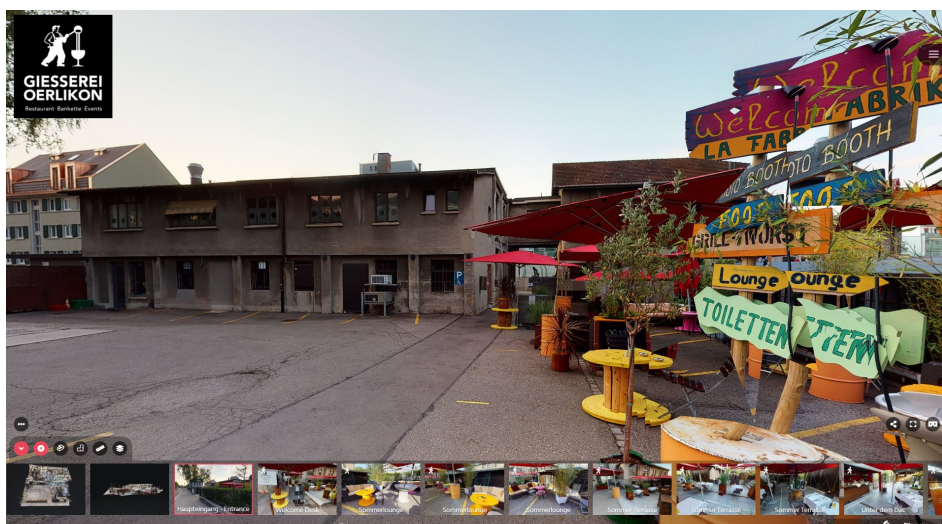
RESERVATIONSANNULLATION

Reservierungen sind verbindlich. Bei Annullationen von Reservationen 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



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

Zur exklusiven Buchung eines Raumes ist eine Umsatzgarantie vorgesehen.

Giesserei Classic (Cheminée- und Cynarraum)	15'000
Werkstatt	10'000
Metalli	10'000
Cheminée Raum	6'500
Subclub	5'500
Hofkunstloft	2'000
Szenograf	2'000
Bibliothek	1'000

TECHNISCHE HILFSMITTEL

Alle Angaben inkl. MwSt.

CHF

INTERNET

Wireless LAN (Normalgebrauch)	kostenlos
Verstärkung Wireless LAN oder Ethernetverbindungen	Preis n.A.
Ethernetanschluss	30

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-Handmikrofon	100
Headset	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 (1m x 2m)	40
Bühnenelement (1m x 1m)	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)	105
Lieferung Personenwagen	50
Lieferung Lieferwagen	90
Transport Technik pauschal	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	180
(DJ's via Amadeus Entertainment)	

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. 55 / Stunde

KINDERBETREUUNG

Gerne organisieren wir für Sie eine Kinderbetreuung. 55 / Stunde

HOCHZEITSFOTOGRAFIN

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

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	75 / Stunde
Verlängerung Servicemitarbeiter	55 / Stunde

Mitarbeiterpauschale (Ausgleich Teuerung ab September 2022)

Bei allen Anlässen verrechnen wir pauschal wie folgt:

Bis 19 Personen	50 / Stunde
20-40 Personen	100 / Stunde
41-60 Personen	150 / Stunde
61-80 Personen	200 / Stunde
81-120 Personen	250 / 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 Bankettteam. 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.

PERSONENZAHLE

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. 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.

Zur exklusiven Buchung eines Raumes ist eine Umsatzgarantie vorgesehen.

BEZAHLEN MIT KREDITKARTE

American Express wird als Zahlungsmittel nicht akzeptiert.

Bei der Zahlung mit der Kredit Karte werden anfallende Kommissionen vom Veranstalter übernommen.

EINSATZZEITEN UND PERSONALKOSTEN

Servicezeiten / Wartezeiten: Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag bis Sonntag 08:00 bis 24:00 Uhr. Diese sind in den vereinbarten Preisen eingerechnet*. Über das genannte 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.

*Mitarbeiterpauschale (Ausgleich Teuerung ab September 2022)

Bei allen Anlässen verrechnen wir pauschal wie folgt:

Bis 19 Personen	50 / Stunde
20-40 Personen	100 / Stunde
41-60 Personen	150 / Stunde
61-80 Personen	200 / Stunde
81-120 Personen	250 / Stunde

Der im Vertrag geschriebene Zeitplan gilt als verbindlich. Jede angebrochene Stunde, welche überzogen wird, ist mit einer Umsatzgarantie von CHF 1'000 vorgesehen.

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:

Verlängerung Grundgebühr	CHF 100 einmalig
Verlängerung pro Stunde	CHF 25 pro Stunde
Chef de Service / Cuisine	CHF 75 pro Stunde
Servicemitarbeiter / Koch	CHF 55 pro Stunde

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 Umtriebs-Entschädigung zu berechnen. Die entstehende Schadensersatzpflicht umfasst den gemässen 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 Annulationsentschädigung:

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 Umtriebs-Entschädigung 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 Kehrtafelfahrten 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 entflammbares 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 SUIZA, 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.

GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Zürich