

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 verwandelt. 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 Pfyl & das Barfussbar-Team

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 49.– (exkl. 8,1 % MwSt.) pro Person für alle Softgetränke, ein Bier, einen Weisswein, einen Rotwein und den Rosé. Die Weine können Sie bei einem Tasting vor Ort auswählen. Die Pauschale 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 Zéro

* Rhabarber Schorle Bio
von Radsaft mit der Kraft eines Velos gepresst

* Citro Appenzeller Goba

* Hausgemachter Alpenkräutereistee

BIER

* Goldsprint — 3,3 dl, Turbinenbräu, Zürich

Amboss Amber — 3,3 dl, Brauerei Amboss

Oerlik IPA — 3,3 dl, Brauerei Oerlikon, Zürich

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

* Sonnenwendlig alkoholfrei — 3,3 dl, Appenzeller Bier

ROTWEIN

* Merlot Vin de Pays d'OC, Luc Pirllet, Merlot, Frankreich, Languedoc, vegan — 7,5 dl

Züribieter, Weingut Landolt, Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Schweiz, Zürich, vegan — 7,5 dl

Chianti Classico, DOCG Castello Monsanto, Sangiovese, Canaiolo, Italien, Toscana — 7,5 dl

Trinidad del Conde de Hervias, Rioja DOCa, Tempranillo, Spanien, Rioja — 7,5dl

WEISSWEIN

* Chardonnay, Vin de France, Doudet-Naudin, Frankreich, Burgund — 7,5 dl

Züribieter, Weingut Landolt, Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Blanc de noir, Schweiz, Zürich, vegan — 7,5dl

Sauvignon Blanc, Weingut Wohlmuth, Südsteiermark DAC, Österreich, Steiermark, vegan — 7,5 dl

Vermentino Maremma Toscana, DOC, Souls Paradise, Italien, Toscana, bio, vegan — 7,5 dl

SCHAUMWEIN

Prosecco DOC Millesimato brut Impero, Glera, Italien, Valdobbiadene — 7,5 dl

Crémant de Limoux Rosé, Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir, Frankreich, Languedoc — 7,5 dl

ROSÉ

* Canallas Rosado, D.O. Valencia Bodegas Arràez, Bobal, Spanien, Valencia, bio, vegan — 7,5dl

SOMMER DRINKS

Yuzu Prosecco Spritz
Prosecco mit Mikks Yuzu auf Eis

Rhabarber Prosecco Spritz
Radsaft Rhabarber Bio mit Prosecco auf Eis

Veneziano Spritz Bio
Veneziano (Bio Aperol) und Prosecco auf Eis

Veneziano Spicy Ginger
Veneziano (Bio Aperol) und Ingwerlimonade auf Eis

Lavendel Kombucha Spritz
Gocha Lavendel Kombucha, Prosecco auf Eis

KAFFEE / TEE

* Espresso und Kaffeemischgetränke von Kaffee Pur, Zürich; Verschiedene Tee von Schwarzenbach, Zürich

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

Mockalàcs

Hausgemachtes Gruyère-Käse-Hefeteiggebäck

Nussmischung

Feine marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich

Datterini Tomaten

Frisch vom Markt

CHF 12.50 pro Person
exkl. 8,1 % MwSt.

WELTSTADT

Pinchos

Verlockende Auswahl an spanischen Häppchen mit einer Vielfalt an köstlichen Aromen.

Nussmischung

Feine marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich

Mammut Oliven

Mariniert und frisch vom Markt

Ab CHF 17.– pro Person
exkl. 8,1 % MwSt.

LIMMATSTADT

Bignés

*Luftig-leichte Brandteigkrapfen gefüllt mit Basilikum-Ricotta-Mousse
Mortadella-Pistazien-Mousse
Cacio e Pepe-Zitronen-Mousse
Geräuchertes Forellenmousse*

Nussmischung

Feine marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich

Mammut Oliven

Mariniert und frisch vom Markt

CHF 16.– pro Person
exkl. 8,1 % MwSt.

VOR- & HAUPTSPESIEN

Der Höhepunkt Ihres Abends

MEDITERRANES BUFFET VON DER FAMIGLIA TREMONTE, ZÜRICH

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. Vor- und Hauptspeisen werden auf einem Buffet kombiniert.

Caponata di verdure

Süß-saures Antipasto mit Auberginen, Sellerie, Tomaten und Pinienkernen

Riso Venere Salat

mit Zucchini, Käse, Zitrone, Gurke, Peperoni, Tomate, Minze, (für Aufpreis mit süßwasser Crevetten)

Polpette di manzo

Rindshackfleischbällchen in Tomatensauce

Insalata di trota

Forelle mit Zitrone, Kräutern und Karotte

Fregola sarda

Sardischer Pastasalat mit Zucchini, Auberginen, Peperoni und Karotten

Arancini

Mit Parmesan und Mozzarella gefüllte Reisbällchen, frittiert

Insalata caprese

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

Frittata

Kaltes Gemüseomelette vegetarisch

Schiacciata al rosmarino

Toskanischer Brotfladen mit Rosmarin

Conchiglioni al ragu

Hausgemachte Muschelnudeln gefüllt mit Rindfleischragout

Parmigiana di melanzane

Napoletanischer Auberginenaufbau mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch.

CHF 77.– pro Person exkl. 8,1% MwSt.

HAUPTSPEISEN FORTSETZUNG

SOMMER BUFFET

Der Klassiker im Sommer. 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.

FLEISCH & FISCH:

Roastbeef oder Ribeye am Stück (Rind, Schweiz)*

mit Kräuterbutter, Chimichurri Sauce

Lammracks (Lamm, Weideland, Schweiz) *

mit Kräuterbutter, Chimichurri Sauce

Kalbsrücken (Kalb, Schweiz) *

mit Kräuterbutter, Chimichurri Sauce

Heisser Fleischkäse (Kalb, Schwein, Schweiz) *

mit Senf

Pouletspiesschen (Poulet, Freiland, Schweiz)

an Rahmsauce

Felchenfilet Wildfang (Schweiz)

mit Mandelbutter

Egelfilet Zucht oder Wildfang (Schweiz)

mit Mandelbutter

Vegane Burger

verschiedene Sorten

WARME BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

Rosmarin Bratkartoffeln

Gnocchi, gebraten

Kartoffelgratin

Gemüselasagne

Grillgemüse

Maiskolben

Blattspinat

KALTE BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

Tomaten-Mozzarella-Nektarinen-Salat

Kartoffel - Kichererbsen - Salat

mit Cherry-Tomaten, Oliven, Zitrone, Basilikum

Hörnli Salat

mit Karotten, Peperoni, Essiggurken und Frühlingszwiebeln an einem Sauerrahmdressing

Orzopastasalat

mit Feta, Kalamata Oliven, Gurke, Datterinitomaten und Frühlingszwiebeln

Belugalinsensalat

mit Räuchertofu, knackigen Äpfeln und Frühlingszwiebeln

Auberginen - Tomaten - Salat

mit Kichererbsen und Feta

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch.

**Grosse Fleischstücke werden am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert.*

Ab CHF 55.– pro Person exkl. 8,1 % MwSt. (je nach Auswahl der Fleischsorten und der Beilagen ändert sich der Preis).

HAUPTSPEISEN FORTSETZUNG

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

Kichererbsenmousse mit Sesamcrème

Babaganoush

Auberginenmousse

Taboulé

Petersilien-Tomatensalat mit Bulgur

Couscous-Salat

Couscous mit Kichererbsen, Granatapfel, Peterli mit einem Sumach-Minze-Granatapfeldressing

Labneh

Joghurtcrème mit Pfefferminze

Tajin

Dorade Royale mit Koriander- und Sesamsauce

Muhammara

Pikante Wallnusspaste mit Granatapfelsirup

Moussakka

Auberginen und Kichererbsen an Tomatensauce

Kibbeh raheb

Bulgurbällchen gefüllt mit Aubergine, Peperoni, Baumnuss & Granatapfel

Fatayer

Vegetarische Spinatkrapfen

Lahne Bajin

Rindfleischteigtaschen

Kibbeh vegan

Bulgurbällchen gefüllt mit Randen

Fladenbrot

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

CHF 65.– pro Person exkl. 8,1% MwSt.

VEGETARISCHES BUFFET VOM RESTAURANT RANK, ZÜRICH

Mit einem Fuss in der Stadt und dem anderen auf dem Feld, steht das Restaurant Rank für ein besonders zeitgemässes kulinarisches Erlebnis. Die Verbindung zu den Höfen Gut Rheinau und Slow Grow ermöglicht es regenerative Landwirtschaft und eine innovative Küche zu vereinen. Die Gerichte entstehen aus frisch geernteten Demeter Zutaten aus dem Kanton Zürich. Einfach aus dem Besten was die Natur hergibt.

Farbenfroher Blattsalat

mit gekochtem Ei, knusprigen Röstzwiebeln, herzhaften Croutons, Kernen und Samen an einem delikaten Honig-Senf-Dressing

Basilikum-Panzanella

mit aromatischem Feldgemüse und hausgemachtem Frischkäse

Ratatouille-Quiche

mit Basilikumpesto

Gebackene Randen

mit Mandeln und Brunnenkresse, serviert auf einem Bett aus Aprikosen-Chutney

Gravaed Rüebliachs in Dill-Sauce

begleitet von Radieschen und Meerrettich

Zarte Süsskartoffeln

mit einer erfrischenden Erbsen-Guacamole und Koriander

Ofen Aubergine

mariniert in Brot-Miso, serviert mit einem feinen Kräutersalat

Vegetarischer Hackbraten

aus geräucherten Ackerbohnen, serviert auf einer köstlichen Bratensauce

Gebatener Ricotta

von der Sennerei Splügen, begleitet von einer würzigen Peterlisalsa

Kunstvoll geröstetes Ofengemüse

von Pro Specie Rara

Dreierlei knusprige Kartoffeln

serviert mit einem cremigen Kräuterjoghurt

Frisch gebackenes Sauerteigbrot

mit gerösteter Bio Butter aus Wald

Zusätzlich kann das Buffet mit folgenden Fleischgerichten ergänzt werden:

Herzhafter Braten aus Bio-Weiderind oder, saftiger Pulled-burger vom Bio-Weiderind oder Bio Würstchen in einer verlockenden Röstzwiebelsauce.

ab CHF 79.– pro Person exkl. 8,1% MwSt.

HAUPTSPEISEN FORTSETZUNG

GRIECHISCHES BUFFET VOM RESTAURANT OH MY GREEK! IN ZÜRICH

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.

Pliguri Salat

Bulgursalat mit frischen Kräutern und Tomaten an Zitronen-Vinaigrette

Dolmades

mit Reis gefüllte Weinblätter (vegan)

Griechischer Salat

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta (vegan möglich)

Spanako-Tiropitakia

Spinat-Fetastrudel im Filoteig

Tzatziki

Griechischer Joghurt Dip mit Gurken und Knoblauch (vegan möglich)

Keftedes vom Rind CH

Hackfleischbällchen nach griechischer Art an einer Tomaten-Sauce

Pouletoberschenkel CH

Nach griechischer Art an einer Vinaigrette

Pastitsio (vegan)

Nudelaufguss mit Pilzhack und veganer Béchamelsauce

Patates sto Forno (vegan)

Ofenkartoffeln mit frischen Zitronen und Kräutern

Ofengemüse (vegan)

Saisonales Gemüse

Zweierlei Brote

*Holzofen Brot Mediterran mit Oliven und Tomaten
Holzofenbrot weiss*

CHF 71.50 pro Person exkl. 8,1% MwSt.

DESSERTS

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

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

SUMMERTRÄUMLI

Fruchttartelette

mit saisonalen frischen Früchten, hausgemacht

Tartelette au citron

Mürbeteig-Törtchen mit Zitronencreme vom Zuckerbäcker

Brownies

Feine Schoggibrownies

Auf einem Buffet serviert | CHF 17.50 pro Person exkl. 8,1% MwSt.

BROWNIES

Mit Sauerrahmglacé und Fruchtsalat

Auf einem Buffet serviert | CHF 15.50 pro Person exkl. 8,1% MwSt.

FRUCHTSALAT UND GLACÉ

Saisonale Früchte mit Sauerrahmglacé

Auf einem Buffet serviert | CHF 12.50 pro Person exkl. 8,1% MwSt.

GLACÉ MIT BROWNIE

Eisvogel Glacé

Handgemachte Zürcher Kübeli Glacé, wechselnde saisonale Sorten

~~Nanimale~~

Vegane Kübeli Glacé auf Cashewbasis, verschiedene Sorten

Cornet von Gasparini

verschiedene Sorten

Feine Schoggibrownies

Flying Service, Glacé im Bauchladen verteilt | CHF 12.50 pro Person exkl. 8,1% MwSt.

KÄSEPLATTE

Kuratiert vom Käsesommelier Glen Müller oder Anna Meier

ab CHF 12.50 pro Person exkl. 8,1% MwSt.

HOCHZEITSTORTEN

Wir empfehlen für Hochzeitstorten Marc Döhring, den Zuckerbäcker.

der-zuckerbaecker.ch/

info@der-zuckerbaecker.ch

BEISPIELE

EVENT – 100 PERSONEN MIT LIBANESISCHEM MEZZE BUFFET

ANGEBOT GETRÄNKE À DISCRÉTION

Bier

Goldsprint, Zitronen Panaché, Sonnenwendlig alkoholfrei

Rotwein

Merlot Vin de Pays d'OC, Luc Pirllet, Merlot, Frankreich, Languedoc

Weisswein

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

Rosé

Canallas Rosado, D.O. Valencia Bodegas Arràez, Bobal, Spanien, Valencia, bio

Schaumwein

Prosecco DOC Millesimato brut Impero, Glera, Italien, Valdobbiadene

Sommerdrinks

Veneziano Spritz

Veneziano Spicy Ginger

Yuzu Spritz

Rhabarber Spritz

Alkoholfreie Getränke

Mineral mit und ohne Kohlensäure, Vivi Kola, Vivi Kola Zéro, Rhabarberschorle, Citro, Kaffee, Tee

KOSTEN GETRÄNKE

CHF 53.50

pro Person exkl. 8,1% MwSt.

ANGEBOT ESSEN

Apéro

Barfussbar

CHF 12.50

Vor- und Hauptspeise

Mezze, 12-teiliges libanesisches Spezialitätenbuffet

CHF 65.–

Dessert

Glacé mit Brownies

CHF 12.50

KOSTEN ESSEN

CHF 90.–

pro Person exkl. MwSt.

TOTAL GETRÄNKE & ESSEN

CHF 143.50

pro Person exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN (100*143.50)

CHF 14 350.–

exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN INKL. 8.1% MWST.

CHF 15 512.35

EVENT – 80 PERSONEN MIT MEDITERRANEM BUFFET

ANGEBOT GETRÄNKE À DISCRÉTION

Bier

Goldsprint, Zitronenpanaché, Sonnenwendlig alkoholfrei

Rotwein

Chianti Classico, DOCG Castello Monsanto, Sangiovese, Canaiolo, Italien, Toscana

Weisswein

Vermentino Maremma Toscana, DOC, Souls Paradise, Italien, Toscana,

Rosé

Canallas Rosado, D.O. Valencia Bodegas Arràez, Bobal, Spanien, Valencia, bio

Alkoholfreie Getränke

Mineral mit und ohne Kohlensäure, Vivi Kola, Vivi Kola Zéro, Rhabarberschorle, Citro, Kaffee, Tee

KOSTEN GETRÄNKE

CHF 57.–

pro Person exkl. 8,1% MwSt.

ANGEBOT ESSEN

Apéro

Limmatstadt

CHF 16.–

Vor- und Hauptspeise

Mediterranes Buffet von der Famiglia Tremonte

CHF 77.–

Dessert

Summerträumli Dessertbuffet

CHF 17.50

KOSTEN ESSEN

CHF 110.50

pro Person exkl. MwSt.

TOTAL GETRÄNKE & ESSEN

CHF 167.50

pro Person exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN (80*167.50)

CHF 13 400.–

exkl. MwSt.

TOTAL KOSTEN INKL. 8.1% MWST.

CHF 14 485.40

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 bis 150 Personen und bei jedem Wetter durchgeführt werden.

GÄSTEZAHL

Veranstaltungen können bei uns ab mindestens 60 bis 150 Personen durchgeführt werden. Grössere Gruppen auf Anfrage.

NUTZUNG

Während der Badesaison (vom 9. Mai bis 15. September 2024) sind Privatveranstaltungen jeweils **Montag, 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 19. April bis 8. Mai und vom 16. September bis 25. Oktober 2024) ist die Nutzung von **Montag bis Samstag auch früher am Abend** bzw. tagsüber möglich. Die Zusatzkosten für die Verlängerung offerieren wir Ihnen gerne individuell.

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.**

Bei Privatanlässen dürfen Ihre Gäste 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 oder auf dem Schiff MS Etzel an. Gerne erstellen wir Ihnen dazu eine Offerte. Mehr Infos zum Angebot finden Sie auf unserer Website.

Im Kulturlokal Rank besteht die Möglichkeit auch nach Mitternacht weiterzufeiern. Die Buchung und Abrechnung dafür laufen direkt über den Rank. Wir vermitteln Ihnen gerne den Kontakt.

KOSTEN

Die Grundmiete pro Anlass ist wie folgt:

PRIVATKUNDEN

CHF 2100.– *exkl. MwSt.*

CHF 2270.10 *inkl. 8.1.7% MwSt.*

GESCHÄFTSKUNDEN

CHF 2450.– *exkl. 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 Standardangebot ungefähr zwischen CHF 135.– bis 160.– pro Person. Beispiele finden Sie auf den Seite 9. 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.

Die Mindestkonsumation beträgt CHF 135.– pro Gast, exklusiv der Grundmiete und 8.1 % Mehrwertsteuer.

ZUSÄTZLICH KANN FOLGENDES GEMietet WERDEN:

Zwei Aktivboxen

mit Mini Mischpult, Wirelessmikrofon und Anschluss für iPod etc.
CHF 290.– *exkl. MwSt.* / CHF 313.50 *inkl. 8.1% MwSt.*

DJ Anlage

mit Profi-Mischpult & Wirelessmikrofon oder Kabelmikrofon
CHF 490.– *exkl. MwSt.* / CHF 529.70 *inkl. 7.7% MwSt.*

Beamer mit Leinwand

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

Nebelmaschine

CHF 80.– *exkl. MwSt.* / CHF 86.20 *inkl. 7.7% MwSt.*

Badaufsicht 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 UND BAND

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne Kontakte von unseren DJs oder Bands vermitteln. Bitte berücksichtigen Sie jedoch, dass sie Musik nur **bis maximal 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.

ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGS

Die Kund:in, 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.

NUTZUNG UND KOSTEN

RÜCKTRITTSREGELUNG

Annulationen sind der Barfussbar möglichst frühzeitig und schriftlich (auch per Mail möglich) mitzuteilen. Massgebend ist das Datum des Eingangs der schriftlichen Annulation.

Bei Annulation eines Anlasses werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

Bis 90 Tage vor dem Anlass wird die Grundmiete abzüglich einer Umtriebsentschädigung von CHF 300.– zurückerstattet.

89-60 Tage vor dem Anlass:

15% der Offerte des Kostenvoranschlags werden in Rechnung gestellt. Die Grundmiete wird nicht zurückerstattet. Falls noch kein Kostenvoranschlag für die Konsumation besteht, wird als Grundlage CHF 125.– pro Gast angenommen. Als Anzahl Gäste wird die Gästezahl gemäss Mietvertrag übernommen.

59-30 Tage vor dem Anlass:

50% der Offerte des Kostenvoranschlags werden in Rechnung gestellt. Die Grundmiete wird nicht zurückerstattet. Falls noch kein Kostenvoranschlag für die Konsumation besteht, wird als Grundlage CHF 125.– pro Gast angenommen. Als Anzahl Gäste wird die Gästezahl gemäss Mietvertrag übernommen.

29-0 Tage vor Anlass:

75 % der Offerte des Kostenvoranschlags werden in Rechnung gestellt. Die Grundmiete wird nicht zurückerstattet. Falls noch kein Kostenvoranschlag für die Konsumation besteht, wird als Grundlage CHF 125.– pro Gast angenommen. Als Anzahl Gäste wird die Gästezahl gemäss Mailverkehr oder Mietvertrag übernommen.

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 ehrwürdigen 136 jährigen 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 ausgeschrieben. 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. DJs müssen mit dem Barfussbar Equipment spielen.

NUTZUNGSFLÄCHE

Für Ihre Aktivitäten dürfen Sie die weiss markierte Fläche auf dem Locationplan (S. 13) 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

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.

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, Sturm, Brand, Epidemien, Pandemien etc. nicht durchführbar, übernimmt die Saftbad AG/Barfussbar für die Nichtdurchführbarkeit des Events keine Haftung.

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 Kinder 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. Die Stadtverwaltung sowie die Barfussbar-Betreiberin lehnen jede Haftung bei Unfällen ab.

WERBUNG

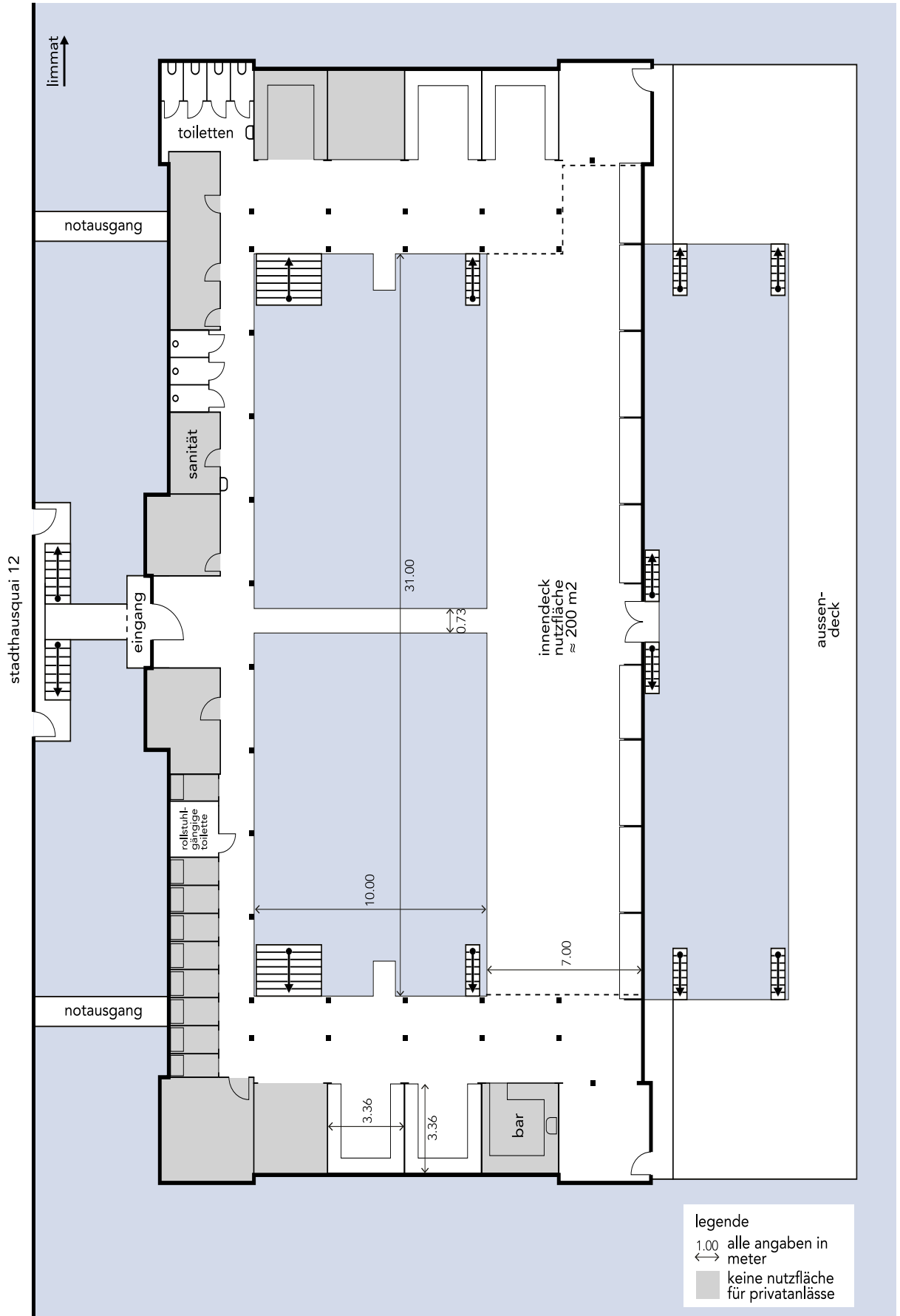
Für das Auflegen von Flugblättern oder anderer Propaganda sowie für das Plakatieren oder Anbringen von anderen Werbeträgern ist die Bewilligung des Sportamtes einzuholen. Die Werbung für Tabakwaren und Alkohol ist verboten. Das Sportamt sowie die Saftbad AG/Barfussbar haben das Recht, bei Nichteinhalten der vorstehenden Auflagen, eine bereits erteilte Bewilligung kurzfristig zurückzuziehen.

CORONA SCHUTZMASSNAHMEN

Sofern es das aktuelle Geschehen verlangt, halten wir uns an die behördlichen Vorgaben.

Das Mietgesuch / der Mietvertrag muss vollständig und wahrheitsgetreu von Ihnen ausgefüllt werden.

PLAN FRAUENBADI



MIETGESUCH / MIETVERTRAG

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

Firma _____

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Mobiltelefon _____

Festnetz _____

E-Mail _____

Zeit _____

Mietdatum _____

Anzahl Personen _____

Art des Anlasses _____

Art der Musik (Verstärkte Musik bis 23 Uhr erlaubt) _____

Bemerkungen _____

Die Gesuchstellerin/der Gesuchsteller akzeptiert die Kosten und Auflagen, die auf den Seiten 10 –12 aufgeführt sind.

Zürich _____

Unterschrift _____

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

Bestätigung (durch Saftbad AG / Barfussbar auszufüllen)

Die Grundmiete von CHF _____

inkl. MwSt. ist bis _____ einzuzahlen

Zürich _____

Unterschrift _____