

Events & Seminare in der Giesserei

GESELLIG | AUTHENTISCH | ABWECHSLUNGSREICH | VIELSEITIG

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 28 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

TABLE OF CONTENTS

SPEISEN	FOOD	SEITEN / PAGES
Apéro & Fingerfood	Appetizers & fingerfood	3-4
Stehlunch & Stehdinner	<i>Flying lunch & flying-up dinner</i>	5-7
Ganzjährige Klassiker	<i>Year-round classics</i>	8-9
Dessertbuffet & Grosse Etagere	<i>Dessert buffet & large etagere</i>	10
Saisonale Menüs	<i>Seasonal menus</i>	11-12
Kindermenüs & Mitternachtsimbiss	<i>Children's menus & midnight snack</i>	13
Grillbuffet	<i>Barbecue buffet</i>	14
Food Market ganzes Jahr	<i>Food Market all year round</i>	15
Food Market April bis Oktober	<i>Food Market April to October</i>	16-17
Food Market November bis März	<i>Food Market November bis März</i>	18
Seminarpauschalen	<i>Seminar packages</i>	19
Empfang und Pausen pro Person	<i>Entry & breaks per person</i>	20
Technik	<i>Technics</i>	21
Raumübersicht	<i>Room overview</i>	22
 Vegetarier	 <i>Vegetarians</i>	 23
Allergiker	<i>Allergies</i>	



APÉRO

APPETIZERS

APÉROPLÄTTLI GIESSEREI 10-20 PERSONEN

Pata Negra Rohschinken | Cironé Hartkäse
Kalamata Oliven | Basilikum-Focaccia

Baba Ganoush | Fladenbrot | Zitronen-Hummus
Kalamata Oliven (vegan)

APÉRO WAGEN AB 25 PERSONEN

Drei Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)
Drei Fleischprodukte (Rind | Geflügel)
Hausgemachte Pickles | Brot

APÉRO KLEIN-GENUSS

Crostini | Hummus | Tomate
Crostini | getrüffelt Frischkäsemousse
Crostini | Rinds Tatar
Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich | Dill | Crème fraîche

APÉRO GROSS-GENUSS

Crostini | Gemüse Tatar
Crostini | getrüffelt Frischkäsemousse
Dim Sum | Wakame Salat | Teriyaki Sauce
Tasse saisonaler Suppeshot (kalt/warm)
Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich | Dill | Crème fraîche
Fleischbällchen Rind | Tomatensugo

APÉRO RICHE

Crostini | Gemüse Tatar
Crostini | getrüffelt Frischkäsemousse
Crostini | Rinds Tatar
Krevetten | Guacamole | Eisberg | Cocktail Sauce
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème
Hausgemachte Orecchiette | Sauce all'arrabbiata
Mini Burger | Zwiebelconfit | Sweet-Chili-Majo
Safranrisotto | Kräutersalat | Cherrytomate

APÉROPLÄTTLI FOUNDRY 10-20 PERSONS

Pata Negra cured ham | cironé hard cheese 18
Kalamat olives | basil focaccia

Baba ganoush | flatbread | lemon hummus 16
Kalamat olives (vegan)

APEROWAGON FROM 25 PERSONS 24

Three types of cheese (mild | recent | Parmesan)
Three meat products (beef | poultry)
Homemade pickles | bread

APERITIF SMALL-DELIGHT 17

Crostini | hummus | tomatoes
Crostini | truffled cream cheese mousse
Crostini | beef tatar
Smoked salmon wrap | horseradish | dill | crème fraîche

APERITIF BIG DELIGHT 27

Crostini | vegetable Tatar
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil
Dim sum | wakame salad | teriyaki sauce
Cup of seasonal soup shot (cold/warm)
Smoked salmon wrap | horseradish | dill | crème fraîche
Beef meatballs | tomato sugo

APEROWAGON RICHE 56

Crostini | vegetable Tatar
Crostini | truffled cream cheese mousse
Crostini | beef Tatar
Prawns | guacamole | iceberg | cocktail sauce
Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream
Homemade orecchiette | sauce all'arrabbiata
Mini burger | onion confit | sweet chilli mayonnaise
Saffron risotto | herb salad | cherry tomato



APÉRO

APPETIZERS

AB 12 PERSONEN (30 MINUTEN) SNACKS PACKAGE

Chips | Nüssli
Marinierte Grana Padano Möckli
Marinierte Oliven (vegan)

FROM 12 PERSONS (30 MINUTES) SNACKS PACKAGE

Chips | nuts 10
Marinated Grana Padano pieces 3
Marinated olives (vegan) 4

AB 10 PERSONEN IN 10-ER EINHEITEN BESTELLEN APÉRO KALT

Crostini | Hummus | Tomate
Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich | Dill | Crème fraîche
Crostini | getrüffelt Frischkäsemousse
Crostini | Rindstatar
Crostini | Gemüsetatar
Dim Sum | Wakame Salat | Teriyaki Sauce
Mango Lassi
Aubergine | Joghurt | Minze | Baumnuss
Krevetten | Guacamole | Eisberg | Cocktail Sauce

FROM 10 PERSONS ORDER IN UNITS OF 10 COLD APPETIZERS

Crostini | humus | tomato 4
Smoked salmon wrap | dill | horseradish | crème fraîche 4
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil 5
Crostini | beef Tatar 5
Crostini | vegetable Tatar 5
Dim sum | wakame salad | teriyaki sauce 5
Mango lassi 6
Aubergine | yoghurt | mint | walnut 6
Prawns | guacamole | iceberg | cocktail sauce 7

APÉRO WARM

Tasse saisonaler Suppeshot (kalt/warm)
Datteln im Speckmantel
Fleischbällchen Rind | Tomatensugo
Wiedikerli | Haussenf
Halloumi | Kräutersalsa
Kartoffelsalat | Zwiebel | Haussauce (vegan)
Polentaschnitte | Ratatouille
Hausgemachte Orecchiette | Sauce all'arrabbiata
Ciabatta | Pulled Beef | Coleslaw | Röstzwiebeln
Mini Burger | Zwiebelconfit | Sweet-Chili-Majo
Safranrisotto | Kräutersalat | Cherrytomate
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème
Hausgemachte Orecchiette
Beilagen der Saison

HOT APPETIZERS

Cup of seasonal soup shot (cold/warm) 4
Dates wrapped in bacon 5
Beef meatballs | tomato sugo 6
Wiedikerli | house mustard 6
Halloumi | herb salsa 6
Potato salad | onion | house sauce (vegan) 7
Polenta slice | ratatouille 7
Homemade orecchiette | sauce all'arrabbiata 8
Ciabatta | pulled beef | coleslaw | roasted onions 8
Mini burger | onion confit | sweet chilli mayonnaise 9
Saffron risotto | herb salad | cherry tomato 10
Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream 11
Homemade orecchiette
Seasonal side dishes 14

DESSERTS

Passionsfruchtschnitte
Fruchtsalat | Minze
Apfelcreme | Karamell | Mandel
Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl)
Rüeblikuchen | veganer Rahm
Panna Cotta | Früchtekompott
Hausgemachtes Tiramisu

DESSERTS

Passionfruit slice 5
Fruit salad | mint 6
Apple cream | caramel | almond 5
Chocolate cake "Giesserei" | berry compote (without flour) 5
Carrot cake | vegan cream 6
Panna cotta | fruits compote 6
Homemade tiramisu 6



STEHLUNCH / STEHDINNER PACKAGE

FLYING LUNCH & DINNER PACKAGE

AB 20 PERSONEN STEHLUNCH PACKAGE «GIESSEREI»

Nyffenegg's Weissweinsuppe | Estragon

Gemischter Blattsalat
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette

Hausgemachte Orecchiette
Beilagen der Saison

Rindsfilet Stroganoff | hausgemachte Spätzli

Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

FROM 20 PERSONS FLYING LUNCH PACKAGE «GIESSEREI»

57

Nyffenegger's white wine soup | tarragon

Mixed leaf salad
Julienne vegetables | balsamic vinaigrette

Homemade orecchiette
Seasonal side dishes

Beef fillet Stroganoff | home-made spaetzle

Chocolate cake «Giesserei» | berry compote

AB 20 PERSONEN STEHPACKAGE «VEGI/VEGAN»

Nyffenegg's Weissweinsuppe | Estragon

Gemischter Blattsalat
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette

Hausgemachte Orecchiette
Beilagen der Saison

Thai Curry | Wok Gemüse | Jasminreis

Rüeblikuchen | veganer Rahm

FROM 20 PERSONS FLYING PACKAGE «VEGI/VEGAN»

47

Nyffenegger's white wine soup | tarragon

Mixed lettuce salad
Julienne vegetables | balsamic vinaigrette

Homemade orecchiette
Seasonal side dishes

Thai curry | wok vegetable | jasmine rice

Carrot cake | vegan cream

AB 20 PERSONEN STEHDINNER PACKAGE «GIESSEREI»

Nyffenegger's Weissweinsuppe | Estragon

Mini Lattich | Cherrytomaten | Croûtons | Grana Padano
French Dressing hausgemacht

Hausgemachte Orecchiette
Beilagen der Saison

Zander | Rahmkraut | neue Kartoffeln

Rindsfilet Stroganoff | hausgemachte Spätzli

Panna Cotta | Früchtekompott
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

FROM 20 PERSONS FLYING DINNER PACKAGE «GIESSEREI»

82

Nyffenegger's white wine soup | tarragon

Mini Lattich | cherrytomaten | Croûtons | Grana padano
French dressing homemade

Homemade orecchiette
Seasonal side dishes

Zander | creamed cabbage | new potatoes

Beef fillet stroganoff | home-made spaetzle

Panna cotta | fruits compote
Chocolate cake «Giesserei» | berry compote



STEHLUNCH / STEHDINNER EINZELNE KOMPONENTEN

FLYING LUNCH & FLYING DINNER INDIVIDUAL COMPONENTS

SUPPENTASSEN

Karotten-Blutorangen-Suppe
Nyffenegg's Weissweinsuppe | Estragon

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette
Mini Lattich | Cherrytomaten | Croûtons | Grana Padano
Hausgemachter French Dressing

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Ghackets | Hörnli | Apfelmus
Riz Casimir mit Poulet | Pilaw-Reis | Früchte
Rindsvoressen | hausgemachter Kartoffelstock
Saisonales Gemüse
Zürcher Geschnetzeltes
Champignonrahmsauce | Kartoffelstock
Rindsfilet Stroganoff | hausgemachte Spätzli

FISCH

Hausgemachte Orecchiette | Krevetten
Weisswein-Veloutée | Spinat
Zander | Rahmkraut | neue Kartoffeln
Weisswein-Veloutée
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème

CUP OF SOUPS

Carrot and blood orange soup 6
Nyffenegger's white wine soup | tarragon 8

STARTERS

Mixed leaf salad
Julienne vegetables | balsamic vinaigrette 6
Mini Lattich | Cherrytomaten | Croûtons | Grana padano 8
Homemade French dressing

MAIN COURSES

MEAT

Pasta | minced meat | apple mousse 15
Riz casimir with chicken | pilaf rice | fruits 16
Beef stew | homemade mashed potatoes 18
Seasonal vegetables
Sliced veal Zurich style 19
Mushroom cream sauce | mashed potatoes
Beef stroganoff fillet | home-made spaetzle 26

FISH

Homemade orecchiette | prawns 16
White wine veloutée | spinach
Zander | creamed cabbage | new potatoes 16
White wine veloutée
Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream 18



STEHLUNCH / STEHDINNER EINZELEN KOMPONENTEN

FLYING LUNCH & FLYING DINNER INDIVIDUAL COMPONENTS

VEGAN

Hausgemachte Orecchiette | Sauce all'arrabbiata

Thai Curry | Wok Gemüse | Jasminreis

Orientalische Kichererbse | Tomate | Zucchini
Artischocke | Peperoni | Pilav Reis

VEGETARISCH

Weissweinrisotto | Gemüse

Älplermagronen | Kartoffeln | Apfelmus | Zwiebeln

Hausgemachte Orecchiette
Beilagen der Saison

KLEINE DESSERTS

Passionsfruchtschnitte

Apfelcreme | Karamell | Mandel

Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl)

Fruchtsalat | Minze

Rüeblikuchen | veganer Rahm

Panna Cotta | Früchtekompott

Hausgemachtes Tiramisu

VEGAN

Homemade orecchiette | sauce all'arrabbiata 12

Thai curry | wok vegetable | jasmine rice 14

*Oriental chick pea | tomato | zucchini | artichoke,
chilli | pepper | pilav rice* 15

VEGETARIAN

White wine risotto | vegetables 10

Älplermagronen | potatoes | apple sauce | onions 11

*Homemade orecchiette
Seasonal side dishes (vegi)* 14

SMALL DESSERTS

Passionfruit tarte 5

Apple cream | caramel | almond 5

Chocolate cake "Giesserei" | berry compote (without flour) 5

Fruit salad | mint 6

Carrot cake | vegan cream 6

Panna cotta | fruits compote 6

Homemade tiramisu 6



GANZJÄHRIGE KLASSIKER

ALL SEASON CLASSICS

AB 12 PERSONEN

SUPPEN

Brokkolicremesuppe | *Croûtons*

Karotten-Blutorangen-Suppe | gepickelte Karotten

Nyffeneggers Weissweinsuppe
glasierte Trauben | Estragon

SALATE

Grüner Kopfsalat | Radieschen | Schnittlauch
Hausgemachter French Dressing

Gemischter Blattsalat
Assortierte Gemüsejulienne | Balsamico Vinaigrette

Caesar Salat | Sardellen | *Croûtons* | Lattich
Grana Padano
gegen Aufpreis mit Ei und Speck

HAUPTGÄNGE

Maispoularde gebraten | Rosmarinjus
Saisongemüse | Weissweinrisotto

Riz Casimir mit Poulet | Pilaw-Reis | Früchte

Swiss Lachs | Tomatensalsa
Saisongemüse | Selleriepurée

Zander | Rahmkraut | neue Kartoffeln
Weisswein-Veloutée

Kalbsentrecôte am Stück | Morchelrahmsauce
Sautiertes Saisongemüse | Tagliatelle

Fleischvogel | Polenta | Ofengemüse (Schwein)

Rindsvoressen | hausgemachter Kartoffelstock
Saisonales Gemüse

Rinds Entrecôte am Stück | Rosmarinjus
Saisongemüse | Kartoffelgratin

Rindsfilet Stroganoff | hausgemachte Spätzli

Lammentrecôte | Bohnen | Bratkartoffeln | Jus

Zürcher Geschnetzeltes
Champignonrahmsauce | Kartoffelstock

FROM 12 PERSONS

SOUPS

Broccoli cream soup | *Croutons* 12

Carrot and blood orange soup | *pickled carrots* 14

Nyffenegger's white wine soup
glaced grapes | *tarragon* 16

SALADS

Green lettuce | radish | chives
Homemade French dressing 13

Mixed leaf salad
assorted vegetables | *balsamic vinaigrette* 14

Caesar salad | anchovies | *croutons* | lettuce
Grana padano 16

Egg and bacon for an extra charge 4

MAIN COURSES

Roasted corn-fed chicken | rosemary sauce
Seasonal vegetables | white wine risotto 38

Riz Casimir with chicken | pilaf rice | fruit 39

Swiss Salmon | tomato salsa
Seasonal vegetables | celery puree 41

Zander | creamed cabbage | new potatoes
White wine veloutée 40

Veal entrecôte | morel sauce
Sauteed seasonal vegetables | tagliatelle 64

Meat roulade | polenta | oven vegetables (pork) 38

Beef stew | homemade mashed potatoes
Seasonal vegetables 43

Beef sirloin steak | rosemary sauce
Seasonal vegetables | potato gratin 56

Beef fillet Stroganoff | homemade spaetzle 49

Lamb sirloin steak | beans | roast potatoes | jus 54

Sliced veal Zurich style
Mushroom cream sauce | mashed potatoes 47



GANZJÄHRIGE KLASSIKER

ALL SEASON CLASSICS

AB 12 PERSONEN

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Orecchiette
Beilagen der Saison

Äplermagronen | Kartoffeln | Apfelmus | Zwiebeln

Bünder Capuns | Bergkäse

Safranrisotto | Kräutersalat | gezupfter Büffelmozzarella
Cherrytomaten

Hausgemachte Orecchiette | Sauce all'arrabbiata

Thai Curry | Wok Gemüse | Jasminreis

Chili sin carne | Sojajoghurt | Junglauch

Riz Casimir | Pilaw-Reis | Früchte

DESSERTS

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm | Mandelcrunch

Panna Cotta | Früchtekompott | Butter Crumble

Apfelcreme | Karamell | Mandel

Schokoladen Lavacake | Vanillerahm
Waldbeerenkompott

Temperierter Schokoladenkuchen «Giesserei»
Beerenkompott | Vanilleglace

FROM 12 PERSONS

VEGETARIAN AND VEGAN MAIN COURSES

Homemade orecchiette 34
Side dishes of the season

Äplermagronen | potatoes | apple sauce | onions 38

Bünder capuns | Mountain cheese 40

Saffron risotto | herb salad | plucked buffalo mozzarella
cherry tomatoes 45

Homemade orecchiette | Sauce all'arrabbiata 28

Thai curry | wok vegetable | jasmine rice 35

Chilli sin carne | Soya yoghurt | Young leek 38

Riz Casimir | pilaf rice | fruit 38

DESSERTS

Passionfruit tarte | double cream | almond crunch 13

Panna cotta | fruits compote | butter crumble 13

Apple cream | caramel | almond 13

Chocolate lavacake | vanilla cream
Forest berry compot 15

Tempered chocolate cake «Giesserei»
Compote of berries | vanilla ice cream 16

DESSERT

DESSERT

AB 20 PERSONEN

DESSERT BUFFET TISCH

Mindestens 3 Komponenten

Passionsfruchtschnitte
Apfelcreme | Karamell | Mandel
Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl)
Cassis-Vanille Lollipop
Fruchtsalat | Minze
Rüeblikuchen | veganer Rahm
Panna Cotta | Früchtekompott
Hausgemachtes Tiramisu

3 Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)
(60g / 3 verschiedene Sorten)

AB 40 PERSONEN

DESSERT BUFFET GROSSE ETAGERE

Mindestens 4 Komponenten
Saisonale Früchte
Inszenierung mit Trockeneis

FROM 20 PERSONS

DESSERT BUFFET TABLE

At least 3 components

Passionfruit slices 5
Apple cream | caramel | almond 5
Chocolate cake "Giesserei" | berry compote (without flour) 5
Cassis-vanilla lollipop 5
Fruit salad | mint 6
Carrot cake | vegan cream 6
Panna cotta | fruits compote 6
Homemade tiramisu 6

3 types of cheese, (mild | recent | parmesan)
(60g / 3 varieties) 18

FROM 40 PERSONS

DESSERT BUFFET LARGE TIERED STAND

At least 4 components
Seasonal fruit
Staging with dry ice 24





SAISONAL FRÜHLING MÄRZ - MAI

SEASONAL SPRING MARCH - MAY

MENÜPREIS	MENU PRICE	108
SUPPE Bärlauchcremesuppe Croûtons	SOUP Wild garlic cream soup croutons	14
VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG Lauwarmer Spargelsalat Himbeer-Vinaigrette Erdbeeren Rucola	STARTER OR INTERMEDIATE COURSE Lukewarm asparagus salad raspberry vinaigrette Strawberry rocket leaves (vegan)	15
HAUPTGANG Gebratenes Kalbskotelette (250g) Jus gebrannte Karottencrème Minibroccoli Kartoffel Mille-Feuille	MAIN COURSE Pan fried veal chop (250g) sauce Roasted carrot cream Mini broccoli potato mille feuille	69
DESSERT Bayrische - Crème frische Früchte	DESSERT Bavarian cream fresh fruit	14

SAISONAL SOMMER JUNI - AUGUST

SEASONAL SUMMER JUNE - AUGUST

MENÜPREIS	MENU PRICE	99
SUPPE Gazpacho	SOUP Gazpacho	13
VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG Tomate Burratacreme Rucola Pesto	STARTER OR INTERMEDIATE COURSE Tomate burrata cream rocket salad pesto	16
HAUPTGANG Rib-Eye Steak 200g (Black Angus) Chimichurri Mango-Chutney wilder Brokkoli Bratkartoffeln	MAIN COURSE Rib-eye steak 200g (Black Angus) chimichurri Mango chutney wild broccoli roast potatoes	62
DESSERT Erdbeer-Minzsalat Pistazienglace	DESSERT Strawberry and mint salad pistachio ice-cream	12



SAISONAL HERBST SEPTEMBER - NOVEMBER

SEASONAL AUTUMN SEPTEMBER - NOVEMBER

MENÜPREIS	MENU PRICE	85
SUPPE Kürbis-Orangensuppe karamellierte Kerne Kürbiskernöl (vegan)	SOUP Pumpkin and orange soup caramelised seeds Pumpkin seed oil (vegan)	15
VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG Herbstliche Blattsalate sautierte Pilze Hirschrohschinken Feigen-Vinaigrette	STARTER OR INTERMEDIATE COURSE Autumnal leaf salads sautéed mushrooms Deer cured ham figs vinaigrette	16
HAUPTGANG Rehpfeffer "Jäger Art" Spätzli Croûtons Pilze Silberzwiebeln	MAIN COURSE Venison stew 'hunter style' spaetzli croutons Mushrooms silver onions	44
DESSERT Maroni Mousse Portwein-Zwetschgen Butter Crumble	DESSERT Chestnut mousse port wine plums butter crumble	14

SAISONAL WINTER DEZEMBER - FEBRUAR

SEASONAL WINTER DEZEMBER - FEBRUAR

MENÜPREIS	MENU PRICE	105
SUPPEN Maronisuppe Crème fraîche	SOUPS Maronisuppe fresh cream	14
VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE Nüsslisalat Brotcroûtons Champignons Parmesan French Sauce gegen Aufpreis mit Ei und Speck	STARTERS OR INTERMEDIATE DISHES Lamb's lettuce bread croutons Mushrooms parmesan cheese French dressing Egg and bacon for an extra charge	16 4
HAUPTGÄNGE Filet Wellington Jus saisonales Gemüse	MAIN COURSES Filet Wellington sauce seasonal vegetables	64
DESSERTS Schokoladen Lavacake Vanillerahm Beerenkompott	DESSERTS Chocolate lava cake vanilla cream berry compote	15



SPEZIELL

SPECIALS

KINDERMENU

Pasta | Tomatensauce

Chicken Nuggets | Pommes

Wienerli (1 Stück) | Kartoffelstock | Erbsli

CHILDREN'S MENU

Pasta | tomato sauce

14

Chicken nuggets | French fries

16

Wienerli (1 piece) | mashed potatoes | peas

16

AB 20 PERSONEN

MITTERNACHTSSNACKS

Wienerli (Paar) | Brot

Bündner Gerstensuppe

Chili sin carne

FROM 20 PERSONS

MIDNIGHT SNACKS

Wiener sausages (two) | bread

9

Grisons barley soup

9

Chilli sin carne

14

Mitternachtswagen AB 25 PERSONEN

Drei Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)

Drei Fleischprodukte (Rind | Geflügel)

Hausgemachte Pickles | Brot

MIDNIGHT WAGON FROM 25 PERSONS

24

Three types of cheese (mild | recent | parmesan)

Three meat products (beef | poultry)

Homemade pickles | bread



GRILL BUFFET PACKAGE 1. APRIL BIS 31. OKTOBER

BUFFET PACKAGE 1 APRIL TO 31 OCTOBER

BUFFET PACKAGE / BUFFET PACKAGE

Ein vielseitiges Buffetangebot, mit diversen Salaten, Grilladen und einem verführerischen Dessert Buffet.

PRO PERSON / PER PERSON

A buffet with various salads, Barbecues and a tempting dessert buffet.

84

Einzelpreise /Unit prices

SALATBUFFET GIESSEREI

Saisonaler Blattsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken-Dillsalat
Kichererbsensalat | Grillgemüse | Vinaigrette
Assortierte Gemüsesalate
Zweierlei Saladressings
Brotkorb

SALAD BUFFET GIESSEREI

Seasonal leaf salad
Tomato and mozzarella salad
Cucumber and dill salad
Chickpea salad | grilled vegetables | vinaigrette
Assorted vegetable salads
Two kinds of salad dressings
Bread basket

18

GRILLADEN & BEILAGEN

Mini-Kalbsbratwurst | Mini-Wiedikerli
Pouletschenkel-Steak | Provençalische Kräuter
Rinds Short Ribs

Ofenkartoffeln | Risi Bisi
Ofengemüse

«Giesserei» Kräuterbutter
«Giesserei» BBQ Sauce | Kräuterquark
Ketchup | Mayonnaise | Senf

BARBECUE & SIDE DISHES

Mini veal sausage | mini Wiedikerli
Chicken thigh steak | provençal herbs
Beef short ribs

Baked potatoes | risi bisi
Oven vegetables

«Giesserei» house herb butter
«Giesserei» BBQ sauce | herbs curd
Ketchup | mayonnaise | mustard

28

10

10

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Rindsentrecôte am Stück gebraten und Live aufgeschnitten
mit hausgemachte Kräuterbutter

Tofuspiess
Schweinsspiess
Spareribs
Crevettenspiess

ADD-ONS

Beef entrecôte roasted in one piece and sliced live
Our own herb butter

Tofu 6
Pork stewer 7
Spareribs 8
Prawns stewer 9

DESSERT BUFFET

Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl)
Apfelcreme | Karamell | Mandel
Panna Cotta | Früchtekompott
Fruchtsalat | Mandelsplitter

DESSERT BUFFET

Chocolate cake "Giesserei" | berry compote (without flour) 5
Apple cream | caramel | almond 5
Panna cotta | fruits compote 6
Fruit salad | almonds 6

DAS BUFFET WIRD BETREUT DURCH EINEN KOCH /
THE BUFFET IS SUPERVISED BY A CHEF

PRO STUNDE /
PER HOUR 65



FOOD MARKET 1. APRIL BIS 31. OKTOBER

FOOD MARKET APRIL 1 TO OCTOBER 31

LIVE COOKING STATION PRO STUNDE

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

LIVE COOKING STATION PER HOUR

120

A mobile cooking station or a smoker grill with a Giesserei chef ensures an exciting dining experience for your guests.

JE STATION BETREUT DURCH EINEN KOCH / PER STATION SUPERVISED BY A CHEF

PRO STUNDE / PER HOUR

65

Minimum Auswahl sind 5 Items und Beilagen

Minimum selection 5 items side dishes

HOT DOG STATION

Keven's American Hot dog "Giesserei"

Rindswurst | Chiliwurst | vegane Wurst
Guacamole | Coleslaw | Cheddar | Röstzwiebeln
Sauerkraut | Jalapeños | Rucola | Mischsalat

HOT DOG STATION

Keven's American hot dog "Giesserei"

16

Beef sausage | chilli sausage | vegan sausage
Guacamole | coleslaw | cheddar | fried onions
Sauerkraut | jalapeños | rocket salad | mixed salad

GRILLSTATION

Mini-Kalbsbratwurst
Mini-Wiedikerli
Rib Eye Steak
Pouletschenkelsteak
Vegane Wurst
Halloumi/Tofu

GRILL STATION

Mini veal sausage
Mini-Wiedikerli
Rib eye steak
Chicken thigh steak
Vegan sausage
Halloumi/tofu

5
4
14
7
6
6

GRILLRING

Rindsspiess
Kalbsspiess
Pouletsspiess
Crevettenspiess

GRILLRING

Beef skewer
Veal skewer
Chicken skewer
Prawn skewer

9
9
7
9

SPEZIALITÄTEN GRILLRING

Marinierter sous-vide gegarter Pulpo Spiess
Black Tiger Spiess
Jakobsmuschel mit Serrano-Schinken
Rinderfilet Schaschlik Spiess | Zwiebel | Peperoni
Poulet Oberschenkel Lolli-Pop

SPECIALITIES GRILL RING

Marinated sous-vide cooked pulpo skewer
Black tiger skewer
Scallop with serrano ham
Beef fillet shashlik skewer | onion | peperoni
Chicken thigh lollipop

11
11
12
14
8



BEILAGEN

Grillierter Maiskolben
Pilaw Reis oder Risi Bisi
Grillgemüse
Bratkartoffeln oder Süsskartoffelstock
Sour Cream Sauce | BBQ Sauce
Thousand Island Dip | Mango Chutney
Chimichurri

SMOKERSTATION

Pulled Beef | Ciabatta | Coleslaw | Röstzwiebel
Geräucherter Tofu | Peperonata
Giesserei Burger | Zwiebelconfit | Sweetchili-Dip | Tomate
Smokey Lachsburger | Chutney | Spinat

SUPPLEMENTS

Grilled corn on the cob
Pilaf rice or risi bisi
Grilled vegetables
Roast potatoes or sweet potato mash
Sour cream Sauce | BBQ Sauce
Thousand Island dip | mango chutney
Chimichurri

SMOKER STATION

Pulled beef ciabatta bread coleslaw roasted onion	9
Smoked tofu peperonata	5
Giesserei burger onion confit sweetchilli dip tomato	9
Smokey salmon burger chutney spinach	9

19



FOOD MARKET GANZES JAHR

FOOD MARKET WHOLE YEAR

VORSPEISEN STATION

Randentatar | Sprossen | Zwiebeln

Rindstatar | Mixed Pickels | Kapern | Eicreme
Schalotten | Trüffelöl

Jakobsmuschel | Erbsenpüree | Speckcrunch

Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicreme

PASTASTATION

Frischgekochte Pasta (Fusilli, Orecchiette)

3 Saucen nach Wahl

All arrabbiata | Tomatensauce | Gorgonzola

Carbonara | (Steinpilz, saisonal) | Pesto | Bolognese

RISOTTO STATION

(Serviert im Parmesanlaib)

Weissweinrisotto

TOPPINGS:

Junglauch | Flusskrebse | Speck |

Champignons | Grillgemüse

LIVE FLEISCHSTATION

Kalbsfilettranchen | Jus

Gremolata | Süsskartoffelstock

Lammnierstück | Bohnen Cassoulet | Polenta | Jus

Tafelspitz | Meerrettichsauce

Wurzelgemüse | Pommes risolées

RETRO GLACEWAGEN

Diverse Glace Sorten und Sorbet Sorten im Cornet

Karamellsauce

Schokoladensauce

Fruchtsauce

Mini Marshmallows

Bunte Zuckerstreusel

Smarties

gehackte Nüsse

STARTER STATION

Beetroot tartare | sprouts | onions

Beef tartare | mixed pickles | capers | egg cream
Shallots | truffles oil

Scallop | pea puree | bacon crunch

Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream

PASTA STATION

Freshly cooked pasta (Fusilli, Orecchiette)

3 sauces of your choice

All arrabbiata | tomato sauce | gorgonzola

Carbonara | (porcini mushroom, seasonal) | pesto | bolognese

RISOTTO STATION

(Served in a parmesan loaf)

White wine risotto

TOPPINGS:

Young leek | crayfish | bacon

Mushrooms | grilled vegetables

MEAT STATION

Veal fillet slices | jus

Gremolata | sweet potato mash

Lamb loin | beans cassoulet | polenta | jus

Boiled beef | horseradish sauce

Root vegetables | pommes risolées

RETRO ICE CREAM WAGON

Various types of ice cream and sorbet served in a Cornet

Caramel sauce

Chocolate sauce

Fruit sauce

Mini marshmallows

Colourful sugar sprinkles

Smarties

Chopped nuts



FOOD MARKET 1. NOVEMBER BIS 31. MÄRZ

FOOD MARKET 1 NOVEMBER TO 31 MARCH

FEUER-DREIBEIN

Linseneintopf | Kalbsspeck | Gemüse
Chili con Carne | Rindfleisch | Bohnen | Tomate | Gewürze
Chili sin Carne | Paprika | Mais | Bohnen
Pot-au-feu | Rindsragout | Gemüse | Kartoffeln
Gulaschsuppe | Rind | Tomate | Gewürze

FIRE BRIPOD

Lentil stew | veal bacon | vegetables 10
Chilli con carne | beef | beans | tomato | spices 11
Chilli sin carne | peppers | sweetcorn | beans 12
Pot-au-feu | beef stew | vegetables | potatoes 12
Goulash soup | beef | tomato | spices 12

RACLETTE LIVE ABSTREICHEN

Giesserei Raclettekäse

LIVE RACLETTE

Giesserei raclette cheese 32

BEILAGEN / SUPPLEMENTS

Kartoffeln
Brot
Silberzwiebeln
Essiggurken
Maiskolben

Potatoes
Bread
Silver onions
Pickled cucumbers
Pickled mini Corncob

MARONI-STAND

Buchbar auf Anfrage und Offerte

MARONI STAND

Bookable on request and offer



TAGEN & SPEISEN MEETINGS & CATERING

DIE SEMINARPAUSCHALEN SIND AB 20 PERSONEN BUCHBAR.

THE SEMINAR PACKAGES CAN BE BOOKED FROM 20 PEOPLE OR MORE.

HALBTAGS - TAGEN & SPEISEN

Benützung **einer** Räumlichkeit halbtags
der Personenanzahl entsprechend
Beamer (inkl. Installation und Übergabe) | Leinwand
Flipchart | Pinnwand | Moderationskoffer | Wireless Lan
1 Mineralwasser (3 dl) pro Person
1 Kaffeepause mit Kaffee | Tee | Orangensaft
Gebäck | Früchtekorb
Business Lunch (leichtes 3 - Gang - Menü oder Stehlunch)
inkl. 1 Mineralwasser (3 dl) | 1 Kaffee/Tee

ALTERNATIVE

Ersetzen Sie den 3-Gang Business Lunch durch einen
Sandwichlunch

GANZTAGS- TAGEN & SPEISEN

Benützung einer Räumlichkeit ganztags
der Personenanzahl entsprechend
Beamer (inkl. Installation und Übergabe) | Leinwand
Flipchart | Pinnwand | Moderationskoffer | Wireless Lan
2 Mineralwasser (3 dl) pro Person
2 Kaffeepause mit Kaffee | Tee | Orangensaft
Gebäck | Früchtekorb
Business Lunch (leichtes 3 - Gang - Menü oder Stehlunch)
inkl. 1 Mineralwasser (3 dl) | 1 Kaffee/Tee

ALTERNATIVE

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

*AB 10 - 20 PERSONEN

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

HALF DAY - MEETING & CATERING

Use of **a** room on a half-day basis
according to the number of persons
Projector (incl. installation and handover) | screen
Flipchart | pinboard | presentation case | wireless lan
1 mineral water (3 dl) per person
1 coffee break with coffee | tea | orange juice
Pastries | fruit basket
Business lunch (light 3-course menu or flying lunch)
incl. 1 mineral water (3 dl) | 1 coffee/tea

ALTERNATIVE

Replace the 3-course Business Lunch with a
Sandwich lunch

FULL DAY - MEETING & CATERING

Use of a room on a full-day basis
according to the number of persons
Projector (incl. installation and handover) | screen
Flipchart | pinboard | presentation case | wireless lan
2 mineral water (3 dl) per person
2 coffee break with coffee | tea | orange juice
Pastries | fruit basket
Business lunch (light 3-course menu or standing lunch)
incl. 1 mineral water (3 dl) | 1 coffee/tea

ALTERNATIVE

Replace the 3-course Business Lunch with a
Sandwich lunch (salad | sandwich | mini dessert)

FROM 10 - 20 PEOPLE

From 10 - 20 persons the seminar flat rate is
bookable, whereby the room rental and technology
will be charged additionally.

101

75

122

104



FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

	CHF
FRÜHSTÜCKSWAGEN	
Zwei Smoothies Fusionwater Orangensaft	
Zweierlei Brötchen hausgemachtes Bananenbrot	
Butter Margarine Confituren Honig	
Trockenfleisch Halbfettkäse	
Chiasamenpudding hausgemachtes Bananenbrot	
BREAKFAST TROLLEY	42
Two kind of smoothies fusioned water orange juice	
Two kinds of bread rolls homemade banana bread	
Butter margarine confitures honey	
Dried meat Semi-fat cheese	
Chia seed pudding homemade banana bread	

EMPFANG & PAUSEN PRO PERSON

ENTRY & BREAKS PER PERSON

EMPFANGSKAFFEE	WELCOME COFFEE	14
Kaffee Tee	Coffee tea	
Smoothie	Smoothie	
Gipfeli	Croissants	
KAFFEEPAUSE VORMITTAG	COFFEE BREAK NOON	16
Kaffee Tee	Coffee tea	
Orangensaft	Orange juice	
Gemischte Wähenstücke Früchtekorb	Mixed pieces of waffle fruit basket	
KAFFEEPAUSE NACHMITTAG	COFFEE BREAK AFTERNOON	16
Kaffee Tee	Coffee tea	
Hauseistee	Ice tea	
Gebäck Früchtekorb	Pastries fruit basket	
ZUSÄTZLICHES ANGEBOT PRO PERSON	ADDITIONAL SUGGESTIONS PER PERSON	
Smoothie	Smoothie	5
Gebäck	Pastries	3
Gipfeli	Croissants	3
Birchermüsli	Birchermuesli	4
Sandwiches	Sandwiches	16
4 Sorten pro Gast (Geflügel Rind Käse Antipasti Gemüse)	4 varieties per person (chicken beef cheese antipasti vegetables)	
Sandwichlunch	Sandwichlunch	24
gemischter Blattsalat mit Balsamico Dressing	Mixed leaf salad with balsamic dressing	
4 Sandwich-Baquette (Rind, Geflügel, Vegi, Vegan)	4 sandwich baquettes (beef, poultry, veggie, vegan)	



TECHNIK

TECHNICS

INTERNET

Wireless LAN (Normalgebrauch)
Verstärkung Wireless LAN / Ethernetverbindungen
Ethernetanschluss

PRÄSENTATION

Beamer (Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)
Beamer (Metalli & Werkstatt)
Leinwand (2.9m x 2.2m)
(Werkstatt, Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)
Ständerleinwand (2m x 2m)
Rahmenleinwand (3.1m x 2.35m)
Flipchart inkl. Schreibstifte
Pinnwand
Laptop Presenter Logitech
Funk-Handmikrofon
Moderationskoffer

INKL. INSTALLATION UND ÜBERGABE DURCH TECHNIKER

FÜR WEITERES

Für spezielle Technikwünsche wie Ton, Licht, Bühne, Video etc., offerieren wir Ihnen gerne, auf Ihren Event zugeschnitten.

INTERNET

Wireless LAN (normal use)
Reinforcement Wireless LAN / Ethernet connections
Ethernet port

30

PRESENTATION

Beamer (Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)
Beamer (Metalli & Workshop)
Screen (2.9m x 2.2m)
(Werkstatt, Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)
Standing screen (2m x 2m)
Frame screen (3.1m x 2.35m)
Flipchart incl. pens
Pinboard
Laptop Presenter Logitech
Handheld radio microphone
Facilitation case

250

480

100

100

100

30

30

20

100

FREE

INCL INSTALLATION AND HANDOVER BY TECHNICIAN

FURTHER INFORMATION

For special technical requirements such as sound, lighting, stage, video etc. We will be happy to offer you customised solutions for your event.



PREISE

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

ZEITSPANNEN

Halbtage = 09.00 - 13.00 Uhr oder 13.00 - 17.00 Uhr

Ganztage = 09.00 - 17.00 Uhr

Abweichungen nach Vereinbarung möglich.

PRICES

The prices quoted are per person and per day / half day incl. all taxes and charges. and taxes and are valid for a minimum of 20 persons.

TIME SPANS

Half day = 09.00 - 13.00 or 13.00 - 17.00

Full day = 09.00 - 17.00 hrs

Deviations possible by agreement.

PREISE

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

PRICES

For exhibitions, presentations, fashion shows and events similar to trade fairs, the prices are not valid.

RAUMÜBERSICHT

FACTS			BESTUHLUNGSVARIANTEN						
Raum	MIETE CHF PRO TAG/ABEND	PERSONEN	SEMINAR	U-FORM	THEATER	STEHTISCHE	BANKETT	GALA-DINNER	Umsatzgarantie CHF
							(LANGE TAFELN)	(RUNDE TISCHE)	
GIesserei CLASSIC	CHF 2'000.00	96-200	-	-	-	200	140	96	CHF 18'000
CYNARRAUM	CHF 800.00	30-100	-	-	-	160	100	45	CHF 8'500
CHEMINÉEE RAUM	CHF 800.00	20 - 80	-	-	-	80	50	32	CHF 6'500
HOFKUNSTLOFT	CHF 400.00	20 - 80	34	24	80	80	60	40	CHF 4'000
SILO-TERRASSE	CHF 300.00	80-200	-	-	-	200	-	-	-
WERKSTATT	CHF 1'000.00	46-220	50	46	100	220	80	64	CHF 12'000
TERRASSE	CHF 300.00	10-120	-	-	-	120	-	-	-
SUBCLUB	CHF 500.00	30-140	-	-	60	140	48	-	CHF 3'500
METALLI	CHF 1'000.00	70-320	80	-	-	320	180	140	CHF 12'000
BIBLIOTHEK	CHF 300.00	12 - 40	12	14	28	40	20	-	CHF 1'000
SZENOGRAF	CHF 400.00	26 - 70	30	26	70	80	50	48	CHF 2'000



HERKUNFTSDEKLARATION

Schwein	<i>Pork</i>
Kalb	<i>Veal</i>
Geflügel	<i>Poultry</i>
Rind	<i>Beef</i>
Fisch	<i>Fish</i>
Schalentiere	<i>Shellfish</i>
Brot	<i>Bread</i>

DECLARATION OF ORIGIN

Schweiz <i>Switzerland</i>
Schweiz <i>Switzerland</i>
Schweiz, Frankreich <i>Switzerland, France</i>
Schweiz, Südamerika, Australien, Irland <i>Switzerland, South America, Australia, Ireland</i>
MSC oder Zucht <i>MSC or breeding</i>
Japan, ASC Vietnam <i>Japan, ASC Vietnam</i>
Schweiz <i>Switzerland</i>

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.
For allergies and food intolerances our service staff will be happy to help.