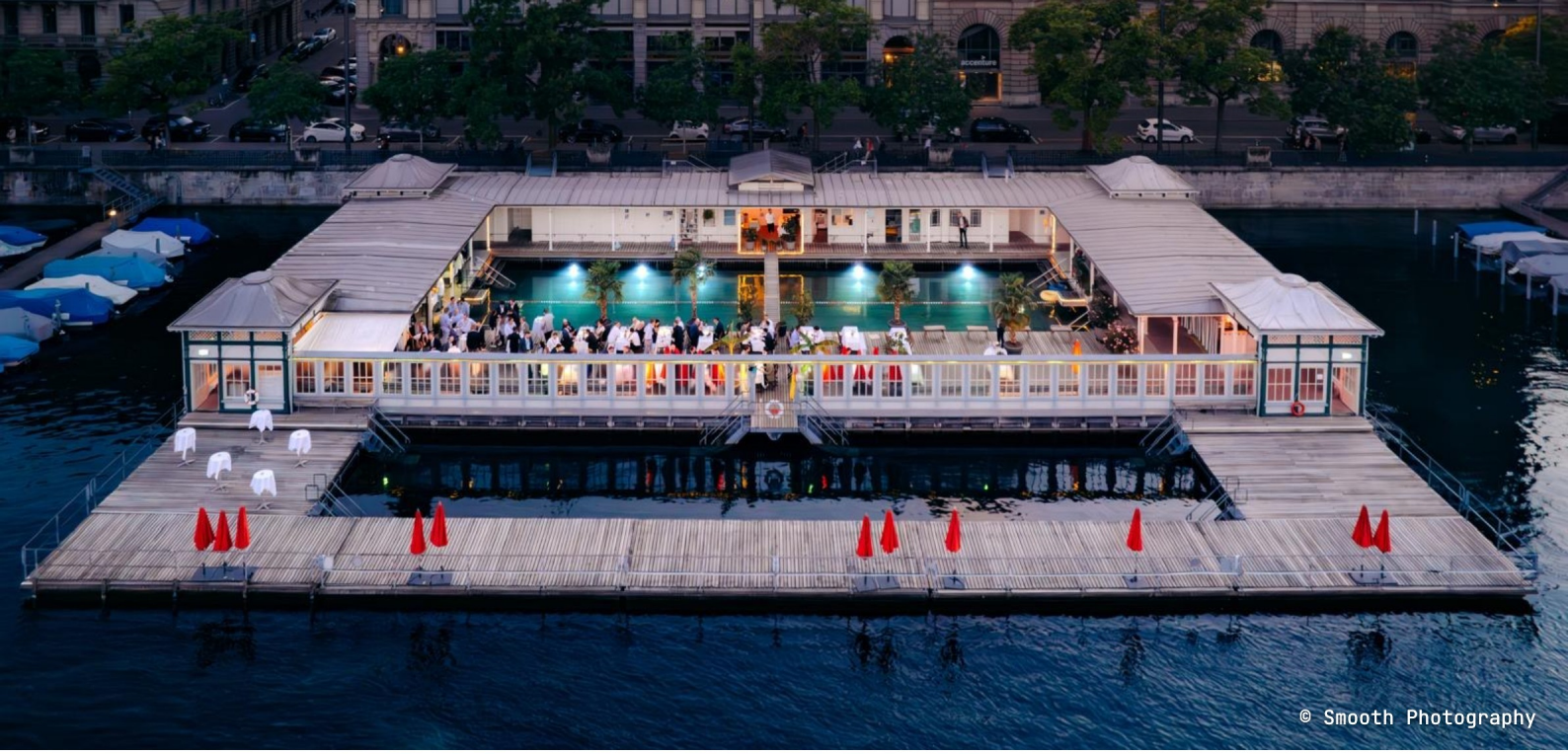


IHR EVENT IN DER BARFUSSBAR

IM HERZ VO ZÜRI UND IMMER IM FLUSS

2027

© Smooth Photography



DIE EINZIGARTIGE EVENTLOCATION.

Geburtstagsfeste, Firmenanlässe, 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 Stelzen am Ufer der Limmat gebaut, 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, Jacinta Barth, Manuela Schmidt
und das Barfussbar-Team

KLEIN, FEIN UND AUS DER NÄHE.

Wir pflegen lokale Partnerschaften und bevorzugen Kleinstlieferantinnen und -lieferanten.

Unsere Speisen beziehen wir von kleinen Cateringbetrieben in Zürich, unsere Getränke und Zutaten bewusst von kleinen, aber feinen Produzentinnen und Produzenten. So schmeckt Ihr Anlass nach unserer Stadt und unserer Region.

IN DER KÜCHE

Lauren Wildbolz × Atelier Terranova
Tremonte Catering
Tapas de Maria
Restaurant Moudi
Restaurant Mazi
Chäslaube
Metzgerei Stierli

IM GLAS

Weine von Landolt Weine
Lokale Biere
Lokale Softdrinks
Feine Sommerdrinks mit und ohne Alkohol

RUND UMS FEST

Professionelle Beratung durch unser Team
Technisches Equipment
DJ- und Band-Vermittlung
Fotografie: Myrtle Weddings und Smooth Photography
Fotobox von myfotobox.ch
Drohnenfilme von xnebo, info@xnebo.ch
Blumen von der Schipfe



UNSER GETRÄNKE-ANGEBOT

Damit Sie die Kosten im Griff haben, werden die Getränke à discrétion angeboten.

GRUNDPAUSCHALE, 4 STUNDEN
CHF 49.– pro Person
exkl. 8,1 % MwSt.

Sie umfasst alle Softgetränke, drei Biere sowie je einen Weiss- und einen Rotwein. Die inbegriffenen Getränke sind mit ● markiert.



Die Weine wählen Sie bei einem Tasting vor Ort aus. 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** von Appenzeller Goba
- **Gartengold** Apfelsaft
- **Alpenkräutereistee**

KAFFEE / TEE

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

BIER

- **Goldsprint** Lager, 3,3 dl, Turbinen Bräu, Zürich
- **Adler Adlerpfiff** Panaché, 2,9 dl, Adler Bräu, Glarus
- **Pause** Lager, alkoholfrei < 0,5 Vol%, 3,3 dl, Turbinen Bräu, Zürich

Amboss Amber, 3,3 dl, Brauerei Amboss, Baar

LucIPAn Session IPA, 3,3 dl, Brauerei Oerlikon, Zürich

WEIN UND SCHAUMWEIN

WEISSWEIN

- **Verdejo DO Rueda 2025**
Dominio de La Granadilla, Rueda, Spanien

Chardonnay Vin de France 2024
Doudet-Naudin, Burgund, Frankreich

Sauvignon DOP 2025
Azienda Agricola Tunella, Friaul, Italien

Stadtzürcher Räuschling AOC Zürich
Burghalde, Weingut Landolt, Zürich, Schweiz

ROTWEIN

- **Paco Garcia Seis 2025**
DOCa Rioja, Tempranillo, Spanien

Pittis Zweigelt 2024
Pittnauer, Burgenland, Österreich

Chianti Classico DOCG 2022
Castello Monsanto, Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien

ROSÉ

CNTL Rosato Negroamaro IGP Puglia 2025
Apulien, Italien

Ma Terre Rosé 2025
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Cinsault, Grenache, Syrah, Provence, Frankreich

SCHAUMWEIN

Prosecco DOC Treviso brut
Impero, Glera, Italien, vegan

Crémant de Limoux Rosé
Luc Pirlet, Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir, Frankreich, vegan

Zotz Blanc de Blanc
alkoholfreier Sekt, Baden-Württemberg, Deutschland (inbegriffen bei Prosecco oder Sommer Spritz)

SOMMER SPRITZ

Classic Spritz
Prosecco, Isola Verde, Orange auf Eis

Grapefruit Prosecco Spritz
Prosecco mit Mikks Grapefruit auf Eis

Limmat-Cello Spritz
Zürcher Limoncello, Mikks Basil, Prosecco auf Eis

Grapefruit Virgin Spritz
Zotz alkoholfreier Sekt, Mikks Grapefruit auf Eis

Basil Virgin Spritz
Zotz alkoholfreier Sekt, Mikks Basil auf Eis

UNSERE MENUS

Wir beziehen alle unsere Speisen von kleinen Cateringbetrieben in Zürich.

Die Menus (Apéro, Vor- und Hauptspeise sowie Dessert) werden jeweils komplett von einem Cateringbetrieb bezogen. Alternativ können Apéro und Dessert durch unsere eigenen Signature-Angebote der Barfussbar ersetzt werden. Eine Mischung verschiedener Cateringbetriebe innerhalb eines Menus ist nicht möglich. Gerne beraten wir Sie persönlich bei der passenden Auswahl.

LAUREN WILDBOLZ × ATELIER TERRANOVA, ZÜRICH

PLANT-BASED SOMMERBUFFET

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, kreative und nachhaltige Genussmomente.

APÉRO · FLYING UND AUF DEN STEHTISCHEN VERTEILT — CHF 18.50

Kräuterwaffel
Mit Tessiner Apfelsenf und Dry Aged Randen

Lollies
Eingelegte Daikon, Mango mit Nori

Nussmischung
Fein marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich

Blini
Mit Rauchrüebli, Meerrettich, Kapern und Dill

Oliven
Fein marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt, v

PLANT-BASED SOMMERBUFFET FORTSETZUNG

VOR- UND HAUPTSPEISEN · AUF EINEM BUFFET KOMBINIERT — CHF 84.-

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

Fregola Sarda
Mit grillierten Artischockenböden, Wassermelone, halbgetrockneten Cherry Tomaten und Rucola

Blumenkohl Gnocchi
Fluffige, glutenfreie Gnocchi aus Blumenkohl

Geröstete Kartoffeln
Mit Zitronen und Thymian, mit Cremolata

Gebratener Kohlrabi
Mit Berglinsen Tempeh und Schnittlauch Öl

Raw Zucchinisalat
Mit Johannisbeeren Dressing und Sonnenblumenkernen

Dinkel Couscous
Mit Bimi Broccoli, Tamari, Gemüse-Pickles und Rauchmandeln

Peperonata
Sanft geschmorte Peperoni und Tomaten, mit Zedernkernen abgerundet

Gedämpfte Teigtaschen
Mit Kartoffeln, Spinat und Räuchertofu, dazu Chili Crisp Dip

Ergänzung mit Fleisch von Atelier Terranova — + CHF 20.50
Alpstein Poulet (marinierte Schenkelsteak) und Flat Iron Steak, Rind. Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch und Fisch. Grosse Fleischstücke werden am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert.

DESSERT · GLACE IM BAUCHLADEN, TRIFLE UND BROWNIE FLYING — CHF 19.-

Trifle
Fruchtig leichtes Schichtdessert mit Mango und Passionsfrucht, v

Gelavena
Vegane Chübeli-Glace auf Hafermilch-Basis, verschiedene Sorten, ohne Anstehen, v

Kirsch Brownie
Feine Schokoladenbrownies mit versenkten Kirschen





TREMONTE CATERING, ZÜRICH

MEDITERRANES BUFFET

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 — CHF 17.–

Crostini
Aubergine Parmigiana, vg, Mortadella e Pistazie, Pomodoro secchi, vg, Fave e Menta, vg

Oliven
Fein marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt, v

Nussmischung
Fein marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich

VOR- UND HAUPTSPEISEN · AUF EINEM BUFFET KOMBINIERT — CHF 77.–

Verdure grigliate
Sommerliches Grillgemüse, v

Caponata di verdure
Süss-saures Antipasto mit Auberginen, Sellerie, Tomaten und Pinienkernen, v

Arancini
Mit Parmesan und Mozzarella gefüllte frittierte sizilianische Reisbällchen, vg

Polpette di manzo
Rindshackfleischbällchen in Tomatensugo

Orecchiette alla crudaiola
Pasta Salat mit Olive, Rucola und getrockneten Tomaten, v

Frittata vegetariana
Kaltes Omelette mit Ricotta und Zucchini, vg

Insalata caprese
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum, vg

Panzanella
Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, vg

Lasagne classico
Hausgemachte Lasagne mit Kalbsragout und Scamorza Käse (vegetarische Variante möglich)

Parmigiana di melanzane
Neapolitanischer Auberginenauflauf mit Tomaten und Mozzarella überbacken, vg

Schiacciata al rosmarino
Toskanischer Brotfladen mit Rosmarin, v

Rosmarin Focaccia
Fein würzige hausgemachte Focaccia

Zusätzlich kann das Buffet mit Roastbeef ergänzt werden. Das Fleisch wird am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert. Ausschliesslich Schweizer Fleisch. **+ CHF 15.–**

DESSERT · AUF EINEM BUFFET SERVIERT — CHF 17.50

Mini Crostata ai Lamponi
Knusprige Tartelette mit feiner Vanillefüllung und frischen Himbeeren, vg

Tiramisù
Kommt im Gläsli und ist das unverzichtbare Highlight auf einem italienischen Dessertbuffet, vg

Tartelette al Limoncello
Mürbeteig mit Limoncellocreme und Baiser, verfeinert mit Zitronenzeste, vg

Pannacotta con frutti di bosco
Waldbeeren-Pannacotta im Gläsli, vg



TAPAS DE MARIA, ZÜRICH

SPANISCHES BUFFET

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

APÉRO · FLYING UND AUF DEN STEHTISCHEN — CHF 18.–

Pintxos, zwei Sorten
Jamón Ibérico mit Olivenöl-Pulver; Escalivada (Auberginen und Peperoni), vg

Manchego
Spanischer Hartkäse aus Schafmilch in Würfeln, vg

Oliven
Fein marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt, v

VOR- UND HAUPTSPEISEN · AUF EINEM BUFFET KOMBINIERT — CHF 77.–

Spanische Tortilla
Traditionell, mit Kartoffeln, Eiern und Olivenöl, goldbraun gebraten, vg

Albóndigas
Rindfleischbällchen an einer Tomatensalsa (Rind CH), vegan möglich

Pilz-Ceviche
Frische Pilze, Zitrusnoten, Kräuter, erfrischend und innovativ, v

Gambas mit Pipirrana
Crevetten auf feinem Salat aus Tomaten, Peperoni und Gurken, mariniert mit Olivenöl und Sherry-Essig

Crispy-Silser
Laugenhäppchen mit Anchovis, Piparra und erfrischendem Gemüse-Relish

Málaga Salat
Erfrischender Salat mit Orangen, Oliven, Fenchel und Kartoffeln, v

Mini Pita mit Randen-Hummus
Farbenfroher Fingerfood, mit Salat, Chili und Sellerie verfeinert, v

Mango-Avocado Salat
Mit frischem Blattsalat an feiner Zitronenvinaigrette, v

Paella vegetarisch
Mit saisonalem Gemüse, v

Paella mit Poulet (CH)
Mit Baby-Kefen und Estragon

Upgrade: Paella mixta mit Poulet und Meeresfrüchten	+ CHF 10.–
Jamón Ibérico (ES) am Stück, fachgerecht aufgeschnitten von einer Cortadora oder einem Cortador	auf Anfrage

DESSERT · AUF EINEM BUFFET SERVIERT — CHF 18.–

Crema Catalana
Katalanische Spezialität, cremig und süss, mit karamellisierten Vanille- und Zimtnoten, vg

Lolitas mit Caramel- und Schoggicrème
Cupcake aus Maismehl, Orangen und Mandeln, vg

Tarta de Santiago
Traditioneller galizischer Kuchen mit Mandeln, Zitronenschale und Puderzucker, vg

Wassermelone
Eiskalte frische Wassermelone, v

Preise pro Person exkl. 8,1 % MwSt. · v = vegan · vg = vegetarisch

DER KLASSIKER IM SOMMER

SOMMERBUFFET

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 — CHF 13.50

Mockalàcs
Hausgemachtes Gruyère-Kräuter-Hefeteiggebäck

Nussmischung
Fein marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich

Oliven
Fein marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt, v

VOR- UND HAUPTSPEISEN · FLEISCH UND FISCH — ab CHF 69.–

Roastbeef am Stück (Rind) *
Zart gegart, mit Kräuterbutter und Chimichurri Sauce

Marinierte Pouletspiessli
Vom Freiland Poulet an Zitronen-Olivenöl

Lammracks *
Racks vom Weidelamm mit Kräuterbutter und Chimichurri Sauce

Gourmet-Hackbraten (Rind, Schwein) *
Feiner Hackbraten mit Gemüse

Delikatess-Fleischkäse (Kalb, Schwein) *
Klassischer Fleischkäse mit Senf

Mini Würstli (Kalb, Schwein, Scharf)
Mit Dijonsenf

Felchenfilet
Wildfang (Schweiz), mit Mandelbutter

Eglifilet
Zucht oder Wildfang (Schweiz), mit Mandelbutter

Vegiburger
Broccoli, Mediterran, Caprese. Aus Erbsenprotein, Gemüse und Käse, vg

Veganes Filet Poulet Art, paniert
Aus Weizen-, Soja- und Erbsenprotein von Green Mountain, v

Ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. * Grosse Fleischstücke werden am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert. Der Preis ändert sich je nach Auswahl der Fleischsorten und Beilagen.

WARME BEILAGEN

Rosmarin Bratkartoffeln
Feine Bratkartoffeln mit Rosmarin, vg

Kartoffelgratin
Klassisch und cremig, vg

Lasagne
Gemüselasagne mit Auberginen, Zucchetti, Tomaten und feiner Sauce Béchamel, vg

Mediterranes Grillgemüse
Aubergine, Zucchetti, Peperoni, vg

Maiskolben
Goldig buttrig gebraten, vg

Weitere Gemüse
Auf Anfrage erhältlich

SOMMERBUFFET FORTSETZUNG

KALTE BEILAGEN · DREI SALATE EMPFOHLEN

Orecchiette Salat
Mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan, vg

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

Wassermelonen-Feta-Salat
Sommerlicher Melonen-Salat mit Schafskäse und Minze, vg

Quinoasalat
Mit Mandeln, Aprikosen, Broccoli, Apfel, Stangensellerie, Peperoncini und Kräutern, v

GLACE OHNE ANSTEHEN

CHF 12.50

Glace im Bauchladen direkt zu Ihren Gästen, Brownies flying serviert.

Gelateria di Berna
Chübeli-Glace, verschiedene Sorten, vg

Cornet von Gasparini
Verschiedene Sorten, vg

Gelavena
Vegane Chübeli-Glace auf Hafermilch-Basis, verschiedene Sorten, v

Brownies
Feine Schoggibrownies, vg



RESTAURANT MOUDI, ZÜRICH

MEZZE

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

APÉRO · FLYING UND AUF DEN STEHTISCHEN — CHF 17.–

Gefüllte Datteln
Libanesische Datteln gefüllt mit Frischkäse

Oliven
Fein marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt, v

Rakajek
Blätterteigröllchen gefüllt mit Käse

Nussmischung
Fein marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich

VOR- UND HAUPTSPEISEN · AUF EINEM BUFFET KOMBINIERT — CHF 65.–

Labneh
Erfrischende Joghurtcrème mit Pfefferminze, vg

Hummus
Samtig luftige Kichererbsenmousse mit Sesamcrème, v

Muhammara
Pikante Walnusspaste mit Granatapfelsirup, v

Babaganoush
Zarte Auberginenmousse mit feinem Raucharoma, v

Taboulé
Frischer Petersilien-Tomatensalat mit Bulgur, v

Couscous-Salat
Mit Kichererbsen, Granatapfel, Peterli und Sumach-Minze-Granatapfeldressing, v

Moussakka
Zarte Auberginen und Kichererbsen an Tomatensauce, v

Fatayer
Teigkrapfen gefüllt mit Blattspinat, v

Lahne Bajin
Teigkrapfen gefüllt mit Rindshackfleisch

Kibbeh raheb
Bulgurbällchen gefüllt mit Aubergine, Peperoni, Baumnuss und Granatapfel, v

Kibbeh mit Randen
Bulgurbällchen gefüllt mit Randen, v

Orientalisches Fladenbrot

Kafta — + CHF 14.–
Rindshackfleisch- und Pouletspiesschen als Ergänzung. Ausschliesslich Schweizer Fleisch.

DESSERT · AUF DEM BUFFET, AUF GROSSER ETAGÈRE — CHF 18.–

Baklava
Knuspriges, hauchdünnes Blätterteiggebäck, gefüllt mit Pistazien

Flan Libanese
Samtiger Milchpudding mit Orangenblütenwasser und Pistazien garniert

Früchteplatte
Saisonale Früchte geschnitten

Preise pro Person exkl. 8,1 % MwSt. · v = vegan · vg = vegetarisch

RESTAURANT MAZI, ZÜRICH

GRIECHISCHES BUFFET

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 — CHF 17.–

Kolokithokeftedes
Zucchini-Feta-Fritters mit Joghurt Minze Sauce, vg

Linsenkeftedes im Salatblatt
Linsen-Bulgur-Kefte mit frischen Kräutern, Zitrone und Frühlingszwiebel, v

Spanakotiropita
Spinat-Feta-Käse Strudel, vg

Oliven
Fein marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt, v

VOR- UND HAUPTSPEISEN · AUF EINEM BUFFET KOMBINIERT — CHF 75.50

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

Wassermelonen-Feta Salat
Mit Pfefferminze und Limetten-Honig Dressing (vg oder v möglich)

Ofengemüse
Saisonales Gemüse, v

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

Dolmades
Mit Reis gefüllte Weinblätter, v

Feta Sticks
Fetakäse im Filoteig, vg

Keftedes
Rinds-Hackfleischbällchen nach griechischer Art an einer Tomaten-Salsa

Zweierlei Brote
Holzofenbrot mediterran mit Oliven und Tomaten, Holzofenbrot weiss

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

Patates sto Fourno
Ofenkartoffeln mit Kräutern, v

Mini Poulet Souvlaki
Pouletspiessli an Zitronen-Olivenöl

Variante: Kalbsbraten statt Poulet Souvlaki — CHF 80.–
In griechischem Wein gegarter Kalbsbraten mit frischen Kräutern, dazu Bratenjus. Ausschliesslich Schweizer Fleisch. Der Braten wird am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert.

DESSERT · AUF DEM BUFFET, AUF GROSSER ETAGÈRE — CHF 19.–

Baklava-Bites
Filoteiggebäck mit Baumnussfüllung und griechischem Honig

Cheesecake im Becher
Mit Schokoladencrème

Früchteplatte
Saisonale Früchte, v

Preise pro Person exkl. 8,1 % MwSt. · v = vegan · vg = vegetarisch



SIGNATURES

Folgende Apéro und Desserts können Sie mit jedem Buffet kombinieren.

BARFUSSBAR APÉRO · AUF DEN STEHTISCHEN — CHF 13.50

Mockalàcs
Hausgemachtes Gruyère-Kräuter-Hefeteiggebäck, vg

Nussmischung
Fein marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich, v

Oliven
Fein marinierte Oliven direkt vom Bürklimärt, v

BARFUSSBAR DESSERT · GLACE OHNE ANSTEHEN — CHF 12.50

Flying Service, Glace im Bauchladen verteilt.

Gelateria di Berna
Chübeli-Glace, verschiedene Sorten

Gelavena
Vegane Chübeli-Glace auf Hafermilch-Basis, verschiedene Sorten, v

Cornet von Gasparini
Verschiedene Sorten

Brownies
Feine Schoggibrownies

KÄSEPLATTE · ZU JEDEM BUFFET — ab CHF 12.50

Kuratiert von unserer Käsesommelière oder unserem Käsesommelier.

Hier Event anfragen

BEISPIELE

100 PERSONEN, MEZZE BUFFET

Komplettes libanesisches Menu von Moudi (S. 12), Getränke à discrétion

Getränke Pauschale **CHF 54.50**

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

Bier: Goldsprint, Adlerpfiff Panaché, Pause alkoholfrei

Rotwein: Paco Garcia Seis 2025, Rioja, Spanien

Weisswein: Verdejo DO Rueda 2025, Spanien

Sommerdrinks: Classic, Grapefruit Prosecco und Limmat-Cello Spritz, alkoholfrei Grapefruit und Basil Virgin Spritz

Essen **CHF 100.–**

Apéro libanesisch	17.–
Vor- und Hauptspeise Mezze-Buffet	65.–
Dessert libanesisch	18.–

Total pro Person exkl. MwSt.	CHF 154.50
100 × 154.50 exkl. MwSt.	**CHF 15 450.–**
Total inkl. 8,1 % MwSt.	CHF 16 701.45

80 PERSONEN, MEDITERRANES BUFFET

Komplettes mediterranes Menu von Tremonte (S. 8), Getränke à discrétion

Getränke Pauschale **CHF 63.50**

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

Bier: Goldsprint, Adlerpfiff Panaché, Pause alkoholfrei

Rotwein: Chianti Classico DOCG 2022, Castello Monsanto, Toskana

Weisswein: Sauvignon DOP 2025, Tunella, Friaul

Rosé: CNTL Rosato Negroamaro IGP Puglia 2025

Essen **CHF 111.50**

Apéro mediterran	17.–
Vor- und Hauptspeise Mediterranes Buffet	77.–
Dessert mediterran	17.50

Total pro Person exkl. MwSt.	CHF 175.–
80 × 175.– exkl. MwSt.	**CHF 14 000.–**
Total inkl. 8,1 % MwSt.	CHF 15 134.–

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 FORTSETZUNG

60 PERSONEN, SPANISCHES BUFFET

Menu von Tapas de Maria (S. 9) mit Barfussbar Signature Apéro und Dessert (S. 14), Getränke à discrétion

Getränke Pauschale **CHF 49.–**

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

Bier: Goldsprint, Adlerpfiff Panaché, Pause alkoholfrei

Rotwein: Paco Garcia Seis 2025, Rioja, Spanien

Weisswein: Verdejo DO Rueda 2025, Spanien

Essen **CHF 103.–**

Apéro Barfussbar	13.50
Vor- und Hauptspeise Spanisches Buffet	77.–
Dessert Barfussbar	12.50

Total pro Person exkl. MwSt.	CHF 152.–
60 × 152.– exkl. MwSt.	**CHF 9120.–**
Total inkl. 8,1 % MwSt.	CHF 9858.70

120 PERSONEN, GRIECHISCHES BUFFET

Komplettes griechisches Buffet vom Restaurant Mazi (S. 13), Getränke à discrétion

Getränke Pauschale **CHF 64.50**

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

Bier: Goldsprint, Adlerpfiff Panaché, Pause alkoholfrei

Rotwein: Pittis Zweigelt 2024, Pittnauer, Burgenland

Weisswein: Stadtzürcher Räuschling AOC Zürich, Weingut Landolt

Schaumwein: Crémant de Limoux Rosé, Luc Pirlet, Frankreich

Essen **CHF 111.50**

Apéro griechisch	17.–
Vor- und Hauptspeise Griechisches Buffet	75.50
Dessert griechisch	19.–

Total pro Person exkl. MwSt.	CHF 176.–
120 × 176.– exkl. MwSt.	**CHF 21 120.–**
Total inkl. 8,1 % MwSt.	CHF 22 830.70

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

GÄSTEZAHL
60 bis 230
bei jedem Wetter

GRUNDMIETE
CHF 2450.–
exkl. 8,1 % MwSt.

SAISON 2027
12.4. bis 23.10.
Badesaison 15.5. bis 19.9.

ZEITFENSTER
20 bis 24 Uhr
in der Badesaison, ausser Mediterrane Nächte: bis 2 Uhr

NUTZUNG

Während der Badesaison (vom 15. Mai bis 19. September 2027) 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.

Während des Zurich Film Festival sind Anlässe an folgenden Daten möglich: **21., 22. und 23. September sowie 2. Oktober 2027**.

Für Anlässe während der Badesaison, die **vor 20 Uhr** beginnen sollen, bieten wir Ihnen ein Apéro-Catering auf dem **Schiff MS Etzel** an oder vermitteln Sie gerne an unseren Nachbarbetrieb Kiosk Arnold auf dem Bürkliplatz. Mehr Infos finden Sie auf unserer Website.

Im Restaurant Metropol besteht die Möglichkeit, auch nach Mitternacht weiterzufeiern. Buchung und Abrechnung laufen direkt über das Metropol. Wir vermitteln Ihnen gerne den Kontakt.

MEDITERRANE NÄCHTE

Vom 17. Juli bis 21. August 2027 ist es möglich, freitags und samstags bis 2 Uhr weiterzufeiern. Musik über Lautsprecher ist nur bis 23 Uhr erlaubt, danach können z. B. Silent-Disco-Kopfhörer eingesetzt werden. Die Kosten für die Verlängerung werden individuell offeriert.

VERLÄNGERUNG

Da wir eine Openair-Location sind, ist aus gesetzlichen Gründen keine Verlängerung der Betriebszeit möglich. Am Rande der Badesaison (vom 12. April bis 14. Mai und vom 20. September bis 23. Oktober 2027) ist die Nutzung von Montag bis Samstag auch früher am Abend bzw. tagsüber möglich. Die Zusatzkosten offerieren wir Ihnen gerne individuell.

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.– und 180.– pro Person.

MINDESTKONSUMATION

Die Mindestkonsumation beträgt CHF 140.– pro Gast, exklusiv der Grundmiete und 8,1 % Mehrwertsteuer.

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.

GÄSTEZAHL

Veranstaltungen können bei uns ab mindestens 60 bis 230 Personen durchgeführt werden. Grössere Gruppen bewirten wir auf Anfrage.

ZUSÄTZLICH MIETBAR

Soundsystem mit vier Coda Boxen und Wireless Mikrofon Zwei Hochtöner und zwei Bässe für Musik und Ansprachen, Anschluss für Music Player wie iPhone, iPad etc. Geeignet bis 80 Gäste, je nach Setting.	CHF 390.– exkl. CHF 421.60 inkl.
Soundsystem mit sechs Coda Boxen und Wireless Mikrofon Vier Hochtöner und zwei Bässe für Musik und Ansprachen, Anschluss für Music Player wie iPhone, iPad etc. Geeignet ab 80 Gästen.	CHF 550.– exkl. CHF 594.55 inkl.
Soundsystem mit sechs Coda Boxen und DJ Anlage Vier Hochtöner und zwei Bässe mit Profi-Mischpult und Wireless Mikrofon.	CHF 590.– exkl. CHF 637.80 inkl.
Nebelmaschine inkl. Nebelfluid	CHF 220.– exkl. CHF 237.80 inkl.
Badeaufsicht inkl. Badetücher Für Baden im Innenbecken, ab 5 Kindern unter 12 Jahren obligatorisch.	CHF 270.– exkl. CHF 291.90 inkl.
Fotobox von myfotobox.ch Rabattcode kann bei uns angefragt werden.	ab CHF 683.– exkl. CHF 738.30 inkl.

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. Preisangaben oben jeweils exkl. und inkl. 8,1 % MwSt.

NO-SHOWS

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

RÜCKTRITTSREGELUNG

Annullationen sind der Barfussbar möglichst frühzeitig und schriftlich (auch per Mail möglich) mitzuteilen. Massgebend ist das Datum des Eingangs der schriftlichen Annullation. Bei Annullation eines Anlasses werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

Bis 120 Tage vorher	Die Grundmiete wird abzüglich einer Umtriebsentschädigung von CHF 300.– zurückerstattet.
119 bis 90 Tage	15 % der Offerte des Kostenvoranschlags. Die Grundmiete wird nicht zurückerstattet.
89 bis 60 Tage	50 % der Offerte des Kostenvoranschlags. Die Grundmiete wird nicht zurückerstattet.
59 bis 0 Tage	75 % der Offerte des Kostenvoranschlags. 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 bis 0 Tage: gemäss Mailverkehr oder Mietvertrag).

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 altehrwürdigen 139-jährigen Frauenbadi zu Gast sein dürfen, ist die Nutzung an einige Bedingungen geknüpft.

ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGS

Die Kundin, der Kunde 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 Vertragsbestandteil.

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 Gästeanzahl in Rechnung gestellt.

ZEITFENSTER

Veranstaltungen können während der Badesaison vom 15. Mai bis 19. 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 Musikerinnen und Musiker müssen die Soundtechnik mit der Barfussbar Betreiberin absprechen. DJs müssen zwingend mit dem Barfussbar Equipment spielen.

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.

NUTZUNGSFLÄCHE

Für Ihre Aktivitäten dürfen Sie die weiss markierte Fläche auf dem Locationplan (S. 22) nutzen.

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.

AUFLAGEN

Fortsetzung

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.

KERZEN UND WEITERE FEUERQUELLEN

Kerzen, Petrollampen, Feuerwerk, Konfettikanonen, Lametta und schwimmende Lichter sind in der denkmalgeschützten Frauenbadi aus feuerpolizeilichen und Umweltschutzgründen 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.

UNTERVERMIETUNG

Eine Untervermietung der Location können wir nicht gestatten.

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 Kindern unter 12 Jahren verpflichten Sie sich, zwei professionelle Bademeisterinnen der Frauenbadi zu buchen. Die Bademeisterin ist eine zusätzliche Sicherheit, übernimmt aber keine Verantwortung bzw. Hütedienst. 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 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 / der Mietvertrag muss vollständig und wahrheitsgetreu von Ihnen ausgefüllt werden.

DJ UND BAND

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

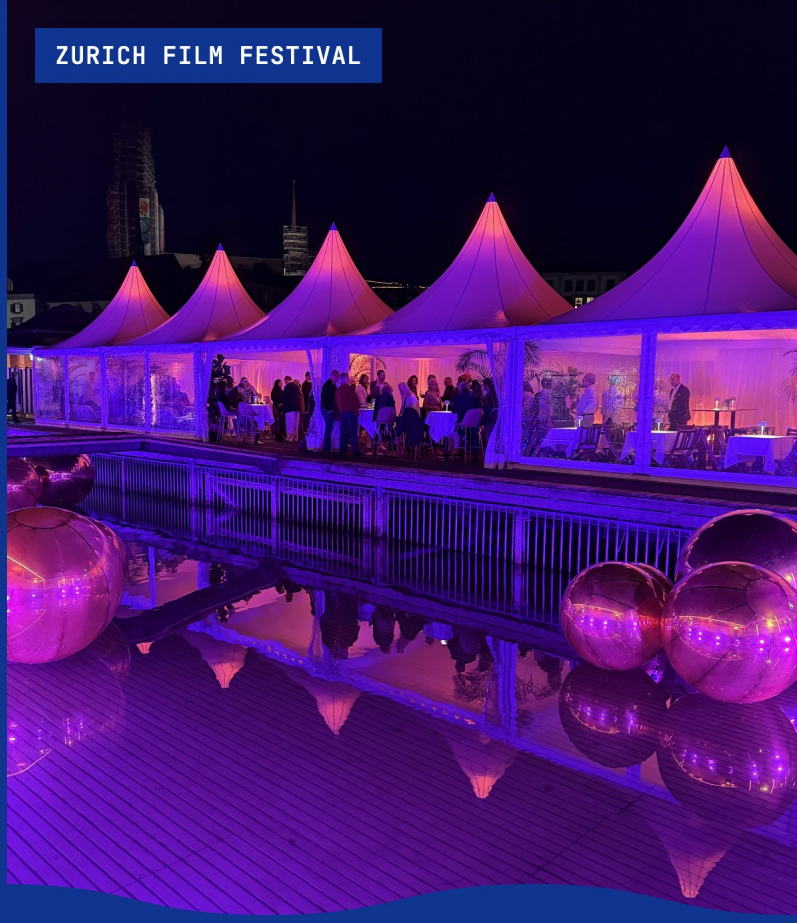
BLUMEN

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

FOTOGRAFIE

Wir empfehlen Kirstin Hauk von Myrtle Weddings, von der viele Bilder in dieser Broschüre stammen, sowie Smooth Photography, www.smoothphotography.ch





IHR WUNSCHDATUM 2027

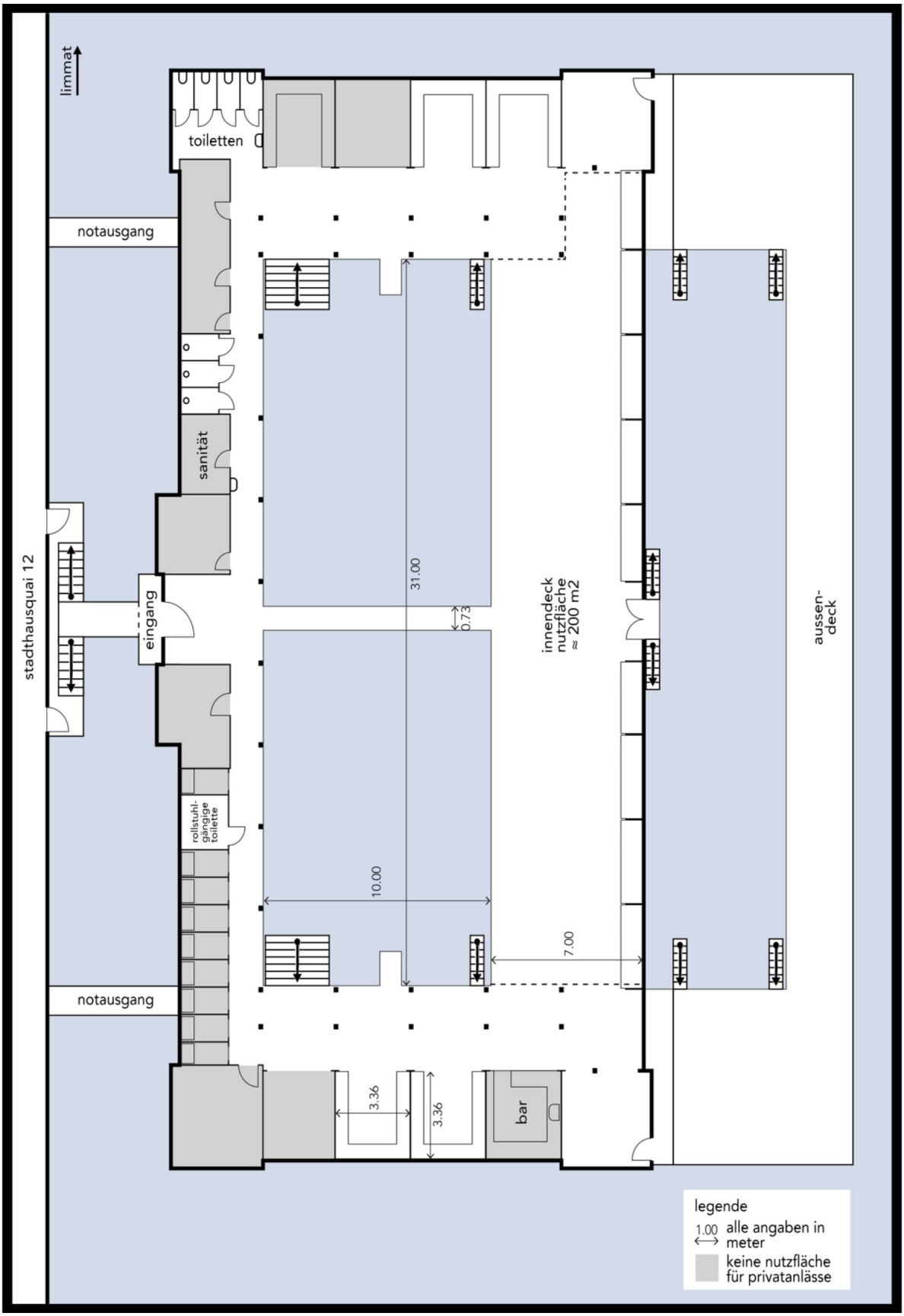
Die aktuelle Verfügbarkeit sehen Sie jederzeit online.

BADESAISON	15. Mai bis 19. September: Montag, Dienstag, Freitag, Samstag, ab 20 Uhr
RAND DER SAISON	12. April bis 14. Mai, 20. September bis 23. Oktober: Montag bis Samstag, auch früher am Abend bzw. tagsüber
FILM FESTIVAL	21., 22., 23. September, 2. Oktober
MEDITERRANE NÄCHTE	17. Juli bis 21. August: Freitag und Samstag bis 2 Uhr möglich

Wunschdatum suchen

PLAN FRAUENBADI

Die gesamte weiss markierte Fläche steht Ihnen für Ihren Anlass zur Verfügung. Das Innendeck kann mit Zelten wetterfest gemacht werden.



MIETGESUCH / MIETVERTRAG

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

Firma

Name | Vorname

Strasse

PLZ | Ort

Telefon | Mail

Art des Anlasses

Datum | Zeit

Anzahl Gäste | Externer Apéro gewünscht

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 | Unterschrift Gesuchsteller*in

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

BESTÄTIGUNG DURCH BARFUSSBAR / SAFTBAD AG AUSZUFÜLLEN

Die Miete von CHF | ist zu zahlen bis

Zürich, | Unterschrift Saftbad AG



WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Kontaktaufnahme

Saftbad AG / Barfussbar
Oberdorfstrasse 16e, 8001 Zürich
044 261 30 20
event@barfussbar.ch
www.barfussbar.ch

BARFUSSBAR 1997 ZÜRICH