



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 Cheminéeeraum
Einzel oder in Kombination

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
Stehtische 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 m²
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 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

*„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

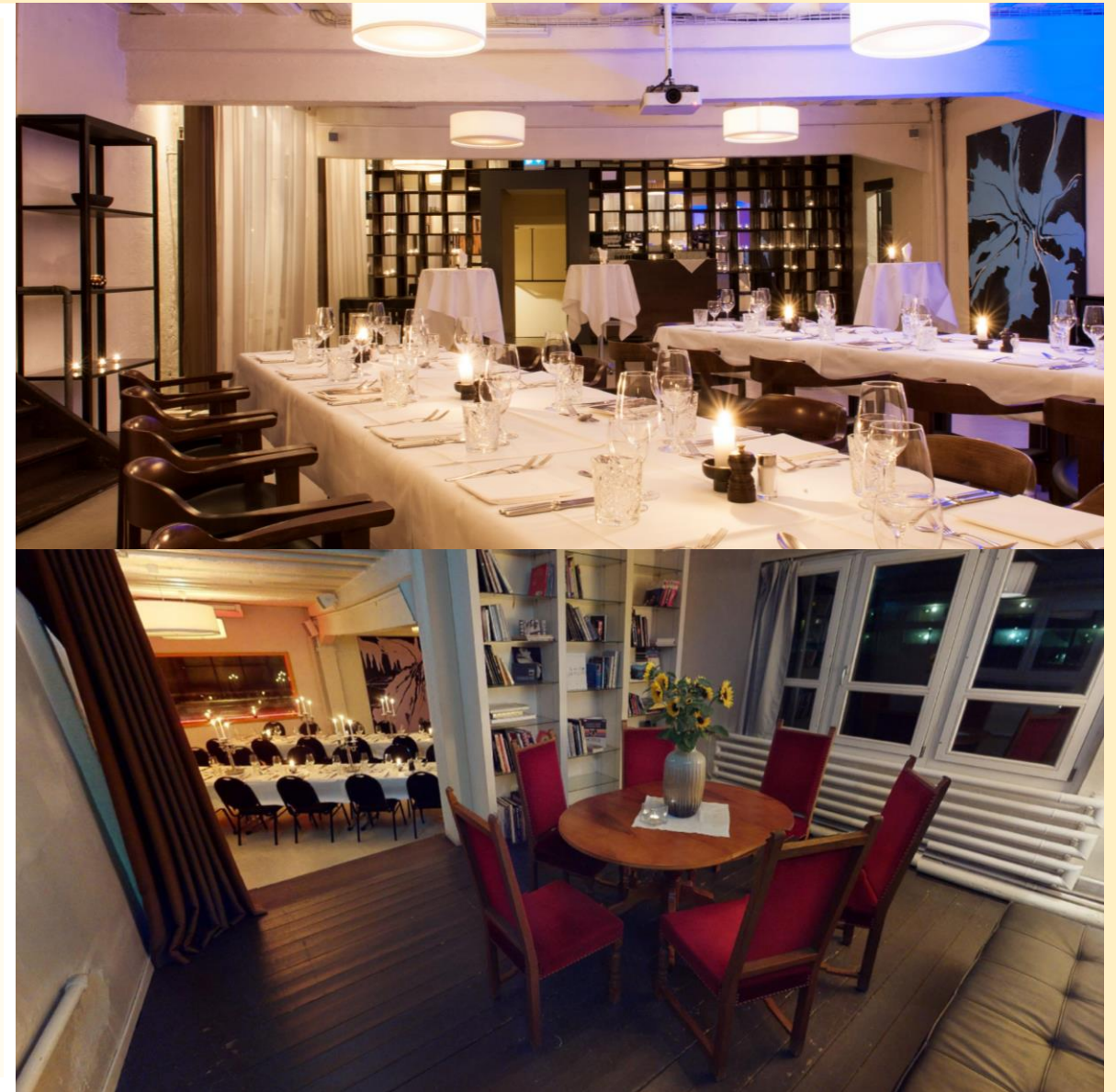
Helle Loftambience mit künstlerischen Akzenten

CHF 300

GRÖSSE 108 m²
HÖHE 2.93 m
MIETE 200

Bankett bis 48 Personen
Runde Tische bis 40 Personen
Stehtische 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 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

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

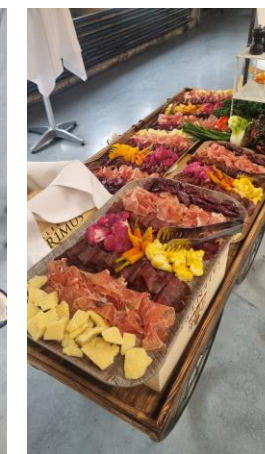
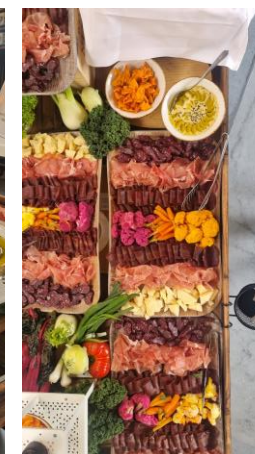
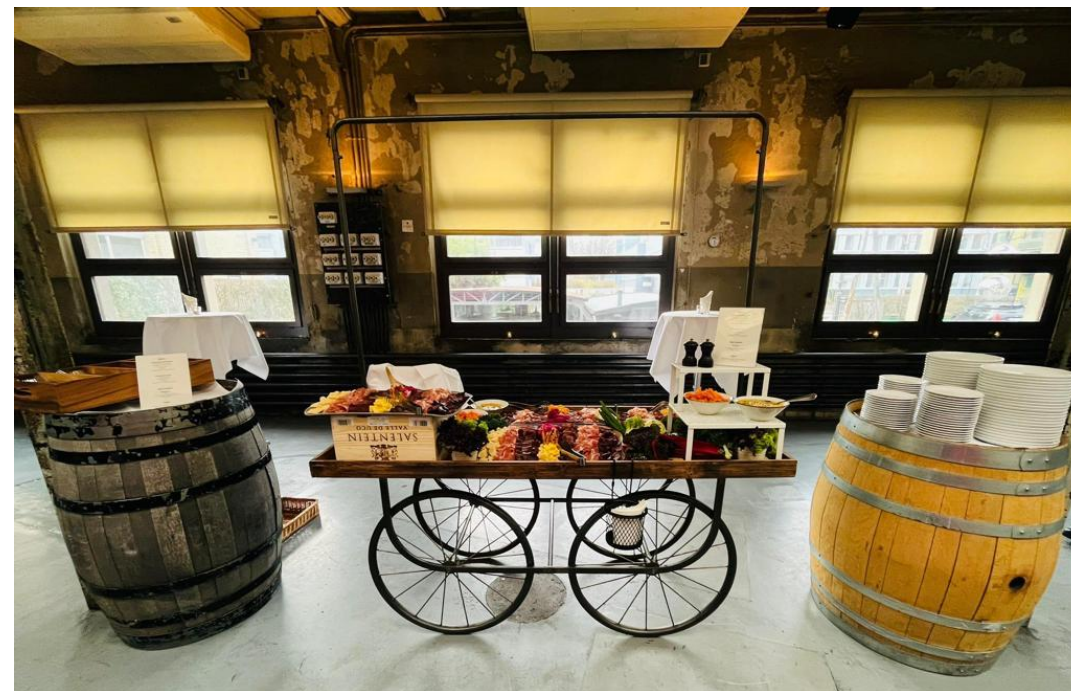
4 verschiedene Nussmischungen | Trockenfrüchte
marinierte Oliven | Salzstangen | assortierte Antipasti | Grissini

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 Geschnetzeltes Champignonrahmsauce	
Wurzelgemüse Kartoffelstock	46
Sojageschnetzeltes 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

Birnencarpaccio 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 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
Geflämmtter 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
Zürcher Geschnnetztes | Champignonrahmsauce | Kartoffelstock

Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

Panna Cotta | Früchtekompott 58

SUPPEN

Karottensuppe | gepickelte Karotten (Vegan) 6

Nyffenegger's Weissweinsüppchen | Trauben | Estragon 8

Maissuppe | 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 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

6

Pasta | Tomatensauce

12

Chicken Nuggets | Pommes

15

MITTERNACHTSSNACK

ab 20 Personen

Wienerli (Paar) | Brot

8

Bündner Gerstensuppe

8

Gerstensuppe (Vegetarisch)

7

Weisswürste | Brezen

10

Käse- | Fleischplatte

24

DESSERTBUFFET

ab 20 Personen

3 Desserts nach Wahl

15

4 Desserts nach Wahl

20

4 Desserts nach Wahl inkl. Käseplatte klein
(60g / 3 verschiedene Sorten)

27

4 Desserts nach Wahl inkl. Käseplatte klein
(90g / 5 verschiedene Sorten)

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

Zweifel Weine / Höngg Zürich

150 cl

62

124

Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat

Fruchtig mit blumigem Bouquet.

Im Geschmack weisser Pfirsich und exotische Früchte mit langem Abgang.

WAADT

Epesses „Terre à Boire“

Louis Bovard / Lavaux / Waadtland

Chasselas

Dezente Säure, cremiger Auftakt, fruchtiges Bouquet von

Äpfeln und Zitrone, leicht blumig mit mineralischem Finale.

58

WALLIS

Dahu Blanc VDP

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.

56

Petite Arvine AOC

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.

64

TESSIN

Merlot Bianco „Terre Alte“

Gialdi / Mendrisio

Merlot

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

CHF

54

WEISSWEIN ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Gobelsburg

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.

48

Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Jahrgänge der Weine.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

GIESSEREI OERLIKON

Restaurant | Bankette | Events

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 präsenste 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 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

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

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 Saphire 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
Höhe: 85cm
Mit integriertem Blumenarrangement auf Anfrage

CHF

25



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

CHF

15



Kerzenständer Giesserei
Höhe: 11cm

inklusive



Kerzengläschen
Höhe: 6cm

inklusive



Bumengläschen
10x10cm
Eigene Farb - /Blumenwahl möglich

pro Gläschen

CHF

10



Tannenzweige und Christbaumkugel

pro Tisch

CHF

15



Feuertopf
Höhe: 125cm

pro Stunde

CHF

100



Feuerschale

pro Stunde

CHF

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.

PARTNER



INVASION VERANSTALTUNGSTECHNIK

www.invasion.ch

info@invasion.ch

+41 (0)52 345 04 04



ENZIAN FLORISTIK

www.stiftung-enzian.ch

blumen@stiftung-enzian.ch

+41 (0)44 350 17 55



BLUMENHAUS NORDHEIM

www.blumen-nordheim.ch

info@blumen-nordheim.ch

+41 (0)44 361 21 86



AMADEUS ENTERTAINMENT AG

www.amadeus-entertainment.ch

info@ae-ag.com

+41 (0)44 775 10 00



FOTOYA

www.fotoya.ch

info@fotoya.ch

+41 (0)79 336 93 80



MONIQUE HEYLMANN PHOTOGRAPHY

www.moniqueheylmann.ch

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.