

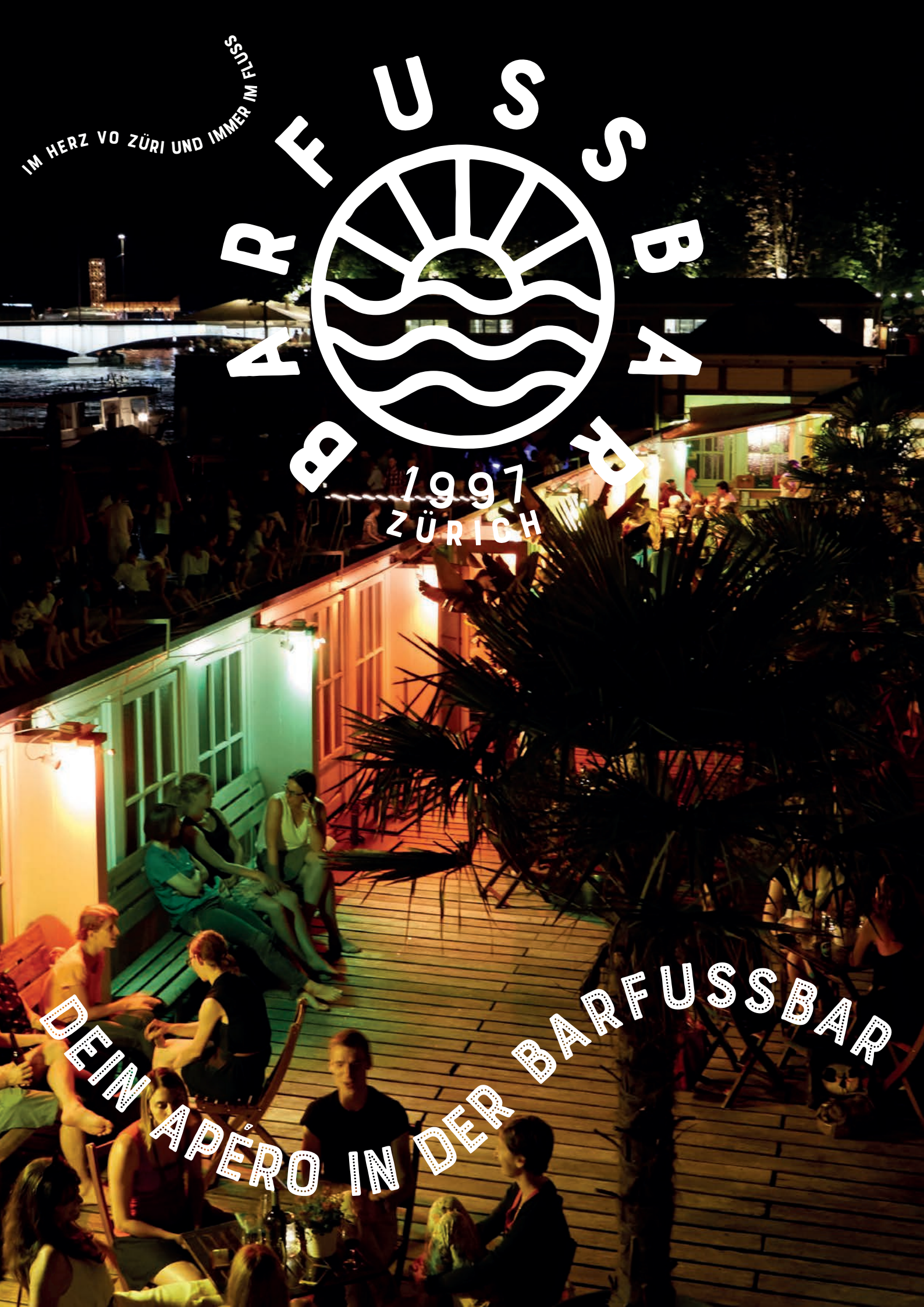
IM HERZ VO ZÜRI UND IMMER IM FLUSS

BARFUSSBAR

1997
ZÜRICH



DEIN APÉRO IN DER BARFUSSBAR



GRUPPENRESERVATIONEN BARFUSSBAR

Am Donnerstag reservieren wir dir gerne einen exklusiven Bereich ab 20 bis 55 Gästen.

ANGEBOT UND KONDITIONEN

ZUM KNABBERN

CHF 12.50 PRO PERSON

Mockalàcs

Hausgemachtes Gruyere-Käse-Hefeteiggebäck

Nussmischung

Feine marinierte Nüsse von Schwarzenbach

Gemüse im Weckglas

Frisches knackiges Gemüse mit Dip

MEZZE APÉRO KLEIN

CHF 22.- PRO PERSON

Serviert auf einem Buffet. Ohne Nachservice.
Alle Speisen werden kalt mit Fladenbrot serviert.

Hummus

Kichererbsen-Tahini-Püree

Babaganoush

Auberginen-Tahini-Püree

Labneh

Ziegenmagerquark mit Pfefferminze

Muhammara

Baumuss-Granatapfel-Püree

Tajen

Dorade Royal mit Koriander und Sesamsauce

Moussaka

Auberginen und Kichererbsen an Tomatensauce

MEZZE APÉRO GROSS

CHF 32.- PRO PERSON

Serviert auf einem Buffet. Mit Fladenbrot. Ohne Nachservice.

Hummus

Kichererbsen-Tahini-Püree

Babaganoush

Auberginen-Tahini-Püree

Labneh

Ziegenmagerquark mit Pfefferminze

Muhammara

Baumuss-Granatapfel-Püree

Tajen

Dorade Royal mit Koriander und Sesamsauce

Fatayer

Spinatkrappen (warm)

Kibbe

gebackenes Bulgur Bällchen gefüllt mit Kalbshackfleisch (warm)

Lahne Bajin

Fleischkrappen (warm)

ANGEBOT UND KONDITIONEN

TAPAS APÉRO KLEIN

CHF 24.50

Serviert in einem Gang auf einem Buffet. Ohne Nachservice.
Alle Speisen werden kalt und mit Brot serviert.

Oliven

Mit Olivenöl und Kräutern mariniert

Tomatos secos

Tomaten getrocknet und eingelegt

Champignones al Sherry

Champignons an Sherry

Tortilla de verdura

Gemüse Tortilla

Manchego natur

Spanischer Schafskäse

Jamon Serrano

Rohschinken

TAPAS APÉRO GROSS

CHF 35.-

Serviert in einem Gang auf einem Buffet mit Brot. Ohne Nachservice.

Oliven

Mit Olivenöl und Kräutern mariniert

Tomatos secos

Tomaten getrocknet und eingelegt

Champignones al Sherry

Champignons an Sherry

Tortilla de verdura

Gemüse Tortilla

Manchego natur

Spanischer Schafskäse

Jamon Serrano

Rohschinken

Gambas ajillo

Warme Crevetten an Knoblauch

Papatidas con hierbas

Kräuter Bratkartoffeln

GLACÉ

Die Glacés werden mit dem Bauchladen verteilt. Bitte gib uns Deine Auswahl im Voraus durch.

Kalte Lust Kübeli Glacé / CHF 5.50 pro Stück

*Mango Sorbet
Pistazie (vegan)
Jogurt Erdbeere*

Gasparini Cornet / CHF 4.50 pro Stück

*Schoggi
Vanille*

Tutus Ice Pops / CHF 5.- pro Stück

*Acai (vegan)
Coconut
Tropical Blend*

Gasparini Stängeli / CHF 4.- pro Stück

*Banane Schoggi
Schoko Coco
Latte Macchiato*

EMPFEHLUNG GETRÄNKE AUSWAHL

SCHAUMWEIN

Impero Prosecco DOC Brut, Italien, Valdobbiadene 7,5 dl CHF 58.–

WEISSWEIN

Riff, Pinot Grigio, GT, Italien, Veneto 7,5 dl CHF 49.–

ROSÉ

De Casta rosado/Sangre de Toro, Catalunya do Torres,
Garnachea tinta, Carinena, Syrah, Tempranillo, Spanien, Katalonien 7,5 dl CHF 49.–

ROTWEIN

Paco Garcia, Tempranillo, DOCa Seis, Spanien, Rioja 7,5 dl CHF 52.–

BIER

Goldssprint, Turbinenbräu, Zürich 3,3 dl CHF 5.50

Sonnenwendlig alkoholfrei, Appenzeller Bier 3,3 dl CHF 5.50

WASSER

Lokales Wasser 37
vom Fusse des Üetlibergs, mit und ohne Kohlensäure 1,5 l CHF 12.–

INFORMATIONEN UND KUNDENBEDINGUNGEN

DEFINITIVE RESERVATION

Sobald du unsere Reservierung per E-Mail bestätigt hast, gilt die Reservation als verbindlich.

DEFINITIVE GÄSTEZAHL

Bitte teile uns die definitive Gästezahl bis 5 Werktage vor dem Anlass schriftlich mit. Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich. Bestellte und nicht konsumierte Mahlzeiten werden in Rechnung gestellt.

GÄSTELISTE

Bitte gib uns eine Gästeliste ab, damit wir deinen Gästen ein Eventband abgeben können.

BESTELLUNG

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

DEKLARATION

Wir beziehen das Mezze von Moudis Leckergarten und die Tapas vom Restaurant Juan Costa. Das Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz. Die Weine beziehen wir über Landolt und Bindella. Unsere Weine enthalten Sulfite.

MITGEBRACHTER KUCHEN / DESSERT

Bringst du Kuchen selber mit, verrechnen wir für das Ge-deck CHF 2.50. 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

Wir verrechnen 50% der Offerte als Anzahlung. Den Restbetrag stellen wir in Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen)

ANNULATIONSBEDINGUNGEN

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

Bis 14 Tage vor dem Anlass: Aufwandpauschale CHF 150.–
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.– pro Gast.

ÖFFNUNGSZEITEN BARFUSSBAR DONNERSTAG

Türöffnung 20 Uhr, Getränkeauschank bis 24 Uhr.

BARFUSSBAR PROGRAMM

Deine Reservation läuft neben unserem normalen öffentlichen Programm. Donnerstags spielen DJs elektronische Hintergrundmusik.

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
Glen Müller
Oberdorfstrasse 16e
8001 Zürich
event@barfussbar.ch
041 44 251 33 31