Events & Seminare in der Giesserei

GESELLIG | AUTHENTISCH | ABWECHSULUNGSREICH | 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.

30 JAHRE
GIESSEREI OERLIKON
Restaurant · Bankette · Events

INHALTSVERZEICHNIS

TABLE OF CONTENTS

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

GIESSEREI OERLIKON

APÉRO

APPETIZERS

APÉROPLÄTTLI GIESSEREI 10-20 PERSONEN Pata Negra Rohschinken | Cironé Hartkäse Kalamata Oliven | Basilikum-Focaccia	***APÉROPLÄTTLI FOUNDRY 10-20 PERSONS*** *Pata Negra cured ham* | *cironé hard cheese* *Kalamat olives* | *basil focaccia*	22
Assortiertes Grillgemüse | Basilikum Focaccia Kalamata Oliven (vegan)	*Assorted grilled vegetables* | *Basil focaccia* *Kalamat olives (vegan)*	16
APÉRO WAGEN AB 25 PERSONEN Drei Käsesorten (mild | rezent | Grana Padano) Drei Fleischprodukte (Rind | Schwein) Hausgemachte Pickles | Brot	***APERO WAGON FROM 25 PERSONS*** *Three types of cheese (mild* | *recent* | *Grana Padano)* *Three meat products (beef* | *poultry* | *pork)* *Homemade pickles* | *bread*	24
APÉRO KLEIN-GENUSS Crostini | Hummus | Tomate Crostini | getrüffeltes Frischkäsemousse Crostini | Rinds Tatar Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich | Dill | Crème fraîche	***APERITIF SMALL-DELIGHT*** *Crostini* | *hummus* | *tomatoes* *Crostini* | *truffled cream cheese mousse* *Crostini* | *beef tatare* *Smoked salmon wrap* | *horseradisch* | *dill* | crème fraîche	17
APÉRO GROSS-GENUSS Crostini | Gemüse Tatar Crostini | getrüffeltes Frischkäsemousse Dim Sum | Wakame Salat | Teriyaki Sauce (vegi) Tasse saisonaler Suppenshot (kalt/warm) Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich | Dill | Crème fraîche Cevapcici Rind | Tomatensugo	***APERITIF BIG DELIGHT*** *Crostini* | *vegetable Tatar* *Crostini* | *fresh herb cheese* | *truffle oil* *Dim sum* | *wakame salat* | *teriyaki sauce* (vegi) Cup of *seasonal soup shot (cold/warm)* *Smoked salmon wrap* | *horseradisch* | *dill* | crème fraîche *Beef cevapcici* | *tomato sugo*	28
APÉRO RICHE Crostini | Gemüse Tatar Crostini | getrüffeltes 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	***APERO RICHE*** *Crostini* | *vegetable Tatar* *Crostini* | *truffled cream cheese mousse* *Crostini* | *beef Tatare* *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*	62

APÉRO

APPETIZERS

AB 12 PERSONEN (30 MINUTEN) **SNACKS PACKAGE**	***FROM 12 PERSONS (30 MINUTES)*** ***SNACKS PACKAGE***	10
Chips | Nüssli	*Chips* | *nuts*	3
Marinierte Grana Padano Möckli	*Marinated Grana Padano pieces*	4
Marinierte Oliven (vegan)	*Marinated olives* (vegan)	4
AB 10 PERSONEN	***FROM 10 PERSONS***	
IN 10-ER EINHEITEN BESTELLEN	*ORDER IN UNITS OF 10*	
APÉRO KALT	***COLD APPETIZERS***	
Crostini | Hummus | Tomate	*Crostini* | *humus* | *tomato*	4
Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich | Dill | Crème fraîche	*Smoked salmon wrap* | *dill I horseradish* | *crème fraîche*	4
Crostini | getrüffeltes Frischkäsemousse	*Crostini* | *fresh herb cheese* | *truffle oil*	5
Crostini | Rindstatar	*Crostini* | *beef Tatare*	5
Crostini | Gemüsetatar	*Crostini* | *vegetable Tatar*	5
Dim Sum | Wakame Salat | Teriyaki Sauce (vegi)	*Dim sum* | *wakame salat* | *teriyaki sauce* (vegi)	6
Mango Lassi	*Mango lassi*	6
Aubergine | Joghurt | Minze | Baumnuss	*Aubergine* | *yoghurt* | *mint* | *walnut*	6
Krevetten | Guacamole | Eisberg | Cocktail Sauce	*Prawns* | *guacamole* | *iceberg* | *cocktail sauce*	10
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème	*Tuna tataki* | *carrots* | *sesame* | *soy* | *wasabi cream*	12
APÉRO WARM	***HOT APPETIZERS***	
Tasse saisonaler Suppenshot (kalt/warm)	Cup of *seasonal soup shot* *(cold/warm)*	4
Cevapcici Rind | Tomatensugo	*Beef cevapcici* | *tomato sugo*	6
Wiedikerli | Haussenf	*Wiedikerli* | *house mustard*	6
Kartoffelsalat | Zwiebel | Haussauce (vegan)	*Potato salad* | *onion* | *house sauce* *(vegan)*	7
Hausgemachte Orecchiette | Sauce all'arrabbiata	*Homemade orecchiette* | *sauce all'arrabbiata*	8
Safranrisotto | Kräutersalat | Cherrytomate	*Saffron risotto* | *herb salad* | *cherry tomato*	10
Mini Burger | Zwiebelconfit | Sweet-Chili-Majo	*Mini burger* | *onion confit* | *sweet chilli mayonnaise*	11
Ciabatta | Pulled Beef | Coleslaw | Röstzwiebeln	Ciabatta | *pulled beef* | *coleslaw* | *roasted onions*	12
Hausgemachte Orecchiette	*Homemade orecchiette*	
Beilagen der Saison	*Seasonal side dishes*	14
DESSERTS	***DESSERTS***	
Passionsfruchtschnitte	*Passionfruit slice*	5
Fruchtsalat | Minze	*Fruit salad* | *mint*	6
Apfelcreme | Karamell | Mandel	Apple cream | caramel | almond	5
Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl)	*Chocolate cake "Giesserei"* | *berry compote* *(without flour)*	5
Rüeblikuchen | veganer Rahm	*Carrot cake* | *vegan cream*	6
Panna Cotta | Früchtekompott	*Panna cotta* | *fruits compote*	6
Hausgemachtes Tiramisu	*Homemade tiramisu*	6

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

GIESSEREI OERLIKON

Restaurant | Bankette | Events

STEHLUNCH / STEHDINNER PACKAGE

FLYING LUNCH & DINNER PACKAGE

AB 20 PERSONEN STEHLUNCH

PACKAGE «GIESSEREI»

Nyffeneggers 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» 59

Nyffenegger's white wine soup | tarragon
***
Mixed leaf salad
Julienne vegetables | balsamic vinaigrette
***
Homemade orecchiette
Seasonal side dishes
***
Beef fillet Stroganoff | homemade spaetzle
***
Chocolate cake «Giesserei» | berry compote

AB 20 PERSONEN

STEHPACKAGE «VEGI/VEGAN»

Nyffeneggers 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 leaf 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 | Weisswein-Velouté
***
Rindsfilet Stroganoff | hausgemachte Spätzli
***
Panna Cotta | Früchtekompott
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

FROM 20 PERSONS FLYING DINNER

PACKAGE «GIESSEREI» 88

Nyffenegger's white wine soup | tarragon
***
Mini lettuce | cherry tomatoes | croutons | Grana Padano
French dressing homemade
***
Homemade orecchiette
Seasonal side dishes
***
Zander | creamed cabbage | new potatoes | white sauce
***
Beef fillet stroganoff | homemade spaetzle
***
Panna cotta | fruits compote
Chocolate cake «Giesserei» | berry compote

STEHLUNCH / STEHDINNER EINZELNE KOMPONENTEN

FLYING LUNCH & FLYING DINNER INDIVIDUAL COMPONENTS

SUPPENTASSEN	**CUP OF *SOUPS***	
Karotten-Blutorangen-Suppe	*Carrot and blood orange soup*	6
Nyffeneggers Weissweinsuppe | Estragon	*Nyffenegger's white wine soup | tarragon*	8
VORSPEISEN	***STARTERS***	
Gemischter Blattsalat Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette	*Mixed leaf salad* *Julienne vegetables | balsamic vinaigrette*	6
Mini Lattich | Cherrytomaten | Croûtons | Grana Padano French Dressing	*Mini lettuce | cherry tomatoes | croutons | Grana Padano* *French dressing*	8
HAUPTGÄNGE	***MAIN COURSES***	
FLEISCH	***MEAT***	
Ghackets | Hörnli | Apfelmus	*Pasta | minced meat | apple mousse*	16
Riz Casimir mit Poulet | Pilaw-Reis | Früchte	*Riz casimir with chicken | pilaf rice | fruits*	17
Rindsvoressen | hausgemachter Kartoffelstock Saisonales Gemüse	*Beef stew | homemade mashed potatoes* *Seasonal vegetables*	18
Zürcher Geschnetzeltes Champignonrahmsauce | Kartoffelstock	*Sliced veal Zurich style* *Mushroom cream sauce | mashed potatoes*	22
Rindsfilet Stroganoff | hausgemachte Spätzli	*Beef stroganoff fillet | home-made spaetzle*	28
FISCH	***FISH***	
Hausgemachte Orecchiette Cinque P I Krevette	*Homemade orecchiette* *Cinque P I Prawn*	18
Zander | Rahmkraut | neue Kartoffeln Weisswein-Veloutée	Zander | creamed cabbage | new potatoes White wine veloutée	16

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

GIESSEREI OERLIKON

Restaurant | Bankette | Events

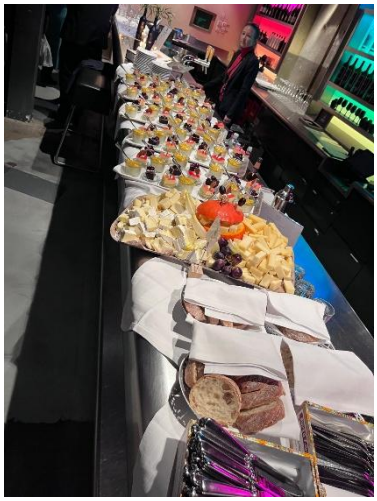
STEHLUNCH / STEHDINNER EINZELEN KOMPONENTEN

FLYING LUNCH & FLYING DINNER INDIVIDUAL COMPONENTS

VEGAN	***VEGAN***	
Hausgemachte Orecchiette | Sauce all'arrabbiata	*Homemade orecchiette | sauce all'arrabbiata*	12
Thai Curry | Wok Gemüse | Jasminreis	*Thai curry | wok vegetable | jasmine rice*	14
Orientalische Kichererbse | Tomate | Zucchetti Artischocke | Peperoni	*Oriental chick pea | tomato | zucchini | artichoke Pepper*	15

VEGETARISCH	***VEGETARIAN***	
Weissweinrisotto | Gemüse	*White wine risotto | vegetables*	10
Älplermagronen | Kartoffeln | Apfelmus | Zwiebeln	*Älplermagronen | potatoes | apple sauce | onions*	11
Hausgemachte Orecchiette Beilagen der Saison	*Homemade orecchiette* *Seasonal side dishes (vegi)*	14

KLEINE DESSERTS	***SMALL DESSERTS***	
Passionsfruchtschnitte	*Passionfruit tarte*	5
Apfelcreme | Karamell | Mandel	*Apple cream | caramel | almond*	5
Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl)	*Chocolate cake "Giesserei" | berry compote (without flour)*	5
Fruchtsalat | Minze	*Fruit salad | mint*	6
Rüeblikuchen | veganer Rahm	*Carrot cake | vegan cream*	6
Panna Cotta | Früchtekompott	*Panna cotta | fruits compote*	6
Hausgemachtes Tiramisu	*Homemade tiramisu*	6



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

GANZJÄHRIGE KLASSIKER

ALL SEASON CLASSICS

AB 12 PERSONEN	***FROM 12 PERSONS***	
SUPPEN	***SOUPS***	
Brokkolisuppe | Croûtons (vegan)	*Broccoli soup | Croutons (vegan)*	12
Karotten-Blutorangen-Suppe | gepickelte Karotten (vegan)	*Carrot and blood orange soup | pickled carrots (vegan)*	14
Nyffeneggers Weissweinsuppe glasierte Trauben | Estragon	*Nyffenegger's white wine soup* glaced *grapes | tarragon*	16
SALATE	***SALADS***	
Grüner Kopfsalat | Radieschen | Schnittlauch Hausgemachter French Dressing	*Green lettuce | radish | chives* Homemade *French dressing*	13
Gemischter Blattsalat Assortierte Gemüsejulienne | Balsamico Vinaigrette	*Mixed leaf salad* *assorted vegetables | balsamic vinaigrette*	14
Caesar Salat | Sardellen | Croûtons | Lattich Datterini Tomaten I Grana Padano gegen Aufpreis mit Ei und Speck	*Caesar salad | anchovies | croutons | lettuce* *Datterini tomatoes I Grana Padano* *Egg and bacon for an extra charge*	18 4
HAUPTGÄNGE	***MAIN COURSES***	
Maispoularde gebraten | Rosmarinjus Saisongemüse | Weissweinrisotto	*Roasted corn-fed chicken | rosemary sauce* *Seasonal vegetables | white wine risotto*	38
Riz Casimir mit Poulet | Pilaw-Reis | Früchte	*Riz Casimir with chicken | pilaf rice | fruit*	39
Swiss Lachs | Tomatensalsa Saisongemüse | Selleriepurée	*Swiss Salmon | tomato salsa* *Seasonal vegetables | celery puree*	42
Zander | Rahmkraut | neue Kartoffeln Weisswein-Veloutée	*Zander | creamed cabbage | new potatoes* *White wine veloutée*	44
Kalbsfilet-Medaillons | Morchelrahmsauce Sautiertes Saisongemüse | Tagliatelle	*Veal fillet medallions | morel sauce* *Sauteed seasonal vegetables | tagliatelle*	62
Fleischvogel | Polenta | Ofengemüse (Schwein)	*Meat roulade | polenta | oven vegetables (pork)*	38
Rindsvoressen | hausgemachter Kartoffelstock Saisonales Gemüse	*Beef stew | homemade mashed potatoes* *Seasonal vegetables*	43
Rinds Entrecôte am Stück | Rosmarinjus Saisongemüse | Kartoffelgratin	*Beef sirloin steak | rosemary sauce* *Seasonal vegetables | potato gratin*	60
Rindsfilet Stroganoff | hausgemachte Spätzli	*Beef fillet Stroganoff | homemade spaetzle*	49
Lammracks | Bohnen | Polenta | Jus	*Lamb racks | beans | polenta | jus*	56
Zürcher Geschnetzeltes Champignonrahmsauce | Kartoffelstock	*Sliced veal Zurich style* *Mushroom cream sauce | mashed potatoes*	47

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

GIESSEREI OERLIKON

Restaurant | Bankette | Events

GANZJÄHRIGE KLASSIKER

ALL SEASON CLASSICS

AB 12 PERSONEN

FROM 12 PERSONS

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGÄNGE

VEGETARIAN AND VEGAN MAIN COURSES

Hausgemachte Orecchiette Beilagen der Saison	*Homemade orecchiette* *Side dishes of the season*	34
Älplermagronen | Kartoffeln | Apfelmus | Röstzwiebeln	*Älplermagronen* | *potatoes* | *apple sauce* | *fried onions*	38
Bünder Capuns | Bergkäse	*Bünder capuns* | *mountain cheese*	*40*
Safranrisotto | Kräutersalat | gezupfter Büffelmozzarella Cherrytomaten	*Saffron risotto* | *herb salad* | *plucked buffalo mozzarella* cherry tomatoes	45
Hausgemachte Orecchiette | Sauce all'arrabbiata	*Homemade orecchiette* | *sauce all'arrabbiata*	28
Thai Curry | Wok Gemüse | Jasminreis	*Thai curry* | *wok vegetable* | *jasmine rice*	35
Chili sin carne | Sojajoghurt | Junglauch	*Chilli sin carne* | *soya yoghurt* | *young leek*	38
Riz Casimir | Pilaw-Reis | Früchte	*Riz Casimir* | *pilaf rice* | *fruit*	38

DESSERTS

DESSERTS

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm | Mandelcrunch	*Passionfruit tarte* | *double cream* | *almond crunch*	13
Panna Cotta | Früchtekompott | Butter Crumble	*Panna cotta* | *fruits compote* | *butter crumble*	13
Apfelcreme | Karamell | Mandel	Apple cream | caramel | almond	13
Schokoladen Lavacake | Vanillerahm Waldbeerenkompott	*Chocolate lavacake* | *vanilla cream* *Forest berry compot*	15
Temperierter Schokoladenkuchen «Giesserei» Beerenkompott | Vanilleglace	*Tempered chocolate cake «Giesserei»* *Compote of berries* | *vanilla ice cream*	16

DESSERT

DESSERT

AB 20 PERSONEN
DESSERT BUFFET TISCH
Mindestens 3 Komponenten

FROM 20 PERSONS
DESSERT BUFFET TABLE
At least 3 components

Passionsfruchtschnitte	*Passionfruit slices*	5
Apfelcreme | Karamell | Mandel (vegan)	*Apple cream | caramel | almond (vegan)*	5
Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl)	*Chocolate cake "Giesserei" | berry compote (without flour)*	5
Fruchtsalat | Minze	*Fruit salad | mint*	6
Rüeblikuchen | veganer Rahm	*Carrot cake | vegan cream*	6
Panna Cotta | Früchtekompott	*Panna cotta | fruits compote*	6
Hausgemachtes Tiramisu	*Homemade tiramisu*	6
3 Käsesorten (mild | rezent | Grana Padano) (60g / 3 verschiedene Sorten)	*3 types of cheese, (mild | recent | Grana Padano) (60g / 3 varieties)*	18

SAISONAL FRÜHLING MÄRZ – MAI

SEASONAL SPRING MARCH – MAY

MENÜPREIS	***MENU PRICE***	125
SUPPE Bärlauchcremesuppe | Croûtons	***SOUP*** *Wild garlic cream soup | croutons*	14
VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG Lauwarmer Spargelsalat | Himbeer-Vinaigrette Erdbeeren | Rucola (vegan)	***STARTER OR INTERMEDIATE COURSE*** *Warm asparagus salad | raspberry vinaigrette* *Strawberry | rocket leafs (vegan)*	15
HAUPTGANG Gebratenes Kalbskotelette (250g) I Jus gebrannte Karottencrème Minibroccoli | Kartoffel Mille–Feuille	***MAIN COURSE*** *Pan fried veal chop (250g) | sauce* *Roasted carrot cream I* *Mini broccoli | potato mille feuille*	86
DESSERT Bayrische - Crème | frische Früchte	***DESSERT*** *Bavarian cream | fresh fruit*	14

SAISONAL SOMMER JUNI – AUGUST

SEASONAL SUMMER JUNE - AUGUST

MENÜPREIS	***MENU PRICE***	101
SUPPE Gazpacho	***SOUP*** *Gazpacho*	13
VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG Tomate | Burratacreme | Rucola | Pesto	***STARTER OR INTERMEDIATE COURSE*** Tomate | burrata cream | rocket salad | pesto	18
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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

GIESSEREI OERLIKON

Restaurant | Bankette | Events

SAISONAL HERBST SEPTEMBER – NOVEMBER

SEASONAL AUTUMN SEPTEMBER - NOVEMBER

MENÜPREIS	***MENU PRICE***	88
SUPPE Kürbis-Orangensuppe karamellisierte 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*	19
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***	122
SUPPEN Maronisuppe | Crème fraîche	***SOUPS*** *Chestnut soup | crème fraîche*	14
VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE Nüsslisalat | Brotcroûtons Champignons | Grana Padano | French Sauce gegen Aufpreis mit Ei und Speck	***STARTERS OR INTERMEDIATE DISHES*** *Lamb's lettuce | bread croutons* *Mushrooms | Grana Padano | French dressing* *Egg and bacon for an extra charge*	 22 4
HAUPTGÄNGE Filet Wellington | Jus | saisonales Gemüse	***MAIN COURSES*** *Filet Wellington | sauce | seasonal vegetables*	75
DESSERTS Schokoladen Lavacake | Vanillerahm | Beerenkompott	***DESSERTS*** *Chocolate lava cake | vanilla cream | berry compote*	15

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

GIESSEREI OERLIKON

Restaurant | Bankette | Events

SPEZIELL
SPECIALS

KINDERMENU	***CHILDREN'S MENU***
Pasta | Tomatensauce	*Pasta | tomato sauce* 14
Chicken Nuggets | Pommes frites	*Chicken nuggets | chips* 16
Kalbsplätzli | Rahmsauce | Orecchiette | Brokkoli	*Veal escalope | cream sauce | orecchiette | broccoli* 22

AB 20 PERSONEN	***FROM 20 PERSONS***
MITTERNACHTSSNACKS	***MIDNIGHT SNACKS***
Wienerli (Paar) | Brot	*Wiener sausages (two) | bread* 9
Bündner Gerstensuppe	*Grisons barley soup* 9
Chili sin carne	*Chilli sin carne* 14

Mitternachtswagen AB 25 PERSONEN	***MIDNIGHT WAGON FROM 25 PERSONS*** 24
Drei Käsesorten (mild | rezent | Grana Padano)	*Three types of cheese (mild | recent | Grana Padano)*
Drei Fleischprodukte (Rind | Schwein)	*Three meat products (beef | poultry* | Schwein*)*
Hausgemachte Pickles | Brot	*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 verführenden Dessert Buffet.

***PRO PERSON** / PER PERSON* 82

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

Einzelpreise /Unit prices

SALATBUFFET GIESSEREI

Saisonaler Blattsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken-Dillsalat
Asiatischer Glasnudelsalat | asiatisches Gemüse
Assortierte Gemüsesalate
Zweierlei Saladressings
Brotkorb

SALAD BUFFET GIESSEREI 18

Seasonal leaf salad
Tomato and mozzarella salad
Cucumber and dill salad
Asian glass noodle salad | Asian vegetables
Assorted vegetable salads
Two kinds of salad dressings
Bread basket

GRILL BUFFET GRILLADEN

Mini-Kalbsbratwurst | Mini-Wiedikerli
Pouletschenkel-Steak | Cevapcici

BARBECUE BUFFET BARBECUED FOOD

Mini veal sausage | mini Wiedikerli 20
Chicken thigh steak | cevapcici

GRILL BUFFET BEILAGEN

Ofenkartoffeln | Pilaw Reis
Ofengemüse | grillierte Maiskolben

BARBECUE BUFFET SIDE DISHES

Baked potatoes | Pilaf rice 15
Roasted vegetables | grilled sweetcorn on the cob

GRILL BUFFET SAUCEN

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

BARBECUE BUFFET SAUCES

«Giesserei» house herb butter 10
«Giesserei» BBQ sauce | herbs curd
Ketchup | mayonnaise | mustard

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Schweizer Pouletbrust 12
mit hauseigene Kräuterbutter
Tofuspiess 6
Crevettenspiess 10

ADD-ONS

Swiss chicken breast
Our own herb butter
Tofu stewer
Prawns stewer

DESSERT BUFFET

Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl) 5
Apfelcreme | Karamell | Mandel (vegan) 5
Panna Cotta | Früchtekompott 6
Fruchtsalat | Mandelsplitter 6

DESSERT BUFFET

Chocolate cake "Giesserei" | berry compote (without flour) 5
Apple cream | caramel | almond (vegan) 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

Kevens's *American hot dog* ***"Giesserei"*** 18
Beef sausage | chilli sausage | vegan sausage
Guacamole | coleslaw | cheddar | fried onions
Sauerkraut | jalapeños | rocket salad | mixed salad

GRILLSTATION

GRILL STATION

Mini-Kalbsbratwurst	*Mini veal sausage*	6
Mini-Wiedikerli	*Mini-Wiedikerli*	4
Rib Eye Steak	*Rib eye steak*	23
Pouletschenkelsteak	*Chicken thigh steak*	7
Vegane Wurst	*Vegan sausage*	6
Halloumi/Tofu	*Halloumi/tofu*	6

GRILLRING

GRILLRING

Lammspiess	*Beef skewer*	15
Kalbsspiess	*Veal skewer*	14
Pouletspiess	*Chicken skewer*	10
Crevettenspiess	*Prawn skewer*	10

SPEZIALITÄTEN GRILLRING

SPECIALITIES GRILL RING

Marinierter sous-vide gegarter Pulpo Spiess	*Marinated sous-vide cooked pulpo skewer*	15
Jakobsmuschel mit Serrano-Schinken	*Scallop with serrano ham*	13
Rinderfilet Schaschlik Spiess | Zwiebel | Peperoni	*Beef fillet shashlik skewer | onion | peperoni*	15
Poulet Oberschenkel Lolli-Pop	*Chicken thigh lollipop*	8

SMOKERSTATION

Pulled Beef | Ciabatta | Coleslaw | Röstzwiebel
Geräucherter Tofu | Glasnudelsalat | Wok-Gemüse
Giesserei Burger | Zwiebelconfit | Sweetchili-Dip | Tomate
Smokey Lachs-Wrap | Eisberg | Apfel-Dill-Crème fraiche

SMOKER STATION

Pulled beef | *ciabatta bread* | *coleslaw* | *roasted onion*	12
Smoked tofu | *glass noodle salat* | wok vegetables	9
Giesserei burger | *onion confit* | *sweet chilli dip* | *tomato*	11
Smoked salmon wrap | *iceberg lettuce*	16
Apple and dill crème fraîche	

FOOD SOFTEIS MASCHINE 1. MAI BIS 30. JUNI (BUCHBAR AB 50 PERSONEN)

FOOD SOFT-SERVE ICE CREAM MACHINE 1 MAY TO 30 JUNE (BOOKABLE FOR GROUPS OF 50 OR MORE)

SOFTEIS MASCHINE

BITTE WÄHLEN SIE IHRE SORTE
Vanilla
Schokolade
Erdbeer

SOFT ICE CREAM 7

PLEASE SELECT YOUR VARIETY
Vanille
Chocolate
Strawberry

ZUSÄTZLICH BUCHBAR BUFFET MIT CONDIMENTS WIE: 5

ALSO AVAILABLE: A BUFFET WITH ACCOMPANIMENTS SUCH AS:

Karamellsauce	*Caramel sauce*
Schokoladensauce	*Chocolate sauce*
Fruchtsauce	*Fruit sauce*
Mini Marshmallows	*Mini marshmallows*
Bunte Zuckerstreusel	*Colorful sugar sprinkles*
Smarties	*Smarties*
gehackte Nüsse	*Chopped nuts*

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

FOOD MARKET GANZES JAHR

FOOD MARKET WHOLE YEAR

VORSPEISEN STATION	***STARTER STATION***	
Randentatar | Sprossen | Zwiebeln	*Beetroot tartare | sprouts | onions*	7
Rindstatar | Mixed Pickels | Kapern | Eicreme Schalotten | Trüffelöl	*Beef tartare | mixed pickles | capers | egg cream* *Shallots | truffles oil*	*11*
Jakobsmuschel | Erbsenpürée | Speckcrunch	*Scallop | pea puree | bacon crunch*	16
Tuna Tataki I Karotten | Sesam | Soja | Wasabicreme	Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream	12
PASTASTATION	***PASTA STATION***	
Frischgekochte Pasta (Fusilli, Orecchiette) *3 Saucen nach Wahl* All arrabbiata | Tomatensauce | Cinque P Carbonara | (Steinpilze, saisonal) | Pesto | Bolognese	*Freshly cooked pasta* (Fusilli, Orecchiette) *3 sauces of your choice* All arrabbiata | tomato sauce | cinque sauce 5 Carbonara | *(porcini mushroom, seasonal) I pesto I bolognese*	15
RISOTTO STATION	***RISOTTO STATION***	16
ZUSÄTZLICH BUCHBAR Serviert im Parmesanlaib	*Served in a parmesan loaf*	20
Weissweinrisotto	*White wine risotto*	
TOPPINGS: Junglauch | Flusskrebse | Speck | Champignons | Grillgemüse	TOPPINGS: *Young leek | crayfish | bacon* *Mushrooms | grilled vegetables*	
LIVE FLEISCHSTATION	***MEAT STATION***	
Kalbsfilettranchen | Jus Gremolata | Süsskartoffelstock	*Veal fillet slices | jus* *Gremolata | sweet potato mash*	32
Lamm Nierstück | Bohnen Cassoulet | Polenta I Jus	Lamb loin | beans cassoulet | polenta | jus	26
Tafelspitz | Meerrettichsauce Wurzelgemüse | Pommes risolées	*Boiled beef | horseradish sauce* *Root vegetables | pommes risolées*	24
RETRO GLACEWAGEN	***RETRO ICE CREAM WAGON***	14
Diverse Glace Sorten und Sorbet Sorten im Cornet Karamellsauce Schokoladensauce *Fruchtsauce* *Mini Marshmallows* Bunte Zuckerstreusel Smarties gehackte Nüsse	*Various types of ice cream and sorbet served in a Cornet* *Caramel sauce* *Chocolate sauce* *Fruit sauce* *Mini marshmallows* *Colorful sugar sprinkles* *Smarties* *Chopped nuts*	

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

GIESSEREI OERLIKON

Restaurant | Bankette | Events

FOOD MARKET 1. NOVEMBER BIS 31. MÄRZ

FOOD MARKET 1 NOVEMBER TO 31 MARCH

FEUER-DREIBEIN	***FIRE BRIPOD***	
Linseneintopf | Kalbsspeck | Gemüse	*Lentil stew | veal bacon | vegetables*	10
Chili con Carne | Rindfleisch | Bohnen | Tomate | Gewürze	*Chilli con carne | beef | beans | tomato | spices*	11
Chili sin Carne | Paprika| Mais I Bohnen	*Chilli sin carne | peppers | sweetcorn | beans*	12
Pot-au-feu | Rindsragout | Gemüse | Kartoffeln	*Pot-au-feu | beef stew | vegetables | potatoes*	12
Gulaschsuppe | Rind | Tomate | Gewürze	*Goulash soup | beef | tomato | spices*	12

RACLETTE LIVE ABSTREICHEN	***LIVE RACLETTE***	
Giesserei Raclettekäse von Jumi	*Giesserei raclette cheese from Jumi*	32
Jumi Raclette «natur grossvätu»	*Jumi Raclette «natur grossvätu»*	
Jumi Raclette "Wildkräuter"	*Jumi Raclette "wild herbs"*	

BEILAGEN / SUPPLEMENTS

Kartoffeln	*Potatoes*
Brot	*Bread*
Silberzwiebeln	*Silver onions*
Essiggurken	*Pickled cucumbers*
Maiskolben	*Pickled mini Corncob*

MARONI-STAND	***MARONI STAND***
Buchbar auf Anfrage und Offerte	*Bookable on request and offer*

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

TAGEN & SPEISEN
MEETINGS & CATERING

DIE SEMINARPAUSCHALEN SIND AB 20 PERSONEN BUCHBAR.

THE SEMINAR PACKAGES CAN 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

HALF DAY - MEETING & CATERING 114

*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

Ersetzen Sie den 3-Gang Business Lunch durch einen Sandwichlunch

ALTERNATIVE 83

Replace the 3-course Business Lunch with a Sandwich lunch

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

FULL DAY - MEETING & CATERING 135

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

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

ALTERNATIVE 104

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

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

		CHF
FRÜHSTÜCK	***BREAKFAST***	45
Gipfel | Butterzopf | Brötli	*Croissant | Butter plait | Bread rolls*	
Bündner Rohschinken | Truten Schinken | gekochter Schinken	*Grisons raw ham | Turkey ham | Cooked ham*	
Bergkäse | Rahmkäse | Brie	*Mountain cheese | Cream cheese | Brie*	
Rührei | Kalbs Cipollata	*Scrambled eggs and veal cipollata*	
Marmelade | Honig | Butter | Margarine	*Jam | Honey | Butter | Margarine*	
Birchermüsli | Fruchtsalat | griechischer Joghurt | Nüsse	*Bircher muesli | Fruit salad | Greek yoghurt | Nuts*	
Haferflocken-Müesli-Mischung	*Oat flake and muesli mix*	

EMPFANG & PAUSEN PRO PERSON

ENTRY & BREAKS PER PERSON

EMPFANGSKAFFEE	***WELCOME COFFEE***	14
Kaffee | Tee	*Coffee | tea*	
Orangensaft	*Orange juice*	
Gipfeli	*Croissant*	
KAFFEEPAUSE VORMITTAG	***COFFEE BREAK NOON***	16
Kaffee | Tee	*Coffee | tea*	
Orangensaft	*Orange juice*	
Wähenstück | Früchte I Birchermüesli	*Tart slice | Fruits I Bircher muesli*	
KAFFEEPAUSE NACHMITTAG	***COFFEE BREAK AFTERNOON***	16
Kaffee | Tee	*Coffee | tea*	
Hausgemachter Eistee	*Homemade iced tea*	
Wähenstück | Früchte I Lassi	*Tart slice | Fruits | Lassi*	
ZUSÄTZLICHES ANGEBOT PRO PERSON	***ADDITIONAL SUGGESTIONS*** *PER PERSON*	
Powerdrink Smoothie (1Liter)	*Smoothie*	8
Wähenstück	*Tart slice*	4
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	***INTERNET***	
Wireless LAN (Normalgebrauch)	*Wireless LAN (normal use)*	
Verstärkung Wireless LAN / Ethernetverbindungen	*Reinforcement Wireless LAN / Ethernet connections*	
Ethernetanschluss	*Ethernet port*	30

PRÄSENTATION	***PRESENTATION***	
Beamer (Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)	*Beamer (Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)*	250
Beamer (Metalli & Werkstatt)	*Beamer (Metalli & Workshop)*	480
Leinwand (2.9m x 2.2m)	*Screen (2.9m x 2.2m)*	
(Werkstatt, Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)	*(Werkstatt, Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf*	100
Ständerleinwand (2m x 2m)	*Standing screen (2m x 2m)*	100
Rahmenleinwand (3.1m x 2.35m)	*Frame screen (3.1m x 2.35m)*	100
Flipchart inkl. Schreibstifte	*Flipchart incl. pens*	30
Pinnwand	*Pinboard*	30
Laptop Presenter Logitech	*Laptop Presenter Logitech*	20
Funk-Handmikrofon	*Handheld radio microphone*	100
Moderationskoffer	*Facilitation case*	FREE

INKL. INSTALLATION UND ÜBERGABE DURCH TECHNIKER ***INCL INSTALLATION AND HANDOVER BY TECHNICIAN***

FÜR WEITERES

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

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 / Halbtag inkl. allen Steuern und Abgaben und gelten ab einer Personenanzahl von 20 Personen.

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.

ZEITSPANNEN
Halbtags = 09.00 – 13.00 Uhr oder 13.00 – 17.00 Uhr
Ganztags = 09.00 – 17.00 Uhr
Abweichungen nach Vereinbarung möglich.

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			BESTUHLUNGSVARIIANTEN						
Raum	MIETE CHF PRO TAG/ABEND	PERSONEN	SEMINAR	U-FORM	THEATER	STEHTISCHE	BANKETT (LANGE TAFELN)	GALA-DINNER (RUNDE TISCHE)	Umsatzgarantie CHF
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
METTALLI	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	*Pork*	Schweiz | *Switzerland*
Kalb	*Veal*	Schweiz | *Switzerland*
Geflügel	*Poultry*	Schweiz, Frankreich | *Switzerland, France*
Rind	*Beef*	Schweiz, Südamerika, Australien, Irland *Switzerland, South America, Australia, Ireland*
Fisch	*Fish*	MSC oder Zucht | *MSC or breeding*
Schalentiere	*Shellfish*	Japan, ASC Vietnam | *Japan, ASC Vietnam*
Brot	*Bread*	Schweiz | *Switzerland*

DECLARATION OF ORIGIN

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