

IM HERZ VO ZÜRI UND IMMER IM FLUSS



1997  
ZÜRICH

DEIN  
SEPARÉE IN DER BARFUSSBAR

# SEPARÉE IN DER BARFUSSBAR

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

## ANGEBOT UND KONDITIONEN

### MEZZE

CHF 50.- PRO PERSON

Serviert auf einem Buffet. 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

*Spinatkräpfen (warm)*

Lahne Bajin

*Fleischkräpfen (warm)*

Fladenbrot

### LA DOLCE VITA

CHF 68.- PRO PERSON

Serviert in einem Gang auf einem Buffet. Ohne Nachservice.

Caponata di verdure

*Süss-saures Antipasto mit Auberginen, Sellerie und Tomaten*

Panzanella

*Toskanischer Brotsalat mit grünen Bohnen, Gurken und Datterini Tomaten*

Polpette di manzo

*Rindshackfleischbällchen in Tomatensauce*

Frittata

*Kaltes Gemüseomlette*

Polpo arrostito con verdure allo zenzero

*Gebratener Tintenfisch mit Gemüse und Ingwer*

Schiacciata al rosmarino

*Toskanischer Brotfladen mit Rosmarin*

Conchiglioni al ragu

*Hausgemachte Muschelnudeln gefüllt mit Rindfleischragout*

Parmigiana di melanzane

*Napoletanischer Auberginenauflauf mit Tomaten und Mozzarella überbacken*

### GLACÉ

CHF 5.50 PRO PERSON

Assortierte Glacés werden mit dem Bauchladen flying serviert.

Eisvogel Kübeli Glacé *saisonale Sorten*

Tutus Ice Pops *verschiedene Sorten*

Gasparini Stängeli *verschiedene Sorten*

Gasparini Cornet *verschiedene Sorten*

# GETRÄNKEAUSWAHL

Wir empfehlen maximal einen Weisswein, einen Rotwein und zwei verschiedene Biere anzubieten. Natürlich kann das Angebot mit Prosecco und Rosé ergänzt werden.

Die Getränke werden an einer für dich eingerichteten Station, Flaschenweise bereitgestellt, so dass sich deine Gäste bedienen können.

## SCHAUMWEIN

---

Impero Prosecco DOC Brut, Italien, Veneto 11.5% Vol	7,5 dl	CHF 59.–
---	--------	----------

## WEISSWEIN

---

Mythos weiss, Riesling Sylvaner & Kerner, VdP Suisse, Zürich, 12% Vol	7,5 dl	CHF 49.–
Verdejo, Bodegas Castelo de Medina, D.O., Spanien, Rueda, 13 % Vol	7,5 dl	CHF 56.–
Weingut Kurtatsch, Pinot Grigio, DOC, Italien, Südtirol, 13,5 % Vol.	7,5dl	CHF 59.–
Chardonnay, Vin de France, Doudet-Naudin, Frankreich, Burgund, 13% Vol	7,5 dl	CHF 52.50

## ROSÉ

---

Stadt Zürich Rosé, Pinot Noir, AOC, CH, Zürich, 13.7% Vol	7,5 dl	CHF 59.–
---	--------	----------

## ROTWEIN

---

Mythos rot, Pinot Noir, & Dornfelder, VdP Suisse, Zürich, 13.5% Vol	7,5 dl	CHF 49.–
Vieilles vignes, Cabernet Sauvignon & Merlot, d'Oc Domaine de la Jasse, Frankreich, Languedoc 13% Vol	7,5 dl	CHF 56.–
Ripasso Valpolicella Classico, DOC Superiore Monte del Fra, Italien, 14% Vol	7,5 dl	CHF 63.–

## BIER

---

Sonnenwendlig alkoholfrei, Appenzeller Bier	3,3 dl	CHF 6.–
Gold sprint, Turbinenbräu, Zürich	3,3 dl	CHF 6.–
Amboss Amber, Brauerei Amboss	3,3 dl	CHF 6.50
Oerlik IPA, Brauerei Oerlikon, Zürich	3,3 dl	CHF 8.50
Zitronen-Panaché, Appenzeller Bier	3,3 dl	CHF 6.–

## WASSER

---

Lokales Wasser 37 vom Fusse des Üetlibergs, mit und ohne Kohlensäure	1,5 l	CHF 12.00
---	-------	-----------

# INFORMATIONEN UND KUNDENKONDITIONEN

## DEFINITIVE RESERVATION

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

## KOSTEN

siehe Offerte

## 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 Speisenauswahl wird vorab definiert. Das Angebot wird für die ganze Gruppe einheitlich ausgesucht.

## DEKLARATION

Wir beziehen das Essen von Moudis Leckergarten und den Aperitivo Mediterraneo von der Catering Famiglia Tremonte. Das Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz. Die Weine beziehen wir über Landolt.

## MITGEBRACHTER KUCHEN / DESSERT

Bringst du Kuchen selber mit, verrechnen wir für das Gedeck CHF 3.50. 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 die Miete als Anzahlung. Den Restbetrag stellen wir in Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen)

## ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Eine Absage einer bestätigten Reservation muss schriftlich auf [info@barfussbar.ch](mailto:info@barfussbar.ch) erfolgen.

Bis 14 Tage vor dem Anlass: Aufwandpauschale CHF 150.00  
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 25.00 pro Gast.

## Zusatz

Falls der Anlass wegen vom BAG oder Kanton Zürich gesetzlich verordneten Covid-19 Schutzmassnahmen nicht durchgeführt werden darf, wird der Anlass kostenfrei storniert.

## ÖFFNUNGSZEITEN BARFUSSBAR DONNERSTAG

Türöffnung 20 Uhr, Getränkeausschank bis 24 Uhr.

## EINLASS

Wir **garantieren** dir und deinen Gästen **Einlass bis 20:15 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 Dünstig.

## 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](mailto:info@barfussbar.ch)  
041 44 251 33 31