



# 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

Beschreibung der Räumlichkeiten

Seiten

1 - 6

## SPEISEN & GETRÄNKE

Apéro & Fingerfood

7 - 9

Ganzjährige Klassiker

10

Saisonal Frühling

11

Saisonal Sommer

11

Saisonal Herbst

12

Saisonal Winter

12

Stehlunch/Stehdinner

13

Specials

14 - 15

Schaumweine

16

Weiss- & Roséweine

17 - 18

Rotweine

19 - 20

Getränke & Spirituosen

21 - 22

Drinks

23

## DEKORATIONEN & ERLEBNISSE

Dekoration

24 - 25

Partner

26

## ANFAHRT

Anfahrt & Öffentliche Verkehrsanbindungen

27



# 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

Raummiete

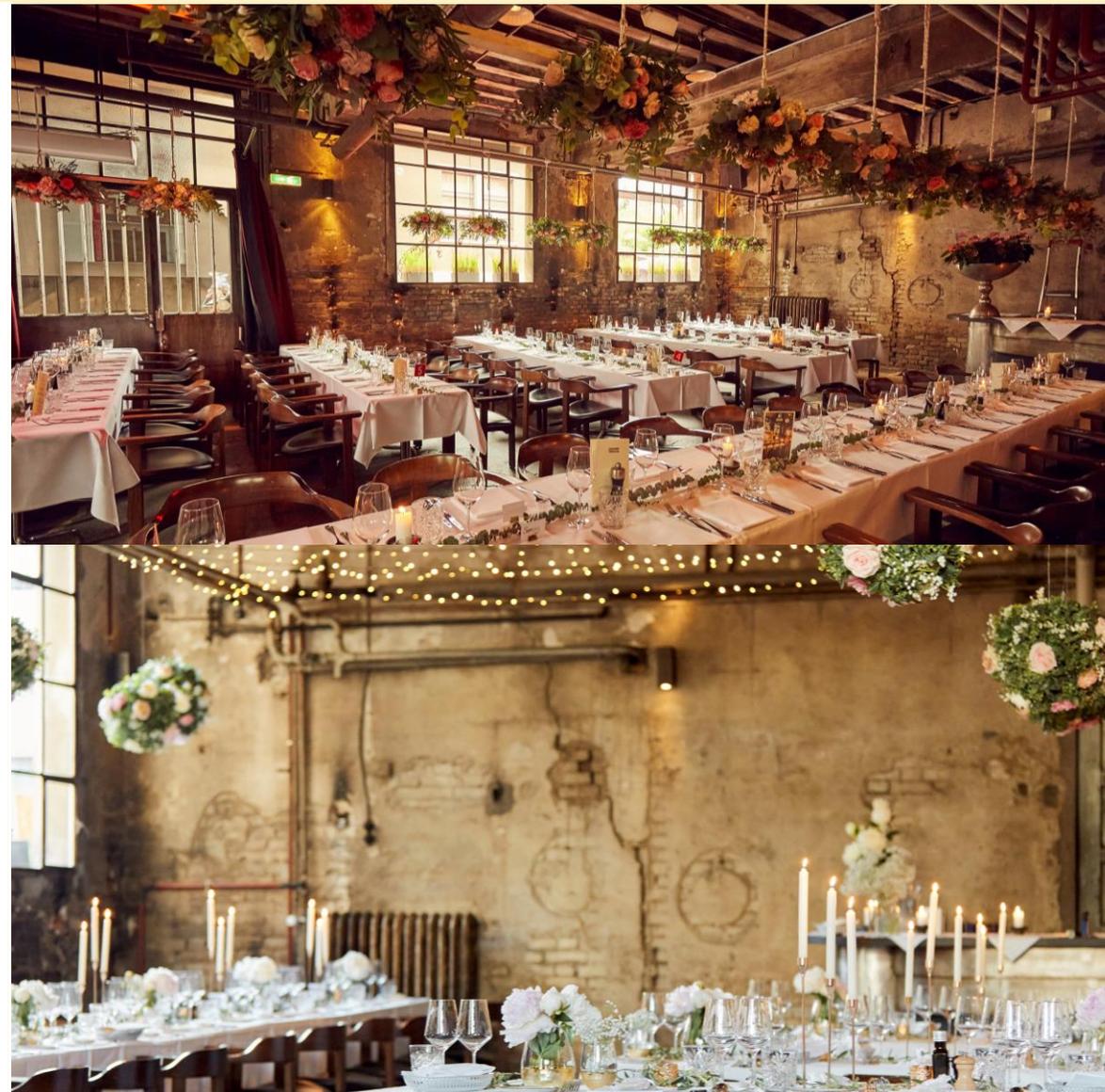
Cynar- und Cheminéeraum  
Einzel oder in Kombination

CHF 1'500

GRÖSSE 200 m<sup>2</sup>  
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

*„Die perfekte Location für einen ereignisreichen Abend.  
Ideal für einen geselligen Willkommens-Apéro, mit anschliessenden  
Dinner. Durch die authentischen Charaktere der Räume eignet sich die  
GIESSEREI CLASSIC auch hervorragend für den ausgelassenen  
Ausklang des Anlasses mit Partymusik, schmackhaften Drinks in der  
eigenen Gesellschaft.“*



## WERKSTATT

Raummiete

Kranraum & Bar / Lounge

CHF 900

GRÖSSE 320 m<sup>2</sup>  
HÖHE 2.83 m - 3.51 m  
MIETE 900

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

*„Die perfekte Location für einen ereignisreichen Abend.  
Ideal für einen geselligen Willkommens-Apéro, mit anschliessenden  
Dinner. Durch die authentischen Charaktere der Räume eignet sich die  
WERKSTATT auch hervorragend für den ausgelassenen Ausklang des  
Anlasses mit Partymusik, schmackhaften Drinks in der eigenen  
Gesellschaft.“*



## METALLI

Raummiete

Industrie-Charme für grosse Platzansprüche

CHF 900

GRÖSSE 320 m<sup>2</sup>  
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

*„Ein vielseitig einsetzbarer Raum, mit dazugehörigen Vorraum und überdachter Terrassenlounge.  
Ideal für einen geselligen Willkommens-Apéro zur Trauung, in grosser, aber auch kleiner vertrauten Runde.  
Alternativ perfekt geeignet für einen zwanglosen Willkommens-Apéro mit anschliessendem Dinner mit der Familie und Freunden und anschliessender Party im Subclub.“*



## HOFKUNSTLOFT

Raummiete

Helle Loftambience mit künstlerischen Akzenten

CHF 300

GRÖSSE 108 m<sup>2</sup>  
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

*„Der ideale Raum für einen gemütlichen Willkommens-Apéro dem engsten Kreis und anschliessenden Dinner im selben Raum. Auch die jüngsten Gäste kommen nicht zu kurz und können sich ihre eigene Spielecke im anhängenden neben Raum einrichten.“*



## SUBCLUB

Raummiete

Underground im wahrsten Sinne des Wortes

CHF 200

### MASSE TANZFLÄCHE

FLÄCHE 91.82 m<sup>2</sup>  
LÄNGE 11.94 m  
BREITE 7.69 m  
HÖHE 2.54 m

### MASSE VORRAUM

FLÄCHE 27.75 m<sup>2</sup>  
LÄNGE 5.54 m  
BREITE 5.01 m  
HÖHE 2.71 m

MIETE 200

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

*„Hier lassen sich ausgelassene Partys im privaten Kreis feiern. Die grosse Tanzfläche und die Bar im Vorraum laden direkt zum Zelebrieren ein.“*





# 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

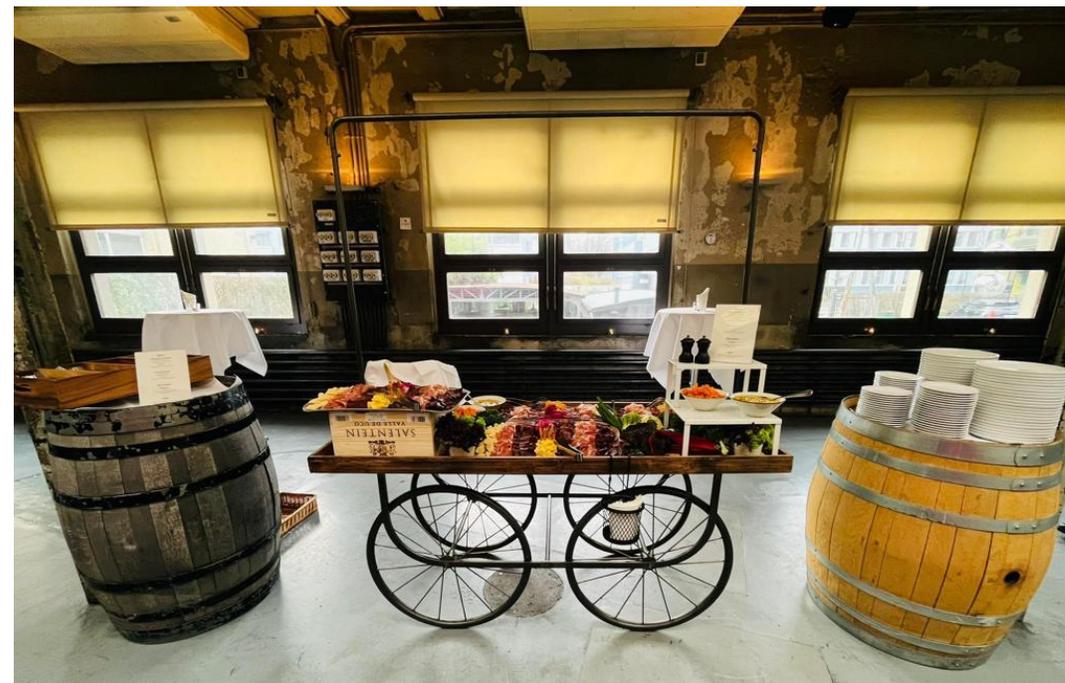
4 verschiedene Nussmischungen | Trockenfrüchte  
marinierte Oliven | Salzstangen | assortierte Antipasti | Grissini

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 Geschnnetztes   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   Frühlingssalat   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   Pumpnickelcrunch   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 Geschnnetztes | 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 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 Geschnnetztes | 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

Sojageschnetztes 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 Akazienblüte, Zitrusfrucht, grüner Apfel, Mandeln, Aprikose, feine Mousse erfrischende Säure	150 cl	58 116
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.	150 cl	68 138
Strada Rosé Dry Schweiz / Schaffhausen Pinot Noir Leichtes und feines Bouquet von roten Beeren und Zitrus. Fruchtbetonter, eleganter Körper, gut ausbalanciert und mit angenehmer Perlage.		64
Taittinger Réserve Champagne / Frankreich Pinot Noir, Chardonnay Duft nach Haselnüssen und weissen Blüten. Erfrischende Struktur mit dezenter Honignote.	150 cl	108 198

	CHF
Bollinger Champagne / Frankreich Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Mitteltiefes Gelb, frisch, glasklar, von herrlicher Frucht, charmant und zugänglich, herrlich trocken, ausgesprochen harmonisch und wohlbalanciert.	134
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.	138

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

## WEISSWEIN SCHWEIZ CHF

### ZÜRICH

La Fundación 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 OFFEN

	dl	CHF
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

### COGNAG & 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 Distilled 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.



# DEKORATIONEN





## DEKORATIONEN

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

CHF



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

CHF



Kerzenständer Giesserei inklusive  
 Höhe: 11cm

CHF



Kerzengläschen inklusive  
 Höhe: 6cm

CHF



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

CHF



Tannenzweige und Christbaumkugel pro Tisch 15

CHF



Feuertopf pro Stunde 100  
 Höhe: 125cm

CHF



Feuerschale pro Stunde 50

CHF

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 m<sup>2</sup>

9



Ambienceteppich

dunkelrot oder silbergrau  
Breite: 6m  
Länge: 4m

pro Stück

100



Stuhlhusen

Preis n. A.



Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

## PARTNER



INVASION VERANSTALTUNGSTECHNIK

[www.invasion.ch](http://www.invasion.ch)  
[info@invasion.ch](mailto:info@invasion.ch)  
+41 (0)52 345 04 04



ENZIAN FLORISTIK

[www.stiftung-enzian.ch](http://www.stiftung-enzian.ch)  
[blumen@stiftung-enzian.ch](mailto:blumen@stiftung-enzian.ch)  
+41 (0)44 350 17 55



BLUMENHAUS NORDHEIM

[www.blumen-nordheim.ch](http://www.blumen-nordheim.ch)  
[info@blumen-nordheim.ch](mailto:info@blumen-nordheim.ch)  
+41 (0)44 361 21 86



AMADEUS ENTERTAINMENT AG

[www.amadeus-entertainment.ch](http://www.amadeus-entertainment.ch)  
[info@ae-ag.com](mailto:info@ae-ag.com)  
+41 (0)44 775 10 00



FOTOYA

[www.fotoya.ch](http://www.fotoya.ch)  
[info@fotoya.ch](mailto:info@fotoya.ch)  
+41 (0)79 336 93 80



MONIQUE HEYLMANN PHOTOGRAPHY

[www.moniqueheylmann.ch](http://www.moniqueheylmann.ch)  
[mh@moniqueheylmann.ch](mailto:mh@moniqueheylmann.ch)  
+41 (0)76 571 49 39



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.