



GIESSEREI
GENUSS AUS EINEM GUSS

**ESSEN, TRINKEN, FEIERN.
DIE GIESSEREI.**



GENUSS AUS EINEM GUSS.

Genuss verschmolzen mit einzigartigem Ambiente – das ist die Giesserei. Die Wände erzählen Geschichten, die Spuren des Feuers verleihen Charme und die postindustrielle Architektur erinnert an Zeiten, als die Giesser in glühender Hitze ihr täglich Brot verdienten. Die beinahe 100-jährige Industrieanlage ist heute eine beliebte Lokalität für unvergessliche kulinarische Erlebnisse. Die kreative Speisekarte und die räumliche Attraktivität würzen jeden Anlass mit einer Prise Einzigartigkeit. Ob einfacher Lunch, festliches Dinner oder wichtiger Geschäftsanlass, in der Giesserei erleben Sie den unvergesslichen Genuss – den Genuss aus einem Guss.

CHEMINÉE RAUM.



EINE BEDEUTUNGSVOLLE GESCHICHTE.

Seit 1910 geht es in den Räumlichkeiten der Giesserei feurig zu und her. Damals arbeiteten die Giesser von Hitze umgeben und gossen von Hand Stahl-Armaturen. 1996 zogen die kräftigen Arbeiter ab und der Künstler Lukas Hofkunst nutzte die industrielle Atmosphäre für Feste. Er schuf eine unvergessliche Lounge welche seither in Ihrem Reiz nicht übertroffen wurde. Im Jahr 1999 begann die Geschichte der heutigen Giesserei: Ein innovativer Gastronomiebetrieb mit einzigartigem Charme. Das Feuer, die Glut und der Russ, welche die Geschichte der Giesserei in sich tragen, sollen in dieser mittelständischen Industrieanlage erhalten bleiben. Entstaubt, lasiert und kontrastiert mit schönen Gedecken, stimmungsvoller Beleuchtung und harmonischer Speise- und Weinkarte entstand jenes kulinarische Erlebnis, das heute in einem Begriff verpackt ist: Die Giesserei.



DIE KREATIVE SPEISEKARTE.

Unser 3 x 3

Eine Speisekarte, bestückt mit den immergleichen Gerichten, gibt es in der Giesserei nicht. Aus einem einfachen Grund: 3 x 3 garantiert Ihnen jeden Tag den Genuss einer frischen und feinen Marktküche saisongerecht eingekauft und zu fairen Preisen. 3 x 3 steht für 3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge (Fleisch, Fisch, Vegi) und 3 Desserts, die jeweils täglich neu zusammengestellt werden.

Sonntagsbrunch

Genuss à discrétion am frischen und reichhaltigen Buffet: von Müesli, Joghurts, Obstsalat, verschiedenen Broten, Zopf, Lachs, Bündnerfleisch, Käse und Crevetten bis hin zu Eierspeisen und komplett warmen Gerichten - und natürlich verschiedene süsse und andere Leckereien aus der GIESSEREI-Küche - dazu ein Glas Prosecco, Säfte und warme Getränke: Sonntags, 10.30 bis 14.30 Uhr.

Sommer-Grill

Das 3 x 3 vom Grill. Während der Sommermonate nehmen wir die legendäre GIESSEREI-Grillstation in Betrieb. Das heisst, wir servieren bei schönem Wetter jeden Tag 3 x 3 frische, saftige und leckere Hauptspeisen direkt vom Rost. Machen Sie aus Ihrer Mittagspause einen Kurzurlaub! Oder besuchen Sie uns abends für eine entspannte kulinarische Kreuzfahrt auf unserer Terrasse.



UNVERGESSLICHE BANKETTE UND LEIDENSCHAFTLICHE EVENTS.

Suchen Sie für Ihren Anlass etwas Aussergewöhnliches? Etwas Stimmungsvolles? Ein Erlebnis mit Genuss? Dann sind Sie in der Giesserei richtig. Mit unserer starken Erfahrung unterstützen wir Sie in der Planung und Durchführung Ihres Events und arrangieren Ihnen einen unvergesslichen Anlass.

Nutzen Sie die Vielfalt unserer Räumlichkeiten einzeln oder in Kombination. Bis zu 300 Personen können das einzigartige Ambiente der Giesserei erleben, individuell Ihren Bedürfnissen angepasst. Wir führen Ihr Bankett oder Ihren Event komplett als Generalunternehmer durch oder arbeiten Hand in Hand mit Ihrer Agentur oder Ihrem Eventspezialisten.

Kontakt :
Telefon +41 (0)43 205 10 15
oder bankette@diegiesserei.ch

WERKSTATT.



DIE URBANE OASE.

Terrasse

Im Sommer eröffnet sich vor der Werkstatt die Giesserei-Terrasse. Eine urbane Oase mit köstlichen saisonalen Spezialitäten und bei schönem Wetter ein 3 x 3 vom Grill.

Sommerbar

Geniessen Sie die warme Jahreszeit an unserer Sommerbar. Legen Sie während Ihrer Mittagspause bei uns einen Kurzurlaub ein. Oder besuchen Sie uns abends und bewundern den Zürcher Sternenhimmel. Geeignet für Apéros oder After Work Happenings.

TERRASSE.



INFOS/KONTAKT

Lunch:	Mo – Fr, 11.30 – 14.00 Uhr
Dinner:	Mo – Sa, 18.00 – 23.00 Uhr
Apéro:	Mo – Sa, ab 17.00 Uhr
Brunch:	So, 10.30 – 14.30 Uhr (September bis Juni)
So-Dinner:	So, 18.00 – 23.00 Uhr (November bis März)
Bankette & Events:	Wann immer Sie tagen und feiern möchten.

Tram 11, Bus 62, Haltestelle Regensbergbrücke
5 Minuten vom Hallenstadion/Messe



Fidel Gastro AG
Birchstrasse 108
CH-8050 Zürich-Oerlikon
Telefon +41 (0)43 205 10 10
Fax +41 (0)43 205 10 11
www.diegiesserei.ch