

Events in der Giesserei

GESELLIG | AUTHENTISCH | ABWECHSULUNGSREICH | VIELSEITIG

Hier in der Giesserei, wurden einst vom Familienbetrieb Nyffenegger, Metallteile für sanitäre Zwecke gegossen. 1996 ist die Idee eines authentischen Gastrobetriebes mit Restaurant und verschiedensten Veranstaltungsräumlichkeiten verwirklicht worden.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen, in einem aussergewöhnlichen Ambiente mit Historie.

Mit über 28 Jahren Erfahrung unterstützen wir Sie gerne, kompetent und beratend, in der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Wir arrangieren für Sie einen unvergesslichen Anlass bei uns in der Giesserei Oerlikon.





INHALTSVERZEICHNIS

TABLE OF CONTENTS

SPEISEN	FOOD	SEITEN / PAGES
Apéro & Fingerfood	<i>Appetizers & fingerfood</i>	3-4
Apéro - Live Cooking Stations	<i>Appetizers - live cooking station</i>	5
Ganzjährige Klassiker	<i>All season classics</i>	6-8
Saisongerichte - Frühling	<i>Seasonal dishes - spring</i>	9
Saisongerichte - Sommer	<i>Seasonal dishes - summer</i>	10
Saisongerichte - Herbst	<i>Seasonal dishes - autumn</i>	11
Saisongerichte - Winter	<i>Seasonal dishes - winter</i>	12
Speziell	<i>Specials</i>	13
Stehlunch / Stehdinner	<i>Flying Lunch / Flying Dinner</i>	14-16
Vegetarier	<i>Vegetarians</i>	16
Allergiker	<i>Allergies</i>	
DEKORATION	DECORATIONS	17
Dekoration	<i>Decorations</i>	18-19
TECHNIK	TECHNICS	20
Technik	<i>Technics</i>	21
KONTAKTE PARTNER PACKAGES	CONTACTS PARTNER PACKAGES	22
Kontakte & Partner	<i>Contacts & partners</i>	23 - 25



APÉRO

ENTRY

APÉRO WAGEN

Drei Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)
Drei Fleischprodukte (Rind | Schwein)
Hausgemachte Pickles | Brot

APEROTROLLEY

Three types of cheese (mild | recent | Parmesan)
Three meat products (beef | pork)
Homemade pickles | bread

24

APÉRO IL PICCOLO

Taboulé-Salat
Frühlingsrolle | Sweet Chili Sauce
"Giesserei Schnecke" | Kalb | Schalotten | Blätterteig
Crostini | Hummus | Tomate
Crostini | Kräuterfrischkäse | Trüffelöl

APEROPICCOLO

Taboulé salad
Spring roll | sweet chilli sauce
Puff pastry | veal | shallots |
Crostini | humus | tomato
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil

19

APÉRO CHEF

Frühlingsrolle | Sweet Chili Sauce
Crostini | Kräuterfrischkäse | Trüffelöl
"Giesserei Schnecke" | Kalb | Schalotten | Blätterteig
Marinierte Grana Padano Möckli
Forellenmousse | karamellisierte Apfel
Mediterranes salziges Gipfeli

APEROCHEF

Spring roll | sweet chilli sauce
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil
Puff pastry | veal | shallots |
Marinated Grana Padano pieces
Trout mousse | caramelised apple
Mediterranean savoury croissant

29



APÉRO & FINGERFOOD
APPETIZERS & FINGERFOOD

AB 12 PERSONEN

SNACKS

Chips | Nüssli
Marinierte Grana Padano Möckli
Marinierte Oliven

FROM 12 PERSONS

SNACKS

Chips | nuts 3
Marinated Grana Padano pieces 4
Marinated olives 4

AB 20 PERSONEN

APÉRO KALT

Crostini | Hummus | Tomate
Crostini | Kräuterfrischkäse | Trüffelöl
Crostini | Rindstatar
Miso-Aubergine | Kräuterhummus
Taboulé-Salat
Forellenmousse | karamellierter Apfel
Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich | Dill
Crème fraîche

FROM 20 PERSONS

COLD APPETIZERS

Crostini | humus | tomato 4
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil 5
Crostini | beef tatare 5
Miso aubergine | herbs hummus 4
Taboulé salad 5
Trout mousse | caramelised apple 6
Smoked salmon wrap | dill
Horseradish | crème fraîche 4

APÉRO WARM

Mediterranes salziges Gipfeli
Hausgemachter gerollter Flammkuchen "Elsässer Art"
Frühlingsrolle | Sweet Chili Sauce
Kalbs-Cipollata im Blätterteig
Saisonaler Suppeshot
Chäschüechli
"Giesserei Schnecke" | Kalb | Schalotten | Blätterteig
Ricotta Ravioli | Veloutée | saisonales Gemüse
Pitabrot | Pulled Beef | Coleslaw | Röstzwiebeln
Mini Burger | Zwiebelconfit | Sweet-Chili-Majo
Safranrisotto | gebratene Garnele
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème

HOT APPETIZERS

Mediterranean savoury croissant 3
Homemade rolled tarte flambée "Alsatian style" 4
Spring roll | sweet chilli sauce 5
Veal cipollata in puff pastry 6
Seasonal soup shot 4
Savoury cheesecake 5
Puff pastry | veal | shallots 6
Ricotta ravioli | veloutée | seasonal vegetables 7
Pita bread | pulled beef | coleslaw | roasted onions 8
Mini Burger | onion confit | sweet chilli mayonnaise 9
Saffron risotto | pan fried prawn 9
Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream 11



LIVE COOKING STATION

LIVE COOKING STATION

LIVE COOKING STATION

PRO STUNDE

Eine mobile Kochstation, ein Smoker, Grill, bedient durch einen unserer Köche.

KOCH PRO STUNDE

APÉRO - LIVE COOKING STATION

Amerikanischer Hot dog
Ricotta Ravioli | Veloutée | saisonales Gemüse
Safranrisotto | gebratene Garnele
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème

APÉRO - SMOKER STATION

Pitabrot | Pulled Beef | Coleslaw | Röstzwiebeln
Pulled Lachs Wrap | Spinat | Apfel | Dill | Sauerrahm
Mini Burger | Zwiebelconfit | Sweet-Chili-Majo

APÉRO SÜSS

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm
Fruchtsalat | Mandelsplitter
Panna Cotta | Früchtekompott
Kokos Panna Cotta | Mangokompott (vegan)
Hausgemachtes Tiramisu
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott
Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter

LIVE COOKING STATION

PER HOUR

A mobile cooking station, smoker, grill, serviced through one of our chefs.

120

CHEF PER HOUR

55

APPETIZERS - LIVE COOKING STATION

American hot dog 8
Ricotta ravioli | veloutée | seasonal vegetables 7
Saffron risotto | pan fried prawn 9
Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream 11

APPETIZERS - SMOKER STATION

Pita bread | pulled beef | coleslaw | roasted onions 8
Pulled salmon wrap | spinach | apple | dill | sour cream 10
Mini Burger | onion confit | sweet chilli mayonnaise 9

SWEET APPETIZERS

Passionfruit tarte | double cream 6
Fruit salad | almonds 5
Panna cotta | fruits compote 6
Coconut panna cotta | mango compote (vegan) 8
Homemade tiramisu 6
Chocolate cake "Giesserei" | berry compote 6
Chocolate brownie | double cream | almonds 6

RETRO GLACEWAGEN

Diverse Glace- und Sorbet Sorten im Cornet

SOFTEIS

Diverse Softeis Sorten im Cornet

KOCH PRO STUNDE

RETRO ICE CREAM TROLLEY

Various types of ice cream and sorbet served in a cornet

10

SOFT ICE CREAM

Various types of soft ice cream served in a cornet

7

CHEF PER HOUR

55



GANZJÄHRIGE KLASSIKER

ALL SEASON CLASSICS

AB 12 PERSONEN

SUPPEN

Karottensuppe

Tomatencremesuppe | Basilikum

Nyffenegg's Weissweinsuppe
glasierte Trauben | Estragon

SALATE

Grüner Kopfsalat | Radieschen | Schnittlauch
französische Sauce

Gemischter Blattsalat
Assortiertes Gemüse | Balsamico Vinaigrette

Salade niçoise
Thon | Bohnen | Tomaten | Peperoni | Kartoffeln

Caesar Salat | Sardellen | Croûtons | Lattich | Sbrinz
gegen Aufpreis mit Ei und Speck

VORSPEISEN

Randencarpaccio | Burrata | Pecanuss | Balsamico

Roastbeef Teller | Sauce Tartar

Tomaten Büffelmozzarella Salat | Basilikum | Balsamico

FROM 12 PERSONS

SOUPS

Carrot soup 13

Tomato cream soup | basil 13

*Nyffenegger's white wine soup
grapes | tarragon* 16

SALADS

*Green lettuce | radish | chives
french dressing* 13

*Mixed leaf salad
assorted vegetables | balsamic vinaigrette* 14

*Niçoise salad
tuna | beans | tomatoes | peppers | potatoes* 16

*Caesar salad | anchovies | croutons | lettuce | Sbrinz
plus egg and bacon for an extra charge* 16
4

STARTERS DISHES

Beetroot carpaccio | burrata | pecan nut | balsamic 18

Roast beef plate | tartar sauce 26

Tomato buffalo mozzarella salad | basil | balsamic 21



HAUPTGÄNGE

Maispoularde gebraten Rosmarinjus Saisongemüse Weissweinrisotto
Swiss Lachs Tomatensalsa Saisongemüse Selleriepurée
Rindsbrasato Schmorgemüse hausgemachte Quarkspätzle
Zürcher Geschnetzeltes Champignonrahmsauce Wurzelgemüse Kartoffelstock
Kalbsentrecôte am Stück Morchelrahmsauce Sautiertes Saisongemüse Tagliatelle
Rinds Entrecôte am Stück Rosmarinjus Saisongemüse Kartoffelgratin
Thai Curry Wok Gemüse Jasminreis
Lammracks Gremolata Ofenkürbis Selleriepurée
Kartoffelgulasch Pimientos de Padrón (vegan)

MAIN COURSES

<i>Roasted corn-fed chicken rosemary sauce seasonal vegetables white wine risotto</i>	38
<i>Swiss Salmon tomato salsa seasonal vegetables celery puree</i>	41
<i>Beef brasato stewed vegetables homemade curd spaetzle</i>	43
<i>Sliced veal Zurich style mushroom cream sauce root vegetables mashed potatoes</i>	47
<i>Veal entrecôte morel sauce sauteed seasonal vegetables tagliatelle</i>	64
<i>Beef sirloin steak rosemary sauce seasonal vegetables potato gratin</i>	56
<i>Thai curry wok vegetable jasmine rice</i>	35
<i>Lamb racks gremolata oven squash celery puree</i>	54
<i>Potato goulash pimientos del Padrón (vegan)</i>	29



GANZJÄHRIGE KLASSIKER

ALL SEASON CLASSICS

AB 12 PERSONEN

DESSERTS

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm | Mandelcrunch

Panna Cotta | Früchtekompott | Butter Crumble

Kokos Panna Cotta | Mangokompott (vegan)

Schokoladen Lavacake | Vanillerahm
Waldbeerenkompott

Temperierter Schokoladenkuchen «Giesserei»
Beerenkompott | Vanilleglace

AB 20 PERSONEN

DESSERT BUFFET

3 Desserts nach Wahl

4 Desserts nach Wahl

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm
Fruchtsalat | Mandelsplitter
Panna Cotta | Früchtekompott
Kokos Panna Cotta | Mangokompott (vegan)
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott
Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter

3 Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)
(60g / 3 verschiedene Sorten)

FROM 12 PERSONS

DESSERTS

Passionfruit tarte | double cream | almond crunch 13

Panna cotta | fruits compote | butter crumble 13

Coconut panna cotta | mango compote (vegan) 13

*Chocolate lavacake | vanilla cream
forest berry compot* 15

*Tempered chocolate cake «Giesserei»
compote of berries | vanilla ice cream* 16

FROM 20 PERSONS

DESSERT BUFFET

3 dessert of your choice below 16

4 dessert of your choice below 21

*Passionfruit tarte | double cream
Fruit salad | almonds
Panna cotta | fruits compote
Coconut panna cotta | fruits compote (vegan)
Chocolate cake «Giesserei» | berry compote
Chocolate brownie | double cream | almonds*

*3 types of cheese,
(60g / 3 varieties)* 18



SAISONAL FRÜHLING MÄRZ - MAI

SEASONAL SPRING MARCH - MAY

SUPPEN

Weisse Spargelcrèmesuppe | Spargelspitzen | Vanille

SOUPS

White asparagus cream soup | asparagus tips | vanilla 18

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Lauwarmer Spargelsalat | Himbeer-Vinaigrette
Erdbeeren | Rucola (vegan)

STARTERS OR INTERMEDIATE DISHES

Lukewarm asparagus salad | raspberry vinaigrette
strawberry | rocket leaves (vegan) 15

HAUPTGÄNGE

Falafel gebacken | Kräuterhummus |
Peperonata (vegan)

MAIN COURSES

Baked falafel | herb hummus |
peperonata (vegan) 29

Ricotta-Ravioli | Beilagen der Saison | Veloutée

Ricotta ravioli | seasonal side dishes | veloutée 34

Gebrautes Kalbskotelette (250g) | Jus
gebrannte Karottencrème
Minibroccoli | Kartoffel Mille-Feuille

Roasted veal chop (250g) | sauce
roasted carrot cream |
mini broccoli | potato mille feuille 68

DESSERTS

Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter

DESSERTS

Chocolate brownie | double cream | almonds 12

Bayrische - Crème | frische Früchte | Minzpesto

Bavarian cream | fresh fruit | mint pesto 14



SAISONAL SOMMER JUNI - AUGUST

SEASONAL SUMMER JUNE - AUGUST

SUPPEN

Gazpacho (vegan)

Asiatische Kokos-Zitronengrassuppe |
gebratene Crevette

VORSPEISEN

Fenchelsalat | Grapefruit | Büffel-Mozzarella
Tomate | Vinaigrette

HAUPTGÄNGE

Falafel gebacken | Kräuterhummus |
Peperonata (vegan)

Ricotta-Ravioli | Beilagen der Saison | Veloutée

Tagliata vom Rib-Eye Steak
Chimichurri | Mais | Lila Kartoffel

DESSERTS

Erdbeer-Minzsalat | Pistazienglace

Mango-Joghurtcrème | Passionsfrucht

SOUPS

Gazpacho (vegan)

Asian coconut and lemongrass soup |
pan fried prawn

STARTERS

Fennel salad | grapefruit | buffalo mozzarella
tomato | vinaigrette

MAIN COURSES

Baked falafel | herb hummus |
Peperonata (vegan)

Ricotta ravioli | seasonal side dishes | veloutée

Tagliata of rib-eye steak
chimichurri | sweetcorn | purple potato

DESSERTS

Strawberry and mint salad | pistachio ice-cream

Mango yoghurt cream | passion fruit

13

17

17

28

34

48

12

12



SAISONAL HERBST SEPTEMBER - NOVEMBER

SEASONAL AUTUMN SEPTEMBER - NOVEMBER

SUPPEN

Pilzcrèmesuppe | Pumpnickelcrunch

Kürbis-Orangensuppe
karamellierte Kerne | Kürbiskernöl (vegan)

Maronisuppe | Hirschrohschinken | Crème fraîche

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Herbstliche Blattsalate | sautierte Pilze
Hirschrohschinken | Feigen-Vinaigrette

Ziegenkäse | Randen
Aprikosenchutney | Sauerampfer

HAUPTGÄNGE

Gefüllter Butternusskürbis | Bulgur
Wirz | Maroni | Gremolata (vegan)

Hirschentrecôte | Spätzli | Romanesco |
Preiselbeerjus

Gebratenes Zanderfilet | Rahmkraut
Trauben | neue Kartoffeln

DESSERTS

Cheesecake Limonen Mousse | Quittenkompott

Schoko-Pudding | Beerenkompott (vegan)

Meringue | Vermicelle | Rahm

Schokoladentarte | Lemon Curd | Pistazienglace

SOUPS

Mushroom cream soup | pumpnickel crunch 16

*Pumpkin and orange soup | caramelised seeds
pumpkin seed oil (vegan)* 15

Chestnut soup | deer cured ham | crème fraiche 18

STARTERS OR INTERMEDIATE DISHES

*Autumnal leaf salads | sautéed mushrooms
deer cured ham | figs vinaigrette* 16

*Goat's cheese | beet root
apricot chutney | sorrel* 18

MAIN COURSES

*Stuffed butternut squash | bulgur
Savoy cabbage | chestnuts | gremolata (vegan)* 30

*Venison entrecôte | spaetzle | romanesco
cranberry sauce* 46

*Fried pike perch fillet | creamed cabbage
grapes | new potatoes* 38

DESSERTS

Cheesecake lime mousse | quince compote 12

Chocolate pudding | berry compote (vegan) 12

Meringue | vermicelli | cream 14

Chocolate tart | lemon curd | pistachio ice cream 14



SAISONAL WINTER DEZEMBER - FEBRUAR

SEASONAL WINTER DEZEMBER - FEBRUAR

SUPPEN

Topinambursuppe | Baumnuss - Spinatpesto

SOUPS

Sunchoke (artichoke) soup | walnut spinach pesto 18

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Blumenkohl Couscous | Pistazie
Datteln | Mizunasalat | Limone (vegan)

STARTERS OR INTERMEDIATE DISHES

*Cauliflower cous cous | pistachio nut
dates | mizuna salad | lime (vegan)* 15

Nüsslisalat | Brotcroûtons
Champignons | Parmesan | French Sauce
gegen Aufpreis mit Ei und Speck

*Lamb's lettuce | bacon | bread croutons
mushrooms | Parmesan cheese | French Dressing
plus egg and bacon for an extra charge* 16
4

HAUPTGÄNGE

Gebatener Seeteufel
Orangen-Fenchelgemüse | Tomatenrisotto

MAIN COURSES

*Pan fried monk fish
orange and fennel vegetables | tomato risotto* 41

Filet Wellington | Jus | saisonales Gemüse

Filet Wellington | sauce | seasonal vegetables 64

DESSERTS

Maroni Mousse | Portwein-Zwetschgen | Crumble

DESSERTS

Chestnut mousse | port wine plums | crumble 14

Griessflammerie | Mandel | Apfel (vegan)

Semolina flummery | almond | apple (vegan) 12



SPEZIELL

SPECIALS

KINDERMENU

Pasta | Tomatensauce

Chicken Nuggets | Pommes

CHILDREN'S MENU

Pasta | tomato sauce

14

Chicken nuggets | French fries

16

AB 20 PERSONEN

MITTERNACHTSSNACKS

Wienerli (Paar) | Brot

Bündner Gerstensuppe

Gerstensuppe (vegetarisch)

Weisswürste | Brezen

FROM 20 PERSONS

MIDNIGHT SNACKS

Wiener sausages (two) | bread

9

Grisons barley soup

9

Barley soup (vegetarian)

8

Veal sausage | pretzel

10

CANDY BAR

Eine wunderschöne Candy Bar im Retrostil mit einer reichhaltigen Auswahl an Süssigkeiten

pro Stunde

Gruppen bis 60 Personen pauschal

Gruppen bis 120 Personen pauschal

CANDY BAR

A beautiful retro-style candy bar with a rich selection of sweets.

per hour

120

Groups up to 60 persons flat rate

300

Groups up to 120 persons flat rate

500

FOOD MARKETS PRO STUNDE

Die etwas andere Art sich und seine Gäste kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Pro Stunde inkl. Mitarbeiter

FOOD MARKETES PER HOUR

A different way to indulge yourself and your guests with culinary delights.

per hour incl. employees

Apéro Live Cooking Station

Smoker Grill

Grillring

Retro Glacestand

Softeisstation

Apéro Live Cooking Station

175

Smoker Grill

175

Grill ring

175

Retro ice cream stand

175

Soft ice cream station

175

HERKUNFTSDEKLARATION

Schwein

Pork

Kalb

Veal

Geflügel

Poultry

Rind

Beef

Fisch

Fish

Brot

Bread

DECLARATION OF ORIGIN

SCHWEIZ / SWITZERLAND

SCHWEIZ / SWITZERLAND

SCHWEIZ, FRANKREICH / SWITZERLAND, FRANCE

SCHWEIZ, SÜDAMERIKA / SWITZERLAND, SOUTH AMERICA

MSC ODER ZUCHT / MSC OR BREEDING

SCHWEIZ

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.
For allergies and food intolerances our service staff will be happy to help.



STEHLUNCH / STEHDINNER PACKAGE
FLYING LUNCH & FLYING DINNER PACKAGE

AB 20 PERSONEN STEHLUNCH

PACKAGE «GIESSEREI»

Nyffenegg's Weissweinsuppe | Estragon
Gemischter Blattsalat
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette

Ricotta Ravioli | Zitronen-Veloutée | Pinienkerne
Parmesan

Zürcher Geschnetzeltes
Champignonrahmsauce | Kartoffelstock

Panna Cotta | Früchtekompott
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

FROM 20 PERSONS

PACKAGE «GIESSEREI»

58

*Nyffenegger's white wine soup/ tarragon
mixed leaf salad
julienne vegetables | balsamic vinaigrette

Ricotta ravioli | lemon veloutée | pines
Parmesan

Sliced veal Zurich style
mushroom cream sauce | mashed potatoes

Panna cotta | fruits compote
Chocolate cake «Giesserei» | berry compote*

AB 20 PERSONEN STEHDINNER

PACKAGE «GIESSEREI»

Kalbs-Cipollata im Blätterteig

Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich
Crème fraîche | Dill

Nyffenegger's Weissweinsuppe | Estragon

Gemischter Blattsalat
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette

Ricotta Ravioli | Zitronen-Veloutée | Pinienkerne
Parmesan

Zürcher Geschnetzeltes
Champignonrahmsauce | Kartoffelstock

Panna Cotta | Früchtekompott
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

FROM 20 PERSONS

PACKAGE «GIESSEREI»

68

*Veal cipollata in puff pastry

Smoked salmon wrap | horseradish
crème fraîche | dill

Nyffenegger's white wine soup | tarragon

Mixed leaf salad
julienne vegetables | balsamic vinaigrette

Ricotta ravioli | lemon veloutée | pines seed
Parmesan

Sliced veal Zurich style
mushroom cream sauce | mashed potatoes

Panna cotta | fruits compote
Chocolate cake «Giesserei» | berry compote*



STEHLUNCH / STEHDINNER EINZELEN KOMPONENTEN
FLYING LUNCH & FLYING DINNER INDIVIDUAL COMPONENTS

SUPPEN

Karottensuppe
Nyffenegg's Weissweinsuppe | Estragon

SOUPS

Carrot soup 6
Nyffenegger's white wine soup/ tarragon 8

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette
Blumenkohl Couscous | Dattlerini Tomaten
Datteln | Limone (vegan)

STARTERS

Mixed leaf salad
julienne vegetables | balsamic vinaigrette 6
Cauliflower couscous | dattlerini tomatoes
dates | lime (vegan) 6

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Zürcher Geschnetzeltes
Champignonrahmsauce | Kartoffelstock
Thai Curry | Poulet
Wok-Gemüse | Jasminreis
Maispoularde gebraten | Rosmarinjus
Saisonales Gemüse | Polenta
Ghackets | Hörnli | Apfelmus

MAIN COURSES

MEAT

Sliced veal Zurich style
mushroom cream sauce | mashed potatoes 19
Thai curry | chicken
asian vegetables | jasmine rice 18
Roasted corn-fed chicken | rosemary jus
seasonal vegetables | polenta 17
Pasta | minced meat | apple mousse 15

FISCH

Thai Curry | gebratene Crevette
Wok Gemüse | Jasminreis
Gebratenes Zanderfilet | Rahmkraut
Trauben | neue Kartoffeln
Safranrisotto | gebratene Crevette
Weissweinrisotto mit Gemüse

FISH

Asian coconut curry | pan fried prawns
vegetables | jasmine rice 20
Sauted pike perch fillet | creamed cabbage
grapes | new potatoes 18
Saffron risotto | pan fried prawns 18
white wine risotto | vegetables 14



STEHLUNCH / STEHDINNER EINZELEN KOMPONENTEN
FLYING LUNCH & FLYING DINNER INDIVIDUAL COMPONENTS

VEGAN

Falafel | Kräuterhummus | Peperonata (vegan)

Thai Curry | Wok Gemüse | Jasminreis

VEGETARISCH

Ricotta-Ravioli | Beilagen der Saison | Veloutée

Orientalische Kichererbse | Tomate | Zucchini
Artischocke | Peperoni | Bomba Reis

DESSERTS

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm

Fruchtsalat | Mandelsplitter

Panna Cotta | Früchtekompott

Kokos Panna Cotta | Mangokompott (vegan)

Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter

VEGAN

Falafel | herbs hummus | peperonata (vegan)

Thai curry | wok vegetable | jasmine rice

VEGETARIAN

Ricotta ravioli | seasonal side dishes | veloutée

*Oriental cherry pea | tomato | courgette | artichoke,
chilli | pepper | Bomba rice*

DESSERTS

Passionfruit tarte | double cream

Fruit salad | almonds

Panna cotta | fruits compote

Coconut panna cotta | fruits compote (vegan)

Chocolate cake «Giesserei» | berry compote

Chocolate brownie | double cream | almonds

VEGETARIER/VEGAN

Gerne stellen wir Ihnen eine
vegetarische/vegane Alternative zusammen

ALLERGIKER

Bitte informieren Sie uns
über allfällige Unverträglichkeiten.

VEGETARIANS/VEGAN

*We would be happy to put together
a vegetarian/vegan alternative for you.*

ALLERGICS







Please inform us about any intolerances



Dekorationen

DEKORATIONEN VIA GIESSEREI

DECORATIONS VIA GIESSEREI

			CHF
	KERZENSTÄNDER 5 - ARMIG (inkl. Kerzen) Höhe: 85cm Mit integriertem Blumenarrangement PREIS AUF ANFRAGE	CANDLESTAND 5 - ARMS (incl. candles) Height: 85cm With integrated flower arrangement PRICE ON REQUEST	28
	KERZENSTÄNDER 3 - ARMIG (inkl. Kerzen) Höhe: 63cm Mit integriertem Blumenarrangement PREIS AUF ANFRAGE	CANDLESTAND 3 - ARMS (incl. candles) Height: 63cm With integrated flower arrangement PRICE ON REQUEST	18
	KERZENSTÄNDER GIESSEREI (inkl. Kerzen) Höhe: 11cm	CANDLESTAND GIESSEREI (incl. candles) Height: 11cm	INKLUSIVE INCLUDED
	KERZENGLÄSSCHEN (inkl. Kerzen) / (incl. candles) Höhe: 6cm	CANDLE JARS Height: 6cm	INKLUSIVE INCLUDED
	BLUMENGLÄSSCHEN 10x10cm Eigene Farb Blumenwahl möglich	FLOWER VASE 10x10cm Own colour flower choice possible	20
	TANNENZWEIGE CHRISTBAUMKUGEL PRO TISCH	FIR BRANCHES CHRISTMAS TREE BALL PER TABLE	20

DEKORATIONEN VIA GIESSEREI

DECORATIONS VIA GIESSEREI



**FEUERTOPF
PRO STUNDE**
Höhe: 125cm

*FIRESTAND
PER HOUR
Height: 125 cm*

110



**FEUERSCHALE
PRO STUNDE**

*FIREBOWL
PER HOUR*

60



**BODENFACKELN
4 STUNDE
(rechteckig) 28 x 29cm**

*GROUND FLARES
4 HOURS
(square) 28 x 29cm*

35



**EMPFANGS-TEPPICH
PRO M²**
Breite: 2m
Länge: nach Bedarf

*WELCOMING CARPET
PER M²
Width: 2m
Length: as required*

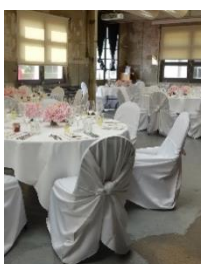
12



**AMBIENTE-TEPPICH
PRO STÜCK
(dunkelrot oder silbergrau)**
Breite: 6m
Länge: 4m

*AMBIENCE CARPET
PER PIECE
(dark-red or silver-grey)
Width: 6m
Length: 4m*

120



**STUHLHUSSEN
PREIS AUF ANFRAGE**
Höhe: 125cm

*CHAIR COVERS
PRICE ON REQUEST*



Raummieten
&
Technik



**GIESSEREI
OERLIKON**

TECHNIK

TECHNICS

CHF

RAUMMIETEN

Metalli inkl. Vorplatz
Werkstatt
Giesserei classic (Cynar- und Cheminéeraum)
Giesserei Cynarraum
Cheminéeraum
Hofkunstloft (1. Stock)
Bibliothek (1. Stock Metalli)
Szenograf (1. Stock Metalli)
Terrasse (Apéro bei schönem Wetter draussen)
Subclub

ROOM RENTALS

<i>Metalli incl. forecourt</i>	950
<i>Werkstatt</i>	950
<i>Foundry classic (Cynar and fireplace room)</i>	1'500
<i>Cynar room</i>	750
<i>Cheminée room</i>	750
<i>Hofkunstloft</i>	350
<i>Library (1st floor Metalli)</i>	250
<i>Scenographer (1st floor Metalli)</i>	350
<i>Terrace</i>	250
<i>Subclub</i>	250

RAUM INKLUSIVE BEAMER UND LEINWAND

Hofkunstloft inkl. Beamer und Leinwand
Szenograf inkl. Beamer und Leinwand
Bibliothek inkl. Beamer und Leinwand

ROOM INCLUDING PROJECTOR AND SCREEN

<i>Hofkunstloft incl. projector and screen</i>	700
<i>Scenographer incl. projector and screen</i>	700
<i>Library incl. projector and screen</i>	600

ZUSÄTZLICHE TECHNIK

Beamer (Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)*
Beamer (Metalli & Werkstatt)*
Leinwand (2.9m x 2.2m)
(Werkstatt, Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)
Ständerleinwand (2m x 2m)
Rahmenleinwand (3.1m x 2.35m)
Flipchart inkl. Schreibstifte
Pinnwand
Laptop Presenter Logitech
Moderationskoffer
Funk-Handmikrofon

ADDITIONAL TECHNOLOGY

<i>Beamer (Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)*</i>	250
<i>Beamer (Metalli & Workshop)*</i>	480
<i>Screen (2.9m x 2.2m)</i>	
<i>(Werkstatt, Hofkunstloft, Bibliothek & Szenograf)</i>	100
<i>Standing screen (2m x 2m)</i>	100
<i>Frame screen (3.1m x 2.35m)</i>	100
<i>Flipchart incl. pens</i>	30
<i>Pinboard</i>	30
<i>Laptop Presenter Logitech</i>	20
<i>Facilitation case</i>	FREE
<i>Handheld radio microphone</i>	100

***INKL. INSTALLATION UND ÜBERGABE DURCH TECHNIKER**

***FÜR WEITERES**

Für spezielle Technikwünsche wie Ton, Licht, Bühne, Video etc., offerieren wir Ihnen gerne, auf Ihren Event zugeschnitten.

INCL. INSTALLATION AND HANDOVER BY TECHNICIAN

FOR FURTHER

For special technical requirements such as sound, lighting, stage, video etc. We will be happy to offer you customised solutions for your event.

Partner





KONTAKTE UND PARTNER

CONTACTS AND PARTNERS



TECHNIK

TECHNICS

INVASION Veranstaltungstechnik GmbH
Länggstrasse 19 | CH-8308 Illnau
+41 (0)52 345 04 04 | info@invasion.ch | www.invasion.ch



FLORISTIK & DEKORATION

FLORISTICS & DECORATION

Enzian Floristik
Schaffhauserstrasse 22 | 8006 Zürich
+41 (0)44 350 17 55 | blumen@stiftung-enzian.ch
www.stiftung-enzian.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



Blumenhaus Nordheim
Wehntalerstrasse 98 | 8057 Zürich
+41 (0) 44 361 21 86 | info@blumen-nordheim.ch
www.blumen-nordheim.ch

DJ & BAND

DJ & BAND



Amadeus Entertainment AG
Dorfstrasse 7 | 8108 Dällikon
+41 (0)44 775 10 00 | info@ae-ag.com
www.amadeus-entertainment.ch



Christina Jaccard
Blues | Jazz | Gospel | Chanson
+41 (0)76 373 14 10
booking@voicejaccard.ch | www.voicejaccard.ch



KONTAKTE UND PARTNER

CONTACTS AND PARTNERS



UNTERHALTUNG

ENTERTAINMENT

Peter Löhmann

Heitersbergstrasse 18 | 5443 Niederrohrdorf

+41 (0)79 436 35 57 | peter@loehmann.ch | www.loehmann.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



ziegler shows&events

Kirchgasse 13 | 4118 Rodersdorf

+41 (0)78 888 18 53 | info@feuershow.ch | www.feuershow.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



PokerAcademy, C. Chinello

Sellenbüren 57 | 8143 Stallikon

+41 (0)44 710 30 10 | info@pokeracademy.ch | www.pokeracademy.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



DinnerKrimi

Birmensdorferstrasse 198 | 8003 Zürich

+41 (0)44 450 1327 | info@krimi.ch | www.dinnerkrimi.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



KONTAKTE UND PARTNER

CONTACTS AND PARTNERS



Kunstschmiede Hedinger
Aumülistrasse 8 | 8906 Bonstetten
+41 (0)44 700 38 20 | info@kunstschmiede-hedinger.ch
www.kunstschmiede-hedinger.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



FOTOGRAF

PHOTOGRAPH

fotoya, Barbara Werren
Lagerplatz 6 | 8400 Winterthur
+41 (0)79 336 93 80 | info@fotoya.ch | www.fotoya.ch



Photography by Monique Heylmann
Kirchgasse 33 | 8302 Kloten
+41 (0)76 571 49 39 | mh@moniqueheyermann.ch www.moniqueheyermann.ch



MOBILIAR

MOBILIAR

rent-a-lounge ag
Oberebenestrasse 49 | 5620 Bremgarten
+41 (0)56 470 25 18 | info@rent-a-lounge.ch | www.rent-a-lounge.ch