



IM HERZ VON ZÜRI UND IMMER IM FLUSS

BARFUSS
1997
ZÜRICH

DEIN SÉPARÉE IN DER BARFUSSBAR

2026

SEPARÉE IN DER BARFUSSBAR

Donnerstags reservieren wir dir gerne einen schönen separaten Bereich ab 20 bis 55 Gäste. 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 Mezze wird als Vor- und Hauptspeise auf einem Buffet kombiniert und beinhaltet folgende Speisen:

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-Granatapfelfeldressing (v)

Labneh

Erfrischende Joghurtcrème mit Pfefferminze (vg)

Muhammara

Pikante Walnusspaste mit Granatapfelsirup (v)

Moussakka

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

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

Kafta

Rindshackfleisch- und Pouletspiesschen + CHF 16.- pro Person

ANGEBOT UND KONDITIONEN FORTSETZUNG

LA DOLCE VITA VOM TREMONTE CATERING, ZÜRICH

CHF 83.- PRO PERSON

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. Vor und Hauptspeisen werden auf einem Buffet kombiniert

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)

Frittata vegetariana

Kaltes Gemüseomelette mit Ricotta und Zucchini (vg)

Verdure grigliate

Sommerliches Grillgemüse (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 Brotladen mit Rosmarin (v)

JAPANISCHES BUFFET VOM RESTAURANT KAI SUSHI

CHF 77.- PRO PERSON

Feiern Sie 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, Sunonomo und Aioli

Sushiplatte vegetarisch

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

Edamame

Sojabohnen mit Meersalz

ODER

Yasai Udon

Gebratene Weizennudeln, Wok-Gemüse, Süßkartoffel Chips

DESSERT

GLACÉ & BROWNIE

CHF 13.50 PRO PERSON

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

- Eisvogel handgemachte Kübeli Glacé (wechselnde saisonale Sorten)
- Vegane Glacé von Gelavena, verschiedene Sorten
- Cornet von Gasparini
- Feine Schoggibrownies

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 eingerichteten Station, flaschenweise bereitgestellt, so dass sich deine Gäste bedienen können.

SCHAUMWEIN

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

WEISSWEIN

Canallas Blanco, D.O. Valencia, Bodegas Arraez, Merseguera, Moscatel, ES, vegan, 12,5 % Vol.	7,5 dl	CHF 56.-
Chardonnay, Vin de France, Doudet-Naudin, 2023, Frankreich, Burgund, vegan, 13,5 % Vol.	7,5 dl	CHF 60.-
Sauvignon, DOP. 2024, Azienda Agricola Tunella, Sauvignon Blanc, Friaul, 13 % Vol.	7,5 dl	CHF 64.-
Züribinter Cuvée weiss, Weingut Landolt, AOC, 2024, Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Blanc de noir, Sauvignon Blanc, Schweiz, Zürich, vegan, 12,5% Vol.	7,5 dl	CHF 64.-

ROSE

Canallas Rosado, D.O. Valencia, Bodegas Arràez, Bobal, ES, Valencia, Bio, vegan, 12% Vol.	7,5 dl	CHF 56.-
Ma Terre, Rosé, AOP, Coteaux d Aix-en-Provence, Grenache Noir, Syrah, FR, Provence, vegan, 12,5 % Vol.	7,5 dl	CHF 64.-

ROTWEIN

Canallas Tinto, D.O. Valencia, Bodegas Arráez, 2022, Tempranillo, Monastrell, Spanien, Valencia, vegan, 12 % Vol.	7,5 dl	CHF 56.-
Züribinter Cuvée rot, AOC, Weingut Landolt, 2023, Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Schweiz, Zürich, 13.5 % Vol.	7,5 dl	CHF 64.-
Chianti Classico, DOCG Castello Monsanto, Sangiovese, Canaiolo, Italien, Toscana, 12,5 % Vol.	7,5 dl	CHF 66.-

BIER

Goldsprint, Lager, Turbinenbräu, Zürich, 5,2% Vol	3,3 dl	CHF 7.-
Amboss Amber, Brauerei Amboss, 5% Vol	3,3 dl	CHF 7.50
LucIPAn, Session IPA, Brauerei Oerlikon, Zürich, 4,5% Vol	3,3 dl	CHF 9.-
Alderpifff Panaché, 2,9 % Vol., Brauerei Adler	2,9 dl	CHF 7.50
Pause, Alkoholfrei, Turbinen Bräu, Zürich, >0,5% 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	3 dl	CHF 7.-
Zürcher Limonade, 100% aus natürlichen Zutaten ohne Geschmacksverstärker im Fläschli	3 dl	CHF 7.-
Gochá Kombucha <i>Spritziges fermentiertes Teegetränk, welches in Zürich aus 100% biologischen Zutaten mit viel Leidenschaft und Sorgfalt in kleinen Mengen von Hand gebraut wird. Verschiedene Sorten</i>	3 dl	CHF 7.-
Souilly <i>Matcha Soda aus der Schweiz</i>	3 dl	CHF 7.-

INFORMATIONEN UND KONDITIONEN

DEFINITIVE RESERVATION

Sobald wir den Vertrag gegenseitig unterzeichnet haben und die Grundmiete fristgerecht bei uns eingegangen ist, gilt deine Reservation als definitiv. Für die Reservation vom Séparée wird die Konsumation von einem der Buffets vorausgesetzt.

KOSTEN

Die Grundmiete pro Anlass ist wie folgt:

CHF 700.– exkl. MwSt.
CHF 756.70 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.

MINDESTKONSUMATION

Wir verlangen eine Mindestkonsumation von CHF 100.00 pro Person.

DEFINITIVE GÄSTEZAHL

Bitte teile uns die definitive Gästezahl bis 10 Werkstage vor dem Anlass schriftlich mit. Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich. Bestellte und nicht konsumierte Mahlzeiten werden in Rechnung gestellt.

NO-SHOW

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

BESTELLUNG

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

DEKLARATION

Wir beziehen die Mezze von Moudis und la dolce vita vom Tremonte Catering und das Japanische Buffet von Kai Sushi. Das Fleisch kommt 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 füllle den Mietvertrag auf Seite 6 aus. Wir verrechnen die Miete als Anzahlung. Den Restbetrag stellen wir nach durchgeföhrtem Event in Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen).

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

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

Bis 30 Tage vor dem Anlass: Aufwandspauschale CHF 300.-, 21 bis 14 Tage vor dem Anlass: 25% des offerierten Betrags.
14 bis 7 Tage vor dem Anlass: 50% des offerierten Betrags.
Ab 7 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, Getränkeausschank 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 Dunnstig.

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

VORNAME

NAME

STRASSE

PLZ

ORT

TELEFON

E-MAIL

EMAIL

DATUM

ZEIT

20 UHR

ART DES
ANLASSES

ANZAHL
GÄSTE

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

ORT /
DATUM

UNTER-
SCHRIFT

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

BESTÄTIGUNG DURCH BARFUSSBAR / SAFTBAD AG AUSZUFÜLLEN

MIETE
INKL. MWST

IST BIS

ZU
ZAHLEN

ZÜRICH,

UNTERSCHRIFT
SAFTBAD AG