

IM HERZ VO ZÜRI UND IMMER IM FLUSS



1997
ZÜRICH

IHR EVENT IN DER BARFUSSBAR

DIE EINZIGARTIGE EVENTLOCATION.

Geburtstagsfeste, Firmenanlässe, Hochzeiten,
Feste um des Festens willen in einem einzig-
artigen, 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 ver-
wandelt. 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 Pfyf & das barfussbar-Team

Anna Meier Glen Müller Daniel Pfyf



UNSER GETRÄNKEANGEBOT

Damit Sie die Kosten jederzeit im Griff haben, werden Getränke bei Privatvermietungen in der Barfussbar immer à discrétion angeboten. Unsere Grundpauschale beträgt CHF 47.– (exkl. 7.7 % MwSt.) pro Person und ist auf der Basis von vier Stunden berechnet. Die in der Pauschale standardmässig enthaltenen Getränke sind nachfolgend mit * markiert. Möchten Sie Getränke der Pauschale austauschen oder das Angebot erweitern, erhöht sich der Preis je nach Auswahl.

SOFT GETRÄNKE

* Lokales Wasser 37
vom Fusse des Üetlibergs, mit und ohne Kohlensäure

* Vivi Kola, Vivi Kola Siro

* Orangensaft Solàs (Fair Trade)

* Wehntaler Süssmost trüb

* Flauder Appenzeller Goba

BIER

* Goldsprint — 3,3 dl Turbinenbräu, Zürich

Start Hefeweizenbier — 3,3 dl, Turbinenbräu, Zürich

Amboss Amber — 3,3 dl Brauerei Amboss

Trois Dames India Pale Ale — 3,3 dl, Brasserie Trois Dames

* Zitronen-Panaché — 3,3 dl, Appenzeller Bier

* Sonnenwendlig alkoholfrei — 3,3 dl, Appenzeller Bier

ROTWEIN

* Mythos, Pinot Noir & Garanoir, VdP Suisse,
Schweiz, Zürich — 7,5 dl

The Cicada, Grenache & Carignan,
IGP Méditerranée, Frankreich, Rhone — 7,5 dl

San Lorenzo, Montepulciano, Rosso Conero DOC,
Italien, Abruzzen — 7,5 dl

Paco Garcia, Tempranillo, DOCa Seis,
Spanien, Rioja — 7,5 dl

WEISSWEIN

* Luc Pirlet, Sauvignon Blanc,
Frankreich, Rhone — 7,5 dl

Verdeo, Verdejo, Rueda do Torres,
Spanien, Rueda, 7,5dl

Riff, Pinot Grigio, IGT,
Italien, Veneto — 7,5 dl

Neukom Cuvée Blanc, Riesling Silvaner,
Sauvignon, Johanniter, Muscat, Schweiz,
Zürich — 7,5 dl

SCHAUMWEIN

Impero Prosecco, DOC Brut, Italien,
Valdobbiadene — 7,5 dl

ROSÉ

* De Casta rosado, Sangre del Toro, Catalunya do,
Torres, Granacha tinta, Carinena, Syrah, Tempranillo,
Spanien, Katalonien — 7,5 dl

SOMMER DRINKS

Passionfruit Prosecco Spritz
Prosecco mit Passionsfruchtsaft auf Eis

Aperol Spicy Ginger
Aperol und Gingerbeer auf Eis

Hugo
Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze auf Eis

Aperol Spritz
Aperol und Prosecco auf Eis

KAFFEE / TEE

* Espresso, Kaffee Crème,
verschiedene Tee von L'art du thé, Luzern

UNSER ESSENSANGEBOT

Wir beziehen alle unsere Speisen von kleinen Cateringbetrieben und Restaurants in Zürich. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl in einem persönlichen Gespräch.

APÉRO

Der Auftakt zu einem gelungenen Abend

BARFUSSBAR APÉRO

Mokàlacs
Hausgemachtes Gruyère-Käse-Hefeteiggebäck

Nussmischung
Feine marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich

Gemüse im Weckglas mit Dip
frisches rohes saisonales Gemüse, mit Sauerrahm Dip

CHF 11.50 pro Person
exkl. 7.7% MwSt.

ASIA APÉRO

Nüsse
Spicy Wasabi Cashew Nüsse

Gemüse im Weckglas mit Dip
frisches rohes saisonales Gemüse, mit Sauerrahm Dip

CHF 9.– pro Person
exkl. 7.7% MwSt.

TAPAS

Mammutoliven

Datteri Tomaten
Getrocknete und in Olivenöl eingelegte Datteri Tomaten

Manchego
Spanischer Schafskäse

CHF 14.50 pro Person
exkl. 7.7% MwSt.

VOR- & HAUPTSPEISEN

Der Höhepunkt Ihres Abends

SPANISCHES BUFFET VOM RESTAURANT JUAN COSTA, ZÜRICH

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem spanischen Spezialitätenbuffet. Hierbei werden die folgenden warmen und kalten Speisen auf einem Buffet kombiniert:

Calabacines
eingelegte Zucchini

Berenjenas
eingelegte Auberginen

Champiñones al Sherry
Champignons an Sherry

Tortilla de verdura
Gemüse Tortilla

Manchego
spanischer Schafkäse

Chorizo
spanische Paprikawurst

Jamon Serrano
Rohschinken

Pulpo
eingelegter Tintenfisch

Patatitas con hierbas
Kräuter-Bratkartoffeln

Arroz de verdura
Gemüse-Reis

Gambas ajillo
warme Crevetten an Knoblauch

Albondigas
Rindfleischbällchen an pikanter Sauce

Hausbrot

CHF 69.– pro Person exkl. 7.7% MwSt.

MEZZE VOM RESTAURANT MOUDI, ZÜRICH

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem nicht alltäglichen libanesischen Spezialitätenbuffet. Das Mezze wird als Vor- und Hauptspeise auf einem Buffet kombiniert und beinhaltet folgende Speisen:

Hummus

Kichererbsen-Tahini-Püree

Babaganoush

Auberginen-Tahini-Püree

Tabbouleh

Petersilien-Tomatensalat

Fattoush

Lattichsalat mit Gemüse & Fladenbrot Croutons

Labneh

Ziegenmagerquark mit Pfefferminze

Tajen

Dorade Royal mit Koriander- und Sesamsauce

Muhammara

Baumness-Granatapfel-Püree

Moussakka

Auberginen und Kichererbsen an Tomatensauce

Kibbe

gebackenes Bulgur Bällchen gefüllt mit Kalbshackfleisch

Fatayer

Spinatkrapfen

Lahne Bajin

Fleischkrapfen

Sambusik

Vegi

Fladenbrot

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

CHF 55.50 pro Person exkl. 7.7% MwSt.

VEGETARISCHES BUFFET VOM RESTAURANT SAMSES, ZÜRICH

Möchten Sie Ihren Gästen ein sommerliches vegetarisches Buffet anbieten? Dann empfehlen wir Ihnen das Buffet vom Samses. Die Vor- und Hauptspeisen werden hier ebenfalls auf einem Buffet kombiniert:

Avocado-Mangosalat

Champignon-Peperoncinosalat

Dinkelsalat mit Gemüseconçassée

Fregolasalat

Sardische Pasta Spezialität

Belugalinsensalat mit Räuchertofu und Äpfeln

Randen-Meerrettichsalat

Jalapeños

Chili mit Frischkäse gefüllt und gebacken

Spicy Vegi Burger

Gado-Gado

Indonesisches Gericht auf Erdnussaucenbasis mit Gemüse

Paneer

Indischer Ziegenfrischkäse mit Gemüse an Currysauce

dazu Jasmin Reis

CHF 45.– pro Person exkl. 7.7% MwSt.

JAPANISCHES BUFFET VOM RESTAURANT METROPOL, ZÜRICH

Ebenfalls immer beliebt ist das fernöstliche Buffet vom Restaurant Metropol. Hier werden die Vor- und Hauptspeisen auch auf einem Buffet angeboten.

Gurken-Sesamkaltschale

Wakamesalat

Papayasalat

Assortierte Sushi

4 Maki, 2 Uramaki, 2 Nigiri pro Person

Fried Rice

Chicken Teriyaki

Udonnudeln mit Wokgemüse

Gyozas «Metropol» mit Ponzusauce

Mit Wasabi marinierter Lachs auf Pak Choi

CHF 75.– pro Person exkl. 7.7% MwSt.

HAUPTSPEISEN

SOMMER BUFFET VON DER METZGEREI ZGRAGGEN UND CHÄSLAUBE RIESBACH, ZÜRICH

Der Klassiker im Sommer. Auch hier werden die Vorspeisen und Hauptgänge auf einem Buffet kombiniert. Wir empfehlen Ihnen zwei Fleischsorten, zwei warme Beilagen und 3 Salate für Ihr Buffet auszuwählen.

FLEISCH & FISCH:

Roastbeef

kalt aufgeschnitten mit Tartarsauce

Rindscarpaccio

mit Rucola und Parmesan

Heisser Fleischkäse*

Roastbeef mit Kräuterbutter*

Lammracks mit Kräuterbutter*

Pouletspiesschen

an Rahmsauce

Sparerips mit Honig mariniert*

Kalbrücken mit Chimichurri Sauce*

Felchenfilet Wildfang (CH)

mit Mandelbutter

Eglifilet Zucht od. Wildfang (CH)

mit Zitronensauce

WARME BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

Kartoffel-Gratin

Rosmarin Bratkartoffeln

Rüebli

Bohnen

Zucchetti

Blattspinat

Grillgemüse

Maiskolben

Ratatouille

KALTE BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

Tomaten-Mozzarella-Mango-Salat

Kichererbsensalat

mit Spinat, Granatapfel, Feta und Koriander

Quinoasalat

mit Räuchertofu und getrockneten Tomaten

Rüebli-salat

mit Curry und Baumnüssen

Hörnli-salat

mit Schinken, Sauerrahm und Frühlingszwiebeln

Couscous-Salat mit Gemüseconçassée

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch.

** Grosse Fleischstücke werden am Stück gegart und am Buffet tranchiert.*

Ab CHF 45.50 pro Person exkl. 7.7% MwSt.

DESSERTS

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

Unsere Desserts lassen sich variabel kombinieren und passen perfekt zu einem lauen Sommerabend.

PAVLOVA

Baiser-Torte mit Joghurt-Mascarpone mousse
mit saisonalen Früchten | CHF 12.50 pro Person exkl. 7.7% MwSt.

SCHOGGIBRUNNEN

Mit Früchten | CHF 15.– pro Person exkl. 7.7% MwSt.

BROWNIES

Mit Sauerrahmglacé und Fruchtsalat | CHF 15.– pro Person
exkl. 7.7% MwSt.

GLACÉ

Kübeli Glacé «Kalte Lust» | CHF 5.50 exkl. 7.7% MwSt.

Tutu's Ice Pops | CHF 5.– exkl. 7.7% MwSt.

Cornet und Stängeli Glacé von Gasparini | CHF 5.–
exkl. 7.7% MwSt.

FRUCHTSALAT UND GLACÉ

Mit Sauerrahmglacé | CHF 12.50 pro Person exkl. 7.7% MwSt.

NEW YORK CHEESE CAKE

mit Fruchtsalat | CHF 12.50 pro Person exkl. 7.7% MwSt.

BETTMÜPFELI

Hefeteiggebäck mit Schokoladefüllung und Sauerrahmglacé
CHF 11.– pro Person exkl. 7.7% MwSt.

KÄSEPLATTE VON DER CHÄSLAUBE RIESBACH, ZÜRICH

Auswahl an verschiedenen Käsedelikatessen mit Hausbrot
ab CHF 9.50 pro Person exkl. 7.7% MwSt.

HOCHZEITSTORTEN

Für Hochzeitstorten oder spezielle Tortencreationen
empfehlen wir Ihnen anothercake. www.anothercake.ch

BEISPIELE

FIRMENANLASS – 120 PERSONEN MIT SOMMER BUFFET

ANGEBOT GETRÄNKE À DISCRÉTION

Bier
Goldsprint, Amboss Amber, Zitronenpanaché, Sonnenwendlig alkoholfrei

Rotwein
The Cicada, Grenache und Carignan, FR

Rosé
De Casta rosado, Sangre del Toro, Granacha, ES

Weisswein
Luc Pirllet, Sauvignon Blanc, FR

Sommerdrink
Aperol Spritz

Alkoholfreie Getränke
*Mineral mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft, Süssmost, Flauder,
Vivi Kola, Vivi Kola Siro
Kaffee, Espresso, Tee*

KOSTEN GETRÄNKE CHF 52.50
pro Person exkl. 7.7% MwSt.

ANGEBOT ESSEN

Apéro CHF 11.50
*Mokälacs (Hefeteig-Gruyère-Gebäck),
marinierte Nussmischung, Gemüse im Weckglas mit Dip*

Vor- und Hauptspeise CHF 59.30
*Sommer Buffet
Roastbeef, am Stück gegart, mit feiner Kräuterbutter, Poulet Spiesschen an
Rahmsauce, Rosmarin Bratkartoffeln, Grillgemüse und 3 Salate*

Dessert CHF 12.50
Pavlova mit Saisonfrüchten

KOSTEN ESSEN CHF 83.30
pro Person exkl. MwSt.

TOTAL GETRÄNKE & ESSEN CHF 135.80
pro Person exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN (120*135.80) CHF 16 296.-
exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN INKL. 7.7% MWST. CHF 17 550.80

GEBURTSTAGSFEST – 80 PERSONEN MIT LIBANESISCHEM MEZZE BUFFET

ANGEBOT GETRÄNKE À DISCRÉTION

Bier
Goldsprint, Amboss Amber, Zitronenpanaché, Sonnenwendlig alkoholfrei

Rotwein
Mythos, Pinot Noir & Garanoir CH

Rosé
De Casta rosado, Sangre del Toro, Granacha, ES

Weisswein
Luc Pirllet, Sauvignon Blanc, FR

Alkoholfreie Getränke
*Mineral mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft, Süssmost, Flauder,
Vivi Kola, Vivi Kola Siro
Kaffee, Espresso, Tee*

KOSTEN GETRÄNKE CHF 47.-
pro Person exkl. 7.7% MwSt.

ANGEBOT ESSEN

Apéro CHF 9.-
*Mokälacs (Hefeteig-Gruyère-Gebäck),
Gemüse im Weckglas mit Dip*

Vor- und Hauptspeise CHF 67.50
*Mezze, 12-teiliges libanesisches Spezialitäten-
buffet mit Pouletspiessli und/oder Lammhackfleischspiessli*

Dessert CHF 15.-
Brownie mit Sauerrahmglacé und Fruchtsalat

KOSTEN ESSEN CHF 91.50
pro Person exkl. MwSt.

TOTAL GETRÄNKE & ESSEN CHF 138.50
pro Person exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN (120*135.80) CHF 11 080.-
exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN INKL. 7.7% MWST. CHF 11 933.15

Die Preise beinhalten alle Löhne, die ganze Infrastruktur, Stofftischtücher, unsere Standard Tischdekoration, einen kleinen CD-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 Personen bis maximal 150 Personen und bei jedem Wetter durchgeführt werden.

GÄSTEZAHL

Veranstaltungen können bei uns ab mindestens 60 Personen bis maximal 150 Personen durchgeführt werden.

NUTZUNG

Während der Badesaison (vom 10. Mai bis 16. September 2018) sind Privatveranstaltungen jeweils **Dienstag, Freitag und Samstag von 20 bis 24 Uhr** möglich, um 00.30 Uhr müssen die Gäste die Barfussbar verlassen haben. Getränke werden bis 24 Uhr ausgeschenkt. Da wir eine Openair Location sind, ist aus gesetzlichen Gründen keine Verlängerung der Betriebszeit möglich.

Am Rande der Badesaison (vom 21. April bis 9. Mai und vom 17. September bis 27. Oktober 2018) ist die Nutzung von **Montag bis Sonntag auch tagsüber bzw. früher am Abend** möglich. Die Zusatzkosten für die Verlängerung offerieren wir Ihnen gerne individuell. Das Essen und die Getränke werden **ausschliesslich** von der Barfussbar geliefert.

Bei Privatanlässen darf Mann/Frau die Schuhe anbehalten. Für Anlässe während der Badesaison, die vor 20 Uhr beginnen sollen, bieten wir Ihnen ein Apéro-Catering im Kreuzgang der Fraumünster-Kirche an. Gerne erstellen wir Ihnen dazu eine Offerte. Mehr Infos zum Angebot finden Sie auf unserer Website www.barfussbar.ch.

Unser Nachbar, das Restaurant Metropol, bietet Ihnen ausserdem die Möglichkeit in deren Bar auch nach Mitternacht weiter zu feiern. Die Buchung und Abrechnung dafür laufen direkt über das Restaurant Metropol. Wir vermitteln Ihnen gerne den Kontakt.

KOSTEN

Die Grundmiete pro Anlass ist wie folgt:

PRIVATKUNDEN

CHF 1100.– *exkl. MwSt.*
CHF 1184.70 *inkl. 7.7% MwSt.*

GESCHÄFTSKUNDEN

CHF 1450.– *exkl. MwSt.*
CHF 1561.65 *inkl. 7.7% MwSt.*

Zuzüglich werden Getränke und Essen (Pauschalpreis nach Absprache) verrechnet. Nach unseren bisherigen Erfahrungen kosten Essens- und Getränkeauswahl aus unserem Standardangebot ungefähr zwischen CHF 100.– bis 150.– pro Person. Beispiele finden Sie auf der Seite 7. Die Pauschalen beinhalten alle Löhne, die ganze Infrastruktur, Stofftischtücher, unsere Tischdekoration, einen kleinen CD-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.

Natürlich sind auch Spezialwünsche nach Absprache mit entsprechendem Aufpreis möglich.

Der Mindestumsatz beträgt CHF 6000.– exklusiv der Grundmiete und 7.7% Mehrwertsteuer.

ZUSÄTZLICH KANN FOLGENDES GEMietet WERDEN:

Zwei Aktivboxen

mit Mikro und Anschluss für iPod etc.
CHF 230.– *exkl. MwSt.* / CHF 247.70 *inkl. 7.7% MwSt.*

Anlage

mit Profi-Mischpult
CHF 380.– *exkl. MwSt.* / CHF 409.30 *inkl. 7.7% MwSt.*

Beamer mit Leinwand

CHF 150.– *exkl. MwSt.* / CHF 161.55 *inkl. 7.7% MwSt.*

Tanzboden mit 9 Platten (ca. 13 m²)

CHF 130.– *exkl. MwSt.* / CHF 140.– *inkl. 7.7% MwSt.*

Badeaufsicht inkl. Badetücher

(für Baden im beleuchteten Innenbecken, ab 5 Kindern unter 12 Jahren obligatorisch)
CHF 270.– *exkl. MwSt.* / CHF 290.80 *inkl. 7.7% MwSt.*

DJ

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne einen von unseren DJs vermitteln. Bitte berücksichtigen Sie jedoch, dass DJs Musik nur bis 23 Uhr spielen dürfen.

BEZAHLUNG

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

RÜCKTRITTSREGELUNG

Annulationen sind der Barfussbar möglichst frühzeitig und schriftlich mitzuteilen. Bei einem Rücktritt bis 8 Wochen vor dem Anlass wird die Grundmiete abzüglich Umtriebsgebühren von CHF 250.– zurückerstattet. Bei einem Rücktritt weniger als 8 Wochen vor dem Anlass wird die Grundmiete nicht zurückerstattet.

Bei kurzfristigem Rücktritt des Mieters / der Mieterin wird folgender Anteil der offerierten Gesamtleistung in Rechnung gestellt:

Absage 30 bis 7 Tage vor dem Anlass:
50% des offerierten Betrages

Absage 6 bis 0 Tage vor dem Anlass:
75% des offerierten Betrages

KONTAKT

Saftbad AG / Barfussbar
Anna Meier
Oberdorfstrasse 16c
8001 Zürich
event@barfussbar.ch
041 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 ehrwürdigen 130jährigen Frauenbadi zu Gast sein dürfen, ist die Nutzung an einige Bedingungen geknüpft.

ZEITFENSTER

Veranstaltungen können während der Badesaison 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.

NUTZUNGSFLÄCHE

Für Ihre Aktivitäten dürfen Sie die weiss markierte Fläche auf dem Locationplan (S. 12) 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 beleuchteten Innenbecken bei einem Schwumm in der kühlen Limmat erfrischen. Das Baden im Aussenbecken ist nicht erlaubt.

ESSEN UND TRINKEN

Die Getränke und die Speisen müssen über die Barfussbar bezogen werden. Es ist eine Essenskonsumation erforderlich. Die Mitarbeiter werden von der Barfussbar gestellt.

UNTERVERMIETUNG

Eine Untervermietung der Location können wir nicht gestatten.

DEKORATION

Das Panorama rund um die Barfussbar ist ja eigentlich schon Dekoration genug. Sollten Sie trotzdem noch zusätzliche Dekorationen wünschen, müssen diese die feuerpolizeilichen Auflagen erfüllen und dürfen während der Badesaison frühestens um 19.40 Uhr in Absprache mit der Eventleitung der Barfussbar angebracht werden. Aus Dekorationen entstehende Kosten, einschliesslich Demontage, müssen wir Ihnen verrechnen.

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

Die Stadtverwaltung sowie die Barfussbar-Betreiberin lehnen jede Haftung bei Unfällen ab. Sind Veranstaltungen wegen höherer Gewalt wie Hochwasser, Brand etc. nicht durchführbar, übernimmt die Saftbad AG/Barfussbar für die Nichtbenutzbarkeit der Frauenbadi keine Haftung.

KINDER

Die Barfussbar eignet sich aufgrund der Lage auf dem Wasser nicht besonders für Kinder. Die Verantwortung für die Aufsicht von Kindern liegt bei den Eltern oder einer von Ihnen organisierten 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 15 Kinder unter 12 Jahren verpflichten Sie sich, zwei professionelle Bademeisterinnen der Frauenbadi zu buchen. Eine grössere Anzahl Kinder als Gäste muss individuell mit der Barfussbar abgesprochen werden. Dies ist wetterunabhängig und unabhängig davon, ob gebadet wird oder nicht. Die Stadtverwaltung sowie die Barfussbar-Betreiberin lehnen jede Haftung bei Unfällen ab.

WERBUNG

Für das Auflegen von Flugblättern oder anderer Propaganda sowie für das Plakatieren oder Anbringen von anderen Werbeträgern ist die Bewilligung des Sportamtes einzuholen. Die Werbung für Tabakwaren und Alkohol ist verboten.

Das Sportamt sowie die Saftbad AG/Barfussbar haben das Recht, bei Nichteinhalten der vorstehenden Auflagen, eine bereits erteilte Bewilligung kurzfristig zurückzuziehen.

Das Mietgesuch muss vollständig und wahrheitsgetreu von Ihnen ausgefüllt werden.

PLAN FRAUENBADI

