

IM HERZ VON ZÜRICH UND IMMER IM FLUSS



IHR EVENT IN DER BARFUSSBAR

2026

©Smooth Photography 1

DIE EINZIGARTIGE EVENTLOCATION.

Geburtstagsfeste, Firmenanstässe, Hochzeiten, Feste um des Festens willen in einem einzigartigen, stilvollen Ambiente.

Die geschichtsträchtige Frauenbadi ist einer der speziellsten Orte im Herzen von Zürich. Abends wird sie für Sie von einem Badebetrieb in die schönste Eventlocation der Stadt verwandelt. Auf der Limmat schwimmend bietet sie eine überraschend spektakuläre Aussicht auf die schönsten Wahrzeichen Zürichs und wird ganz sicher auch Ihre Gäste verzaubern.

Für Ihren unvergesslichen Anlass begleiten wir Sie von der Planung bis zur Umsetzung Ihres Events mit Passion, Fachkompetenz und Liebe zum Detail. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser liebevoll zusammengestelltes kulinarisches Angebot, sowie die Getränkekarte und weitere Informationen zur Barfussbar als Eventlocation.

Wir freuen uns schon jetzt, Sie bei uns in der Barfussbar zu begrüssen.

Herzlichst

Anna Meier, Glen Müller, Daniel Pfyl, Gina Orac, Manuela Schmidt und das Barfussbar-Team

UNSER GETRÄNKEANGEBOT

Damit Sie die Kosten im Griff haben, werden die Getränke à discréion angeboten. Die Grundpauschale beträgt CHF 49.– (exkl. 8,1 % MwSt.) pro Person und umfasst alle Softgetränke, ein Bier, einen Weiss-, einen Rot- und den Roséwein. Die inbegriffenen Getränke sind unten mit * markiert. Die Weine wählen Sie bei einem Tasting vor Ort aus.

Die Pauschale basiert auf vier Stunden.

Wünschen Sie Austausch oder Erweiterung der Getränke, erhöht sich der Preis je nach Auswahl. Finden Sie keinen passenden Wein, steht zusätzlich unsere Bankettweinkarte von Landolt Weine zur Verfügung. Degustationen finden auf Wunsch bei Landolt statt.

SOFT GETRÄNKE

- * Lokales Wasser 37
vom Fusse des Üetlibergs, mit / ohne Kohlensäure
- * Vivi Kola, Vivi Kola Zéro
- * Citro Appenzeller Goba
- * Alpenkräutereistee

BIER

- * Goldsprint Lager – 3,3 dl, Turbinen Bräu, Zürich
- * Adler Pfiff Panaché – 2,9 dl, Brauerei Adler
- * Pause, Lager, alkoholfrei < 0,5 Vol% – 3,3 dl, Turbinen Bräu, Zürich
- Lucipan Session IPA – 3,3 dl, Brauerei Oerlikon, Zürich
- Amboss Amber – 3,3 dl, Brauerei Amboss, Zürich

ROTWEIN

- * Canallas Tinto, D.O. Valencia, Bodegas Arráez, 2022, Tempranillo, Monastrell, Spanien, vegan — 7,5 dl
- Züribieter Cuvée Rot, AOC, Weingut Landolt, 2023, Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Schweiz, Zürich, vegan — 7,5 dl
- Chianti Classico, DOCG Castello Monsanto, 2022, Sangiovese, Canaiolo, Italien, Toscana — 7,5 dl

ROSÉ

- * Canallas Rosado, D.O. Valencia, Bodegas Arráez, 2022, Bobal, Spanien, Valencia, bio, vegan — 7,5 dl
- Ma Terre, Rosé, AOP, Coteaux d Aix-en-Provence, 2023, Grenache Noir, Syrah, Frankreich, Provence, vegan — 7,5 dl

WEISSWEIN

- * Canallas Blanco, D.O. Valencia, Bodegas Arráez, 2024, Merseguera, Moscatel, Spanien, Valencia, vegan, — 7,5 dl
- Chardonnay, Vin de France, Doudet-Naudin, 2023, Frankreich, Burgund, vegan, — 7,5 dl
- Züribieter Cuvée weiss, AOC, Weingut Landolt, 2024, Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Sauvignon blanc, Blanc de noir, Schweiz, Zürich, vegan — 7,5 dl
- Sauvignon Blanc, DOP, 2024, Azienda Agricola Tunella, Italien, Friaul — 7,5 dl

SCHAUMWEIN

- Impero Prosecco, DOC Treviso brut, Glera, Italien, Valdobbiadene — 7,5 dl
- Crémant de Limoux Rosé, Luc Pirlet, Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir, Frankreich, Languedoc — 7,5 dl

SOMMER SPRITZ

- Grapefruit Spritz
- Prosecco, Grapefruit, Rosmarin auf Eis, (alkoholfreie Variante möglich)
- Classic Spritz
- Prosecco, Isola verde, Orange auf Eis
- Basil-Limoncello Spritz
- Prosecco, Limoncello, Basilikum, Zitrone auf Eis (alkoholfreie Variante möglich)

KAFFEE / TEE

- * Espresso und Kaffeemischgetränke
- * Verschiedene Tees von Schwarzenbach, Zürich

UNSERE MENUS

Wir beziehen alle unsere Speisen von kleinen Cateringbetrieben in Zürich. Die Menüs (Apéro, Vor- und Hauptspeise sowie Dessert) werden jeweils komplett von einem Caterer bezogen. Alternativ können Apéro und Dessert durch unsere eigenen Signature-Angebote der Barfussbar ersetzt werden.

Eine Mischung verschiedener Caterer innerhalb eines Menüs ist nicht möglich. Gerne beraten wir Sie persönlich mit der passenden Auswahl.

PLANT-BASED SOMMERBUFFET BY LAUREN WILDBOLZ UND ATELIER TERRANOVA, ZÜRICH

Erleben Sie ein sommerliches plant-based Buffet der Vegan-Pionierin Lauren Wildbolz in Zusammenarbeit mit dem Atelier Terranova. Das Menu ist vollständig vegan möglich, gleichzeitig flexibel durch die Ergänzung von Fleisch vom Atelier Terranova. Für dieses Menu werden wenn immer möglich Lebensmittel aus regenerativem, biodynamischem Anbau verwendet. Freuen Sie sich auf frische, saisonale und kreative und nachhaltige Genussmomente.

APÉRO

Flying und auf den Stehtischen verteilt

Kräuterwaffel

Mit Tessiner Apfelsenf und Dry Aged Randen

Oliven

Feine marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt (v)

Würzige Nussmischung

Mit Macadamia-, Hasel-, Pecan-, Para-, Cashewnüssen und Mandeln von Schwarzenbach, Zürich

Blini

Mit Rauchrüebli, Meerrettich, Kapern und Dill

Lollies

Eingelegte Daikon, Mango mit Nori

CHF 18.50 pro Person exkl. 8.1% MwSt.

*v=vegan
vg=vegetarisch*

PLANT BASED SOMMERBUFFET BY LAUREN WILDBOLZ X ATELIER TERRANOVA, ZÜRICH - FORTSETZUNG

VOR- & HAUPTSPEISEN

Auf einem Buffet kombiniert

Marrakesch Salat

Mit Kichererbsen, Gurke, Tomaten, Minze, Sumach, Petersilie und Granatapfel

Raw Zucchinisalat

Mit Johannisbeeren Dressing und Sonnenblumenkernen

Fregola Sarda

Mit grillierten Artischockenböden, Wassermelone, halbgetrockneten Cherry Tomaten und Rucola

Dinkel Couscous

Mit Bimi Broccoli, Tamari, Gemüse-Pickles und Rauchmandeln

Rosmarin Focaccia

Feine würzige hausgemachte Focaccia

Blumenkohl Gnocchi

Fluffige, glutenfreie Gnocchi aus Blumenkohl

Peperonata

Sanft geschmorte Peperoni und Tomaten mit Zedernkernen abgerundet

Geröstete Kartoffeln

Mit Zitronen und Thymian mit Cremolata

Gedämpfte Teigtaschen

Mit Kartoffeln, Spinat und Räuchertofu dazu Chili Crisp Dip

Gebratener Kohlrabi

Mit Berglinsen Tempeh und Schnittlauch Öl

CHF 84.– pro Person exkl. 8,1% MwSt.

Zusätzlich kann das Buffet auch noch mit folgenden Fleischgerichten von Atelier Terranova ergänzt werden:

Alpstein Poulet (marinierte Schenkelsteak) und Flat Iron Steak, Rind

+ CHF 20.50 pro Person exkl. 8,1% MwSt.

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch und Fisch.

** Grosse Fleischstücke werden am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert.*

DESSERT

Glacé werden im Bauchladen verteilt, Trifle und Brownie werden flying serviert

Trifle

Fruchtig leichtes Schichtdessert mit Mango und Passionsfrucht (v)

Kirsch Brownie

Feine Schokoldenbrownies mit versenkten Kirschen.

Gelavena

Vegane Kübeliglacé auf Hafermilchbasis, verschiedene Sorten (v)

CHF 19.– pro Person exkl. 8,1% MwSt.

v=vegan

vg=vegetarisch

MEDITERRANES BUFFET VOM TREMONTE CATERING, ZÜRICH

Zelebrieren Sie mit Ihren Gästen „La Dolce Vita“. Mit diesem italienischen Buffet entführen Sie Ihre Gäste direkt in die Wiege des guten Geschmacks und verwöhnen jeden Gaumen.

APÉRO

Flying und auf den Stehtischen verteilt

Crostini

- Aubergine Parmigiana (vg.)
- Mortadella e Pistazie
- Pomodoro secchi (vg)
- Fave e Menta (vg)

Oliven

Feine marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt (v)

Würzige Nussmischung

Mit Macadamia-, Hasel-, Pecan-, Para-, Cashewnüssen und Mandeln von Schwarzenbach, Zürich

CHF 17.00 pro Person exkl. 8.1% MwSt.

VOR- & HAUPTSPEISEN

Auf einem Buffet kombiniert.

Verdure grigliate

Sommerliches Grillgemüse (v)

Frittata vegetariana

Kaltes Omelette mit Ricotta u. Zucchini (vg)

Caponata di verdure

Süß-saures Antipasto mit Auberginen, Sellerie, Tomaten und Pinienkernen (v)

Insalata caprese

TomatenSalat mit Büffelmozzarella und Basilikum (vg)

Orecchiette alla crudaiola

Pasta Salat mit Olive, Rucola und getrockneten Tomaten (v)

Panzanella

Toskanischer Brotsalat mit Tomaten (vg)

Arancini

Mit Parmesan und Mozzarella gefüllte frittierte sizilianische Reisbällchen (vg)

Polpette di manzo

Rindshackfleischbällchen in Tomatensugo

Lasagne classico

Hausgemachte Lasagne mit Kalbsragout und Scarmorza Käse (vegetarische Variante möglich)

Parmigiana di melanzane

Napoletanischer Auberginenauflauf mit Tomaten und Mozzarella überbacken (vg)

Schiacciata al rosmarino

Toskanischer Brotfladen mit Rosmarin (v)

CHF 77.- pro Person exkl. 8.1% MwSt.

Zusätzlich kann das Buffet mit **Roastbeef** ergänzt werden. Das Fleisch wird am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert.

Der Aufpreis dafür ist CHF 15.- pro Person.

DESSERT

Auf einem Buffet serviert

Tiramisu

Kommt im Gläsli und ist das unverzichtbare Highlight auf einem italienischen Dessertbuffet (vg)

Tartellette al Limoncello

Mürbeteig mit Limoncellocreme und Baiser, verfeinert mit Zitronenzeste (vg)

Mini Crostata al Lamponi

Knusprige Tartelette mit einer feinen Vanillefüllung und frischen Himbeeren (vg)

Pannacotta con fruto di bosco

Waldbeeren Pannacotta im Gläsli (vg)

CHF 17.50 pro Person exkl. 8.1% MwSt.

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch

v=vegan

vg=vegetarisch

SPANISCHES BUFFET VON TAPAS DE MARIA, ZÜRICH

Erleben Sie mit Ihren Gästen die Welt der spanischen Küche mit „Tapas de Maria“. Dieses Menü bringt das iberische Lebensgefühl direkt zu Ihnen und begeistert mit traditionellen, vollmundigen Geschmackserlebnissen.

APÉRO

Flying und auf den Stehtischen verteilt

Pintxos

*Jamon Ibérico mit Olivenöl Pulver
Escalivada (vg)
(Auberginen und Peperoni)*

Manchego

*Spanischer Hartkäse aus
Schafmilch in Würfeln (vg.)*

Oliven

*Feine marinierte Oliven direkt
vom Bürklimärt (v)*

CHF 18.– pro Person exkl. 8.1% MwSt.

VOR- & HAUPTSPEISEN

Auf einem Buffet kombiniert

Traditionelle spanische Tortilla

*Kartoffeln, Eier, Olivenöl, gebraten, goldbraun,
köstlich (vg)*

Pilz-Ceviche

*Frische Pilze, Zitrusnoten, Kräuter,
erfrischend und innovativ (v)*

Crispy-Silser mit Anchovis und Piparra

*Laugenhäppchen mit salzigen Anchovis und einem
erfrischenden Gemüse-Relish*

Malàga Salat

*Erfrischender Salat mit Orangen, Oliven, Fenchel
und Kartoffeln (v)*

Mini Pita mit Randen-Hummus

*Farbenfroher Fingerfood, mit Salat, Chilli und
Sellerie verfeinert (v)*

Mango-Avocado Salat

*Mit frischem Blattsalat an einer feinen
Zitronenvinaigrette (v)*

Albondigas

*Rindfleischbällchen an einer Tomatensalsa
(Rind CH)*

Gambas mit Pipirrana

*Crevetten auf einem feinen Salat aus Tomaten,
Peperoni und Gurken – mariniert mit Olivenöl und
Sherry-Essig. Ein leichter Genuss mit andalusischem
Flair.*

Paella vegetarisch

Mit saisonalem Gemüse (v)

Paella mit Poulet (CH)

Mit Baby-Kefen und Estragon

CHF 77.– pro Person exkl. 8.1% MwSt.

*Zusätzlich kann das Buffet mit **Pulpo a la Gallega**
bestückt werden*

Aufpreis hierfür ist CHF 18 .- pro Person.

*Zusätzlich kann das Buffet mit **Jamon Ibérico (ES)** am
Stück inkl. Cortador (professionellem Schneider)
ergänzt werden
Preis auf Anfrage.*

DESSERT

Auf einem Buffet serviert

Crema Catalana

*Katalanische Spezialität, cremig und süß,
mit karamellisierte Vanille- und Zimtnoten
(vg)*

Tarta de Santiago

*Traditioneller galizischer Kuchen mit
Mandeln, Zitronenschale und Puderzucker
(vg)*

Lolitas mit Caramel- und Schoggicréme

*Cupcake aus Maismehl, Orangen und Mandeln
(vg)*

Wassermelone

Eiskalte frische Wassermelone (v)

CHF 18.– pro Person exkl. 8.1% MwSt.

=vegan
vg=vegetarisch

SOMMER BUFFET

Der Klassiker im Sommer. Auch hier werden die Vorspeisen und Hauptgänge auf einem Buffet kombiniert. Wir empfehlen Ihnen zwei Fleischsorten, zwei warme Beilagen und drei Salate für Ihr Buffet auszuwählen.

APÉRO

Auf den Stehtischen verteilt

Mockalàcs

Hausgemachtes Gruyère-Kräuter-Hefeteiggebäck

Nussmischung

Feine marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich

Oliven

Feine marinierte Oliven direkt vom Bürklämärt (v)

CHF 13.50 pro Person exkl. 8,1 % MwSt.

VOR- & HAUPTSPEISEN

Auf einem Buffet kombiniert

FLEISCH & FISCH:

Roastbeef am Stück (Rind)*

Zartes Roastbeef am Stück gegart mit Kräuterbutter und Chimichurri Sauce

Marinierte Pouletpiessli

Vom Freiland Poulet an Zitronen-Olivenöl

Kalbsrücken *

Zarter Kalbsrücken mit Kräuterbutter und Chimichurri Sauce

Gourmet - Hackbraten (Rind, Schwein) *

Feiner Hackbraten mit Gemüse

Delikatess - Fleischkäse (Kalb, Schwein) *

Klassischer Fleischkäse mit Senf

Lammracks *

Racks vom Weide Lamm mit Kräuterbutter und Chimichurri Sauce

Mini Würstli (Kalb, Schwein, Scharf)

Mit Dijonsenf

Veganes Filet Poulet Art, paniert

Aus Weizen-, Soja- und Erbsenprotein von Green Mountain (v)

Vegiburger (Broccoli, Meditarran, Caprese)

Aus Erbsenprotein, Gemüse und Käse (vg)

Felchenfilet Wildfang (Schweiz)

Mit Mandelbutter

Eglifilet Zucht oder Wildfang (Schweiz)

Mit Mandelbutter

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch und Fisch.

** Grosse Fleischstücke werden am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert.*

WARME BEILAGEN

Rosmarin Bratkartoffeln

Feine Bratkartoffeln mit Rosmarin (vg)

Lasagne

Gemüselasagne mit Auberginen, Zucchetti und Tomaten und einer feinen Tomaten-Béchamel Sauce (vg)

Kartoffelgratin

Klassischer cremiger Kartoffelgratin (vg)

Meditteranes Grillgemüse

Aubergine, Zucchetti, Pepperoni (vg)

Maiskolben

Goldig buttrig gebratene Maiskolben (vg)

Weitere Gemüse sind auf Anfrage erhältlich

=vegan

vg=vegetarisch

SOMMER BUFFET FORTSETZUNG

KALTE BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

Wir empfehlen Ihnen drei Salate für Ihr Buffet auszuwählen.

Tomaten - Mozzarella - Nektarinen - Salat

Datterini-Tomaten, Büffelmozzarella, Nektarinen, Basilikum (vg)

Feigen - Ricotta - Salat

Mit Rucola an Balsamico Dressing (vg)

Kartoffel - Kichererbsen - Salat

Mit Cherry-Tomaten, Oliven und Zitrone an einem Honig-Senf-Dressing (v)

Penne alla Norma Salat

Mit frittierten Auberginen würfeln, Kirschtomaten, Kräutern, Ricotta und Basilikum Öl(vg)

Wassermelonen - Feta - Salat

Sommerlicher Melonen-Salat mit Schafskäse und Minze (vg)

Quinoasalat

Mit Mandeln, Aprikosen, Broccoli, Apfel, Stangensellerie, Peperoncini und Kräutern (v)

Ab CHF 69.– pro Person exkl. 8,1 % MwSt. (je nach Auswahl der Fleischsorten und der Beilagen ändert sich der Preis).

DESSERT

Glacé werden im Bauchladen verteilt, Brownies flying serviert

Eisvogel Glacé

Handgemachte Zürcher Kübeli Glacé, wechselnde saisonale Sorten (vg)

Cornet von Gasparini

Verschiedene Sorten (vg)

Gelavena

Vegane Kübeli Glacé aus Gutsch-Haferdrink, verschiedene Sorten (v)

Brownies

Feine Schoggibrownies mit Schoggi von Felchlin (vg)

CHF 12.50 pro Person exkl. 8,1 % MwSt.

v=vegan

vg=vegetarisch

MEZZE VOM RESTAURANT MOUDI, ZÜRICH

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem nicht alltäglichen libanesischen Spezialitätenbuffet. Die Mezze werden als Vor- und Hauptspeise auf einem Buffet kombiniert und beinhalten folgende Speisen:

APÉRO

Flying und auf den Stehtischen verteilt

Gefüllte Datteln

Libanische Datteln gefüllt mit Käse

Rakajek

Blätterteigröllchen gefüllt mit Frischkäse

Oliven

Feine marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt (v)

Würzige Nussmischung

Mit Macadamia-, Hasel-, Pecan-, Para-, Cashewnüssen und Mandeln von Schwarzenbach, Zürich

CHF 17.00 pro Person exkl. 8,1% MwSt.

VOR- & HAUPTSPEISEN

Auf einem Buffet kombiniert

Hummus

Samtige luftige Kichererbsenmousse mit Sesamcrème (v)

Taboulé

Frischer Petersilien-Tomatensalat mit Bulgur (v)

Babaganoush

Zarte Auberginenmousse mit einem feinen Raucharoma (v)

Couscous-Salat

Couscous mit Kichererbsen, Granatapfel, Peterli mit einem Sumach-Minze-Granatapfeldressing (v)

Labneh

Erfirschende Joghurtcrème mit Pfefferminze (vg)

Muhammara

Pikante Walnusspaste mit Granatapfelsirup (v)

Moussakka

Zarte Auberginen und Kichererbsen an Tomatensauce (v)

Kibbeh raheb

Bulgurbällchen gefüllt mit Aubergine, Peperoni, Baumnuss und Granatapfel (v)

Fatayer

Teigkrapfen mit gefüllt mit Blattspinat (v)

Lahne Bajin

Teigkrapfen gefüllt mit Rindshackfleisch

Kibbeh mit Randen

Bulgurbällchen gefüllt mit Randen (v)

Orientalisches Fladenbrot

CHF 65.– pro Person exkl. 8,1% MwSt.

Zusätzlich kann das Buffet auch noch mit folgenden Fleischgerichten ergänzt werden.

Kafta

Rindshackfleisch- und Pouletspiesschen

+ CHF 14.– pro Person exkl. 8,1% MwSt.

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch

DESSERT

Serviert auf dem Buffet, präsentiert auf einer grossen Etagère

Baklava

Knuspriges, hauchdünnes Blätterteiggebäck, gefüllt mit Pistazien

Flan Libanese

Samtiger Milchpudding mit Orangenblütenwasser und Pistazien garniert

Früchte Platte

Saisonale Früchte geschnitten

CHF 18.– pro Person exkl. 8,1% MwSt.

v=vegan

vg=vegetarisch

GRIECHISCHES BUFFET VOM RESTAURANT OH MY GREEK! IN ZÜRICH

Lassen Sie sich von traditionellen und dennoch modern interpretierten griechischen Gerichten mitten in Zürich verzaubern. Entdecken Sie unser Buffet, das perfekt für Ihre Sommerfeier geeignet ist und Ihre Gäste mit frischen und authentischen Aromen begeistern wird. Kali orexi.

APÉRO

Flying und auf den Stehtischen verteilt

Kolokithokeftedes

Zucchini-Feta-Fritters mit Joghurt Minze Sauce (vg)

Oliven

Feine marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt (v)

Spanakotiropita

Spinat-Feta-Käse Strudel (vg)

Linsenkeftedes im Salatblatt

Linsen-Bulgur-Kefte mit frischen Kräutern, Zitrone und Frühlingszwiebel (v)

CHF 17.– pro Person exkl. 8.1% MwSt.

VOR- & HAUPTSPEISEN

Auf einem Buffet kombiniert

Tzatziki

Griechischer Joghurt Dip mit Gurken und Knoblauch (vg oder v möglich)

Dolmades

mit Reis gefüllte Weinblätter (v)

Griechischer Salat

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta (vg oder v möglich)

Wassermelonen-Feta Salat

mit Pfefferminze und Limetten-Honig Dressing (vg oder v möglich)

Feta Sticks

Fetakäse im Filoteig (vg)

Patates sto Fourn

Ofenkartoffeln mit Kräutern (v)

Ofengemüse

Saisonales Gemüse (v)

Keftedes

Rinds- Hackfleischbällchen nach griechischer Art an einer Tomaten-Salsa

Mini Poulet Souvlaki

Pouletspiesсли an Zitronen Olivenöl

Aegean Orzo

Nudelauflauf mit Tomaten, Oliven, Feta (vg oder v möglich)

Zweierlei Brote

Holzofen brot mediterran mit Oliven und Tomaten, Holzofenbrot weiss

CHF 75.50 pro Person

exkl. 8.1% MwSt.

Zusätzlich kann das Buffet in folgender Variante gebucht werden.

Kalbsbraten statt Poulet Souvlaki

In griechischem Wein gegarter Kalbsbraten mit frischen Kräutern, dazu Bratenjus

Das Buffet mit Kalbsbraten kostet

CHF 80.00 pro Person exkl. 8.1% MwSt.

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch. Der Braten wird am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert.

DESSERT

Serviert auf dem Buffet, präsentiert auf einer grossen Etagère

Baklava-Bites

Filoteiggebäck mit Baumnussfüllung mit griechischem Honig

Früchteplatte

Saisonale Früchte (v)

Cheesecake im Becher

Mit Schokoladencréme

CHF 19.– pro Person exkl. 8.1% MwSt.

SIGNATURES

Folgende Apéro und Desserts können Sie mit jedem Buffet kombinieren.

BARFUSSBAR APÉRO

Auf den Stehtischen verteilt

Mockalàcs

Hausgemachtes Gruyère-Kräuter-Hefeteiggebäck (vg)

Nussmischung

Feine marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich (v)

Oliven

Feine marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt (v)

CHF 13.50 pro Person exkl. 8,1 % MwSt.

BARFUSSBAR DESSERT

Flying Service, Glacé im Bauchladen verteilt

Eisvogel Glacé

Handgemachte Zürcher Kübeli Glacé, wechselnde saisonale Sorten

Gelavena

Vegane Kübeli Glacé auf Haferbasis, verschiedene Sorten

Cornet von Gasparini

verschiedene Sorten

Brownies

Feine Schoggibrownies

CHF 12.50 pro Person exkl. 8,1% MwSt.

KÄSEPLATTE

Die Käseplatte kann zu jedem Buffet kombiniert werden

Kuratiert vom Käsesommelier

ab CHF 12.50 pro Person exkl. 8,1% MwSt.

*v=vegan
vg=vegetarisch*

BEISPIELE

EVENT – 100 PERSONEN MIT LIBANESISCHEM MEZZE BUFFET, GETRÄNKE À DISCRÉTION

Sommerdrink

Grapefruit Spritz
*Prosecco, Grapefruit, Rosmarin auf Eis,
 (alkoholfreie Variante möglich)*

Classic Spritz

Prosecco, Isola verde, Orange auf Eis

Basil-Limoncello Spritz

*Prosecco, Limoncello, Basilikum, Zitrone auf Eis
 (alkoholfreie Variante möglich)*

Weisswein

*Canallas Blanco, D.O. Valencia, Bodegas Arràez,
 Merseguera, Moscatel, Spanien, Valencia, vegan*

Rotwein

*Canallas Tinto, D.O. Valencia, Bodegas Arràez,
 Tempranillo, Monastrell, Spanien, Valencia, vegan*

Rosé

*Canallas Rosado, D.O. Valencia, Bodegas Arràez,
 Bobal, Spanien, Valencia, bio, vegan*

Bier

*Goldspint, Zitronen Panaché, Turbinenbräu
 Pause alkoholfrei*

Alkoholfreie Getränke

*Mineral mit und ohne Kohlensäure, Vivi Kola,
 Vivi Kola Zéro, Eistee, Citro, Kaffee, Tee*

KOSTEN GETRÄNKE PAUSCHALE CHF 53.50

Pro Person exkl. 8,1% MwSt.

KOMPLETTES LIBANESISCHES MENU VON MOUDI (S.10)

Apéro Libanesisch

CHF 17.–

CHF 17.–

Vor- und Hauptspeise

CHF 65.–

CHF 77.–

Mezze-Buffet

Dessert Libanesisch

CHF 18.–

CHF 17.50

KOSTEN ESSEN

CHF 100.–

Apéro Meditarran

Mediterranes Buffet

CHF 17.–

Vor- und Hauptspeise

Mediterranes Buffet

CHF 77.–

Dessert Meditarran

Dessert Meditarran

CHF 17.50

KOSTEN ESSEN

Pro Person exkl. MwSt.

111.50

TOTAL GETRÄNKE & ESSEN CHF 153.50

Pro Person exkl. MwSt

TOTAL KOSTEN (100*154.-) CHF 15 350.-

exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN INKL. 8.1% MWST.

CHF 16 593.35

TOTAL GETRÄNKE & ESSEN CHF 169.50

Pro Person exkl. MwSt

TOTAL KOSTEN (80*169.50) CHF 13 560.-

exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN INKL. 8.1% MWST.

CHF 14 658.40

Die Preise beinhalten alle Löhne, die ganze Infrastruktur, Stofftischtücher, unsere Standard-Tischdekoration, einen kleinen Musik-Player an der Bar, den Auf- und Abbau, die Reinigung sowie unsere Zelte, welche je nach Witterung für Sie aufgebaut werden. Die Grundmiete ist in diesem Preis nicht enthalten.

BEISPIELE

EVENT – 60 PERSONEN MIT SPANISCHEM BUFFET, GETRÄNKE À DISCRÉTION

Weisswein

Canallas Blanco, D.O. Valencia, Bodegas Arràez, Merseguera, Moscatel, Spanien, Valencia, vegan

Rotwein

Canallas Tinto, D.O. Valencia, Bodegas Arràez, Tempranillo, Monastrell, Spanien, Valencia, vegan

Rosé

Canallas Rosado, D.O. Valencia Bodegas Arràez, Bobal, Spanien, Valencia, bio, vegan

Bier

*Goldsprint, Zitronen Panaché, Turbinenbräu
Pause alkoholfrei*

Alkoholfreie Getränke

Mineral mit und ohne Kohlensäure, Vivi Kola, Vivi Kola Zéro, Eistee, Citro, Kaffee, Tee

KOSTEN GETRÄNKE PAUSCHALE CHF 49.-

SPANISCHES MENU VON TAPAS DE MARIA (S. 7) IN KOMBINATION MIT BARFUSSBAR SIGNATUR APÉRO UND DESSERT (S.12)

Apéro Barfussbar

CHF 13.50

Vor- und Hauptspeise

CHF 77.-

Tapas Buffet

Dessert Barfussbar

CHF 12.50

KOSTEN ESSEN

Pro Person exkl. MwSt.

TOTAL GETRÄNKE & ESSEN

Pro Person exkl. MwSt

TOTAL KOSTEN (60·152.-)

exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN INKL. 8.1% MWST.

CHF 152.-

CHF 9120.-

CHF 9858.70

EVENT – 120 PERSONEN MIT GRIECHISCHEM BUFFET, GETRÄNKE À DISCRÉTION

Schaumwein

Crémant de Limoux Rosé, Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir, Frankreich, Languedoc

Weisswein

Zürribieter Cuvée weiss, Riesling-Sylvaner, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Blanc de noir, Weingut Landolt, Schweiz, Zürich, vegan

Rosé

Canallas Rosado, D.O. Valencia Bodegas Arràez, Bobal, Spanien, Valencia, bio, vegan

Rotwein

Zürribieter Cuvée rot, Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Weingut Landolt, Schweiz, Zürich, vegan

Bier

*Goldsprint, Zitronen Panaché, Turbinenbräu
Pause alkoholfrei*

Alkoholfreie Getränke

Mineral mit und ohne Kohlensäure, Vivi Kola, Vivi Kola Zéro, Citro, Eistee, Kaffee, Tee

KOSTEN GETRÄNKE PAUSCHALE CHF 61.50

KOMPLETTES GRIECHISCHES BUFFET VON OH MY GREEK! (S.11)

Apéro Griechisch

CHF 17.-

Vor- und Hauptspeise

CHF 75.50

Griechisches Buffet

CHF 19.-

Dessert Griechisch

111.50

KOSTEN ESSEN

Pro Person exkl. MwSt.

TOTAL GETRÄNKE & ESSEN

CHF 173.-

Pro Person exkl. MwSt

TOTAL KOSTEN (120·173.-)

CHF 20 760.-

exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN INKL. 8.1% MWST.

CHF 22 441.60

Die Preise beinhalten alle Löhne, die ganze Infrastruktur, Stofftischtücher, unsere Standard-Tischdekoration, einen kleinen Musik-Player an der Bar, den Auf- und Abbau, die Reinigung sowie unsere Zelte, welche je nach Witterung für Sie aufgebaut werden. Die Grundmiete ist in diesem Preis nicht enthalten.

NUTZUNG UND KOSTEN

Veranstaltungen können bei uns ab mindestens 60 bis 200 Personen und bei jedem Wetter durchgeführt werden.

GÄSTEZAHL

Veranstaltungen können bei uns ab mindestens 60 bis 200 Personen durchgeführt werden. Grössere Gruppen bewirten wir auf Anfrage.

NUTZUNG

Während der Badesaison (vom 9. Mai bis 20. September 2026) sind Privatveranstaltungen jeweils **montags, dienstags, freitags und samstags von 20 bis 24 Uhr** möglich; um 00.30 Uhr müssen die Gäste die Barfussbar verlassen haben. Getränke werden bis 24 Uhr ausgeschenkt.

VERLÄNGERUNG

Da wir eine Openair Location sind, ist aus gesetzlichen Gründen keine Verlängerung der Betriebszeit möglich. Am Rande der Badesaison (vom 13. April bis 8. Mai und vom 21. September bis 31. Oktober 2026) ist die Nutzung von Montag bis Samstag auch früher am Abend bzw. tagsüber möglich. Die Zusatzkosten für die Verlängerung offerieren wir Ihnen gerne individuell.

Für **Anlässe** während der Badesaison, die vor **20 Uhr** beginnen sollen, bieten wir Ihnen ein Apéro-Catering auf dem **Schiff MS Etzel** an oder gerne vermitteln wir Sie an unseren Nachbarbetrieb **Kiosk Arnold** auf dem Bürkliplatz. Mehr Infos zum Angebot finden Sie auf unserer Website. Im Restaurant Metropol besteht die Möglichkeit auch nach Mitternacht weiter zu feiern. Die Buchung und Abrechnung dafür laufen direkt über das **Metropol**. Wir vermitteln Ihnen gerne den Kontakt.

Während den **mediterranen Nächten** vom 13.Juli -14. August ist es möglich, freitags und samstags bis 2:00 Uhr weiter zu feiern. Lautsprecher sind nicht erlaubt, jedoch können z.B Silent Disco Kopfhörer eingesetzt werden. Die Kosten für die Verlängerung werden individuell offeriert.

CATERING

Das Essen und die Getränke werden ausschliesslich von der Barfussbar geliefert. Für die exklusive Nutzung ist eine Essenskonsumation erforderlich, dazu steht Ihnen unsere reichhaltige Auswahl an verschiedenen Buffets zur Verfügung.

KOSTEN

Die Grundmiete pro Anlass ist wie folgt:

MIETE CHF 2450.– exkl. 8.1% MwSt.
CHF 2648.45 inkl. 8.1% MwSt.

Zuzüglich werden Getränke und Essen (Pauschalpreis nach Absprache) verrechnet. Nach unseren bisherigen Erfahrungen kosten Essens- und Getränkeauswahl aus unserem Standard-Angebot ungefähr zwischen CHF 140.– bis 180.– pro Person.

Die Pauschalen beinhalten alle Löhne, die ganze Infrastruktur, Stofftischtücher, unsere Tischdekoration, einen kleinen Musik-Player an der Bar, den Auf- und Abbau, die Reinigung sowie unsere Zelte, welche je nach Witterung für Sie aufgebaut werden.

Natürlich sind auch Spezialwünsche nach Absprache mit entsprechendem Aufpreis möglich.

MINDESTKONSUMATION

Die Mindestkonsumation beträgt CHF 140.– pro Gast, exklusiv der Grundmiete und 8.1 % Mehrwertsteuer.

NO-SHOWS:

Bei No-Shows berechnen wir die bestellten Speisen sowie eine zusätzliche Gebühr von CHF 25.- pro nicht erschienem Gast für die entstandenen Kosten für das bereitgestellte Mobiliar und die Mitarbeitenden.

ZUSÄTZLICH KANN FOLgendes GEMIETET WERDEN:

Badeaufsicht inkl. Badetücher

(für Baden im Innenbecken, ab 5 Kindern unter 12 Jahren obligatorisch)
CHF 270.– exkl. MwSt. | CHF 291.90 inkl. 8.1% MwSt.

Soundsystem mit vier Coda Boxen mit Wireless Mikrofon

Zwei Hochtöner und zwei Bässen für Musik und Ansprachen mit Anschluss für Music Player wie Iphone, IPad etc. Geeignet bis 80 Gäste, je nach Setting.
CHF 390.– exkl. MwSt. | CHF 421.60 inkl. 8.1% MwSt.

Soundsystem mit sechs Coda Boxen mit Wireless Mikrofon

Vier Hochtöner und zwei Bässen für Musik und Ansprachen mit Anschluss für Music Player wie Iphone, IPad etc. geeignet ab 80 Gästen.
CHF 490.– exkl. MwSt. | CHF 529.70 inkl. 8.1% MwSt.

Soundsystem mit sechs Coda Boxen und DJ Anlage

Vier Hochtöner und zwei Bässen mit Profi-Mischpult & Wireless Mikrofon
CHF 590.– exkl. MwSt. | CHF 637.80 inkl. 8.1% MwSt.

Fotobox von myfotobox.ch

ab CHF 683.– exkl. MwSt. | CHF 738.30 inkl. 8.1% MwSt.

Nebelmaschine inkl. Nebelfluid

CHF 220.– exkl. MwSt. | CHF 237.80 inkl. 8.1% MwSt.

NUTZUNG UND KOSTEN

DJ UND BAND

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne Kontakte von unseren DJs oder Bands vermitteln. Bitte berücksichtigen Sie jedoch, dass sie Musik nur **bis maximal 23 Uhr** spielen dürfen.

FOTOGRAF

Wir empfehlen Smooth Photography,
www.smoothphotography.ch
mail@smoothphotography.ch

BLUMEN

Wir empfehlen die Blumen Schipfe.
Packages können über uns gebucht werden.

BEZAHLUNG

Die Grundmiete wird nach der Unterzeichnung des Mietvertrags spätestens 30 Tage nach Reservation fällig. Die übrigen Kosten, entsprechend der Offerte, werden Ihnen nach Ihrem Anlass mit einer Zahlungsfrist von 10 Tagen und der von Ihnen definitiv bestätigten Gästanzahl in Rechnung gestellt.

ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGS

Der Kunde, die Kund*in unterzeichnet den Mietvertrag und stimmt somit den Auflagen, Nutzungsbedingungen und Kosten zu, die für Events aller Art in der Barfussbar gelten. Bei der Besprechung des Events werden Konsumation, Technik, Ablauf und weitere Details abgesprochen. Die separate Offerte / Kostenvoranschlag ist nach Bestätigung weiterer Vertragsbestandteile.

RÜCKTRITTSREGELUNG

Annulationen sind der Barfussbar möglichst frühzeitig und schriftlich (auch per Mail möglich) mitzuteilen. Massgebend ist das Datum des Eingangs der schriftlichen Annulation.

Bei Annulation eines Anlasses werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

Bis 120 Tage vor dem Anlass wird die Grundmiete abzüglich einer Umtriebsentschädigung von CHF 300.– zurückerstattet.

119 - 90 Tage vor dem Anlass: 15 % der Offerte des Kostenvoranschlags werden in Rechnung gestellt. Die Grundmiete wird nicht zurückerstattet. Falls noch kein Kostenvoranschlag für die Konsumation besteht, wird als Grundlage CHF 140.– pro Gast angenommen. Als Anzahl Gäste wird die Gästezahl gemäss Mietvertrag übernommen.

89 - 60 Tage vor dem Anlass: 50 % der Offerte des Kostenvoranschlags werden in Rechnung gestellt. Die Grundmiete wird nicht zurückerstattet. Falls noch kein Kostenvoranschlag für die Konsumation besteht, wird als Grundlage CHF 140.– pro Gast angenommen. Als Anzahl Gäste wird die Gästezahl gemäss Mietvertrag übernommen.

59 - 0 Tage vor Anlass: 75 % der Offerte des Kostenvoranschlags werden in Rechnung gestellt. Die Grundmiete wird nicht zurückerstattet. Falls noch kein Kostenvoranschlag für die Konsumation besteht, wird als Grundlage CHF 140.– pro Gast angenommen. Als Anzahl Gäste wird die Gästezahl gemäss Mailverkehr oder Mietvertrag übernommen.

KONTAKT

Saftbad AG /
Barfussbar
Oberdorfstrasse 16e
8001 Zürich
event@barfussbar.ch
0041 44 261 30 20

AUFLAGEN

Für die Benutzung der Barfussbar in der Frauenbadi zu Veranstaltungszwecken

Sie haben es bald geschafft. Damit wir jedoch noch lange in der alt ehrwürdigen 138-jährigen Frauenbadi zu Gast sein dürfen, ist die Nutzung an einige Bedingungen geknüpft.

ZEITFENSTER

Veranstaltungen können während der Badesaison vom 9. Mai -20. September ab 20 Uhr beginnen und müssen bis spätestens um 24 Uhr beendet sein. Getränke werden bis 24 Uhr ausgeschenkt. Ihre Gäste haben danach bis 00.30 Uhr Zeit um sich zu verabschieden. Ausserhalb der Badesaison können Veranstaltungen auch tagsüber durchgeführt werden bzw. schon vor 20 Uhr beginnen.

MUSIK

Wir sind eine Freiluftlocation. Darum darf in der Frauenbadi nach stadtpolizeilichen Auflagen nur leicht verstärkt und bis spätestens 23 Uhr Musik gespielt werden. Partybands sind aus Lärmschutzgründen nicht erlaubt. Die Musiker müssen die Soundtechnik mit der Barfussbar Betreiberin absprechen. DJs müssen zwingend mit dem Barfussbar Equipment spielen.

NUTZUNGSFLÄCHE

Für Ihre Aktivitäten dürfen Sie die weiss markierte Fläche auf dem Locationplan (S. 18) nutzen.

BADEN

Zu Ihrer Sicherheit ist das Baden bei Privatveranstaltungen grundsätzlich nicht erlaubt. Falls Sie Ihren Gästen trotzdem eine Abkühlung gönnen möchten, können Sie über uns eine professionelle Bademeisterin von der Frauenbadi buchen. So dürfen Sie und Ihre Gäste sich im **Innenbecken** bei einem Schwumm in der kühlen Limmat erfrischen. Das Baden im Aussenbecken ist nicht erlaubt.

ESSEN UND TRINKEN

Das Essen und die Getränke werden **ausschliesslich** von der Barfussbar geliefert. Für die exklusive Nutzung ist eine Essenskonsumation erforderlich, dazu steht Ihnen unsere reichhaltige Auswahl an verschiedenen Buffets zur Verfügung.

UNTERVERMIETUNG

Eine Untervermietung der Location können wir nicht gestatten.

DEKORATION

Das Panorama der Barfussbar ist bereits eine beeindruckende Dekoration. Zusätzliche Dekorationen müssen feuerpolizeilichen Vorschriften entsprechen und dürfen während der Badesaison frühestens um 19:40 Uhr in Absprache mit der Eventleitung angebracht werden. Alle damit verbundenen Kosten, einschließlich der Demontage, werden Ihnen in Rechnung gestellt.

Saftbad AG / Barfussbar · 044 261 30 20 · event@barfussbar.ch · www.barfussbar.ch

KERZEN UND WEITERE FEUERQUELLEN

Kerzen, Petrollampen, Feuerwerk und schwimmende Lichter sind in der denkmalgeschützten Frauenbadi aus feuerpolizeilichen Gründen nicht erlaubt. Die denkmalgeschützte Anlage muss mit Sorgfalt behandelt werden. Für aussergewöhnliche Verunreinigungen der Frauenbadi müssen wir Ihnen die Reinigungskosten zusätzlich in Rechnung stellen. Für allfällige Beschädigungen an der Frauenbadi / Barfussbar haften Sie als Mieter oder Mieterin.

UNFÄLLE UND HÖHERE GEWALT

Das Sportamt sowie die Barfussbar-Betreiberin lehnen jede Haftung bei Unfällen ab. Sind Veranstaltungen wegen höherer Gewalt wie Hochwasser, Sturm, Brand, Epidemien, Pandemien etc. nicht durchführbar, übernimmt die Saftbad AG / Barfussbar für die Nichtdurchführbarkeit des Events keine Haftung.

KINDER

Die Barfussbar eignet sich aufgrund der Lage auf dem Wasser nicht für Kinder. Die Verantwortung für die Aufsicht von Kindern liegt immer bei den Eltern oder einer von Ihnen organisierten erwachsenen Aufsichtsperson. Die beiden Pools stellen für Kinder nicht nur Spass sondern auch eine Gefahr dar. Falls Sie sich trotzdem entscheiden Kinder zu Ihrem Fest einzuladen, verpflichten Sie sich ab fünf Kindern unter 12 Jahren eine professionelle Bademeisterin von der Frauenbadi zu buchen. Ab 12 Kinder unter 12 Jahren verpflichten Sie sich zwei professionelle Bademeisterinnen der Frauenbadi zu buchen. Die Bademeisterin ist eine zusätzliche Sicherheit, übernimmt aber keine Verantwortung bzw. Hütdienst. Eine grössere Anzahl Kinder als Gäste muss individuell mit der Barfussbar abgesprochen werden. Dies ist wetterunabhängig und unabhängig davon, ob gebadet wird oder nicht. Das Sportamt sowie die Barfussbar-Betreiberin lehnen jede Haftung bei Unfällen ab.

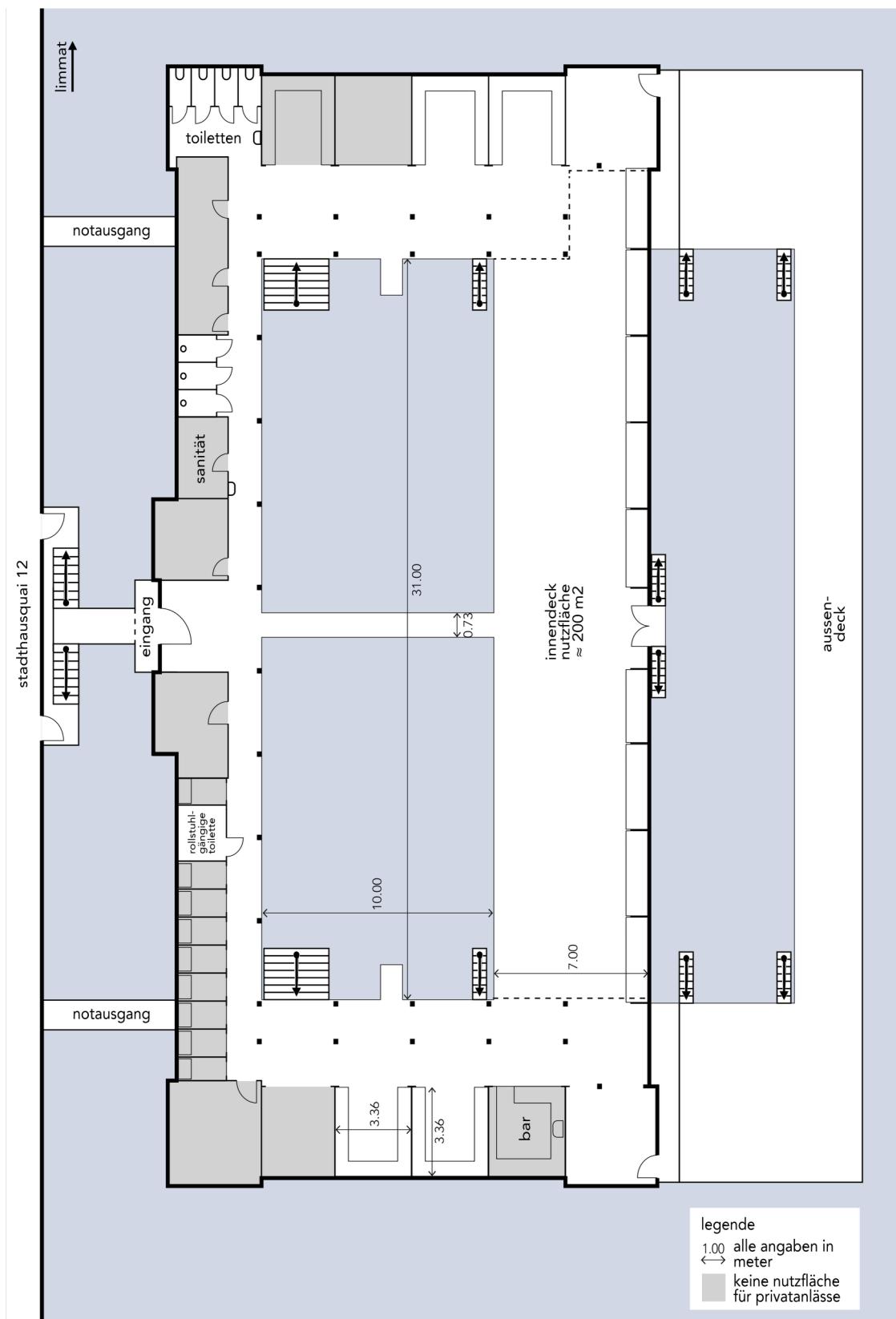
WERBUNG

Für das Auflegen von Flyern oder anderer Propaganda sowie für das Plakatieren oder Anbringen von anderen Werbeträgern ist die Bewilligung des Sportamtes einzuholen. Die Werbung für Tabakwaren, Vapes und Alkohol sind verboten. Das Sportamt sowie die Saftbad AG / Barfussbar haben das Recht, bei Nichteinhalten der vorstehenden Auflagen, eine bereits erteilte Bewilligung kurzfristig zurückzuziehen.

Das Mietgesuch / der Mietvertrag muss vollständig und wahrheitsgetreu von Ihnen ausgefüllt werden.

PLAN FRAUENBADI

Die gesamte weiss markierte Fläche steht ihnen für ihren Anlass zur Verfügung. Das Innendeck kann mit Zelten witterfest gemacht werden.



MIETGESUCH / MIETVERTRAG

für die Benutzung der Barfussbar in der Frauenbadi, Stadthausquai in Zürich, für Veranstaltungen

FIRMA	<input type="text"/>	
VORNAME	<input type="text"/>	NAME <input type="text"/>
STRASSE	<input type="text"/>	
PLZ	<input type="text"/>	ORT <input type="text"/>
TELEFON	<input type="text"/>	MAIL <input type="text"/>
DATUM	<input type="text"/>	ZEIT <input type="text"/>
ANZAHL GÄSTE	<input type="text"/>	
ART DES ANLASSES	<input type="text"/>	
APERO GEWÜNSCHT	<input type="text"/>	

Die gesuchstellende Person akzeptiert die Kosten und Auflagen, die im Dokument aufgeführt sind, insbesondere die Stornierungsbedingungen, dass Musik in jedem Fall leicht verstärkt und bis 23 Uhr erlaubt ist und der Anlass während der Badesaison ab 20 Uhr starten kann.

ORT/ DATUM	<input type="text"/>	
UNTERSCHRIFT GESUCH- STELLER'IN	<input type="text"/>	

Senden Sie den Mietvertrag bitte an folgende Adresse: event@barfussbar.ch

BESTÄTIGUNG DURCH BARFUSSBAR / SAFTBAD AG AUSZUFÜLLEN

DIE MIETE VON CHF	<input type="text"/>	IST BIS <input type="text"/>	ZU ZAHLEN <input type="text"/>
ZÜRICH,	<input type="text"/>		
UNTERSCHRIFT SAFTBAD AG	<input type="text"/>		