GIESSEREI
TAGEN · SPEISEN · FEIERN

INHALT.

INHALT.	1
UNTERNEHMENSKULTUR.	2
DIE GESCHICHTE DER GIESSEREI.	3
WEGSKIZZE. ANREISE.	4
BETRIEBS- UND ÖFFNUNGSZEITEN.	5
TAGEN UND SPEISEN.	6
SEMINAR - PACKAGE.	7
KÜCHE UNSER KULINARISCHES ANGEBOT.	8
APÉRO. FINGERFOOD.	9
STEHDINNER.STEHLUNCH.	11
SAISONMENUS FRÜHLING.	13
SAISONMENUS SOMMER.	14
SAISONMENUS HERBST.	15
SAISONMENUS WINTER.	16
WEINE.	17
CHECKLISTE BANKETTE.	23
REFERENZEN.	25
TECHNISCHE HILFSMITTEL.	26
SONSTIGE DIENSTLEISTUNGEN.	27
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN.	28

UNTERNEHMENSKULTUR.

Die GIESSEREI sieht sich als moderner, multifunktionaler Gastrobetrieb sowie als professioneller, zuverlässiger Partner für alle mit dem Unternehmen in Beziehung stehenden Parteien – Gäste und Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten, Anwohner und Behörden, Aktionäre und Investoren. Um eine langfristige Partnerschaft sicherzustellen, streben wir eine gesunde Wachstumsentwicklung an, von welcher Sie als Gast gleichermassen profitieren wie unsere Mitarbeiter und Lieferanten.

Unsere Unternehmenskultur beinhaltet folgende Leitsätze, die wir täglich bestmöglich umsetzen wollen und die unser Selbstverständnis zum Ausdruck bringen:

- Unser Gast ist die wichtigste Person in unserem Unternehmen, gleich ob er persönlich da ist, uns schreibt, mailt oder mit uns telefoniert.
- Unser Gast hängt nicht von uns ab, sondern wir von ihm.
- Unser Gast unterbricht nicht unsere Arbeit, sondern er ist der Sinn unseres Tuns.
- Wir tun unserem Gast keinen Gefallen, indem wir ihn bedienen, sondern er tut uns einen Gefallen, wenn er uns die Gelegenheit gibt, es zu tun.
- Unser Gast ist kein Aussenstehender, sondern ein lebendiger Teil unseres Geschäfts.
- Unser Gast ist jemand, der uns seine Wünsche und sein Vertrauen entgegenbringt.
- Unsere Aufgabe ist es, diese Wünsche gewinnbringend für ihn und uns zu erfüllen.
- Unser Gast erhält die kompetente Beratung eines modernen Gastro-Betriebes, orientiert an seinen Erwartungen und seinem Bedarf.
- Unser Gast konsumiert erstklassige Qualität, die tagesfrisch und rezeptiert einwandfrei produziert wird - wir betreiben keine Systemgastronomie mit Fertigprodukten.
- Unsere Mitarbeiter werden in ihrer Entwicklung und Teamorientierung unterstützt und wir pflegen Werte wie Eigenverantwortung, Offenheit, Kreativität und Kommunikation.
- Unsere Lieferanten suchen wir aus nach Qualitäts- und Service-Merkmalen. Wir fördern eine langfristige Partnerschaft durch gegenseitige Transparenz und Ausschöpfen vom Verbesserungspotentialen
- Sicherheit und Lebensmittelhygiene sind uns wichtige Anliegen – daher unterziehen wir uns regelmässig freiwilligen Kontrollen durch behördenunabhängige Einrichtungen.

Sie als Gast und Kunde sollen mit unserer Dienstleistung von diesen Leitsätzen profitieren.

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

DIE GESCHICHTE DER GIESSEREI.

Geschichte... mit Würze.
Vor 15 Jahren noch wurden in der Giesserei von Hand Metalllegierungen zu Armaturen verarbeitet.
Die Arbeiter wischten sich den Schweiss von der Stirn, wenn sie das Metall im mächtigen Schmelzofen schmolzen. 1910 hatte die Firma Nyffenegger & Co. AG die Arbeit in Oerlikon aufgenommen; 1996, 86 Jahre später, zog der Betrieb in einen Neubau um.

Zurück blieb die alte Fabrik - verwaist. Von der Wand bröckelte die Farbe, Tachometer, Rohre, Schmelzofen, Ventile blieben als Relikte aus vergangenen Tagen zurück. Im Bauch der Fabrik blieb es zum Glück nicht lange still. Noch im gleichen Jahre veranstaltete der Künstler Lukas Hofkunst illegale Partys in den Industriehallen und lud in die Sonntags-Wirtschaft, eine einzigartige Lounge für Menschen, die im Alltag nicht das alltägliche suchen. Lounges gab es nachher noch viele, keine aber war so einzigartig wie die der Giesserei.

Ende 1997 beginnt eine neue Ära. Unternehmer Ursin Mirer führt die Giesserei aus der Illegalität in die Legalität. Dies mit Unterstützung der Hauseigentümer Nyffenegger & Co AG und dem Künstler Lukas Hofkunst. Fest steht von Anfang an: Das postindustrielle Ambiente der Giesserei soll erhalten bleiben. Mit anderen Worten: Das was war, soll entscheidend zum Neuen beitragen – renoviert wird da, wo es unbedingt notwendig ist.

1999 empfängt die Giesserei als Restaurationsbetrieb die ersten Gäste legal – die Fidel Gastro AG wurde gegründet. Raum um Raum wird erobert – auf die sanfte Tour.

2003 schreibt die Giesserei ein neues Kapitel. Unternehmer Michael Bellert kann als Partner gewonnen werden und mit ihm wird der Umbau der Werkstatt und Terrasse realisiert. Heute verschmelzen industrielle Vergangenheit und stilvolle Gegenwart in den von Designer Alfredo Häberli und Künstler Lukas Hofkunst gestalteten Räumen. Die Gäste geniessen das schmackhafte Essen, die lauschige Terrasse mit Kräutergarten, die einmalige Aura der alten Eisenschmiede. In der Tat wirken die Räume in der bald 100jährigen Fabrik noch so, als hätte der letzte Arbeiter gerade erst seine Lochkarte in die Stempeluhr gesteckt.

2004 Der Umbau des ehemaligen Werkstattgebäudes findet statt, es entstehen eine Bar, eine Lounge und der Subclub. Alfredo Häberli gestaltet den Raum mit viel Gespür für die Schönheit des vergangenen Industriealltags. Dank diesem zusätzlichen Lokal können weitere Zielgruppen angesprochen und mehr Gäste bewirtet werden. Zudem wir alles aus einer Hand geboten: Essen, Trinken und Feiern.

2006 Das 3 x 3 Küchenkonzept zahlt sich aus: Die Küche der GIESSEREI wird zum ersten Mal in den Gault Millau Führer aufgenommen – mit 12 Punkten für die ausgezeichnete Leistung.

2008 Anlässlich der EM wird mit Carlsberg in der Hofkunstloft eine EM-Lounge mit eigener Bar eingerichtet. Es werden tolle Fussballstunden mit vielen Emotionen verbracht. Hätte die Schweiz bei einem Spiel gesiegt, so hätte es eine Käseplatte und eine Runde Freibier für alle gegeben.

2009 Vom 31. Juli auf den 1. August feiert die GIESSEREI ihr offiziell 10-jähriges Jubiläum. Gäste wurden ja schon in den drei Jahre zuvor bewirtet. Ursin Mirer, Michael Bellert und Hans Nyffenegger liessen es sich nicht nehmen den Geburtstag gebührend zu feiern: Am Freitagabend luden Sie neben Freunden und Bekannten der Giesserei auch die Zürcher Prominenz zur Sommerjubiläumsparty ein. Rund 400 Gäste gingen an diesem Abend über den roten Teppich.

2010 Am 1. Januar übernimmt Ursin Mirer im Zuge der Neuorganisation neben dem Amt als Verwaltungsratspräsident auch den Posten des CEO. Gastgeberin ist seit April 2012 Frau Claudia Vogl.
Die Firma Nyffenegger kehrt in die GIESSEREI zurück: nicht um zu giessen, sondern um das 100-jährige Firmenjubiläum am ursprünglichen Standort zu feiern.

Übrigens: Im Laufe der rund 80 Jahre sind da und dort Steine aus der Mauer gefallen; diese sind heute leider nicht mehr auffindbar. In den zurückgelassen Löchern stehen heute Kerzenlichter.

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

WEGSKIZZE. ANREISE.

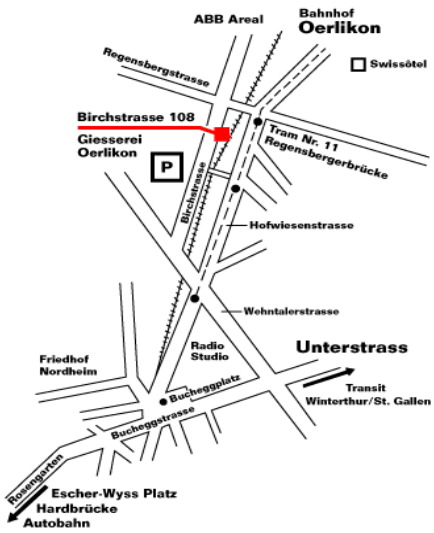
STADTNETZ ZÜRICH
Zürich verfügt über ein ausgezeichnetes und weitläufiges Netz an Stadtbussen, -bahnen und Strassenbahnen.

FLUGZEUG
Der Flughafen Zürich hat beste nationale wie internationale Flugverbindungen.
Vom Flughafenbahnhof führt eine direkte Bahnverbindung in 5 Minuten direkt zum Bahnhof Zürich-Oerlikon.
Die S2, S16 und die Intercity Schnellzüge bringen Sie zum Hauptbahnhof.

BAHN / TRAM
Der Hauptbahnhof Zürich ist der Schnittpunkt aller schweizerischen und der wichtigsten ausländischen Bahnlinien.
Telefonische Auskunft der SBB: 24-Stunden-Service: 0900 300 300.
Vom Hauptbahnhof: Tramlinie 11 (Richtung Messe / Hallenstadion) 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 5 Minuten.

AUTO
Zürich ist aus allen Richtungen per Autobahn problemlos zu erreichen. In unmittelbarer Nähe der GIESSEREI stehen Ihnen sowohl eigene Parkplätze als auch eine öffentliche Tiefgarage zur Verfügung.



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

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

BETRIEBS- UND ÖFFNUNGSZEITEN.

LUNCH - À LA CARTE

Montag bis Freitag	11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
Warme Küche	12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

APÉRO UND DINNER - À LA CARTE

Montag bis Samstag	17.00 Uhr bis 23.30 Uhr
Warme Küche	18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Während der Sommermonate Juli und August bleibt das Restaurant Samstag und Sonntag geschlossen.

BRUNCH - BUFFET

Sonntags (Oktober - Mai/Muttertag)	10.45 Uhr bis 14.30 Uhr

TAGUNGEN, BANKETTE, EVENTS, PARTIES

Montag bis Donnerstag	08.00 Uhr bis 02.00 Uhr
Freitag und Samstag	08.00 Uhr bis 04.00 Uhr
Sonntag	10.00 Uhr bis 24.00 Uhr

WIR HABEN JEWEILS GESCHLOSSEN

An Kantonalen und Nationalen Feiertagen
24. bis 30. Dezember

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte jeweils unserer Website www.diegiesserei.ch

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

TAGEN UND SPEISEN.

BEGRÜSSUNG UND PAUSEN

VARIANTE A	CHF
Kaffee und Tee Orangensaft	8

VARIANTE B	
Kaffee und Tee Orangensaft Gipfeli	10

VARIANTE C	
Kaffee und Tee Orangensaft Gebäck Früchtekorb	12

ZUSÄTZLICHES ANGEBOT	CHF
Gebäck	3
Buttergipfeli	2
Belegte Brötchen	6
Früchte pro Person	3

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

SEMINAR - PACKAGE.

TAGEN UND SPEISEN - HALBTAGS

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

Preis pro Person CHF 95.00

TAGEN UND SPEISEN - GANZTAGS

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

Preis pro Person CHF 115.00

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

Bis zu einer Anzahl von 20 Personen wird das Seminar nach Aufwand verrechnet.
(Bereitstellungskosten 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 bieten wir Ihnen gerne Sonderkonditionen in unseren Partnerhotels Swissôtel Zürich und Marriott Courtyard an. Beide Hotels befinden sich in Fussdistanz.

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

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

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 3 Gänge, gelten die folgenden Konditionen:

Listenpreise - 5 % bei 4 Gängen
Listenpreise - 8 % bei 5 Gängen
Listenpreise - 10 % ab 6 Gängen

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

APÉRO. FINGERFOOD.

Rechnen Sie mit 5 – 9 Häppchen pro Gast

APÉRO IL PICCOLO

	CHF
Crostini mit Tomaten und Basilikum	
Apéro Schinkengipfeli	
Pikante Rindfleischkugeln mit BBQ- Dip (2 Stück)	
Mini Gemüse- Frühlingsrollen mit süss- saurer Chilisauce (2 Stück)	15

APÉRO GLOBAL

Crostini mit Chili- Aioli	
Crostini mit Lachs- Sashimi, Wasabi und Algensalat	
Mini Gemüse- Samosas mit pikantem Curry- Dip (2 Stück)	
Spiesschen mit Krevetten und Tandoori- Gewürzen	19

APÉRO GIESSEREI

Crostini mit Jack Daniels Rindstatar	
Löffel mit Papaya, Mango und Avocado	
Thunfischwürfel mit Soja und Sesam mariniert	
Spiesschen mit Pouletbrust und Marokkanischen- Gewürzen	
Gebackene Krevette im Filouteig mit Zitrus- Dip	
Dörraprikose mit Sherry & Landrauchschinken	28

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

APÉRO KALT

		CHF
Chips und Nüssli	pro Person	3
Schwarze Oliven mariniert mit Kräuter und Knoblauch	100g	4
Grüne Oliven mariniert mit Ingwer und Limonenblätter	100g	4
Salzmandeln mit Rosmarin und Chili	100g	7
Crostini mit Chili- Aioli	1 Stück	3
Crostini mit Oliven- Tapenade	1 Stück	3
Crostini mit Tomaten und Basilikum	1 Stück	4
Crostini mit Avocado und Chorizo	1 Stück	5
Crostini mit Jack Daniels Rindstatar	1 Stück	6
Crostini mit Lachs- Sashimi, Wasabi und Algensalat	1 Stück	7
Löffel mit Papaya, Mango und Avocado	1 Stück	6
Löffel mit klassischem Krevettencocktail	1 Stück	6
Löffel mit geräuchertem Lammcarpaccio und Curry- Linsen	1 Stück	7
Löffel mit Flusskrebsen und Limetten- Ingwervinaigrette	1 Stück	7
Auberginenwickel mit Feta und Fenchelsamen	1 Stück	5
Neuseeländische Miesmuschel mit Tomaten- Chilisalsa	1 Stück	5
Asia- Tofuwürfel mit Wasabirahm	1 Stück	5
Thunfischwürfel mit Soja und Sesam mariniert	1 Stück	6

APÉRO WARM

Spiesschen mit Pouletbrust und Marokkanischen- Gewürzen	40g	5
Spiesschen mit Rindshuft und BBQ- Gewürzen	40g	6
Spiesschen mit Krevetten und Tandoori- Gewürzen	40g	6
Mini Gemüse- Frühlingsrollen mit süss- saurer Chilisauce	2 Stück	4
Mini Gemüse- Samosas mit pikantem Curry- Dip	2 Stück	5
Mini Chäschüechli	1 Stück	2
Pikante Rindfleischkugeln mit BBQ- Dip	2 Stück	4
Apéro Schinkengipfeli	1 Stück	4
Gebackene Krevette im Filouteig mit Zitrus- Dip	1 Stück	4
Dörraprikose mit Sherry & Landrauchschinken	1 Stück	4
Dörrpflaume mit Portwein und Speck	1 Stück	4
Mini Wienerschnitzel	1 Stück	7

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

STEHDINNER.STEHLUNCH.

VARIANTE I — CHF

Blattsalat mit gehobeltem Gemüse und Sonnenblumenkernen
Espressotasse mit pikanter Tomatenkaltschale
***
Penne mit Spinatpesto, Haselnüssen und Radieschen
Paella mit Poulet, Miesmuscheln und Chorizo
Kalbfleisch- Steinpilzhackbraten im Weckglas
***
Schokoladentruffekuchen „GIESSEREI“
Limetten- Ingwersorbet mit Prosecco — 55

VARIANTE II

Blattsalat mit gehobeltem Gemüse und Sonnenblumenkernen
Espressotasse mit Kartoffel- Trüffelsuppe
Crostini mit Chili- Aioli
Crostini mit Tomaten und Basilikum
Crostini mit Jack Daniels Rindstatar
Thunfischtatar mit Koriander und Sesam
***
Orecchiette mit Krevetten, Seppioline, Peperoncini, Knoblauch und Petersilie
Tomatenrisotto und Parmesanmousse
Weisses Kalbsvoressen mit Trüffel und Bramatamais
***
Schokoladentruffekuchen „GIESSEREI“
Beerentiramisu
Limetten- Ingwersorbet mit Prosecco — 85

VARIANTE III

Pennesalat mit Dörrtomaten, Rucola und Parmesan
Espressotasse mit Proseccorahmsuppe
Crostini mit Avocado und Chorizo
Crostini mit Lachs- Sashimi, Wasabi und Algensalat
Kalbscarpaccio mit Gemüsevinaigrette und Sbrinz
Pikant mariniertes Rindstatar im Brickteig gebacken mit Chili Ketchup
***
Jakobsmuscheln auf Wokgemüse und grüner Currysauce
Weisses Kalbsvoressen mit Trüffel und Bramatamais
Penne mit Spinatpesto, Haselnüssen und Radieschen
***
Katalanische Crème aus Kokosnussmilch
Mandelküchlein mit Amarettoespuma
Kleiner Eiskaffee — 105

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

IM STEHEN. KALT

	CHF
Espressotasse mit pikanter grüner Gazpacho	5
Espressotasse mit pikanter Tomatenkaltschale	5
Blattsalat mit gehobeltem Gemüse und Sonnenblumenkernen	6
Pennesalat mit Dörrtomaten, Rucola und Parmesan	9
Frischlachstatar mit Gurkenwürfel und Tzaziki- Espuma	12
Thailändisch gewürzter Rindfleisch- Papayasalat	12
Thunfischtatar mit Koriander und Sesam	13
Kalbscarpaccio mit Gemüsevinaigrette und Sbrinz	13
Pikant mariniertes Rindstatar im Brickteig gebacken mit Chili Ketchup	14

IM STEHEN. WARM

Espressotasse mit Kartoffel- Trüffelsuppe	5
Espressotasse mit Proseccorahmsuppe	6
Tomatenrisotto und Parmesanmousse	10
Penne mit Spinatpesto, Haselnüssen und Radieschen	10
Orecchiette mit Krevetten, Seppioline, Peperoncini, Knoblauch und Petersilie	12
Paella mit Poulet, Miesmuscheln und Chorizo	12
Jakobsmuschel auf Wokgemüse und grüner Currysauce	14
Kalbfleisch- Steinpilzhackbraten im Weckglas	14
Weisses Kalbsvoressen mit Trüffel und Bramatamais	14

IM STEHEN. SÜSS

Schokoladentruffekuchen „GIESSEREI“	5
Beerentiramisu	5
Limetten- Ingwersorbet mit Prosecco	5
Katalanische Crème aus Kokosnussmilch	6
Mandelküchlein mit Amarettoespuma	6
Kleiner Eiskaffee	6

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

GIESSEREI
TAGEN · SPEISEN · FEIERN

SAISONMENUS FRÜHLING.

MÄRZ, APRIL & MAI

VORSPEISEN	CHF
Saisonale Blattsalate mit Gemüse und Hausdressing	12
Saisonale Blattsalate mit frischen Kräutern Sonnenblumenkernen und Apfelvinaigrette	14
Frühlings Blattsalate mit Limonen- Honigvinaigrette, Hüttenkäsemousse, Brunnenkresse und gehobelten Radieschen	14
Spargelrahmsuppe mit Orangenmousse	14
Proseccoschaumsuppe mit Parmesan- Blätterteiggebäck	14
Thailändisch marinierter Frischlachs auf Salat von kleinen Spargeln, Shitakeepilzen, Frühlingszwiebeln und Pomelos	20
Tatar vom Thunfisch auf mariniertem Antipastigemüse, Zitronenolivenöl und Fleur de sel	20
HAUPTGÄNGE	
Maispoulardenbrust mit Zitronenthymianjus und Kartoffelpfanne mit Frühlingsgemüse	34
BIO- Schweinsnierstück aus dem Ofen, Aceto- Balsamicojus, Bärlauch- Kartoffelpüree und Spargelbündel mit Rohschinken	38
Kalbsnuss aus dem Ofen mit Majoranjus, Bratkartoffeln mit Spinatblättern, Dörrtomaten und Oliven	44
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Rosmarinjus, Polenta und Wurzelgemüse	46
Kalbssteak am Stück aus dem Ofen mit Zitronenthymianjus und Kartoffelpfanne mit Frühlingsgemüse	50
Rindsfilet vom Grill, Aceto- Balsamicojus, Bärlauch- Kartoffelpüree und Spargelbündel mit Rohschinken	52
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Champagnerrahmsauce, schwarzem Reis aus dem Piemont und Gemüse vom Grill	46
Innerschweizer Ravioli mit Mostrahmsauce und karamellisierten Apfelschnitzen	28
DESSERTS	
Karamelköpfli mit hausgebrannten Mandeln	10
Schokoladentruffekuchen „GIESSEREI“ mit Sauerrahmglace	12
Weisses Kaffeemousse mit Amarettoglace	12
Erdbeer- Rhabarber Tiramisu	14
Beerentiramisu	12
Grappa Halbgefrorenes mit Pistazien	12

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

SAISONMENUS SOMMER.

JUNI, JULI & AUGUST

VORSPEISEN	CHF
Saisonale Blattsalate mit Gemüse und Hausdressing	12
Saisonale Blattsalate mit frischen Kräutern, Sonnenblumenkernen und Apfelvinaigrette	14
Sommerliche Blattsalate mit Büffelmilchmozzarella, frischem Basilikum und Tapenade- Vinaigrette	16
Proseccoschaumsuppe mit Parmesan- Blätterteiggebäck	14
Pikante grüne Gazpacho mit Wassermelonenspiessli	14
Vitello tonnato vom Kalbshaxen und rohem Thunfisch	20
Tatar vom Thunfisch auf mariniertem Antipastigemüse, Zitronenolivenöl und Fleur de sel	20
HAUPTGÄNG	
Maispoulardenbrust mit Anis-Tzaziki, Fetakäse im Brickteig gebacken und Gurkensalat	34
BIO- Schweinsnierstück aus dem Ofen mit Zitronenthymianjus, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und mediterranem Gemüsespiessli	38
Kalbsnuss aus dem Ofen mit Majoranjus, Bratkartoffeln mit Spinatblättern, Dörrtomaten und Oliven	44
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Rosmarinjus, Polenta und Wurzelgemüse	46
Kalbssteak am Stück aus dem Ofen mit Anis-Tzaziki, Fetakäse im Brickteig gebacken und Gurkensalat	48
Rindsfilet vom Grill mit Zitronenthymianjus, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und mediterranem Gemüsespiessli	52
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Champagnerrahmsauce, schwarzem Reis aus dem Piemont und Gemüse vom Grill	46
Innerschweizer Ravioli mit Mostrahmsauce und karamellisierten Apfelschnitzen	28
DESSERTS	
Karamelköpfli mit hausgebrannten Mandeln	10
Schokoladentruffekuchen „GIESSEREI“ mit Sauerrahmglace	12
Weisses Kaffeemousse mit Amarettoglace	12
Gebranntes Limonen- Halbgefrorenes mit Sangria- Orangen	12
Beerentiramisu	12
Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Schokoladen- Chiliglace	14

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

SAISONMENUS HERBST.

SEPTEMBER, OKTOBER & NOVEMBER

VORSPEISEN	CHF
Saisonale Blattsalate mit Gemüse und Hausdressing	12
Saisonale Blattsalate mit frischen Kräutern, Sonnenblumenkernen und Apfelvinaigrette	14
Herbstliche Blattsalate mit Mostbröckli und Birnenvinaigrette	16
Kürbis- Orangensuppe mit Schnittlauch- Frischkäsecrostini	14
Proseccoschaumsuppe mit Parmesan- Blätterteiggebäck	14
Hirschbesaola und süss saure Ingwer- Zwetschgen	20
Tatar vom Thunfisch auf mariniertem Antipastigemüse, Zitronenolivenöl und Fleur de sel	20
HAUPTGÄNGE	
Maispoulardenbrust auf Wachholder- Pistazienjus, Rotkraut und karamellisierte Marroni im Brickteig gebacken	34
BIO- Schweinsnierstück aus dem Ofen mit Rotwein- Honigschalotten, Bratkartoffeln und Karottenbündel	38
Kalbsnuss aus dem Ofen mit Majoranjus, Bratkartoffeln mit Spinatblättern, Dörrtomaten und Oliven	44
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Rosmarinjus, Polenta und Wurzelgemüse	46
Hirschentrecôte am Stück gebraten auf Wachholder- Pistazienjus, Rotkraut und karamellisierte Marroni im Brickteig gebacken	48
Rindsfilet vom Grill mit Rotwein- Honigschalotten, Bratkartoffeln und Karottenbündel	52
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Champagnerrahmsauce, schwarzem Reis aus dem Piemont und Gemüse vom Grill	46
Innerschweizer Ravioli mit Mostrahmsauce und karamellisierten Apfelschnitzen	28
DESSERTS	
Karamelköpfli mit hausgebrannten Mandeln	10
Schokoladentruffekuchen „GIESSEREI“ mit Sauerrahmglace	12
Weisses Kaffeemousse mit Amarettoglace	12
Halbgefrorenes mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	12
Beerentiramisu	12
Kastanienmousse mit Röteli- Kirschen	14

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

SAISONMENUS WINTER.

DEZEMBER, JANUAR & FEBRUAR

VORSPEISEN	CHF
Saisonale Blattsalate mit Gemüse und Hausdressing	12
Saisonale Blattsalate mit frischen Kräutern, Sonnenblumenkernen und Apfelvinaigrette	14
Nüsslisalat mit Sbrinzdressing, Ei, Champignons und gerösteten Brotwürfel	16
Sauerkraut- Apfelweinsuppe	10
Proseccoschaumsuppe mit Parmesan- Blätterteiggebäck	14
Rosa gebratene Wachtelbrust auf Portwein- Zwiebelconfit, Schwarzwurzel Panna cotta und Brunnenkresseschaum	22
Tatar vom Thunfisch auf mariniertem Antipastigemüse, Zitronenolivenöl und Fleur de sel	20
HAUPTGÄNGE	
Maispoulardenbrust mit Rosmarinjus, Gremolata- Kartoffelpüree und Schmorgemüse	34
BIO- Schweinsnierstück aus dem Ofen mit grünem Pfeffer und Cognacjus, Kartoffelpüree und Karottenbündel	38
Kalbsnuss aus dem Ofen mit Majoranjus, Bratkartoffeln mit Spinatblättern, Dörrtomaten und Oliven	44
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Rosmarinjus, Polenta und Wurzelgemüse	46
In Rotwein geschmorte Kalbskopfbäggli, Gremolata- Kartoffelpüree und Schmorgemüse	46
Rindsfilet vom Grill mit grünem Pfeffer und Cognacjus, Kartoffelpüree und Karottenbündel	52
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Champagnerrahmsauce, schwarzem Reis aus dem Piemont und Gemüse vom Grill	46
Innerschweizer Ravioli mit Mostrahmsauce und karamellisierten Apfelschnitzen	28
DESSERTS	
Karamelköpfli mit hausgebrannten Mandeln	10
Schokoladentruffekuchen „GIESSEREI“ mit Sauerrahmglace	12
Weisses Kaffeemousse mit Amarettoglace	12
Halbgefrorenes mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	12
Beerentiramisu	12
Lauwarmes Mandel- Schokoladenküchlein im Weckglas gebacken und Ananasspiesschen mit Lakritze- Zucker	14

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

WEINE.

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…

Wenn Sie einen Wein auf unserer Bankett-Weinkarte vermissen oder Tipps und Anregungen haben, so sprechen Sie uns an. Wir sind stets auf der Suche nach weiteren edlen Tropfen, mit denen wir Sie
verwöhnen können. Jederzeit stehen wir Ihnen für Ihre Fragen beratend zur Seite.

Gerne offerieren wir Ihnen für Ihren Anlass auch Weine unserer umfassenderen Restaurantkarte.

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

Prosecco Prime Gemme “DIE GIESSEREI” extra dry DOCG Azienda Agricola Le Colture, Valdobbiadene	Veneto	58
Taittinger Brut Réserve Familie Taittinger, Champagne	Reims	115

DESSERTWEINE

Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese Weingut Joh.Jos.Prüm, Bernkastel-Mosel Deutschland	37.5 cl	65
Muskateller Auslese Dr. Von Bassermann-Jordan, Deisdesheim-Pfalz Deutschland	37.5 cl	60
Scheurebe süss AOC Zürichsee Lüthi Weinbau, Männedorf	37.5 cl	60

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

WEISSWEINE

SCHWEIZ

Müller Thurgau Fassausbau AOC Lüthi Weinbau, Männedorf	Zürichsee	61
Petite Arvine Les Perches AOC Benoît Dorsaz, Fully	Valais	72
Heida AOC Barrique Cave Biber, Salgesch	Valais	72

DEUTSCHLAND

Riesling vom Gelben Fels „DIE GIESSEREI“ trocken Weingut Weegmüller, Neustadt	Pfalz Magnum	58 116
Weisser Burgunder trocken Weingut Bastgen, Monzel	Mosel	50
Saar Riesling Qualitätswein trocken Van Volxem, Wiltingen	Saar	54

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Federspiel Johann Weingut Johann Donabaum, Spitz an der Donau	Wachau	55
Sauvignon Blanc Steirische Klassik Tement, Berghausen	Steiermark	67

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

ITALIEN

Roero Arneis Camestri DOCG Porello Marco, Canale	Piemonte	54
Pinot Grigio Collio DOC Villa Russiz, Capriva del Friuli	Friuli	68
Fiano di Avellino DOC Azienda Agricola Macchialupa, Chianche	Campania	60
Chardonnay delle Venezie Corte della Giara by Allegrini, Fumane/Verona	Abruzzo	56

SPANIEN

Basa blanco *Verdejo* Compania de Vinos Telmo Rodriguez	Rueda	50
Naia DO *Verdejo* Bodega Naia, La Seca	Rueda	53
L'Equilibrista blanco *Xarel* Bodega Ca N'Estruc, Esparraguera (Barcelona)	Catalunya	68

FRANKREICH

Little James Blanc Vin de Pays d'Oc *Sauvignon blanc & Viognier* Château Saint Cosme	Gigondas	56

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

ROTWEINE

SCHWEIZ

Pinot Noir Élevé en Fûts de Chêne AOC Lüthi Weinbau, Männedorf	Zürichsee	65
Blauburgunder Barrique Markus Stäger, Maienfeld	Bündner Herrschaft	72
Fustoquattro DOC Merlot Daniel Huber, Monteggio	Ticino	68

ÖSTERREICH

Nimbus Cuvée GW *Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah & Zweigelt* Winzerkeller Neckenmarkt	Burgenland	69
Redmont *Zweigelt*, *Cabernet & Syrah*	Carnuntum	72
Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn	Magnum	150
Basic *Zweigelt & St. Laurent* Claus Preisinger, Gols	Neusiedlersee	60
Spezielle Empfehlung:		
Opus Eximum No 21 *Blaufränkisch, St.Laurent&Zweigelt*	Mittelburgenland	90
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz	Magnum No 20	180
	3 Lt No 20	360

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

ITALIEN

Valpolicella Ripasso DOC *Corvina Veronese, Rondinella & Molinara* Corte Giara by Allegrini, Fumane/Verona	Veneto	62
Barbera d'Alba DOC Filatura Porello Marco, Canale	Piemonte	68
Chianti Classico DOCG *Sangiovese & Cabernet Sauvignon* Querciabella, Ruffoli di Greve in Chianti	Toscana	68
Bolgheri Rosso DOC *Cabernet, Cabernet Franc & Merlot* Podere Grattamacco, Castagneto Carducci	Toscana	70
Primitivo di Manduria Sessantanni DOC *Primitivo* Feudi di San Marzano, San Marzano di San Giuseppe	Puglia	76
Arenas Carignano del Sulcis DOC *Carignano*	Sardegna	58
Sardus Pater, Sant'Antioco	Magnum	120
Don Antonio IGT *Nero d'Avola*	Sicilia	78
Morgante, Grotte	Magnum	162

PORTUGAL

Contraste Tinto MO *Tinta Roriz, Touriga Nacional & Touriga Franca* Conceito Wines, Cedovim	Duoro	56

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

FRANKREICH

L'Enfant Perdu *Granache, Carignan & Syrah*	Languedoc-Roussilon	81
Domaine des Enfants		

SPANIEN

Fundicion DO "DIE GIESSEREI" *Monastrell*	Jumilla	58
Bodegas Juan Gil	Magnum	116
	3 Lt	232
Finca Antigua *Tempranillo, Cabernet & Merlot*	La Mancha	52
Finca Antigua (Fam.Martinez Bujanda)	Magnum	105
MO-Monastrell Tinto Cosecha	Alicante	55
Sierra Salinas		
Ares Rioja Crianza *Tempranillo*	Rioja	58
Bodegas Dios Ares S.L.		
L'Equilibrista *Garnacha, Syrah & Cariñena*	Catalunya	68
Bodega Ca N'Estruc, Esparraguera (Barcelona)		
Camins del Priorat Tinto Cosecha DOQ *Cariñena, Garnacha & Cabernet*	Priorat	66
Alvaro Palacios	Magnum	145

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

CHECKLISTE BANKETTE.

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

APÉRO
Ein schöner Apéro ist der ideale Auftakt für einen gelungenen Anlass.

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.

FEUERTÖPFE / BODENFACKELN
Passend zum postindustriellen Charme der GIESSEREI empfehlen wir Ihnen unsere Feuertöpfe und/oder Bodenfackeln für einen unvergesslichen ersten Eindruck (siehe Sonstige Dienstleistungen).

GARDEROBIERE
Wünschen Sie eine bewachte Garderobe? Wir verrechnen pro Garderobiere CHF 45.00 pro Stunde.

HILFSMITTEL
Technische Hilfsmittel wie Beamer, Hellraumprojektor, Leinwand, Flip-Chart, Rednerpult etc. stehen zur Verfügung (siehe Technische Hilfsmittel).

HOCHZEITSTORTE
Zu einer klassischen Hochzeit gehört die perfekte Hochzeitstorte. Unser Konditor des Vertrauens wird Sie mit seinem Sortiment begeistern. Sie können gerne auch die eigene Torte mitbringen. Der Service der Hochzeitstorte als integrierter Bestandteil eines Dessertbuffets ist kostenlos, ansonsten verrechnen wir CHF 5 pro Person.

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

KINDERBETREUUNG
Gerne organisieren wir für Sie auf Wunsch eine Kinderbetreuung. Wir verrechnen pro Kinderbetreuung CHF 45 pro Stunde.

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

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

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.

PARKPLÄTZE
Direkt vor dem Haus gibt es 20 kostenlose Parkplätze. 100m weiter befindet sich das öffentliche Parkhaus der Kantonsschule (7 Tage geöffnet, 24 Stunden pro Tag).

VORAUSZAHLUNG
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
Auf Wunsch verschicken wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Die Zahlungsfrist beträgt 10 Tage. Bitte geben Sie uns die korrekte Rechnungsanschrift bekannt. Bezahlung der Rechnung vor Ort ist in bar oder mit Kreditkarte möglich. Bei der Bezahlung per Kreditkarte, verrechnen wir einen Kreditkartenzuschlag von 2% des erreichten Anlassumsatzes in CHF.
Ist Ihr Firmensitz ausserhalb der Schweiz, so muss die Reservierung mit Kreditkarte garantiert bzw. mittels Vorauskasse garantiert werden.

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 Werktage vor der Veranstaltung kann die Personenzahl ohne Kostenfolge um 5% gesenkt werden.

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

Grundgebühr Verlängerung CHF 100 pauschal
Verlängerung CHF 25 pro Stunde
Verlängerung Chef de Service CHF 65 pro Stunde
Verlämgerung Servicemitarbeiter CFH 45 pro Stunde

ZAPFENGELD
Sollte Ihr Wunschwein nicht auf der Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein trotzdem lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro 75cl Flasche ein Zapfengeld von CHF 30. Bei Schaumweinen verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35 pro 75cl Flasche.

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

REFERENZEN.

Die nachfolgende Liste zeigt auszugsweise die Referenzen für Firmenkunden (Jubiläen, Weihnachtsessen, Personalfeiern, Generalversammlungen, Pressekonferenzen, Parties und sonstigen Anlässen).

- Abrakadabra Flims AG
- AIG Europe Versicherungs-Gesellschaft
- AIG Private Bank
- Alcatel Schweiz AG
- Allreal-Gruppe
- Ärztegemeinschaft für Anästhesie Hirslanden
- Bain & Company
- Bank Julius Bär
- Bati Group
- Baumgartner Papiere
- Bonaparte Kommunikationsagentur
- BridgeCO AG
- Cablecom GmbH
- Camco
- Carré Communication AG
- Clariden Bank
- Connextrade AG
- Cosatravel Ltd
- Credit Suisse
- Credit Suisse Bonviva Gourmet Night
- DE DRUCK AG
- De Simone & Osswald Holding AG
- Deep Production AG
- Deka (Swiss) Privatbank AG
- Design Network Switzerland
- Die Schweizerische Post
- Dynamis
- Electrowatt Infra AG
- Ernst & Young AG
- Finanzdepartment der Stadt Zürich
- Fischer Architekten AG
- Friedli Corporate Finance
- Holcim Group Support (Zürich) Ltd
- Hospiz Zürcher Lighthouse
- IMG AG
- Interbroke AG
- Interhome AG
- IPMZ – Universität Zürich
- Jenni Kommunikation
- LTV Gelbe Seiten AG
- Maschinen AG
- MCI Group AG
- MIB AG
- Microsoft Schweiz AG
- Museum für Gestaltung Zürich
- Netcetera AG
- NetEducation AG
- NSPM AG
- Nyffenegger & Co AG
- Osterwalder Zürich AG
- Pfizer AG
- Phonak AG
- Pricewaterhouse Coopers
- Robert Aerni Ingenieur AG
- Roland Berger AG
- Rotronic AG
- Schlumberger IT – LHS AG
- Schuhmacher & Frey GmbH
- Schweizer Fernsehen
- Schweizer Radio DRS
- Softlab AG
- Stokke
- Swissca Portfolio Management AG
- Swisscom Fixnet AG
- Swisslog AG
- Tamedia AG
- Telediscount AG
- UBS AG
- Universitätsspital Zürich
- von Ballmoos Krucker Architekten
- WeberKohlerReinhardt AG
- Wincor Nixdorf
- Wolf, Kropf und Partner AG
- Zürcher Kantonalbank
- Zürich Versicherung
- und viele andere mehr …..

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

TECHNISCHE HILFSMITTEL.

INTERNET	CHF
Wireless LAN	kostenlos
PRÄSENTATION	
Beamer	150
Leinwand	90
Flipchart inkl. Schreibstifte	30
Pinnwand	30
Hellraumprojektor	30
Laptop presenter	20
Flachbildschirm	auf Anfrage
DVD Player	auf Anfrage
Rednerpult GIESSEREI	20
TON	
Funkmikrophon inkl. Lautsprecheranlage	80
Stabmikrophon inkl. Lautsprecheranlage	80
Headset inkl. Lautsprecheranlage	80
DJ Anlage inkl. Mischpult	550
EVENTBELEUCHTUNG	
Spots mit verschiedenen Farbscheiben	20
LEINWÄNDE	
Mobile Leinwand (1.80 m x 2 m)	50
Mobile Leinwand (3.10 m x 2.35 m)	90
DIVERSES	
Podest (1 m x 2 m, diverse Höhen)	50
SUPPORT	
Techniker pro Stunde (beim Auf- und Abbau und während der Bühnen-, Licht- und Tonanlagenbenützung obligatorisch)	80

Abgerechnet wird nach effektivem Zeitaufwand.

Benötigen Sie zusätzliche technische Hilfsmittel? Wenden Sie sich an unser Bankettteam.
Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation und Beschaffung.

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

SONSTIGE DIENSTLEISTUNGEN.

FEUERTÖPFE
Passend zum postindustriellen Charme der GIESSEREI empfehlen
wir Ihnen unsere Feuertöpfe für einen unvergesslichen ersten Eindruck. 80

BODENFACKELN
Sorgen für ein spezielles Ambiente im Aussenbereich 20

DEKORATION
Gerne organisieren wir für Sie, die passende Tischdekoration.
Saisonale Blumenbouquets, bunte oder einfarbige Rosenblätter als Farbtupfer
oder beispielsweise Bodenvasen mit weissen Lilien…

KERZENSTÄNDER
Silberne, 5-armige Kerzenständer inkl. weissen Kerzen 30

MENÜDRUCK
Der Druck der Standard Menükarten ist in den Bereitstellungskosten inklusive.
Wünschen Sie spezielle Menükarten? Vielleicht in bestimmten Farben?
Vielleicht einmal gerollt? Geben Sie uns einfach Bescheid.

VALET PARKING
Nutzen Sie den exklusiven Service des Valet Parkings für sich und Ihre Gäste.
Wir organisieren für Sie geschulte MitarbeiterInnen mit Fahrzeugkenntnissen
und die Parkplätze.

Benötigen Sie zusätzliche Dienstleistungen? Wenden Sie sich an unser Bankettteam.
Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation und Beschaffung.

Fidel Gastro AG • Birchstrasse 108 • CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 43 205 10 10 • F +41 43 205 10 11 • www.diegiesserei.ch

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 ergebenen Verbindlichkeiten mit dem Kunden als Gesamtschuldner.

Optionsdaten

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.

Personenzahl

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 unserseits.

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 in Form einer Grundgebühr von CHF 100.00 und zusätzlich je Verlängerungsstunde von CHF 25.00
Stundensätze / Überzeit: Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern oder bei Wartezeiten, verrechnen wir folgende Stundensätze:

- Verlängerung Grundgebühr CHF 100.00 einmalig
- Verlängerung pro Stunde CHF 25.00 pro Stunde
- Chef de Service / Cuisine CHF 65.00 pro Stunde
- Servicemitarbeiter / Koch CHF 45.00 pro Stunde

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.
Wünscht der Kunde, seinen Anlass per Kreditkarte zu bezahlen, so verrechnen wir einen Kreditkartenzuschlag von 2% des erreichten Anlassumsatzes in CHF.

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: 15 % des vereinbarten Umsatzes
- Absage 60 bis 31 Tage vor Veranstaltung: 35 % des vereinbarten Umsatzes
- Absage 30 bis 0 Tage vor Veranstaltung: 75 % 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.
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 80.00 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 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, Abfall
Sind infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrichtabfuhren 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 zurücktreten oder Veranstaltungen abzubrechen, 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.