



BANKETTDOKUMENTATION GIesserei OERLIKON

Hier in der Giesserei, wurden einst vom Familienbetrieb Nyffenegger, Metallteile für sanitäre Zwecke gegossen. 1996 ist die Idee eines authentischen Gastrobetriebes mit Restaurant und verschiedensten Veranstaltungsräumlichkeiten verwirklicht worden.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen, in einem aussergewöhnlichen Ambiente mit Historie.

Mit über 25 Jahren Erfahrung unterstützen wir Sie gerne, kompetent und beratend, in der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Wir arrangieren für Sie einen unvergesslichen Anlass bei uns in der Giesserei Oerlikon.



INHALTSVERZEICHNIS

RÄUMLICHKEITEN

	Seiten
Beschreibung der Räumlichkeiten	1 - 5

SPEISEN & GETRÄNKE

Apéro & Fingerfood	6 - 8
Ganzjährige Klassiker	9
Saisonal Frühling	10
Saisonal Sommer	10
Saisonal Herbst	11
Saisonal Winter	11
Stehlunch/Stehdinner	12
Specials	13 - 14
Schaumweine	15
Weiss- & Roséweine	16 - 17
Rotweine	18 - 19
Getränke & Spirituosen	20 - 21
Drinks	22

TAGEN & SPEISEN

Verpflegung	23
Seminar - Packages	24
Technische Hilfsmittel	25

DEKORATIONEN & ERLEBNISSE

Dekoration	26 - 27
------------	---------

ANFAHRT

Anfahrt & Öffentliche Verkehrsanbindungen	28
---	----



RÄUMLICHKEITEN



FACTS			BESTUHLUNGSVARIANTEN					
RAUM	MIETE CHF PRO ANLASS	PERSONEN	SEMINAR	U-FORM	THEATER	BANKETT	RUNDE TISCHE	STEHTISCHE
GIESSEREI CLASSIC (CHEMINÉE- & CYNARRAUM)	1'500	80 - 140	-	-	-	140	96	200
CYNARRAUM	700	60 - 100	-	-	-	91	63	100
CHEMINÉEERAUM	700	30 - 50	-	-	-	50	32	80
WERKSTATT	900	40 - 80	50	46	70	80	64	120
HOFKUNSTLOFT	300	20 - 60	34	20	50	48	-	60
TERRASSE	200	80	-	-	-	-	-	80
SILO-TERRASSE	200	80 - 200	-	-	-	-	-	200
METALLI	900	70 - 120	70	Nach Absprache	120	120	120	200
METALLI-TERRASSE	200	70 - 300	-	-	-	230	-	300
BIBLIOTHEK	200	10 - 28	12	14	28	-	-	-
SZENOGRAF	300	20 - 60	30	26	60	50	-	60
SUBCLUB	200	10 - 140	Nach Absprache	Nach Absprache	60	-	-	140

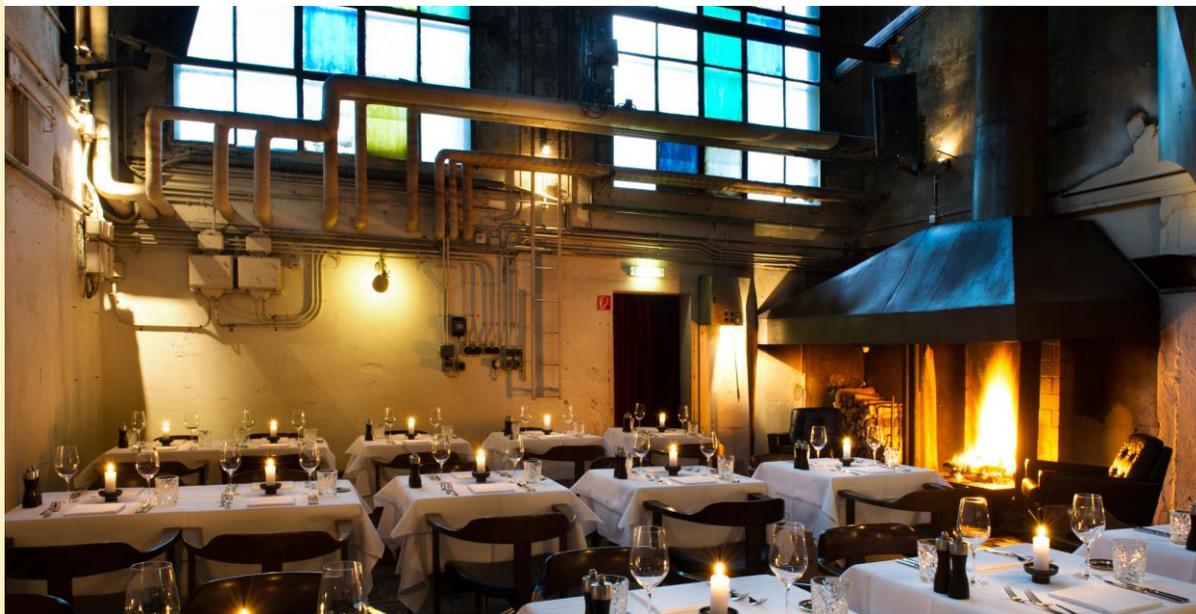
GIESSEREI CLASSIC

Cynar- und Cheminéeraum
Einzel oder in Kombination

Raummiete
CHF 1'500

GRÖSSE 200 m²
HÖHE 2.93 m - 7.24 m
MIETE 1'500

In Kombination
Bankettbestuhlung bis 140 Personen
Runde Tische bis 96 Personen
Stehische bis 200 Personen
Party bis 200 Personen



HOFKUNSTLOFT

Tagungsraum mit Esszimmeratmosphäre

Raummiete
CHF 300

GRÖSSE 108 m²
HÖHE 2.93 m
MIETE 200

Bankett bis 48 Personen
Runde Tische bis 40 Personen
Stehische bis 60 Personen
Seminarbestuhlung bis 34 Personen
Bestuhlung U - Form bis 20 Personen
Theaterbestuhlung bis 50 Personen
Blocktisch bis 22 Personen

WERKSTATT

Kranraum & Bar / Lounge

Raummiete
CHF 900

GRÖSSE 320 m²
HÖHE 2.83 m - 3.51 m
MIETE 900

Bankett bis 80 Personen
Runde Tische bis 64 Personen
Stehische bis 120 Personen
Seminarbestuhlung bis 50 Personen
Bestuhlung U - Form bis 46 Personen
Theaterbestuhlung bis 70 Personen
Blocktisch bis 46 Personen



METALLI

Industrie-Charme für grosse Platzansprüche

Raummiete
CHF 900

GRÖSSE 320 m²
HÖHE 3.5m
MIETE 900

Runde Tische bis 120 Personen
Stehische bis 200 Personen
Seminarbestuhlung bis 70 Personen
Bestuhlung U - Form nach Absprache
Theaterbestuhlung bis 120 Personen
Blocktisch nach Absprache

SZENOGRAF

Lichtdurchfluteter Seminarraum mit anliegender Küche

Raummiete
CHF 300

GRÖSSE 82 m²
HÖHE 3.0 m
MIETE 300

Seminarbestuhlung bis 30 Personen
Bestuhlung U - Form bis 26 Personen
Theaterbestuhlung bis 60 Personen
Blocktisch bis 24 Personen



BIBLIOTHEK

Sitzungszimmer mit Bibliothek's Charakter

Raummiete
CHF 200

GRÖSSE 42 m²
HÖHE 3 m
MIETE 200

Seminarbestuhlung bis 12 Personen
Bestuhlung U - Form bis 14 Personen
Theaterbestuhlung bis 28 Personen
Blocktisch bis 12 Personen

SUBCLUB

Underground im wahrsten Sinne des Wortes

Raummiete
CHF 200

MASSE TANZFLÄCHE
FLÄCHE 91.82 m²
LÄNGE 11.94 m
BREITE 7.69 m
HÖHE 2.54 m

MASSE VORRAUM
FLÄCHE 27.75 m²
LÄNGE 5.54 m
BREITE 5.01 m
HÖHE 2.71 m

MIETE 200

Stehische bis 160 Personen
Seminarbestuhlung nach Absprache
U - Form nach Absprache
Theaterbestuhlung bis 60 Personen
Blocktisch nach Absprache





SPEISEN



APÉRO & FINGERFOOD AB 20 PERSONEN CHF

APÉRO IL PICCOLO 19

Chips | Nüssli
 Falafel | Sojacrème | Zitrone
 Kräuterhummus Pastetli | Rosa Pfeffer
 Mini Flammkuchen Elsässer Art
 Mini Pocket Pie | Rindfleisch
 Crostini mit Oliventapenade | getrocknete Feigen

APÉRO CHEF 29

Falafel | Sojacrème | Zitrone
 Kräuterhummus Pastetli | Rosa Pfeffer
 Mini Flammkuchen Elsässer Art
 Mini Pocket Pie | Rindfleisch
 Marinierter Grana Padano Parmesan Möckli
 Lachstatar | Mango im Weckglas
 Mediterranes salziges Gipfeli

SNACKS AB 10 PERSONEN

Chips Nüssli	pro Person	3
Marinierte Grana Padano Parmesan Möckli	pro Person	4
Marinierte Oliven	pro Person	4

APÉRO & FINGERFOOD AB 20 PERSONEN CHF

APÉRO KALT

Crostini Oliventapenade getrocknete Feigen	1 Stück	3
Crostini Rindstatar	1 Stück	5
Kräuterhummus Pastetli Rosa Pfeffer	1 Stück	4
Miso-Aubergine Kräuterhummus	1 Stück	4
Orientalisches Randen Tatar Süsskartoffel im Weckglas	1 Stück	5
Lachstatar Mango im Weckglas	1 Stück	6
Falafel Sojacrème Zitrone	1 Stück	4

APÉRO WARM

Mediterranes salziges Gipfeli	1 Stück	3
Mini Flammkuchen Elsässer Art	1 Stück	4
Mini Pocket Pie Rindfleisch	2 Stück	4
Espressotasse saisonale Suppe	1 Stück	4
Chäschüechli	1 Stück	5
Mini Zürcherli (Schweinsbratwurst) Honigsenf *	1 Stück	5
Falafel Fruchtchutney Randen	1 Stück	5
Ricotta Ravioli Veloutée saisonales Gemüse *	1 Portion	7
Pitabrot Pulled Beef Cole Slaw Röstzwiebeln **	1 Stück	8
Mini Burger Zwiebelconfit Sweet-Chili-Majo **	1 Stück	9
Safran-Risotto gebratene Garnele *	1 Stück	9
Tuna Tataki Karotten Sesam Soja Wasabicrème *	1 Portion	11

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

APÉRO & FINGERFOOD AB 20 PERSONEN

CHF

APÉRO SÜSS (Mindestbestellung 20 Stück pro Häppchen)

Passionsfruchtschnitte Doppelrahm	1 Portion	5
Fruchtsalat Mandelsplitter	1 Portion	5
Panna Cotta Früchtekompott	1 Stück	6
Tiramisu	1 Portion	6
Schokoladenkuchen «Giesserei» Beerenkompott	1 Stück	6

APÉRO LIVE COOKING STATION	pro Stunde	120
Betreut durch einen Koch	pro Stunde	55

Eine mobile Kochstation oder ein Smoker Grill mit einem Giesserei Koch sorgt für ein spannendes Apéro-Erlebnis für Ihre Gäste.

*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)



Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

APÉRO & FINGERFOOD AB 20 PERSONEN

CHF

Ein schöner Retrowagen bestückt mit diversen Köstlichkeiten zum Selbstbedienen.

NUTS BAR

Gruppen bis 60 Personen pro Stunde 350

Gruppen bis 120 Personen pro Stunde 550

4 verschiedene Nussmischungen | Trockenfrüchte
marinierte Oliven | Salzstangen | assortierte Antipasti | Grissini

APÉROWAGEN pro Person 24

3 verschiedene Käsesorten (rezent, mild und Parmesan)

3 verschiedene Fleischprodukte (Rind & Schwein)

Mixed Pickles | geschnittenes Brot



Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

GANZJÄHRIGE KLASSIKER AB 10 PERSONEN

CHF

Vom 3-Gänge Menü bis hin zum Gala-Dinner – Sie können sich Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen.
Gerne schreibt Ihnen unser Küchenchef auch ein individuelles Menü, nach Ihren Ideen und unseren Möglichkeiten.

SUPPEN

Karottensuppe gepickelte Karotten (Vegan)	12
Maissuppe Chorizo	14
Nyffenegger's Weissweinsuppe glasierte Trauben Estragon	16

SALATE

Grüner Kopfsalat	12
Gemischter Blattsalat assortiertes Gemüse Balsamico Vinaigrette	14
Giesserei Siedfleischsalat rote Zwiebeln Essiggurke Kefen Peperoni Senfvinaigrette	16

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Randencarpaccio Burrata Pecanuss Balsamico	18
Vitello Tonnato hausgemachtes Essiggemüse Focaccia	28

CHF

HAUPTGÄNGE

Maispoularde gebraten Rosmarinjus Saisongemüse Bramata Polenta	36
Swiss Lachs Tomatensalsa Saisongemüse Selleriepurée	40
Rindsbrasato Schmorgemüse hausgemachte Quarkspätzle	42
Zürcher Geschnetztes Champignonrahmsauce Wurzelgemüse Kartoffelstock	46
Sojageschnetztes Zürcher Art Champignons Langkornreis (Vegan)	38
Kalbsnuss am Stück Kräuterjus sautiertes Saisongemüse Kartoffelstock	56
Rinds Entrecôte am Stück Rosmarinjus Saisongemüse Kartoffelgratin	56
Gebratene Garnelen Orangen - Fenchelgemüse Randen Risotto	38
Kartoffelgulasch Pimientos de Padrón (Vegan)	28

DESSERTS

Passionsfruchtschnitte Doppelrahm Mandelcrunch	12
Panna Cotta Früchtekompott Butter Crumble	12
Schokoladen Lavacake Vanillerahm Waldbeerenkompott	14
Temperierter Schokoladenkuchen «Giesserei» Birnenkompott Vanilleglace	14
Softeisstation ab 50 Personen	6.50

VEGETARIER: Gerne stellen wir Ihnen eine vegetarische Alternative zusammen
ALLERGIKER: Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

SAISONAL FRÜHLING MÄRZ - MAI

CHF

SUPPEN

Tomatensuppe Basilikum (Vegan)	12
Bärlauch - Kartoffelsuppe Rauchlachs	14
Spargelcrèmesuppe Spargelspitzen	16

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Birnen carpaccio Frühlingsalat Gorgonzola Nuss - Vinaigrette	14
Lauwarmer Spargelsalat Erdbeere Senfvinaigrette Rucola (Vegan)	14

HAUPTGÄNGE

Falafel gebacken Kräuterhummus Peperonata (Vegan)	28
Ricotta-Ravioli grüner Spargel Bärlauchsauce	34
Lachs gebraten Salsa Verde Fregola Sarda	40
Gebratene Kalbsmedaillons gebrannte Karottencreme	
Minibroccoli Kartoffel Mille - Feuille	58

DESSERTS

Schokoladen Brownie Doppelrahm Mandelsplitter	12
Vegane Kokos - Panna Cotta Rhabarber (Vegan)	12
Bayrische - Crème frische Früchte Minzpesto	14

SAISONAL SOMMER JUNI - AUGUST

CHF

SUPPEN

Gazpacho (Vegan)	12
Gurken - Buttermilch - Kaltschale Dill	14
Asiatische Kokos - Zitronengrassuppe gebratene Garnele	16

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Fenchelsalat Grapefruit Büffelmozzarella Tomate Vinaigrette	16
Fenchelsalat Grapefruit geräucherter Tofu Tomate Vinaigrette	14
Tuna Tataki Karotten Sesam Soja Wasabi Focaccia	28

HAUPTGÄNGE

Ricotta Ravioli Datterini Tomaten Kräutersalsa	28
Tagliata vom Flank Steak Chimichurri Mais Lila Kartoffel	46
Kokos - Curry Asiagemüse Duftreis (Vegan)	34
Saiblingsfilet gebraten Pesto zweierlei Blumenkohl Cashewnüsse	42

DESSERTS

Erdbeer - Minzsalat Pistazienglace	12
Mango - Joghurtcreme Passionsfrucht	12
Palatschinkenröllchen Kirschkompott Melissen - Sojacreme (Vegan)	14

VEGETARIER: Gerne stellen wir Ihnen eine vegetarische Alternative zusammen
 ALLERGIKER: Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

SAISONAL HERBST SEPTEMBER - NOVEMBER

CHF

SUPPEN

Pilzcrèmesuppe Pumpernickelcrunch Sherry	14
Kürbis - Orangensuppe karamellisierte Kerne Kürbiskernöl (Vegan)	14
Maronisuppe Hirschrohschinken Crème fraîche	16

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Herbstliche Blattsalate sautierte Pilze	
Hirschrohschinken Himbeer - Vinaigrette	14
Geflämmter Ziegenkäse Randen Aprikosenchutney Sauerampfer	18
Ricotta Ravioli Steinpilze Nussbutter Zitrone Liscio - Peterli	26

HAUPTGÄNGE

Gefüllter Butternusskürbis Bulgur Wirz Maroni Gremolata (Vegan)	28
Zanderfilet gebraten Rahmkraut Trauben Neue Kartoffeln	38
Kalbsentrecôte am Stück Waldpilzsauce	
Romanescogemüse Kartoffelgratin	62
Lammracks Gremolata Ofenkürbis Selleriepüree	54

DESSERTS

Cheesecake Limonen Mousse Quittenkompott	12
Seidentofu - Schoko - Pudding Beerenkompott (Vegan)	12
Schokoladentarte Lemon Curd Pistazienglace	14

SAISONAL WINTER DEZEMBER - FEBRUAR

CHF

SUPPEN

Randensuppe frischer Meerrettich (Vegan)	12
Süsskartoffel - Kokossuppe Cashewnüsse	14
Topinambursuppe Baumnuss - Spinatpesto	16

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Blumenkohl Couscous Kürbis	
Datteln Mizunasalat Limone (Vegan)	14
Nüsslisalat Speck Brotcroûtons Champignons Balsamico	18
Ricotta - Ravioli Kürbis Federkohl Nussbutter Cranberrys	24

HAUPTGÄNGE

Kartoffelgulasch Pimientos de Padrón (Vegan)	28
Seeteufel gebraten Orangen - Fenchelgemüse Randen Risotto	38
Pastorenstück vom Rind Cranberry Jus	
winterliches Gemüse Süsskartoffelstock	48

DESSERTS

Panna Cotta Quittenkompott	12
Maroni Mousse Portwein - Zwetschgen Crumble	14
Griessflammerie Mandel Apfel (Vegan)	12

VEGETARIER: Gerne stellen wir Ihnen eine vegetarische Alternative zusammen
 ALLERGIKER: Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

STEHLUNCH / STEHDINNER AB 30 PERSONEN CHF

PACKAGE GIESSEREI

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

Ricotta Ravioli | Zitronen - Veloutée | Parmesan | Pinienkerne
 Züricher Geschnetzertes | Champignonrahmsauce | Kartoffelstock

Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

Panna Cotta | Früchtekompott 58

SUPPEN

Karottensuppe | gepickelte Karotten (Vegan) 6

Nyffenegger's Weissweinsüppchen | Trauben | Estragon 8

Maisuppe | Chorizo 8

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat | Gemüse Julienne | Balsamico Dressing (Vegan) 6

Blumenkohl Couscous | Datterini Tomaten | Datteln | Limone (Vegan) 6

CHF

HAUPTGÄNGE

Spaghetti | Knoblauch | Olivenöl | Peperoncini | Petersilie (Vegan) 12

Weissweinsrisotto | Saisonales Gemüse | Kräuteröl 14

Falafel gebacken | Kräuterhummus | Peperonata (Vegan) 14

Ricotta Ravioli | Datterini Tomaten | Kräutersalsa 14

Gebratene Maispoularde | Rosmarinjus

Saisongemüse | Bramata Polenta 14

Ricotta Ravioli | Zitronen - Veloutée | Parmesan | Pinienkerne 16

Zanderfilet gebraten | Rahmkraut | Trauben | neue Kartoffeln 18

Zürcher Geschnetzertes | Champignonrahmsauce | Kartoffelstock 18

Gebratene Garnelen | Orangen - Fenchelgemüse | Randen Risotto 18

Asiatisches Kokos Curry | Asia - Gemüse | Duftreis 14

Asiatisches Kokos Curry | Asia - Gemüse | Duftreis | gebratenes Poulet 18

Asiatisches Kokos Curry | Asia - Gemüse

Duftreis | gebratene Garnelen 20

Ghackets | Hörnli | Apfelmus 14

Sojageschnetzertes Zürcher Art | Champignons | Langkornreis (Vegan) 14

DESSERTS

Fruchtsalat | Mandelsplitter (Vegan) 5

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm 6

Panna Cotta | Früchtekompott 6

Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter 6

Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott 6

Softeisstation ab 50 Personen 6.50

VEGETARIER: Gerne stellen wir Ihnen eine vegetarische Alternative zusammen
 ALLERGIKER: Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

SPECIALS

CHF

KINDERMENU

Kleiner Kindersalat
Pasta | Tomatensauce
Chicken Nuggets | Pommes

6
12
15

MITTERNACHTSSNACK

ab 20 Personen
Wienerli (Paar) | Brot
Bündner Gerstensuppe
Gerstensuppe (Vegetarisch)
Weisswürste | Brezen
Käse- | Fleischplatte

8
8
7
10
24

DESSERTBUFFET

ab 20 Personen
3 Desserts nach Wahl
4 Desserts nach Wahl
4 Desserts nach Wahl inkl. Käseplatte klein
(60g / 3 verschiedene Sorten)
4 Desserts nach Wahl inkl. Käseplatte klein
(90g / 5 verschiedene Sorten)

15
20
27
29



Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

SPECIALS

CHF

CANDY BAR

Eine wunderschöne Candy Bar im Retrostil mit einer reichhaltigen Auswahl an Süßigkeiten.

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

INTERAKTIVES BUFFET

Die etwas andere Art sich und seine Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Apéro Live Cooking Station	pro Stunde	120
Smoker Grill	pro Stunde	120
Grillring	pro Stunde	120
Retro Glacéstand	pro Stunde	120
Softeisstation	pro Person	6.50

Jedes interaktive Buffet wird jeweils von einem Giesserei Koch à CHF 55 / Std. unterhalten.

HERKUNFTSDEKLARATION

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



Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.



WEINE & GETRÄNKE



SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

CHF

Prosecco «Le Contesse»
Veneto / Italien 150 cl 58
116
Akazienblüte, Zitrusfrucht, grüner Apfel, Mandeln, Aprikose, feine Mousse erfrischende Säure

Spumante Rosé Motivo
Veneto / Italien 150 cl 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.

Strada Rosé Dry
Schweiz / Schaffhausen 64
Pinot Noir
Leichtes und feines Bouquet von roten Beeren und Zitrus.
Fruchtbetonter, eleganter Körper, gut ausbalanciert und mit angenehmer Perlage.

Taittinger Réserve
Champagne / Frankreich 150 cl 108
198
Pinot Noir, Chardonnay
Duft nach Haselnüssen und weissen Blüten.
Erfrischende Struktur mit dezenter Honignote.

CHF

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.

Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Jahrgänge der Weine.
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

WEISSWEIN SCHWEIZ CHF

ZÜRICH

La Fundición blanc „die Giesserei“ AOC 62
Zweifel Weine / Höngg Zürich 124
150 cl
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“ 58
Louis Bovard / Lavaux / Waadtland
Chasselas
Dezente Säure, cremiger Auftakt, fruchtiges Bouquet von Äpfeln und Zitrone, leicht blumig mit mineralischem Finale.

WALLIS

Dahu Blanc VDP 56
Bonvin et Varone / Wallis
Muscat, Amigne, Petite Arvine, Fendant
Überwältigend fruchtig und mineralisch, mit zusätzlichen Noten von Honig und Nougat.
Komplexe Nase nach Litschi, Kiwi, reifer Birne, Quittenkonfitüre, Honig, eine Explosion von Früchten.

Petite Arvine AOC 64
Philippe Varone Vins / Wallis
Petite Arvine
Intensives Bouquet mit Düften von exotischen Früchten, Rhabarberkompott, Zitrusnoten und Grapefruit. Elegante und harmonische Aromen, angenehme zitronenartige Säure und leicht salziger Touch im Abgang.

TESSIN

Merlot Bianco „Terre Alte“ 54
Gialdi / Mendrisio
Merlot
Mitteltiefes Gelb, frisch, glasklar, von herrlicher Frucht, charmant und zugänglich, herrlich trocken, ausgesprochen harmonisch und wohlbalanciert.

WEISSWEIN ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Gobelsburg 48
DAC Kamptal / Domäne Gobelsburg
Grüner Veltliner
Die charakteristische Pfeffer-Note wird vom Duft nach Rose, Waldmeister und Zitrusfrüchten begleitet.
Aufgrund der Frische und Spritzigkeit ein idealer Apéritifwein.

Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Jahrgänge der Weine.
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

WEISSWEIN ITALIEN

CHF

FRIAUL

Pinot Grigio Griviò
Volpe Pasini / Friaul
Pinot Grigio

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

48

VENETO

Ciari
Borgo Molino / Veneto
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.

48

150 cl 98

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.

PIEMONTE

Roero Arneis
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.

CHF

48

WEISSWEIN PORTUGAL

Terra do Zambujeiro Branco
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.

62

ROSÉWEIN

Rosé Conte Lemar
Sardinien / Italien
Cannonau, Vermentino

Verführerische Beeren-, Kirschen- und Kräuternoten

64

Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Jahrgänge der Weine.
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

ROTWEIN SCHWEIZ CHF

WALLIS

Cornalin

74

Domaine d'Uvrier / Sion / Wallis

Pinot Grigio

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 / Fläsch / Graubünden

Chardonnay, 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

CHF

118

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.

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.

Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Jahrgänge der Weine.
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

ROTWEIN ITALIEN

CHF

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

56

Collazzi / Toskana

150 cl 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

58

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.

ROTWEIN SPANIEN

CHF

RIOJA

La Montesa

64

Domaine Pères de L'Eglise, Côte du Rhône

150 cl

132

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.

JUMILLA

La Fundación „die Giesserei“

62

Bodegas Juan Gil / Jumilla

150cl

124

Monastrell

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

Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Jahrgänge der Weine.
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

GETRÄNKE & SPIRITUOSEN

MINERALWASSER & SÜSSGETRÄNKE

	dl	CHF
Arkina ohne Kohlensäure	4.4	6.50
Arkina ohne Kohlensäure	7.7	9.50
Passuger mit Kohlensäure	4.4	6.50
Passuger mit Kohlensäure	7.7	9.50
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

Kaffee, Espresso		5.50
Schale		6
Tee		5
Doppelter Espresso		8
Latte Macchiato		7.50
Cappuccino		7
Coretto Grappa		9.50

BIER & SPIRITUOSEN

BIER OFFEN

Turbinenbräu Goldsprint offen	3	6
Turbinenbräu Goldsprint offen	5	9

BIER IN FLASCHEN

Appenzeller Sonnwendig - alkoholfrei	3.3	6
Turbinenbräu Goldsprint	3.3	6.50
Turbinenbräu Rekord	3.3	6.50
Paulaner Hefeweizen	3.3	6.50
IPA Pale Ale Uster	3.3	8
Chopfab	3.3	6.50
Augustiner Lagerbier Hell	5	9

APERITIFS

Martini Bianco, Extra Dry	4 cl	Alk	
Campari		15%	8.50
Cynar		23%	8.50
		16.5%	8.50

COGNAC & ARMAGNAC

Remy Martin VSOP	2 cl	40%	14
Hennessy XO		40%	24

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4 cl	40%	12
Four Roses		40%	12

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

GETRÄNKE & SPIRITUOSEN

CHF

RUM	4 cl	Alk	
Havana Especial Cuba		40%	12
Havana 7anos		40%	14
LIKÖRE	4 cl		
Baileys		17%	8
Amaretto di Saronno		28%	8
Sambuca Molinari		40%	7
Berliner Luft		18%	7
Limoncé		30%	7
VODKA	4 cl		
Ketel One Vodka, Holland		40%	12
GIN	4 cl		
Hendrick`s Destilled in Scotland		41.4%	14
Bombay Sapphire London Dry		40%	12
Tanqueray		47.3%	12
Gin Mare		43%	15
TEQUILLA	4 cl		
Jose Cuervo Especial		38%	8

CHF

GRAPPA	2 cl	Alk	
Grappa di Prosecco, Vergani		40%	9
Grappa di Amarone, La Musa		40%	12.50
Grappa Elisi Invecchiata, Berta		43%	12.50
DIGESTIF			
Kirsch		40%	12
Vieille Prune		40%	12
Williams		40%	12
ZUSATZ LONGDRINKS	dl		
Red Bull	2.5		6
Softdrinks	3		4

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

DRINKS

London Mule

Gin, Limettensaft, Ginger Beer & Gurke

Moscow Mule

Vodka, Limettensaft, Ginger Beer & Limetten

Gin Basil Smash

Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup

Cuba Libre

Havana, Cola, Limetten & Soda

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Orange & Soda

Hugo

Prosecco, Holunder, Minze, Limette & Soda

DRINKS ALKOHOLFREI

Virgin Hugo

Ginger Ale, Holunder, Minze, Limette & Soda

Ipanema

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker & Soda

CHF

18

18

18

16

13

13

10

10



Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.



TAGEN & SPEISEN



EMPFANG & PAUSEN CHF

EMPFANGSKAFFEE pro Person 14

Kaffee & Tee

Smoothie

Gipfeli

KAFFEEDAUSE pro Person 16

Kaffee & Tee

Orangensaft (vormittags) oder Hauseistee
(nachmittags)

Gebäck

Früchtekorb

HEALTHY FOOD - FRÜHSTÜCKSWAGEN pro Person 42

Zerlei Smoothie, Infused water, Orangensaft

Diverse kleine Brötchen mit Trockenfrüchte (geringer Weizenanteil),
hausgemachtes Bananenbrot

Butter, Margarine, Konfitüre, Honig

Trockenfleisch, Halbfettkäse

Chiasamenpudding, veganer Mandeljoghurt mit Trockenfrüchten und diversen
Nüssen, Früchteplatten und Beeren

Vollkornwraps mit Lachs, Mango, Trute oder Avocado
und Senfcreme

Pumpnickeltaler mit Kräuterhüttenkäse, Hummus

EMPFANG & PAUSEN CHF

ZUSÄTZLICHES ANGEBOT pro Stück

Powerdrink Smoothie (Kokos Banane / Kiwi) 5

Gebäck 3

Buttergipfeli 2

Birchermüsli 4

Tramezzini (dunkle Sandwiches) 12

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

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

SEMINAR PACKAGES CHF

TAGEN & SPEISEN - HALBTAGS pro Person 101

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, Orangensaft, Gebäck und Früchtekorb
Businesslunch (leichtes 3 - Gang - Menü oder Stehlunch) inkl. 1 Mineralwasser
(5 dl) und 1 Kaffee/Tee

ALTERNATIVE 75

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

TAGEN & SPEISEN - GANZTAGS pro Person 122

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

2 Mineralwasser (5 dl) pro Person
2 Kaffeepause mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Gebäck und Früchtekorb
Businesslunch (leichtes 3 - Gang - Menü oder Stehlunch) inkl. 1 Mineralwasser
(5 dl) und 1 Kaffee/Tee

ALTERNATIVE 104

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

PREISE

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.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

TECHNISCHE HILFSMITTEL

CHF

INTERNET

Wireless LAN (Normalgebrauch)

kostenlos

Verstärkung Wireless LAN oder Ethernetverbindungen

Preis n. A.

Ethernetanschluss

30

PRÄSENTATION

Beamer (Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)*

250

Beamer (Metalli & Werkstatt)*

480

Leinwand (Werkstatt, Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf) (2.9m x 2.2m)

100

Ständerleinwand (2m x 2m)

100

Rahmenleinwand (3.1m x 2.35m)

100

Flipchart inkl. Schreibstifte

30

Pinnwand

30

Laptop Presenter Logitech

20

Moderationskoffer

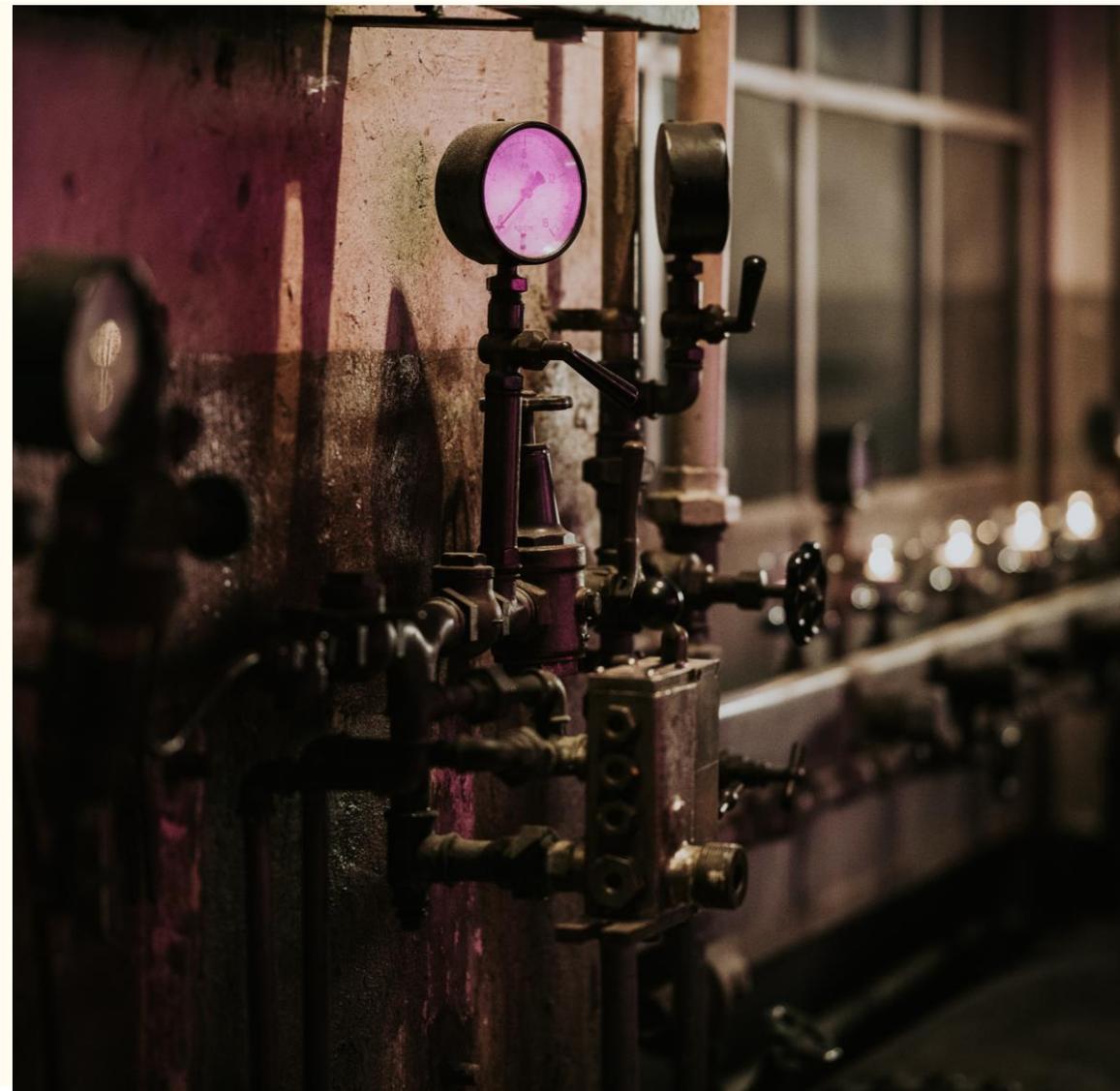
Kostenlos

Funk-Handmikrofon

100

* inkl. Installation und Übergabe durch Techniker

*Für weitere Wünsche was die Technik angeht DJ, Bühne etc. empfehlen wir Ihnen Invasion die Technikfirma mit dieser wir seit Jahren zusammenarbeiten. Sie sind die Technik Profis und werden Ihnen alle Wünsche erfüllen.



Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.



DEKORATIONEN & ERLEBNISSE





DEKORATIONEN

Kerzenständer 5 - armig inkl. Kerzen pro Stück 25
 Höhe: 85cm
 Mit integriertem Blumenarrangement auf Anfrage



Kerzenständer 3 - armig inkl. Kerzen pro Stück 15
 Höhe: 63cm
 Mit integriertem Blumenarrangement auf Anfrage



Kerzenständer Giesserei inklusive
 Höhe: 11cm



Kerzengläschen inklusive
 Höhe: 6cm

CHF



Bumengläschen pro Gläschen 10
 10x10cm
 Eigene Farb - /Blumenwahl möglich

CHF



Tannenzweige und Christbaumkugel pro Tisch 15



Feuertopf pro Stunde 100
 Höhe: 125cm



Feuerschale pro Stunde 50

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.



DEKORATIONEN

Bodenfackeln (rechteckig)
28 x 29cm

4 Stunden

CHF

30



Empfangsteppich

Breite: 2m
Länge: nach Bedarf

pro m²

9



Ambienceteppich

dunkelrot oder silbergrau
Breite: 6m
Länge: 4m

pro Stück

100



Stuhlhussen

Preis n. A.



Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

ANFAHRT

STADTNETZ ZÜRICH

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

FLUGZEUG

Der Flughafen Zürich hat beste nationale, wie internationale Flugverbindungen.

Vom Flughafenbahnhof bis zum Bahnhof Oerlikon per Tram 10 / Bus 61 & 62 / Bahn

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 entfernt, befindet sich die Tiefgarage der Kantonsschule Zürich Nord, welche 24 Stunden geöffnet ist.



Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.