



BANKETTDOKUMENTATION GISSEREI OERLIKON





INHALT

INHALT	2
DIE GESCHICHTE DER GIESSEREI	3
WEGSKIZZE UND ANREISE	4
TAGEN UND SPEISEN	5
SEMINAR - PACKAGES	6
KÜCHE - UNSER KULINARISCHES ANGEBOT	7
APÉRO UND FINGERFOOD	8
STEHLUNCH UND STEHDINNER	9
MENUKARTE BANKETT	10
BÜFFET & WEITERES KÜCHENANGEBOT	11
WEINE	15
GETRÄNKE- & SPIRITUOSENKARTE	21
CHECKLISTE	24
RAUMMIETEN	25
TECHNISCHE HILFSMITTEL	25
SONSTIGES	26
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	28



DIE GESCHICHTE DER GIesserei

GESCHICHTE MIT WÜRZE

Im letzten Jahrhundert wurden in der Giesserei Metall-Legierungen in harter Arbeit zu Armaturen verarbeitet. Tag für Tag wischten sich die Arbeiter den Schweiß von der Stirn, wenn sie das Metall im mächtigen Schmelzofen schmolzen.

1996 zog die Firma Nyffenegger & Co. AG in einen Neubau um. Zurück blieb nach 86 Jahren intensiver Nutzung die alte Fabrik – verwaist. Von der Wand bröckelte die Farbe, und als Relikte einer industriellen Epoche blieben Tachometer, Rohre, Schmelzofen und Ventile zurück. Unter dem Dach der Fabrik blieb es zum Glück aber nicht lange still. Noch im gleichen Jahr veranstaltete der Künstler Lukas Hofkunst mit seinen Freunden illegale Partys in den Industriehallen und lud in die Sonntags-Wirtschaft, eine einzigartige Lounge für Menschen, die im Alltag nicht das Alltägliche suchten. Lounges gab es nachher noch viele, aber keine war so wie die Giesserei.

1997 stieg Ursin Mirer als Investor und Unternehmer ein. Zwei Jahre später endete die Illegalität, aber der Charme blieb. Mit Unterstützung der Hauseigentümer Nyffenegger & Co. AG führte Ursin Mirer die Giesserei in die Legalität. Renoviert wurde nur, was notwendig war. Denn das postindustrielle Ambiente, das die alte Giesserei ausmachte, sollte auch der neuen zum Erfolg verhelfen.

1999 empfing die Giesserei als Restaurationsbetrieb die ersten legalen Gäste. Die neu gegründete Fidel Gastro AG eroberte Raum um Raum – mit der Liebe fürs Alte und dem Blick fürs Neue.

Mit Unternehmer Michael Bellert als neuem Partner baute die Fidel Gastro AG ab 2003 die Werkstatt und die Terrasse um und erweiterte die Giesserei um den Subclub. In den Räumen, die der Designer Alfredo Häberli zusammen mit Architekt David Joho mit viel Gespür für die Schönheit des vergangenen Industrialltags gestaltet und umgebaut hatte, verschmolzen industrielle Vergangenheit und stilvolle Gegenwart. Nun standen der Giesserei noch mehr Räume zur Verfügung, um ihre Gäste essen, trinken und feiern zu lassen. Verwöhnt von einer Küche, die zwischenzeitlich sogar Aufnahme im Guide Gault Millau gefunden hatte. Auch nach dieser Erweiterung wirkten die Räume der bald 100jährigen Fabrik noch so, als hätte der letzte Arbeiter gerade erst seine Lochkarte aus der Stempeluhr gezogen.

Für Partys und Anlässe aller Art war die Giesserei schon lange der richtige Ort. Das wussten nicht nur eine wachsende Zahl von Veranstaltern und Gästen, sondern auch die Inhaber Ursin Mirer, Hans Nyffenegger und Michael Bellert, die zum 13jährigen Jubiläum der Giesserei im Sommer 2009 neben Gästen, Freunden und Bekannten auch die Zürcher Prominenz zur Sommerparty einluden. Ganz besonders gefeiert wurde die Rückkehr der Firma Nyffenegger & Co. AG in die Giesserei: Sie feierte 2010 das hundertjährige Bestehen an ihrem ursprünglichen Standort.

Nach dem erfolgreichen Abschluss aller Arbeiten an der Durchmesserlinie der SBB war die Luft in Oerlikon wieder rein – und die Giesserei eröffnete 2013 die neue Silo-Terrasse mit einer rauschenden Party. Damit gewann die Giesserei nicht nur zusätzliche Parkplätze, sondern auch eine attraktive Open-Air-Location für Apéros, Flying Dinners, Galadinner, Grillbuffets, Maroniplausche & Get togethers.

2016 stand wieder eine grosse Feier an: Die Giesserei feierte das 20jährige Bestehen. Die Jubiläumsfeierlichkeiten haben bewiesen, dass die Giesserei nun zu den Erwachsenen unter den Gastrobetrieben zählt, aber noch lange nicht zu den Senioren. Auch im 2017 geht's auf zu neuen Ufern; mit unserem Smoker „Susi“ stiegen im Frühling die ersten Rauchwolken in den Himmel und so hängt abends ein köstlicher Duft in der Oerliker Luft...

Im Frühling 2018 eröffnet die Giesserei zwei neue Seminarräume oberhalb des alten Metalllagers „Metalli“. Die Räume Bibliothek und Szenograf bestechen durch spannendes Design vom Künstler Moritz Richter und modernster Technik.

Ursin Mirer, Hans Nyffenegger, Michael Bellert

Eigentümer der Fidel Gastro AG

WEGSKIZZE UND ANREISE

STADTNETZ ZÜRICH

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



FLUGZEUG

Der Flughafen Zürich hat beste nationale wie internationale Flugverbindungen.

Vom Flughafenbahnhof bis zum Bahnhof Oerlikon per Tram 10 / Bus 768 / Zug IR, S16, S24, S2



BAHN / TRAM

Der Hauptbahnhof Zürich ist der Schnittpunkt aller schweizerischen und der wichtigsten ausländischen Bahnlinien.

Der Bahnhof Oerlikon ist gut erschlossen und ca. 7 Gehminuten von der Giesserei Oerlikon entfernt.

Telefonische Auskunft der SBB: 24-Stunden-Service: 0900 300 300

Vom Hauptbahnhof: Tramlinie 11 (Richtung Auzelg) Haltestelle Regensbergbrücke

Vom Bahnhof Oerlikon Tramlinie 11 (Richtung Rehalp) Haltestelle Regensbergbrücke



BUS

Mit dem Bus 62 vom Schwamendinger Platz (Richtung Unter Affoltern), Haltestelle Regensbergbrücke

bzw. mit den Linien 63, 94, 768 und 781 bis Bahnhof Zürich-Oerlikon – Fussweg zur Giesserei Oerlikon ca. 5 Minuten.

Vom Bahnhof Oerlikon mit Bus 61 oder 62 (Richtung Zürich, Mühlacker / Zürich, Waidhof), 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 weit entfernt, befindet sich die Tiefgarage der Kantonsschule Zürich Nord, wo die Gäste 24h und zu fairen Preisen parkieren können.



P Parkhaus Kantonsschule, Birchstrasse 95, offen 24 h, 365 Tage.



TAGEN UND SPEISEN

EMPFANG UND PAUSEN

Alle Angaben inkl. MwSt.

	CHF / Person
EMPFANGSKAFFEE	
Kaffee und Tee	
Powerdrink Smoothie	
Gipfeli und gemischte Brötli	12
KAFFEEPAUSE VORMITTAG	
Kaffee und Tee	
Soft	
Gebäck	
Früchtekorb	15
KAFFEEPAUSE NACHMITTAG	
Kaffee und Tee	
Hausgemachter Eistee	
Gebäck	
Früchtekorb	15
ZUSÄTZLICHES ANGEBOT	CHF / Stück
Gebäck	3
Buttergipfeli	2
Partybrötli gemischt (Mindestbestellung 30 Stück)	6
Sandwich (Giessereibrot mit Schinken, Käse oder Salami)	10



SEMINAR - PACKAGES

Alle Angaben inkl. MwSt.

TAGEN UND SPEISEN – HALBTAGS

CHF / Person

Benützung der Räumlichkeit halbtags der Personenanzahl entsprechend
Beamer (inkl. Installation und Übergabe), Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer, Wireless Lan
1 Mineralwasser (5 dl) pro Person
1 Kaffeepause mit Kaffee, Tee, Saft, Gebäck und Früchtekorb
Businesslunch (leichtes 3-Gang-Menü sitzend) inkl. 1 Mineralwasser (5 dl) und 1 Kaffee/Tee

90

Alternative

Ersetzen Sie den 3-Gang Business Lunch durch einen Sandwichlunch (Salat / Sandwich / Minidessert)
Ein Stehlunch anstelle eines sitzenden Lunches ist möglich
(Stehlunch Aufpreis CHF 15 p.P für Gruppen bis 49 Personen / Gruppen ab 50 Personen inklusive.)

68

105

TAGEN UND SPEISEN - GANZTAGS

Benützung der Räumlichkeit ganztags der Personenanzahl entsprechend
Beamer (inkl. Installation und Übergabe), Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer, Wireless Lan
2 Mineralwasser (5 dl) pro Person
2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee, Saft, Gebäck und Früchtekorb
Businesslunch (leichtes 3-Gang-Menü sitzend) inkl. 1 Mineralwasser (5 dl) und 1 Kaffee/Tee

110

Alternative

Ersetzen Sie den 3-Gang Business Lunch durch einen Sandwichlunch (Salat / Sandwich / Minidessert)
Ein Stehlunch anstelle eines sitzenden Lunches ist möglich
(Stehlunch Aufpreis CHF 15 p.P für Gruppen bis 49 Personen / Gruppen ab 50 Personen inklusive.)

88

125

Preise

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

Die Seminarpauschalen sind ab 20 Personen wie oben aufgelistet buchbar.

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

Ab 5-10 Personen wird das Seminar nach Aufwand verrechnet. Miete je nach Raumgrösse, Speisen und Getränke nach Bestellung.

Zeitspannen

Halbtags = 09.00 – 13.00 Uhr oder 13.00 – 17.00 Uhr

Ganztags = 09.00 – 17.00 Uhr

Abweichungen nach Vereinbarung möglich.

Die Preisliste für weitere technische Hilfsmittel finden Sie unter der Rubrik „Preise.Konditionen“.

Auf Wunsch erstellen wir für Sie gerne Spezialarrangements, abgestimmt auf Ihre speziellen Bedürfnisse.

Für die Übernachtung Ihrer Seminarteilnehmer empfehlen wir Ihnen das Hotel Sternen, das Swissôtel Zürich und das Marriott Courtyard. Die Hotels befinden sich in Fussdistanz.

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



KÜCHE - UNSER KULINARISCHES ANGEBOT

DIE KÜCHE – GANZJÄHRIGE KLASSIKER UND SAISONALE ANGEBOTE

Die Küche der GIESSEREI lebt von dem, was auf dem Markt saisonal und qualitativ hochwertig angeboten wird. Unsere klare Philosophie zu täglich frischer und sorgfältiger Verarbeitung gilt sowohl für die à la Carte- wie auch Bankett-Küche.

BANKETTE

Sie können ihr Wunschmenu - ob einfacher 3-Gänger oder Gala-Dinner - gerne selbst zusammenstellen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menu ganz nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten zusammen. Sagen Sie uns einfach Bescheid!

Die jeweiligen Preise sind nur gültig, wenn Sie mindestens ein 3-Gang-Menu auswählen. Entscheiden Sie sich für mehr als drei Gänge, gelten die folgenden Konditionen:

Listenpreise - 5 % bei 4 Gängen

Listenpreise - 8 % bei 5 Gängen

Listenpreise - 10 % ab 6 Gängen

Alle Angaben inkl. MwSt.

Herkunftsbezeichnung:
Schwein Schweiz | Kalb Schweiz | Geflügel Schweiz, Frankreich | Rind Schweiz | Fisch MSC oder Zucht



APÉRO UND FINGERFOOD AB 20 PERSONEN / ERSETZT KEIN ABENDESSEN

APÉRO IL PICCOLO

		CHF / Person
Knusprige Maiskörner		
Humus Pastetli	1 Stück	
Mini Chäschüechli	1 Stück	
Mini Wiedikerli (Schweinsbratwurst) mit Honigsenf	1 Stück	
Mediterrane Gemüseschale (im Weckglas)	1 Stück	16

APÉRO CHEF

Knusprige Maiskörner / Nüssli		
Humus Pastetli	1 Stück	
Mini Chäschüechli	1 Stück	
Mini Wiedikerli (Schweinsbratwurst) mit Honigsenf	1 Stück	
Mediterrane Gemüseschale im Weckglas	1 Stück	
Lachsrolle mit Gurke	1 Stück	
Poulet-Satayspiesschen	1 Stück	30

SNACKS (Mindestbestellung 10 pro Häppchen)

		CHF
Chips und Nüssli	pro Person	3
Knusprige Maiskörner	pro Person	3
Geräucherte Mandeln	pro Person	4

APÉRO KALT (Mindestbestellung 20 Stück pro Häppchen)

Humus Pastetli	1 Stück	4
Bündnerfleischatar	1 Stück	10
Lachsrolle mit Gurke	1 Stück	8

APÉRO WARM (Mindestbestellung 20 Stück pro Häppchen)

Espressotasse mit Proseccorahmsuppe	1 Stück	4
Espressotasse mit Karotten-Ingwersuppe	1 Stück	4
Mini Chäschüechli	1 Stück	2
Mini Wiedikerli (Schweinsbratwurst) mit Honigsenf	1 Stück	4
Spiesschen mit BBQ-Rindshuft	40g	6
Spiesschen mit Curry-Krevette	40g	6
Mediterrane Gemüseschale im Weckglas	1 Stück	4
Gedämpfte Gemüse Teigtasche	1 Stück	4
Poulet-Satayspiesschen	1 Stück	5
Falafel mit Aprikosenchutney	1 Stück	5



STEHLUNCH UND STEHDINNER AB 50 PERSONEN

CHF / PERSON

PACKAGE GIESSEREI

Chicorée Salat mit Citrusdressing und Walnüssen

Espressotasse mit Proseccorahmsuppe

Limettenrisotto mit Belper Knolle

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Kartoffelstampf

Schokoladentruffekuchen «Giesserei»

Limetten-Ingwersorbet

55

IM STEHEN / KALT (Mindestbestellung 30 Stück pro Gericht)

Saisonaler Blattsalat

Chicorée Salat mit Citrusdressing und Walnüssen

CHF

6

9

IM STEHEN / WARM (Mindestbestellung 30 Stück pro Gericht)

Espressotasse mit Proseccorahmsuppe

Espressotasse mit Karotten-Ingwersuppe

Gegrillter Kürbis, mit Creme Fraiche und Kräuter

Rollgersten Risotto mit Randen, Trauben und Tresterkäse

Limettenrisotto mit Belper Knolle

Vegane Fantasie Bowl (Lassen Sie sich überraschen)

Orecchiette mit Krevetten, Peperoncini, Knoblauch und Petersilie

Mini Rindsburger mit Chilimayonnaise

Kalbsvoren mit Safrankartoffelpüree

Rindsentrecote Streifen mit Selleripüree

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Kartoffelstampf

4

4

10

10

11

11

12

14

16

16

18

IM STEHEN / SÜSS (Mindestbestellung 20 Stück pro Gericht)

Schokoladentruffekuchen „GIESSEREI“

Panna Cotta mit saisonalem Früchtekompott

Schokoladenmousse

Mini Limetten Cheesecake

5

5

5

5



MENUKARTE BANKETT (ab 10 Personen)

CHF / Person

VORSPEISEN	CHF /
Person	
Saisonale Blattsalate mit mediterranem Gemüse	12
Saisonaler Blattsalat mit Krevettenspiess	18
Karotten-Ingwersuppe mit eingelegten Pfälzerkarotten	14
Proseccorahmsuppe mit Parmesan-Crissini	14
Pikante grüne Gazpacho mit Früchtespiessli	14
Rindstatar (CH) mit pochiertem Eigelb, roter Zwiebel, getrocknetem Rinderherz (CH) und selbstgebackene Brioche	24
Giesserei Klassiker: Rindstatar (CH) mit selbstgebackener Brioche dazu eine Jakobsmuschel und einen Falafel	30
HAUPTGÄNGE	
Limettenrisotto mit Belper Knolle- mit oder ohne Lukanigette (Schweinswurst aus dem Tessin)	28
Maispoulardenbrust mit Portweinjus und Pilawreis mit Saisongemüse	32
Kalbsnuss aus dem Ofen mit Kalbsjus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	44
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelstampf	46
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Kalbsjus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	46
Kalbssteak am Stück aus dem Ofen mit Zitronenthymianjus und Kartoffelpfanne mit Saisongemüse	50
Rindsfilet am Stück gebraten, Safransauce, Polenta und Spinat	52
Vegane Fantasie (lassen Sie sich überraschen)	28
Vegetarier: Gerne stellen wir Ihnen eine vegetarische Alternative zusammen	
Allergiker: Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten	
DESSERTS	
Schokoladenmousse mit Beeren	12
Schokoladentruffekuchen „GIESSEREI“ mit Sauerrahmglace	12
Panna Cotta mit saisonalem Früchtekompott	12
Limetten Cheesecake mit Früchtegarnitur	12
Giesserei Klassiker: Schokoladentruffekuchen, Cheesecake und Ingwer-Limettensorbet mit Prosecco	15



ZUSÄTZLICHE SAISONMENUS (ab 10 Personen)

CHF / Person

Im FRÜHLING am Knackigsten (von März bis Mai)

Frühlings Blattsalate mit frischen Kräutern, Serranoschinken, Essig aus süssem Sherry und Olivenöl	18
Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto	10
Rindsfilet am Stück gebraten mit Thymiansauce, neuen Kartoffeln und Frühlingsgemüse	52
Erdbeer-Rhabarbertiramisu	12

Frühlingsmenu komplett CHF 86

Im SOMMER besonders aromatisch (Juni bis August)

Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Basilikum, Aceto Balsamico und Olivenöl	16
Pikante Gurkenkaltschale mit Quittendelikatessig	14
Rindshuft aus dem Ofen mit frischen Pilzen, Ofenkartoffeln mit Schnittlauchsauerrahm und Gemüsespiess	44
Eiskaffee	12

Sommermenu komplett CHF 82

Im HERBST auf dem Markt (September bis November)

Herbstliche Blattsalate mit Hirschbresaola, Brombeeressig und Olivenöl	18
Kürbis-Orangensuppe	10
In Tessiner Merlot geschmorter Rindsbraten, Quarkspätzle und Schmorgemüse	40
Kastanienmousse mit Portweifeigen und Pistacheglacé	14

Herbstmenu komplett CHF 78

Im WINTER typisch (Dezember bis Februar)

Nüsslissalat mit knusprigem Pancetta, Mandarinen, Feigenessig und Limonendressing	18
Broccolisuppe mit Ingwer	12
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Nudeln	52
Haselnussparfait mit Amarenakirsche	12

Wintermenu komplett CHF 90



BÜFFET & WEITERES KÜCHENANGEBOT

BÜFFET GIESSEREI (ab 50 Personen)

CHF / Person

SALATBÜFFET

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing
Weisschabissalat mit Speck
Randensalat mit Zwiebeln
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken-Dillsalat
Grillierter Gemüsesalat an Hanfvinaigrette
Hausbrot & Butter

WARMES BÜFFET MIT GRILLADEN

Mini Kalbsbratwurst & Mini Wiedikerli (1 Stk. à 100g)
CH-Pouletbrust mit Provenzalischen Kräutern (120g)
Entrecôte aus Irland (120g)
Riesencrevette (70g)

Ofenkartoffeln, Mediterraner Gemüsereis & mediterranes Gemüsespiessli

Café de Paris Butter, Giesserei BBQ Sauce, Joghurt-Früchte Quark

DESSERTBUFFET

Schokoladentruffekuchen „GIESSEREI“
Limetten-Cheesecake
Panna Cotta

95



STELLEN SIE IHR EIGENES BUFFET ZUSAMMEN...

SALATE ZUR AUSWAHL (Brot und Butter inklusive)

CHF / Person

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing
Weisschabissalat mit Speck
Randensalat mit Zwiebeln
Karotten-Orangensalat
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Zwiebeln
Gurken-Dillsalat
Grillierter Gemüsesalat an Hanfvinaigrette

VORSPEISEN ZUR AUSWAHL (Brot und Butter inklusive)

Ochsenherztomaten mit Büffelmilchmozzarella, Rucola, Aceto Balsamico & Olivenöl
Rauchlachs mit seinen Beilagen
Krevetten-Cocktail
Pollo tonnato
Bündnerfleisch & Rohschinken

4 Salate nach Wahl	15
5 Salate nach Wahl	16
6 Salate nach Wahl	17
7 Salate nach Wahl	18
4 Salate nach Wahl & 3 Vorspeisen nach Wahl	35

HAUPTSPEISEN ZUR AUSWAHL (Mindestens 3erlei Fleisch / Fisch auswählen)

Mini Kalbsbratwurst & Mini Wiedikerli (1 Stk. à 100g / 40g)	8
Mariniertes CH-Schweine Steak (120g)	8
CH-Pouletbrust mit Provenzalischen Kräutern (120g)	9
Kalbs Steak Swiss Premium am Stück gegart (120g)	13
Entrecôte aus Irland (120g)	18
Riesencrevette aus Thailand (70g)	7

Ofenkartoffeln, Mediterraner Gemüsereis & mediterranes Gemüsespiessli (150g)	15

Café de Paris Butter, Giesserei BBQ Sauce (BBQ, Früchte, Kräuter), Joghurt-Früchte Quark	10

DESSERTBUFFET ZUR AUSWAHL (ab 30 Personen)

Schokoladentruffekuchen „GIESSEREI“
Limetten-Cheesecake
Panna Cotta
Fruchtsalat
Karamelköpfler

3 Desserts nach Wahl	15
4 Desserts nach Wahl	20
4 Desserts nach Wahl inkl. Käseplatte klein (60g / 3 verschiedene Sorten)	26
4 Desserts nach Wahl inkl. Käseplatte gross (90g / 6 verschiedene Sorten)	29

KINDERMENUS

Penne und Tomatensauce

12

Chicken Nuggets und Pommes Frites

15

MITTERNACHTSNACK (ab 30 Personen)

Weisswurst und Brezel

8.5

Wienerli (Paar) und Brot

8.5

Bündner Gerstensuppe

8.5

Erlebnis «Giesserei Hut-Essen» im Subclub (ab 16-22 Personen)

Tatarenhut

SALATSCHÜSSEL AUF DEM TISCH ZUM SCHÖPFEN

Salatschüssel mit saisonalen Blattsalaten und gehobeltem Gemüse an Apfelvinaigrette

AUF DEM TISCH ZUM SCHÖPFEN

Frisch geschnittenes Kalb-, Rind- und Pouletfleisch

Crevetten, Pilze, und Gemüsebouillon

Fruchtige Curry Sauce, Tartar Sauce, Knoblauchsauce und Giesserei Ketchup

Trockenreis, Ofenkartoffeln & Chips

MINI DESSERTS AUF DEM TISCH

Mini Joghurt-Limetten Cheesecake und Schokoladentruffekuchen „GISSEREI“

3-Gänge mit 300g Fleisch

CHF 95/ Person

Vegetarier: Gerne servieren wir den Vegetariern eine Alternative zum Hauptgang

Zur Info: Den Tatarenhut bieten wir nur im Subclub an.



GRILLSPIESS SCHMIEDEN Buchbar von 20 – 50 Personen

Feuer, Stahl, Amboss und Hammer! Kurt Söhner macht's möglich, er betreibt **die einzige mobile Event-Schmiede Europas**.

Schmieden macht nicht nur Spass und gute Laune, die Arbeit am Amboss fördert den Teamgeist und weckt Kreativität. Ein Teambildungs-Event für alle!

Nebst den Kettengliedern ist **das Schmieden eines Grillspießes besonders beliebt**. Die Teilnehmer können den handgefertigten Spieß mit nach Hause nehmen; eine tolle Erinnerung!

Lassen auch Sie sich und Ihr Team in die hohe Kunst des Schmiedens einführen und geniessen Sie neben kreativem Schaffen und vielseitiger Kulinarik, stimmungsvolle Stunden im postindustriellen Ambiente in der Giesserei Oerlikon.

BETREUTES SCHMIEDEN (2.5 Stunden)

Inklusive Material, Sicherheitsausrüstung und individuellem Grillspieß zum mitnehmen

ab CHF 110 p.P.

Anfahrt & Aufbau
2. Schmied ab 30 Personen

CHF 700 pauschal
CHF 760 pauschal

ANSCHLIESSENDES SITZENDES DINNER (Vorschlag Giesserei)

CHF 70 p.P.

Saisonale Blattsalate mit Gemüse, Kernen und Apfelvinaigrette

Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Wurzelgemüse

Schokoladentruffekuchen „GIesserei“ mit Sauerrahmglace





WEIN- UND GETRÄNKEKARTE BANKETT

Schon die alten Griechen wussten, dass der Wein ein Genussmittel ist, für den alle Sinne empfänglich sind. Wir finden, Sie hatten sehr wohl Recht damit...

Die GIESSEREI ist stolz auf Ihre gepflegte Weinkarte, die sich nicht nur durch die reichhaltige Auswahl ausgezeichnet – nein, sie beweist ausserdem, dass gute Tropfen nicht immer aus den ewig gleichen Regionen kommen müssen. Sollten Sie nicht fündig werden, dürfen Sie gerne aus unserer umfangreichen Restaurantkarte einen Tropfen aussuchen, siehe: <https://diegiesserei.ch/restaurant/weinkarte/>

Lassen Sie sich von unserem kompetenten Team zum ultimativen Weingenuss verführen.

Alle Angaben inkl. MwSt.

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

CHF

Prosecco Le Contese Veneto, Italien <i>Traube: Glera</i> Akazienblüte, Zitrusfrucht, grüner Apfel, Mandeln, Aprikose, feine Mousse erfrischende Säure	75 cl	58
Spumante Rosé Motivo Veneto, Italien <i>Traube : Glera, Pinot Noir, Rabosa</i> 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.	75 cl	68
Jean Pernet Champagne, Frankreich <i>Traube: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> Die Trauben stammen ausschliesslich aus den drei familieneigenen Grand-Cru Weinbergen. Sie werden separat geerntet und verarbeitet. Erst danach wird die Assemblage gemacht und der Champagner liegt 30 Monate auf der Hefe. Zartes, feines Aroma von Aprikosen und exotischen Früchten, Große Eleganz und feine, langanhaltende Perlage. Feine Buttertoastnote im Finish	75 cl	89
Taittinger Réserve Taittinger Champagne, Frankreich <i>Traube: Pinot Noir, Chardonnay</i> Duft nach Haselnüssen, weisse Blüten, Brotkruste, feine cremige Mousse, elegant und fein, erfrischende Struktur, dezente Honignote	75 cl	105
Moscato d`Asti „La Gatta“ Terre da Vino Piemont, Italien <i>Traube: Moscato</i> Süsser Schaumwein, feine Perlage, Muskatfruchtaromatik, blumige Note nach Rosenblüten, voller Körper, erfrischend, prickelnd im Abgang	75 c	52



WEISSWEINE SCHWEIZ

CHF

ZÜRICH

Cuvée Weiss

Zweifel Weine, Höngg

Traube: Vidal Blanc, Johanniter, Sauvignon Blanc

Frische Säure, tropische Früchte mit würziger Note von Cassis und Holunder

75 cl

42

La Fundición blanc "die Giesserei"

Zweifel Weine, Höngg

Traube: Riesling-Silvaner, Sauvignon blanc, Chardonnay & Muscat

Fruchtig mit blumigem Bouquet.

Im Geschmack weisser Pfirsich und getrocknete Aprikose mit langem Abgang

75cl

58

150cl

116

WAADT

Epresses "Terre à Boire"

Louis Bovard, Lavaux

Traube: Chasselas

Dezente Säure, cremiger Auftakt, fruchtiges Bouquet nach Äpfel und Zitrone, blumig, Lindenblütenaroma, mineralisches Finale

75 cl

59

WALLIS

Heida

Murmure, Cave du Châtillon

Traube: Savagnin Blanc

Lebhafte Säure, in der Nase duftend nach Limetten, Rosenöl. Ein grossartiger Heida mit wunderbar eingebundener Mineralik

75 cl

57

TESSIN

Merlot Bianco "Terre Alte"

Gialdi, Mendrisio

Traube: Merlot

Beim abbeeren der roten Merlot-Trauben wird der klare Most durch selbsttätiges Abfließen des Saftes gewonnen. Darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Frische Säure, zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche und Williams Birne, schmelziger Körper anhaltender Abgang

75 cl

56

WEISSWEINE DEUTSCHLAND

CHF

RHEINGAU

Riesling "Hölle" Kabinett

Weingut Künstler

Traube: Riesling

Saftige Säure, fruchtige Aromen nach Aprikosen, teilweise exotische Früchte, sehr mineralisch mit einem frischen, leicht salzigem Abgang

75 cl

58



WEISSWEINE ÖSTERREICH

CHF

NIEDERÖSTERREICH

Grüner Veltliner

Singing by Laurenz und Sophie

Traube: Grüner Veltliner

In der Nase von grünem Apfel, Zitronengras und Eisenkraut. Wunderbare weisse Pfeffernote und hat einen tollen Trinkfluss.

75 cl

59

BURGENLAND

Weissburgunder Reserve

Alex Schreiner, Gols

Traube: Weissburgunder

Satte Aromatik von Quitten, Williamsbirnen und Orangen, auch Blütenhonig. Am Gaumen intensiv nach Quitten, Kernobst, sehr ausgeprägte Mineralität, harmonische Säure und enorme Länge

75 cl

62

WEISSWEINE FRANKREICH

CHF

LOIRE

Pouilly Fumé "Les terres blanches"

Domaine Pascal Jolivet

Traube: Sauvignon Blanc

Sattes Gelbgold. Tolles, vielschichtiges und edles Bouquet. Zeigt Noten von Feuerstein, Tee, Safran und Minze

75 cl

65

WEISSWEINE ITALIEN

CHF

FRIAUL

Pinot Grigio Grivò

Volpe Pasini

Traube: Pinot Grigio

Zarter und feiner sortentypischer Duft nach Apfel und Birne, im Geschmack trocken und geschmeidig mit verführerisch fruchtigen Noten, toller trinkfreudiger Weisswein mit guter Substanz

75 cl

48

PIEMONTE

Roero Arneis

Marco Porello

Traube: Arneis

In der Nase präsentiert er sich mit sanften blumigen Noten nach reifen Früchten, am Gaumen ist er frisch dank der ausgewogenen Säure, welche von seinem reichen Körper und seiner grossen Struktur unterstützt wird

75 cl

52



ROTWEINE SCHWEIZ

CHF

ZÜRICH

Blauburgunder "Steitropfli"

Weingut Schwarz, Freienstein

Traube: Blauburgunder

Beeriges Bouquet nach roten Johannisbeeren, florale, blumige Note nach grünem Wald- und Wiesenkräutern am Gaumen saftige Säure, mit knackigen Tanninen

75 cl

52

Pinot Noir Barrique N°574

Zweifel Weine, Höngg

Traube: Pinot Noir

Aromen nach roten Früchten, feine Feigennote, leichte Röstaromen, am Gaumen geschmeidig mit gut integrierten Tanninen, kräftiger Pinot Noir mit sehr viel Eleganz und Charme

75 cl

68

150 cl

135

Ocioto Cuvée

Zweifel Weine, Höngg

Traube: Pinot Noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch, Léon Millot

Süßbeeren Aromen von Rosinen, getrockneten Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Holunder und Kirschen; süsser Auftakt, schöne Dichte, voll und weich mit langem Abgang

75 cl

62

150 cl

125

GRAUBÜNDEN

Blauburgunder

Weingut Bovel, Daniel Marugg, Fläsch

Traube: Blauburgunder

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

75 cl

63

TESSIN

Merlot Rosso "Terre Alte"

Gialdi, Mendrisio

Traube: 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

75 cl

54

Merlot Arzo

Gialdi, Mendrisio

Traube: Merlot

Intensiv, frisch und ausgewogen. Noten von reifen schwarzen Beeren begleitet von Röstaromen die an Lakritze erinnern, am Gaumen vollmundig und weich, harmonisch mit süsslichen Gerbstoffen und einem langanhaltenden Abgang

75 cl

85



ROTWEINE ÖSTERREICH

CHF

BURGENLAND

Das Phantom

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

Traube: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feine Röstaromen aus 18 monatiger Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen

75 cl 78
150 cl 156

ROTWEINE FRANKREICH

CHF

BURGUND

Nuits St. Georges

Domaine Daniel Rion & Fils, Côte de Nuits

Traube: Pinot Noir

Aromen von schwarzen Beeren mit einer feinen Würze und einem Hauch von Mineralität, am Gaumen zeigt er sich geschmeidig mit eleganten, gut eingebundenen Tanninen und einer schönen Länge

75 cl 125

BORDEAUX

Château Carignan

Château Carignan, Prem. Côte de Bordeaux

Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Aromen nach dunklen Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren, Röstaromen wie Lakritze, Zedernholz, mittlerer finessenreicher Abgang

75 cl 64

ROTWEINE ITALIEN

CHF

VENETO

Ripasso della Valpolicella DOC

La Casetta

Traube: Corvina, Molinara, Rondinella

Vielschichtige Aromen von überreifen Früchten, Vanille, Zimt und Haselnüssen, robustes, langanhaltendes Finish

75 cl 58

Raudii

Domini Veneti, Negrar

Traube: Corvina, Merlot

Das Bouquet ist fruchtig mit Noten von Kirschen und Gewürzen, im Geschmack weich und rund mit milden Tanninen und würzigen Noten, langer, finessenreicher Abgang

75 cl 46

PIEMONTE

Barbera d Asti "Martinette"

Boeri, Asti

Traube: Barbera

Aromen von roten Beeren, Himbeeren, roten Johannisbeeren, wilde Walderdbeeren, kräftige Tanninstruktur, mittlere Säure, fruchtiger Abgang

75 cl 48

UMBRIEN

Rosso di Montefalco

Arnaldo Caprai

Traube: Sangiovese, Merlot, Sagrantino

Intensives Kardinalrot, volles und vielschichtiges Bouquet, Aromen von Gewürzen, roten Früchten und Waldbeeren. Lieblich ausgewogen, mit einer angenehmen Säure und elegant kernigen Tanninen

75 cl 52



TOSKANA

Vino Nobile di Montepulciano Reserva

75 cl 76

Talosa, Montepulciano

Traube: Sangiovese, Canaiolo

Im Aroma reich und komplex. Sortentypische Noten nach Erde und Blume, eingelegte rote Beeren und Kirschen. Andeutungen von Leder, Waldaromen und Lakritz

APULIEN

Primitivo di Manduria

75 cl 46

Contessa, Salice

Traube: Primitivo

In der Nase feine Barriqueröstaromen, Schokolade, Vanille etwas Tabak, imposante Fruchtaromen aus dunkle Kirsche, Pflaume, im Mund zeigt sich seine Kraft nach reifen dunklen Früchten, wie Pflaume und Brombeere, Kakao, Karamell, etwas Vanille, sowie ein feines Rumtopfparoma, die Säure gut integriert

SIZILIEN

Nero d'Avola

75 cl 42

Baglio Gibellina, Trapani

Traube: Nero d'Avola

Fruchtiger Duft nach Pflaume und Wacholder, am Gaumen sehr kompakt und vollmundig, kräftige Tannine, langanhaltender Abgang

ROTWEINE SPANIEN

CHF

RIOJA

Muga Reserva

75 cl 68

Bodegas Muga

150 cl 137

Traube: Tempranillo, Garnacha, Mazuela, Graciano

Vielschichtig und typisch im Duft, Blüten, Leder, Graphit, Zedernholz, Tabak, Kräuter, Orangenschalen kräftige Gerbstoffe, langer Abgang

JUMILLA

La Fundación "die Giesserei" DO

75 cl 58

Bodegas Juan Gil

150cl 118

Traube: Monastrell

Kaum zu überbietendes Weinvergnügen in dieser Preisklasse, dunkles Kirschrot, intensives Bouquet, erinnert an gekochte Zwetschgen Zimt, Blütenduft, Gewürznelken, enorm füllig und mit einer grossen Portion Süsse

MALLORCA

AN / 2

75 cl 62

Bodegas Anima Negra, Mallorca

150 cl 125

Traube: Callet, Manto Negro, Syrah

Duftig, Wildkräuter, rote Beeren, Tabak, Zederholz, füllig aber doch elegant strukturiert, frisch mit leicht herbem Gerbstoff, üppige Röstaromatik und Vanille im Abgang



GETRÄNKE- & SPIRITUOSENKARTE

MINERALWASSER & SÜSSGETRÄNKE

	dl	CHF
Arkina ohne Kohlensäure	4	5.50
Arkina ohne Kohlensäure	8	9
Rhazünser mit Kohlensäure	4	5.50
Rhazünser mit Kohlensäure	8	9
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	6
Thomas Henry Bitter Lemon	2	6
Thomas Henry Tonic Water	2	6
Red Bull	2.5	6
Apfelsaft Ramseier	3.3	6
Shorley Möhl	3.3	6
Orangensaft, Hausgemachter Eistee	10	13
Tomatensaft	2	6
San Bitter	1	6

KAFFEE & TEE

	Tasse	CHF
Kaffee, Espresso, Schale, Tee		5
Doppelter Espresso		7
Latte Macchiato		6.5
Cappuccino		6
Coretto Grappa		9.5

BIER OFFEN

	dl	CHF
Feldschlösschen Hopfenperle offen	3	5.5
Feldschlösschen Hopfenperle offen	5	9.5

BIER IN FLASCHEN

	dl	CHF
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3	6
Feldschlösschen Hopfenperle	3.3	6
Franziskaner Hefeweizen	3.3	6.5
Pale Ale Valaisanne	3.3	6.5
Turbinenbräu	3.3	6.5
Chopfab	3.3	6.5

APERITIFS 4cl

	Alk	CHF
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	15%	8
Campari	23%	8
Cynar	16%	8
Pastis 51	45%	8

BRANDY 2cl

	Alk	CHF
Carlos Primero Pedro Domec	40%	12

COGNAC und ARMAGNAC 2cl

	Alk	CHF
Courvoisier Imperial x0	40%	36.5
Remy Martin VSOP	40%	14
Hennessy x0	40%	24



WHISKY 4cl	Alk	CHF
Jack Daniels	40%	11
Johnnie Walker Red Label	40%	12
Chivas Regal	40%	13
RUM 4cl	Alk.	CHF
Havana Especial Cuba	40%	11
LIKÖRE 4cl	Alk	CHF
Baileys	17%	8
Amaretto di Saronno	28%	8
Sambuca Molinari	40	7
VODKA 4cl	Alk	CHF
Grey Goose Frankreich	40%	13.5
Absolut Schweden	40%	10
GIN 4cl	Alk.	CHF
Hendrick`s Distilled in Scotland	41.4%	14
Bombay Saphire London Dry	40%	10
Tanqueray	47.3%	12.50
TEQUILLA 4cl	Alk	CHF
José Anejo	40%	12
GRAPPA 2cl	Alk	CHF
Grappa di Prosecco Vergani	40%	9
Grappa di Amarone La Musa	40%	12.5
Grappa Elisi Invecchiata Berta	43%	12.5
DIGESTIF'S 2cl	Alk	CHF
Kirsch	40%	12
Vieille Prune	40%	12
Williams	40%	12
Williamsbrand	40	12
Apricot	40%	12
Bernen Rosenapfelbrand	40%	12
Longdrinks Zusatz Red Bull	2.5dl	6
Longdrinks Zusatz Sofdrinks	3dl	4



DRINKS	CHF
Absolut Vodka mit Lemon, Cranberry	14.00
Bombay Sapphire mit Tonic	14.00
Havana Club Anejo mit Cola	15.00
Hendrick`s Gin mit Tonic	18.00
Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger Beer & Limette	14.50
London Mule Gin, Limettensaft, Ginger Beer & Gurke	14.50
Mojito Rum, Minze, Limette, Crushed Ice, Soda	16.00
Caipirinha Cachaca, Limette, Zucker, Crushed Ice	16.00
Apérol Sprizz Prosecco, Aperol, Orange & Soda	12.00
Hugo Prosecco, Holundersirup, Limette, Soda	12.00



CHECKLISTE

APÉRO

Ein schöner Apéro ist der ideale Auftakt für einen gelungenen Anlass.
Bei schönem Wetter organisieren wir den Apéro auch gerne auf unserer SILO Terrasse.

ANSPRACHEN / EINLAGEN

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes ist Ihnen ein grosses Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

BESCHILDERUNG

Bitte nennen Sie uns die gewünschte Beschriftung für Ihren Anlass. Gerne können Sie hierfür auch Ihr Firmenlogo verwenden.

BLUMEN / DEKORATION

Ein passendes Blumengesteck / die passende Dekoration verschönert die Atmosphäre Ihres Anlasses. Sagen Sie uns Bescheid, wenn wir Ihnen bei der Organisation behilflich sein können.

TECHNIK

Technische Hilfsmittel wie Beamer, Leinwand, Flipcharts, Pinnwände und Rednerpult können gemietet werden.
(siehe Technische Hilfsmittel).

ALLERGIEN/ UNVERTRÄGLICHKEITEN

Melden Sie uns bitte allfällige Spezialwünsche von Ihren Gästen bis 1 Woche vor dem Anlass.

KINDERMENU

Für Kinder bereiten wir gerne kleinere Portionen oder spezielle Gerichte vor.

MENUWAHL

Unsere Menuvorschläge präsentieren ein kulinarisches Rahmenprogramm. Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein und stellen Ihnen ein Menu ganz nach Ihrem Geschmack und unseren Möglichkeiten zusammen. Aus küchentechnischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Ausnahmen sind selbstverständlich für Vegetarier und aus gesundheitlichen / religiösen Gründen möglich.

MUSIK / UNTERHALTUNG

Bei der Vermittlung von Künstlern / DJ's und Livemusik sind wir Ihnen gerne behilflich.

ANZAHLUNG

Die Anzahlung beträgt 50 % des zu erwartenden Umsatzes. Die Rechnung werden wir Ihnen bei Vertragsabschluss oder spätestens 1 Monat vor Veranstaltung zukommen lassen.

BEZAHLUNG / RECHNUNG

Unsere Zahlungsfrist beträgt 10 Tage. Bitte geben Sie uns die korrekte Rechnungsanschrift bekannt. Bezahlung der Rechnung vor Ort ist in bar oder mit Kreditkarte möglich.

BESICHTIGUNG

Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Besuch telefonisch anmelden.

RESERVATIONSANNULLATION

Reservationen sind verbindlich. Bei Annullationen von Reservationen gelten unsere Annullationsbedingungen siehe AGB.

TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns sieben Tage vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl mitzuteilen. Bis zwei Werktagen vor der Veranstaltung kann die Personenzahl ohne Kostenfolge um 5% gesenkt werden.



RAUMMIETEN

Alle Angaben pro Tag / Abend inkl. MwSt.

		CHF
Giesserei Classic (Cheminée- und Cynarraum)	90 – 140 Personen	1'500
Cheminée Raum	30 – 40 Personen	700
Werkstatt	40 – 80 Personen	900
Hofkunstloft	20 – 48 Personen	300
Subclub	10 – 140 Personen	200
SIL0 Terrasse	10 – 140 Personen	200
Metalli	60 – 120 Personen	900
Bibliothek	10 – 28 Personen	200
Szenograf	10 – 60 Personen	300

November / Dezember fällt Donnerstag & Freitag eine zusätzliche Umsatzgarantie (F&B und Raummiete) an:

Giesserei Classic (Cheminée- und Cynarraum)	15'000
Cheminée Raum	6'500
Werkstatt	10'000

TECHNISCHE HILFSMITTEL

Alle Angaben inkl. MwSt.

INTERNET

	CHF
Wireless LAN (Normalgebrauch)	kostenlos
Verstärkung Wireless LAN oder Ethernetverbindungen	Preis n.A.

PRÄSENTATION

Beamer (Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf) inkl. Installation und Übergabe durch Techniker (<i>Sony, WUXGA VPL-FH30 4300 Ansi 1920x1200, HDMI</i>)	250
Beamer (Werkstatt & Metalli) inkl. Installation und Übergabe durch Techniker (<i>Hitachi CP-WU8451WUXGA (Full HD) Ansi 1920 x 1080, HDMI oder VGA</i>)	480
Leinwand (Werkstatt, Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf) (2.9m x 2.2m)	70
Ständerleinwand (2m x 2m)	70
Rahmenleinwand (3.1m x 2.35m)	100
Flipchart inkl. Schreibstifte	30
Pinnwand	30
Laptop Presenter Logitech	20
Moderationskoffer	kostenlos

TON

Funk-Handmikrofon (Sennheiser EW300-G3)	100
Headset (Sennheiser EW300-G3)	130
Audioanlage inkl. Installation und Übergabe durch Techniker (<i>2 x K&F 106 / Stativ / 1 x Verstärker / 1 x Mixer bis 2 Funkstrecken</i>)	400
Audioanlage inkl. Installation und Übergabe durch Techniker (<i>2 x K&F 106 / Stativ / 1 x Verstärker / 1 x Mixer ab 2 Funkstrecken</i>)	500
DJ Anlage mit CD Player inkl. Installation und Übergabe durch Techniker (<i>1 x Pioneer DJM-700 / 2 x Pioneer CDJ- 2000 / 1x Monitor / 2x Boxen / 1x Bass</i>)	560
DJ Anlage mit Plattenspieler inkl. Installation und Übergabe durch Techniker (<i>1 x Pioneer DJM-700 / 2 x Technics MKII / 1x Monitor / 2x Boxen / 1x Bass</i>)	560
DJ Anlage mit CD Player & Plattenspieler inkl. Installation und Übergabe durch Techniker (<i>1 x Pioneer DJM-700 / 2 x Pioneer CDJ- 2000 / 2x Technics MKII / 1x Monitor / 2x Boxen / 1x Bass</i>)	660



DIVERSES

Bühnenelement (1m x 2m)	40
Bühnenelement (1m x 1m)	35
Treppe	50
Bühnenteppich pro m2 verlegt	15
Aufbau & Anlieferung Bühne pauschal	180
Spots in verschiedenen Farben	25
Stehrednerpult weiss	60

SUPPORT

Techniker pro Stunde (zzgl. Anfahrt und Abbau)	90
--	----

DJ

DJ bis 5 Stunden (exkl. Anlage)	780
DJ bis 8 Stunden (exkl. Anlage)	980
Hochzeits DJ bis 8 Stunden (exkl. Anlage)	980
Jede weitere Stunde	180

DJ Daniel www.djdaniel.ch	1550
Ihr DJ für alle Gelegenheiten, inkl. Musikanlage	

SONSTIGES

Alle Angaben inkl. MwSt.	CHF
---------------------------------	------------

FEUERTÖPFE

Passend zum postindustriellen Charme der GIESSEREI für einen unvergesslichen ersten Eindruck.	100
---	-----

BODENFACKELN

Sorgen für ein spezielles Ambiente im Aussenbereich.	30
--	----

EMPFANGS-TEPPICH

Für den glamourösen Empfang Ihrer Gäste. Länge kann individuell bestellt werden.
Preis auf Anfrage

BLUMEN / DEKORATION

Gerne organisieren wir für Sie, die passende Tischdekoration.
Saisonale Blumenbouquets, bunte oder einfarbige Rosenblätter als Farbtupfer
Wärmstens empfehlen wir unseren Floristik-Partner Blumen Enzian: www.stiftung-enzian.ch/blumen

KERZEN

Kerzen verleihen den Räumlichkeiten der GIESSEREI eine ganz besondere Atmosphäre.
Kerzen sind bei uns in der Miete inklusive. inklusive

KERZENSTÄNDER

Silberne, 5-armige Kerzenständer inklusive weissen Kerzen	25
Silberne, 3-armige Kerzenständer inklusive weissen Kerzen	15

MENUKARTEN

Der Druck der Standard Menukarten ist inklusive. inklusive
Wünschen Sie spezielle Menukarten? Vielleicht in bestimmten Farben oder gerollt?
Geben Sie uns einfach Bescheid.



GARDEROBIERE

Wünschen Sie eine bediente Garderobe? Gerne übernehmen wir dies für Sie.

45 / Stunde

KINDERBETREUUNG

Gerne organisieren wir für Sie eine Kinderbetreuung.

45 / Stunde

HOCHZEITSFOTOGRAFIN

Barbara Werren ist Fotografin aus Leidenschaft. In wunderschönen Bildern hält Barbara Ihren Hochzeitstag für immer fest.

www.fotoya.ch

HOCHZEITSTORTE

Sie können gerne Ihre eigene Torte mitbringen. Für den Service der Hochzeitstorte verrechnen wir eine Gebühr von CHF 3 pro Person.

VERLÄNGERUNG

Die Verlängerung ab 24.00 Uhr bis max. 04.00 Uhr verrechnen wir zusätzlich wie folgt:

Grundgebühr Verlängerung

100 pauschal

Verlängerung pro Stunde

25 / Stunde

Verlängerung Chef de Service

65 / Stunde

Verlängerung Servicemitarbeiter

45 / Stunde

PARKPLÄTZE

Direkt vor dem Haus und beim Nebengebäude gibt es ca. 40 kostenlose Parkplätze.

150m weiter befindet sich das öffentliche Parkhaus der Kantonsschule Zürich Nord.

SHUTTLEBUS

Gerne organisieren wir Ihnen einen privaten Shuttlebus zwischen der Giesserei und Ihrem Wunschort.

Preis auf Anfrage.

Benötigen Sie zusätzliche Dienstleistungen? Wenden Sie sich an unser Bankettteam.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation und Beschaffung.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

PRÄAMBEL, GÜLTIGKEIT

Die nachstehenden Bedingungen regeln die Beziehungen zwischen den beiden Vertragspartnern und stellen einen integralen Bestandteil jeder Geschäftsbeziehung dar. Für den Vertragspartner der Fidel Gastro AG werden hierbei synonym die Begriffe „Gast, Mieter, Veranstalter“ verwendet. Es gelten ausschliesslich die nachfolgenden Geschäftsbedingungen der Fidel Gastro AG, bestehende AGB des Kunden sind nicht Vertragsbestandteil, auch wenn diesen nicht ausdrücklich widersprochen wurde.

GRUNDLAGE / ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES

Als Grundlage gilt die Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte/Vertrag. Zusatzinformationen wie nachträglich erstellte Instruktionen (Küchenavis, Organisationspläne, Ablaufpläne, Angebote oder Dienstleistungen usw.) sind integrierter Bestandteil der Reservations- / Auftragsbestätigung oder Offerte/Vertrag. Der Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden. Eine Unter- oder Weitervermietung sowie die Nutzung von Räumlichkeiten zu anderen als den vereinbarten Zwecken bedarf unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Kunden, Vertragspartner und haftet für alle sich aus diesem Vertrag ergebenden Verbindlichkeiten mit dem Kunden als Gesamtschuldner.

OPTIONS DATEN

Optionsdaten (Offerten, Verträge) sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsfrist können wir über das reservierte Datum frei verfügen, sofern der Kunde dieses nicht schriftlich bestätigt hat. Die Bestätigung muss am letzten Tag der Optionsfrist bei uns eingetroffen sein.

PERSONENZAHLE

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Personenzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Dies gilt als zu verrechnende Berechnungsgrundlage (bis 2 Werktage vor der Veranstaltung akzeptieren wir eine Reduktion bis zu 5 % kostenfrei). Bei späteren Abweichungen der tatsächlichen gegenüber der verbindlichen Personenzahl gilt folgendes:

bis 18:00h vor dem Veranstaltungstag: bis 5% höhere Teilnehmerzahl (falls die Räumlichkeit eine weitere Erhöhung der Personenzahl erlaubt) erfolgt Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl *

bis 18:00h vor dem Veranstaltungstag: bei mehr als 5% höherer Teilnehmerzahl erfolgt eine Abklärung (Küche, Raum, etc) – bei positiver Abklärung erfolgt eine Abrechnung nach der zu diesem Zeitpunkt gemeldeten Teilnehmerzahl *

ab 18:00h vor dem Veranstaltungstag sind im Normalfall keine Änderungen mehr möglich

* Bei einer kurzfristigen Erhöhung der Teilnehmerzahl gehen Mehrkosten (z.B. Expresslieferzuschläge, Miete für Mobiliar und Geschirr, Mitarbeitervermittlungsprovisionen usw.) zu Lasten des Veranstalters. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

ANZAHLUNG/ BEZAHLUNG

Grundsätzlich ist bei Vertragsabschluss eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Umsatzes zu leisten, die Reservation ist erst mit Eintreffen der Anzahlung verbindlich. Allfällig anfallende Annullationskosten werden mit der geleisteten Anzahlung verrechnet. Die Differenz wird dem Kunden gutgeschrieben bzw. nachberechnet.



EINSATZZEITEN UND PERSONALKOSTEN

Servicezeiten / Wartezeiten: Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag bis Sonntag 08:00 bis 24:00 h, diese sind in den vereinbarten Preisen eingerechnet. Über das übliche Mass hinausgehende Arbeitszeiten werden zusätzlich verrechnet.

Arbeitsstunden nach 24:00h müssen aufgrund tariflicher Bestimmungen mit einem Zuschlag verrechnet werden. Wartezeiten, die mehr als 15min über die vereinbarten Servicezeiten hinausgehen, werden zusätzlich nach jeweiligen Stundenansätzen verrechnet. Grössere Unterbrechungen gelten als Wartezeiten und sind in der Planung vorzusehen.

Veranstaltungen mit Verlängerung: Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Verlängerungsbewilligung.

Stundensätze / Überzeit: Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern, verrechnen wir folgende Stundensätze:

Verlängerung Grundgebühr	CHF 100 einmalig
Verlängerung pro Stunde	CHF 25 pro Stunde
Chef de Service / Cuisine	CHF 65 pro Stunde
Servicemitarbeiter / Koch	CHF 45 pro Stunde

Anzahlung/ Bezahlung

Grundsätzlich ist bei Vertragsabschluss eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Umsatzes zu leisten. Allfällig anfallende Annullationskosten werden mit der geleisteten Anzahlung verrechnet. Die Differenz wird dem Kunden gutgeschrieben bzw. nachberechnet. Bei Überweisungen aus dem Ausland sind die Überweisungsgebühren vom Veranstalter zu tragen.

Im Falle des Zahlungsverzuges werden mit der 1. Mahnung (Zahlungserinnerung) Mahngebühren erhoben. Nach Erinnerung für 1. Mahnung CHF 40, ab 2. Mahnung je CHF 50.

ANNULLATIONEN

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Tritt der Kunde ganz oder teilweise vom Vertrag zurück, behält sich die Fidel Gastro AG ohne anderslautende Vereinbarung vor, eine Umtriebsentschädigung zu berechnen. Die entstehende Schadensersatzpflicht umfasst die gemäss Vertrag vereinbarten Leistungen (Miete, Verpflegung, Drittkosten, etc) sowie die administrativ erbrachten Leistungen. Wird das Vertragsverhältnis vom Kunden vollumfänglich aufgelöst, ohne dass wir dies zu vertreten haben, verrechnen wir dem Kunden folgende Annullationsentschädigung:

Absage nach Vertragsabschluss	CHF 300.00 Administrationsaufwand
Absage 90 bis 61 Tage vor Veranstaltung:	30 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 60 bis 40 Tage vor Veranstaltung:	50 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 39 bis 20 Tage vor Veranstaltung:	70 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 19 bis 10 Tage vor Veranstaltung:	90 % des vereinbarten Umsatzes
Absage 9 bis 0 Tage vor Veranstaltung:	100 % des vereinbarten Umsatzes

Grundsätzlich ist die Fidel Gastro AG bemüht, annullierte Termine anderweitig zu vergeben. Im Falle der Durchführung einer gleichwertigen Veranstaltung entsteht dem Kunden lediglich eine Umtriebsentschädigung von 10-20% des vereinbarten Umsatzes - je nach Fristigkeit der Annullierung. Der Nachweis eines geringeren Schadens bleibt dem Kunden, der Nachweis eines höheren Schadens der Fidel Gastro AG vorbehalten. Der vereinbarte Umsatz bezieht sich auf die Anzahl gemeldeter Personen und die vereinbarte Leistung zum Vertragsabschluss.

Sollte die Fidel Gastro AG begründet Anlass zur Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, unsere Sicherheit oder unseren Ruf gefährden kann, so sind wir berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen. Dies ist insbesondere der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

PREISE

Offerten/Verträge mit Kalkulationen, die auf der Basis von angegebenen Personenzahlen gemacht werden, verlieren ihre Gültigkeit, wenn sich die Personenzahl um mehr als 15% positiv / negativ verändert. Bei einer notwendigen Neukalkulation sind Preisänderungen vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



BAULICHE / TECHNISCHE ÄNDERUNGEN

Es ist untersagt, ohne schriftliche Absprache, an baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Änderungen vorzunehmen. Für besondere Veranstaltungen dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit unserer schriftlichen Genehmigung erstellt werden.

AUSSTELLUNGEN

Die für den Auf- und Abbau der Ausstellungsstände und Einrichtungen benötigten Tage gelten als zahlungspflichtige Ausstellungstage.

VERKAUFS- UND UNTERHALTUNGSSTÄNDE

Das Aufstellen von Verkaufs-, Info-, Promotions- und Unterhaltungsständen durch den Kunden, Sponsoren oder sonstige Beauftragte des Kunden ist ohne unsere schriftliche Zustimmung untersagt.

WERBUNG

Plakate oder sonstige Werbeträger dürfen nur nach vorheriger Absprache aufgestellt werden. Das Auf- bzw. Ankleben oder Befestigen mit Nägeln, Schrauben, etc. von Plakaten oder sonstigen Werbeträgern an Fassaden, Säulen, Wänden und Durchgängen ist grundsätzlich nicht erlaubt bzw. muss von uns schriftlich genehmigt werden.

DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und/oder Raumkosten nicht inbegriffen. Wünsche des Kunden werden, falls technisch und/oder feuerpolizeilich möglich, gerne gegen Verrechnung realisiert.

AUFBAU, ABBAU, TECHNIK

Ist für Aufbau, Abbau, Probezeiten und während der Veranstaltung die Anwesenheit eines Technik-Mitarbeiters der Fidel Gastro AG notwendig, werden dessen Arbeitsstunden mit CHF 90 in Rechnung gestellt.

FEUERPOLIZEI

Bei Bühnen- und Grossanlässen teilweise notwendig. Die Kosten hierfür werden dem Vertragspartner in Rechnung gestellt. Den feuerpolizeilichen Auflagen ist vollständig Folge zu leisten, i.b. sind die Notausgänge immer freizuhalten.

SECURITY

Bei Freinächten, Parties, öffentlichen Events und Grossveranstaltungen sind Türwachen durch Organe einer uns bekannten Sicherheitsfirma obligatorisch. Die Kosten (Stunden, Verpflegung, etc.) trägt der Vertragspartner direkt oder diese werden dem Vertragspartner durch die Fidel Gastro AG in Rechnung gestellt.

WARENLIEFERUNGEN

Die Fidel Gastro AG nimmt lediglich Warenlieferungen entgegen, zu denen sie vom Vertragspartner ausdrücklich autorisiert wurde. Wünscht der Vertragspartner eine sorgfältige Wareneingangsprüfung, so ist dieser Aufwand gesondert zu vergüten.

VERSICHERUNGEN

Der Vertragspartner ist verpflichtet, eingebrachtes Gut gegen alle denkbaren Risiken zu versichern. Die Fidel Gastro AG lehnt jede Haftung ab. Die Bewachung von Personen und Gegenständen vor, während, zwischen und nach den Veranstaltungen obliegt dem Vertragspartner soweit nicht anderweitig schriftlich vereinbart.

SCHÄDEN

Der Vertragspartner haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Der Vertragspartner ist verpflichtet, dem diensthabenden Anlassleiter oder dem Techniker das Ende der Veranstaltung zu melden,

damit ggfs. gemietete Einrichtungen oder Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte haftet der Vertragspartner.



REINIGUNG UND ABFALL

Sind infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehr- und Abfuhrleistungen notwendig, wird dem Vertragspartner dieser Mehraufwand verrechnet.

RUHE UND ORDNUNG

Die Benutzer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet, unseren Weisungen ist diesbezüglich Folge zu leisten. Die Fidel Gastro AG behält sich vor, von Reservationen entschädigungslos zurückzutreten oder Veranstaltungen abzubuchen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf des Gastrobetriebes gefährdet sind. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

NACHTLÄRM / LÄRMVORSCHRIFTEN

Insbesondere ausserhalb der Gebäude ist darauf zu achten, dass der Lärmpegel möglichst tief gehalten wird. Weitere Einzelheiten regelt das Merkblatt „Lärmvorschriften GIESSEREI“. Den Weisungen unseres Personals ist Folge zu leisten. Der Vertragspartner haftet für aus Nichtbeachtung oder Zuwiderhandlung entstehende Schäden.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Folgende Vorschriften / Regeln sind zwingend zu beachten:

Der Vertragspartner ist dafür verantwortlich, dass nicht mehr Personen Einlass gewährt wird als dies dem Fassungsvermögen der reservierten Örtlichkeit entspricht. Verbindlich dafür sind die mit der Fidel Gastro AG vereinbarten Höchstzahlen.

Notausgänge und Löschposten dürfen weder verdeckt, noch blockiert werden.

Für Dekorationszwecke ist schwer entflammbares Material zu verwenden.

In Bereichen mit Rauchverbot ist das Rauchen strengstens untersagt.

Die Bedienung der technischen Einrichtungen und der Beleuchtung darf nur durch uns oder von uns autorisierten Personen vorgenommen werden. An Decken und Wänden darf ausschliesslich nach Genehmigung Material befestigt werden, hierbei sind die Belastungsgewichte zwingend zu beachten. Der Vertragspartner haftet für aus Nichtbeachtung / Zuwiderhandlung entstehende Schäden.

BEWILLIGUNGEN

Der Kunde ist für alle notwendigen Bewilligungen selbst zuständig, sofern nichts anderes vertraglich festgehalten ist. Veranstalter von Musikdarbietungen aller Art haben sich zusätzlich mit der SUISA, Postfach, 8038 Zürich, in Verbindung zu setzen und entsprechende Gebühren zu entrichten.

INFORMATIONSPFLICHT

Der Vertragspartner ist dafür verantwortlich, dass die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Lärmvorschriften auch den durch den Vertragspartner zugezogenen bzw. beauftragten Dritten (Lieferanten / Beteiligte aller Art) bekannt sind. Der Vertragspartner haftet für aus Nichtbeachtung oder Zuwiderhandlung entstehende Schäden.

ZUSÄTZLICHE BESTIMMUNGEN

Falls der Vertragspartner nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er der Fidel Gastro AG gegenüber mit dem Veranstalter solidarisch als Gesamtschuldner. Bei Rücktritt vom Vertrag behält sich die Fidel Gastro AG Schadenersatzforderungen gemäss OR vor.

Speisen und Getränke werden ausschliesslich durch die Fidel Gastro AG angeboten. Gratisangebote durch Drittpersonen bedingen eine schriftliche Genehmigung durch uns. Erfolgt der Konsum von Speisen und Getränken ohne Einwilligung, so ist die Fidel Gastro AG berechtigt, den entgangenen Umsatz dem Kunden zu berechnen.

Im Falle von höherer Gewalt (Brand, Streik usw.) entstehen der Fidel Gastro AG keine Verpflichtungen gegenüber dem Vertragspartner.

GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Zürich