

OYU

Events

2024



Das Oyu-Haus

OG1 Restaurant, Teeatelier und Shop



Restaurant

- 48 Sitzplätze oder 100 Stehplätze
- Live Cooking Tables
- Sonos mit Spotify
- Bodensteckdosen
- Tische flexibel verstellbar

Terrasse

- 38 Sitzplätze

Teeatelier

- 12 Sitzplätze

Stillraum mit Wickeltisch

Das Oyu-Haus

OG2 Yoga-Studio/Meetingraum



Yoga-Studio

- 15 Yogamatten, Blöcke, Decken, Augenkissen, Gurte und 30 Blöcke

Meetingraum

- Beamer
- 30 Stühle
- Flipchart
- Tische für Workshops / Meetings möglich

Duschen und Garderoben

Wickeltisch

Oyu – Deine Eventpartnerin

Mehr Gesundheit im Alltag

Business-Events (10-100 Personen)

Business Brunch, Flying Lunch oder Dinner, Apéro sowie Fine Dining im Restaurant

- Bei Bedarf Nutzung der Shopregale zu Randzeiten

Exklusive Nutzung des Restaurants und der Terrasse

- Preis auf Anfrage

Miete Studio (Vorträge, Meetings, Teamevents, Produktlancierungen, Yoga)

- Ausstattung: 30 Stühle, Flipchart, Beamer und Yogamaterial. Tisch für Meetings ebenfalls möglich.
- CHF 105/h, CHF 380/Halbtage, CHF 600/Tag – 20% auf Raummiete bei zusätzlich Brunch oder Apéro
- Tee ist im Preis inbegriffen
- Kombinierbar mit Vorträgen, Kursen und kulinarischem Angebot

Kurse, Workshops & Packages

Kursübersicht:

- Hatha-Yoga
- Yin-Yoga
- Iyengar-Yoga
- Schwangerschaftsgymnastik
- Rückbildungskurs
- Babymassage
- Qigong
- Meditation
- Sound Healing
- Ayurveda-Kochkurs
- TCM Kochkurs Familienernährung
- Ayurveda Kennenlern-Workshop
- TCM Kennenlern-Workshop
- Yoga & Brunch

Packages mit Naturheilpraktikern und Therapeuten:

- Self-Care Day
- Detox Days
- Weitere in Ausarbeitung



Quelle: Beat Baschung Fotografie

Oyu – Deine Eventpartnerin

Mehr Gesundheit im Alltag



Quelle: Beat Baschung Fotografie

Private Events (4-100 Personen)

Geburtsfeier

Brunch für Gruppen

Babyshower-Party

Yoga & Brunch

Food-Tasting

Wine-Tasting

- Miete des Yogaraums/Meetingsraums
- Reservation im Restaurant oder auf der Restaurant-Terrasse, wahlweise mit Vorbestellung von Mahlzeiten wie Brunch, Lunch, Apéro oder Dinner

Optionen und Extras

Live-Cooking:

Live-Cooking mit Chefkoch für CHF 50 pro Stunde.

Extras:

Gerne stellen wir Goodie-Bags mit einem Tee und einem Gewürz zur Verfügung.

Weitere Formate möglich:

Gerne erstellen wir ein Angebot z.B. für die kulinarische Begleitung von Meetings und Workshops, spezifische Gerichte für Produktlancierungen oder spezifischen Fine Dinings.

Oyu-Deine Eventpartnerin

Mehr Gesundheit im Alltag

Flying Brunch

Preise:

- Der Flying Brunch kostet pro Person CHF 55
- Getränke pauschal: Tee, Kaffee, Säfte, Wasser mit Minze, Zitrone und Gurke sowie ein Welcome-Drink für CHF 30 pro Person → auch à la Carte möglich

Beispielsweise sind folgende Gerichte im Flying Brunch vorhanden, gerne stellen wir ein individuelles Menü zusammen:

- Mandel-Granola-Joghurt-Parfait mit saisonalen Früchten
- Saisonales Porridge z.B. mit Pfirsich und Cream
- Zitronen-Mascarpone-Pancakes mit Blaubeersauce und Schlagrahm
- Apfel-Zimt French Toast mit Cream Cheese Glasur
- Smoked Salmon Rösti mit Meerrettichcrème und Rucola

Apéro Riche

Preise:

- Snacks (bei Bestellung Apéro Riche offeriert)
- Kalte Speisen (CHF 5.50 pro Stück)
- Warme Speisen (CHF 7.50 pro Stück)
- Dessert (CHF 5.50 pro Stück)

Ein Beispielenü senden wir gerne auf Anfrage.

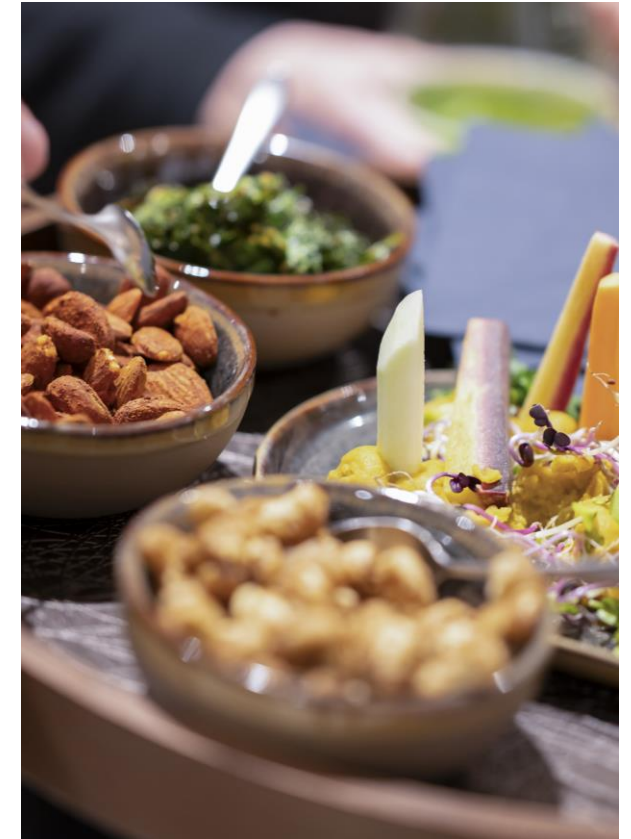
Empfohlene Menge z.B. bei 30 Personen sind 3 kalte Speisen, 3 warme Speisen und 2 Desserts à jeweils 30 Stück.

Getränke à la Carte gemäss Getränkekarte.

Tasting Menüs

Fine Dining:

4-Gänge Menu, CHF 67 pro Person
Mit Wein- oder Saftbegleitung oder à la Carte.



Quelle: Beat Baschung Fotografie

Alle Gerichte können vegan, vegetarisch oder ohne bestimmte Allergene bestellt werden. Alle unsere Produkte sind Bio oder Demeter. Flying Lunch oder Dinner ist auch möglich.

Interessiert? Melde dich gerne via nicole.muret@oyu.ch. Dann treffen wir uns auf eine Tasse Tee.

Kontakt

OYU



Nicole Muret, Geschäftsführerin

Mail: nicole.muret@oyu.ch
Tel: 079 792 94 37

Sihlstrasse 3, 8001 Zürich
contact@oyu.ch, 044 213 26 00
oyu.ch

