

IM HERZ VO ZÜRI UND IMMER IM FLUSS



1997
ZÜRICH

DEIN SÉPARÉE IN DER BAREUSSBAR

ANGEBOT 2024

SEPARÉE IN DER BARFUSSBAR

Donnerstags reservieren wir dir gerne einen schönen separaten Bereich ab 20 bis 55 Gästen. Einlass ist ab 20 Uhr. Die nachfolgenden Buffets gelten als vollständiges Znacht.

ANGEBOT UND KONDITIONEN

MEZZE VOM RESTAURANT MOUDI, ZÜRICH

CHF 70.- PRO PERSON

Verwöhne deine Gäste mit einem nicht alltäglichen libanesischen Spezialitätenbuffet. Das Mezza wird als Vor- und Hauptspeise auf einem Buffet kombiniert und beinhaltet folgende Speisen:

Hummus

Kichererbsenmousse mit Sesamcrème

Babaganoush

Auberginenmousse

Taboulé

Petersilien-Tomatensalat mit Bulgur

Couscous-Salat

Couscous mit Kichererbsen, Granatapfel, Peterli mit einem Sumach-Minze-Granatapfeldressing

Labneh

Joghurtcrème mit Pfefferminze

Tajin

Dorado Royale mit Koriander- und Sesamsauce

Muhammara

Pikante Walnusspaste mit Granatapfelsirup

Moussakka

Auberginen und Kichererbsen an Tomatensauce

Kibbeh raheb

Bulgurbällchen gefüllt mit Aubergine, Peperoni, Baumnuss & Granatapfel

Fatayer

Vegetarische Spinatkrappen

Lahne Bajin

Rindfleischteigtaschen

Kibbeh vegan

Bulgurbällchen gefüllt mit Randen

Fladenbrot

Zusätzlich kann das Buffet auch noch mit Rindshackfleisch- und Pouletspiesschen ergänzt werden.

GRIECHISCHES BUFFET VOM RESTAURANT OH MY GREEK! IN ZÜRICH

CHF 77.- PRO PERSON

Lasse dich von einem traditionellen und dennoch modernen griechischen Buffet verzaubern. Es eignet sich perfekt für ein Sommerfest und wird deine Gäste mit frischen und authentischen Aromen begeistern. Kali orexi.

Pliguri Salat

Bulgursalat mit frischen Kräutern und Tomaten an Zitronen-Vinaigrette

Dolmades

mit Reis gefüllte Weinblätter (vegan)

Griechischer Salat

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta (vegan möglich)

Spanako-Tiropitakia

Spinat-Fetastrudel im Filoteig

Tzatziki

Griechischer Joghurt Dip mit Gurken und Knoblauch (vegan möglich)

Keftedes vom Rind CH

Hackfleischbällchen nach griechischer Art an einer Tomatensauce

Pouletoberschenkel CH

Nach griechischer Art an einer Vinaigrette

Pastitsio (vegan)

Nudelauflauf mit Pilzhack und veganer Béchamelsauce

Patates sto Fourno (vegan)

Ofenkartoffeln mit frischen Zitronen und Kräutern

Ofengemüse (vegan)

Saisonales Gemüse

Zweierlei Brote

Holzofen Brot Mediterran mit Oliven und Tomaten-Holzofenbrot weiss

SEPARÉE IN DER BARFUSSBAR

ANGEBOT UND KUNDENKONDITIONEN FORTSETZUNG

LA DOLCE VITA VOM CATERING FAMIGLIA TREMONTE, ZÜRICH

CHF 83.- PRO PERSON

Zelebriere mit deinen Gästen „La Dolce Vita“. Mit diesem italienischen Buffet entführst du deine Gäste direkt in die Wiege des guten Geschmacks und verwöhnst jeden Gaumen. Vor- und Hauptspeisen werden auf einem Buffet kombiniert

Caponata di verdure

Süss-saures Antipasto mit Auberginen, Sellerie und Tomaten

Riso Venere Salat

mit Zucchini, Käse, Zitrone, Gurke, Peperoni, Tomate, Minze, (für Aufpreis mit süsswasser Crevetten)

Polpette di manzo

Rindschackfleischbällchen in Tomatensauce

Frittata

Kaltes Gemüseomlette

Isalata di trota

Forelle mit Zitrone, Kräuter und Karotten

Fregola sarda

Sardischer Pastasalat mit Zucchetti, Auberginen und Peperoni uKarotten

Insalata caprese

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

Arancini

Mit Parmesan und Mozzarella gefüllte Reisbällchen, frittiert

Schiacciata al rosmarino

Toskanischer Brotfladen mit Rosmarin

Conchiglioni al ragu

Hausgemachte Muschelnudeln gefüllt mit Rindfleischragout

Parmigiana di melanzane

Napoletanischer Auberginenauflauf mit Tomaten und Mozzarella überbacken

JAPANISCHES BUFFET VOM RESTAURANT KAY SUSHI, ZÜRICH

CHF 77.- PRO PERSON

Verwöhne deine Gäste mit einem zeitgemässen nachhaltigen vegetarischen Buffet, das die feinen Aromen und Traditionen Japans ehrt.

Buddha Salat vegan

Kabis, Karotten, Sojasprossen, Cherrytomaten, Gurken, Erdnüsse an Orangenvinaigrette

Shiitake Gyoza & Buns

Veganes Gyoza mit veganem gehacktem und Shiitake & Buns gefüllt mit Shiitake in Tempura, Sunomono und Aioli

ODER

Yasai Udon

Gebratene Weizennudeln, Wok-Gemüse, Süsskartoffel Chips

Sushiplatte vegetarisch

Hosomaki: Avocado, Tamago, Kappa, Shiitake, Kaburimaki: Green Power, Golden Hour, Gunkan: Inari

Edamame

Sojabohnen mit Meersalz

GLACÉ & BROWNIE

CHF 13.50 PRO PERSON

Assortierte Glacés und Brownies werden flying serviert, Glacé im Bauchladen verteilt.

Kübeli Glacé (wechselnde saisonale Sorten von Eisvogel),
Kübeli Glacé vegan von Nanimale verschiedene Sorten.
Cornet von Gasparini,
Feine Schoggi-brownies

GETRÄNKEAUSWAHL

Wir empfehlen maximal einen Weisswein, einen Rotwein und zwei verschiedene Biere anzubieten. Natürlich kann das Angebot mit Schaumwein, Rosé und Softdrinks ergänzt werden. Die Getränke werden, an einer für dich und deine Gäste eingerichteten Station, flaschenweise bereitgestellt, so dass sich deine Gäste bedienen können.

SCHAUMWEIN

Impero Prosecco DOC, Millesimato Brut, Italien, Valdobbiadene, 11 % Vol	7,5 dl	CHF	59.50
Crémant de Limoux Rosé, Luc Pirllet, Chardonnay, Pinot Noir, Frankreich 12 % Vol	7,5 dl	CHF	66.–

WEISSWEIN

Chardonnay Vin de France Doudet-Nardin, Frankreich, Burgund, 13% Vol	7,5 dl	CHF	56.–
Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Wohlmuth, Österreich, 12,5% Vol, vegan	7,5 dl	CHF	62.–
Zürbieter, Weingut Landolt, Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Blanc de noir, Schweiz, 12,5%Vol, vegan	7,5 dl	CHF	66.–
Vermentino Maremma Toscana, DOC, Souls Paradise, Italien, Toscana, 13 % Vol, Bio, vegan	7,5 dl	CHF	62.–

ROSE

Canallas Rosado, D.O. Valencia Bodegas Arràez, Bobal, Spanien, Valencia, 12%Vol, Bio, vegan	7,5 dl	CHF	56.–
---	--------	-----	------

ROTWEIN

Merlot Vin de Pays d'OC, Luc Pirllet, Merlot, Frankreich, Languedoc, 13 % Vol, vegan	7,5 dl	CHF	56.–
Zürbieter, Weingut Landolt, Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Schweiz, 13,5%Vol, vegan	7,5 dl	CHF	66.–
Chianti Classico, DOCG Castello Monsanto, Sangiovese, Canaiolo, Italien, Toscana, 12,5% Vol	7,5 dl	CHF	66.–
Trinidad del Conde de Hervias, Rioja DOCa, Tempranillo, Spanien, Rioja, 13,5%Vol	7,5 dl	CHF	66.–

BIER

Goldsprint, Turbinenbräu, Zürich 5,2% Vol	3,3 dl	CHF	7.–
Amboss Amber, Brauerei Amboss 5% Vol	3,3 dl	CHF	7.50
LucIPAn, Brauerei Oerlikon, Zürich 4,5% Vol	3,3 dl	CHF	9.–
Zitronen-Panaché, Appenzeller Bier 2,5% Vol	3,3 dl	CHF	7.–
Sonnenwendlig alkoholfrei, Appenzeller Bier 0,0% Vol	3,3 dl	CHF	7.–

SOFTGETRÄNKE

Lokales Wasser 37 <i>vom Fusse des Üetlibergs, mit und ohne Kohlensäure</i>	1,5 l	CHF	14.–
Urban Lemonade Yuzu Züricher Limonade, 100% aus natürlichen Zutaten ohne Geschmacksverstärker im Fläschli	3 dl	CHF	7.–
Gochá Kombucha Spritziges fermentiertes Teegetränk, welches in Zürich aus 100% biologischen Zutaten mit viel Leidenschaft und Sorgfalt in kleinen Mengen von Hand gebraut wird. Verschiedene Sorten	3 dl	CHF	7.–

INFORMATIONEN UND KUNDENBEDINGUNGEN

DEFINITIVE RESERVATION

Sobald wir den Vertrag gegenseitig unterzeichnet haben und die Grundmiete fristgerecht bei uns eingegangen ist, gilt deine Reservation als definitiv.

KOSTEN

Die Grundmiete pro Anlass ist wie folgt:

Privatkunden
CHF 700.– exkl. MwSt.
CHF 756.70 inkl. 8,1% MwSt.

Geschäftskunden
CHF 850.– exkl. MwSt.
CHF 918.85 inkl. 8,1% MwSt.

Zuzüglich werden Getränke und Essen verrechnet. Die Grundmiete beinhaltet die Infrastruktur, Stofftischtücher, Tischdekoration, Auf- und Abbau, die Reinigung sowie unsere Zelte, welche je nach Witterung für dich und deine Gäste aufgebaut werden.

DEFINITIVE GÄSTEZAHL

Bitte teile uns die definitive Gästezahl bis 7 Werktage vor dem Anlass schriftlich mit. Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich. Bestellte und nicht konsumierte Mahlzeiten werden in Rechnung gestellt.

BESTELLUNG

Die Getränke und Speisenauswahl wird vorab definiert. Das Angebot wird für die ganze Gruppe einheitlich ausgesucht.

DEKLARATION

Wir beziehen die Meze von Moudis Leckergarten und das Dolce Vita Buffet vom Catering Tremonte. Das Griechische Essen von Oh my Greek! und das Japanische Buffet von Kay Sushi. Das Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz.

MITGEBRACHTER KUCHEN / DESSERT

Bringst du Kuchen selber mit, verrechnen wir für das Gedeck CHF 5.-. Bitte informiere uns vorab darüber.

BUDGET

Bitte teile uns das Gesamtbudget für den Anlass mit. Auf Wunsch informieren wir dich am Anlass diskret darüber, wenn das Budget annähernd erreicht ist.

ZAHLUNG

Bitte fülle den Mietvertrag auf Seite 6 aus. Wir verrechnen die Miete als Anzahlung. Den Restbetrag stellen wir nach durchgeführtem Event in Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen).

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Eine Absage einer bestätigten Reservation muss schriftlich auf info@barfussbar.ch erfolgen.

Bis 14 Tage vor dem Anlass: Aufwandpauschale CHF 250.00
13 bis 7 Tage vor dem Anlass: 25% des offerierten Betrags.

6 bis 4 Tage vor dem Anlass: 50% des offerierten Betrags.
Ab 3 Tage vor dem Anlass: 100% des offerierten Betrags.
Kosten: Speisen gemäss Vorbestellung, Getränke Pauschal CHF 25.00 pro Gast.

ÖFFNUNGSZEITEN BARFUSSBAR DONNERSTAG

Türöffnung 20 Uhr, Getränkeauschank bis 24 Uhr.

EINLASS

Wir garantieren dir und deinen Gästen **Einlass bis 20:30 Uhr**, danach kann aus feuerpolizeilichen Gründen kein Einlass mehr garantiert werden.

BARFUSSBAR PROGRAMM

Deine Reservation läuft neben unserem normalen öffentlichen Programm. Donnerstags spielen DJs Hintergrundmusik. Das Programm findest du auf der Website unter Sounds am Donnerstag.

BARFUSS REGELUNG

Ab 20 Grad Aussentemperatur sind alle unsere Gäste barfuss. Falls sich einer deiner Gäste dabei unwohl fühlt, stehen Finken zur Verfügung. Aus gesundheitlichen Gründen dürfen die Schuhe anbehalten werden.

PARKPLÄTZE

Wir haben keine betriebseigenen Parkplätze. Wir empfehlen die weisse Zone am Stadthausquai oder das Parkhaus Opernhaus oder Parkhaus Hohe Promenade.

KONTAKT

Saftbad AG / Barfussbar
Oberdorfstrasse 16e
8001 Zürich
info@barfussbar.ch
041 44 251 33 31

MIETGESUCH / MIETVERTRAG

Für das Separée in der Barfussbar / Frauenbadi, Stadthausquai in Zürich

Firma

.....

Name

.....

Vorname

.....

Strasse

.....

PLZ/Ort

.....

Mobiltelefon

.....

Festnetz

.....

E-Mail

.....

Zeit

.....

Mietdatum

.....

Anzahl Personen

.....

Art des Anlasses

.....

Bemerkungen

.....

Die Gesuchsteller*in akzeptiert die Kosten und Konditionen, die in diesem Angebot auf Seite 2-5 aufgeführt sind.

Zürich,

.....

Unterschrift

.....

Sende uns den Mietvertrag bitte an folgende
Adresse: info@barfussbar.ch

Bestätigung (durch Saftbad AG / Barfussbar auszufüllen)

Die Grundmiete von CHF inkl. MwSt. ist bis einzuzahlen

Zürich,

.....

Unterschrift

.....