IM HERZ VO ZÜRI UND IMMER IM FLUSS

BARFUSSBAR

1997
ZÜRICH

IHR EVENT IN DER BARFUSSBAR

2025

©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 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, Gina Orac und 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 / ohne Kohlensäure

* Vivi Kola, Vivi Kola Zéro

* Citro Appenzeller Goba

* Alpenkräutereistee

BIER

* Goldsprint – 3,3 dl, Turbinen Bräu, Zürich

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

* Pause, alkoholfrei < 0,5 Vol% – 3,3 dl, Turbinen Bräu, Zürich

Lucipan Session IPA – 3,3 dl, Brauerei Oerlikon, Zürich

Amboss Amber – 3,3 dl, Brauerei Amboss, Zürich

ROTWEIN

* Merlot Vin de Pays d'OC, Luc Pirlet, Merlot, FR, 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, IT, Toscana — 7,5 dl

Trinidad del Conde de Hervias, Rioja DOCa, Tempranillo, ES, Rioja – 7,5 dl

ROSÉ

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

WEISSWEIN

* Chardonnay, Vin de France, Doudet-Naudin, FR, Burgund – 7,5 dl

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

Verdejo, Dominio de La Granadilla, DO Rueda, ES – 7,5 dl

Lugana Garda, Monte del Frà, Trebbiano di Lugana, IT, Veneto, DOC – 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

SOMMER DRINKS

Yuzu Prosecco Spritz
Prosecco mit Mikks Yuzu auf Eis

Classic Spritz
Aperitivo Italiano und Prosecco auf Eis

Spicy Ginger Aperitivo
Aperitivo Italiano und Ingwerlimonade auf Eis (alkoholfreie Variante möglich)

KAFFEE / TEE

* Espresso und Kaffeemischgetränke
von Balloon Coffee Roasters, Zürich

*Verschiedene Tees
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

KREIS 1

Mockalàcs
Hausgemachtes Gruyère-Kräuter-Hefeteiggebäck

Nussmischung
Feine marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich

Oliven
Mariniert und frisch vom Bürkli-Märt

CHF 13.50 pro Person
exkl. 8,1 % MwSt.

KREIS 8

Köstliche Häppli
Bresaola (IT)-Sbrinz-Brötli, Ziegenkäse-Frucht-Brötli, Oliventapenade mit getrockneten Tomaten und Gurkenrolle mit gepickelten Randen

Alpensbrinz
Vierjähriger Alpensprinz, Rohmilch

Antipasti
Fein gewürzte Gemüseantipasti

CHF 16.50 pro Person
exkl. 8,1 % MwSt.

KREIS 3

Crostini
mit Auberginen Parmigiana, Mortadella (IT) - Pistazie, Saibling-Sauerrahm, Ackerbohne-Minze

Nussmischung
Feine marinierte Nussmischung von Schwarzenbach, Zürich

Oliven
Mariniert und frisch vom Bürkli-Märt

CHF 16.50 pro Person
exkl. 8,1 % MwSt.

VOR- & HAUPTSPEISEN

Der Höhepunkt Ihres Abends

MEDITERRANES BUFFET VOM TREMONTE CATERING, 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 (v)

Insalata caprese
Tomatensalat mit Büffelmozarella und Basilikum(vg)

Insalata di farro
Dinkelsalat mit Frühlingszwiebeln, Ei, Erbsen und Sojasprossen (vg)

Frittata vegetariana
Kaltes Omelette mit Ricotta u. Zucchini (vg)

Trota con ceci
Forelle geräucht mit Kichererbsen und Kartoffeln

Verdure grigliate
Sommerliches Grillgemüse (v)

Arancini
mit Parmesan und Mozzarella gefüllte frittierte sizilianische Reisbällchen (vg)

Polpette di manzo
Rindshackfleischbällchen in Tomatensugo

Conchiglioni al ragu
Hausgemachte Muschelnudeln gefüllt mit Rindfleischragout

Parmigiana di melanzane
Napoletanischer Auberginenauflauf mit Tomaten und Mozzarella überbacken (vg)

Schiacciata al rosmarino
Toskanischer Brotfladen mit Rosmarin (v)

CHF 77.– pro Person exkl. 8.1% MwSt.

Zusätzlich** kann das Buffet mit **Roastbeef** ergänzt werden. Das Fleisch wird am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert. Der **Aufpreis dafür ist CHF 15.- pro Person.

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch.
v=vegan
vg=vegetarisch

VOR- & 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 am Stück (Rind)*
Zartes Roastbeef am Stück gegart *mit Kräuterbutter, Chimichurri Sauce*

Pouletspiesschen
Spiessli vom Freiland Poulet *an einer Rahmsauce*

Kalbsrücken *
Zarter Kalbsrücken *mit Kräuterbutter und Chimichurri Sauce*

Lammracks *
Racks vom Weidelamm *mit Kräuterbutter, Chimichurri Sauce*

Heisser Fleischkäse (Kalb, Schwein) *
Klassischer feiner Fleisch mit Senf

Felchenfilet Wildfang (Schweiz)
mit Mandelbutter

Eglifilet Zucht oder Wildfang (Schweiz)
mit Mandelbutter

Veganes Filet Poulet Art
aus Weizen-Soja und Erbsenprotein von Greenmountain (v)

Veganes Steak
aus Weizenprotein von Green Mountain (v)

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch.
** Grosse Fleischstücke werden am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert.*

WARME BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

Rosmarin Bratkartoffeln
Feine Bratkartoffeln mit Rosmarin (vg)

Lasagne
Gemüselasagne mit Auberginen, Zucchetti und Tomaten und einer feinen Béchamel Sauce (vg)

Gnocchi
Fluffige, gebratene Kartoffelgnocchi (vg)

Kartoffelgratin
Klassischer cremiger Kartoffelgratin (vg)

Maiskolben
Goldig buttrig gebratene Maiskolben (vg)

Meditteranes Grillgemüse
Aubergine, Zucchetti, Pepperoni (vg)

KALTE BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

Tomaten - Mozzarella - Nektarinen - Salat
Datterini-Tomaten, Büffelmozarella, Nektarinen, Basilikum (vg)

Kartoffel - Kichererbsen - Salat
mit Cherry-Tomaten, Oliven und Zitrone an einem Honig-Senf-Dressing (v)

Orientalischer Blumenkohlsalat
mit Granatapfelkernen, Pistazien, Petersilie und Raz el Hanout (v)

Orecchiette Salat
mit Meditteranem Grillgemüse, Rucola und Parmesan (vg)

Auberginen - Tomaten - Salat
mit zarten Auberginen und Datterini-Tomaten und roten Zwiebeln (v)

Quinoasalat
mit Mandeln, Aprikosen, Broccoli, Apfel, Stangensellerie, Peperoncini und Kräutern (v)

Wassermelonen - Feta - Salat
Sommerlicher Melonen-Salat mit Schafsküse und Minze (vg)

Asia Belugalinsen - Salat
mit Tofu, grünen Bohnen, Chili, Ingwer und Kräutern (v)

Feigen - Ricotta - Salat
mit Rucola an Balsamico Dressing (vg)

Gerstensalat
mit Birnen, gerösteten Haselnüssen und Petersilie (vg)

Ab CHF 65.– pro Person exkl. 8,1 % MwSt. (je nach Auswahl der Fleischsorten und der Beilagen ändert sich der Preis).

v=vegan
vg=vegetarisch

VOR- & HAUPTSPEISEN FORTSETZUNG

MEZZE VOM RESTAURANT MOUDI, ZÜRICH

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

Hummus
Samtige luftige Kichererbsenmousse mit Sesamcrème (v)

Taboulé
Frischer Petersilien-Tomatensalat mit Bulgur (v)

Babaganoush
Zarte Auberginenmousse mit einem feinen Raucharoma(v)

Couscous-Salat
Couscous mit Kichererbsen, Granatapfel, Peterli mit einem Sumach-Minze-Granatapfeldressing (v)

Labneh
Erfirschende Joghurtcrème mit Pfefferminze (vg)

Muhammara
Pikante Wallnusspaste mit Granatapfelsirup (v)

Moussakka
Zarte Auberginen und Kichererbsen an Tomatensauce (v)

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

Fatayer
Teigkrapfen mit gefüllt mit Blattspinat (v)

Lahne Bajin
Teigkrapfen gefüllt mit Rindshackfleisch

Kibbeh mit Randen
Bulgurbällchen gefüllt mit Randen (v)

Orientalisches Fladenbrot

CHF 65.– pro Person exkl. 8,1% MwSt.

Zusätzlich kann das Buffet auch noch mit folgenden Fleischgerichten ergänzt werden.

Kafta
Rindshackfleisch- und Pouletspiesschen
+ CHF 14.- pro Person exkl. 8,1% MwSt.

Kabsa
Libanesischer Safranreis mit Poulet
+ CHF 15.- pro Person exkl. 8,1% MwSt.

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch.
v=vegan
vg=vegetarisch

VOR- & HAUPTSPEISEN FORTSETZUNG

LOKALES 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 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 (vg)

Basilikum-Panzanella
Ein mediterraner Brotsalat, verfeinert mit zarten weissen Bohnen, knackigem Sellerie und frischem Basilikum (vg)

Gemüsetartar mit Ziegenfrischkäse
Feingeschnittenes, mariniertes Gemüse, kombiniert mit cremigem Ziegenfrischkäse und einer frischen Minz-Note (vg)

Gebackene Randen
Aromatische Randen aus dem Ofen, begleitet von knusprigen Mandeln, würziger Brunnenkresse und fruchtigem Chutney (v)

Graved Rüeblilachs in Dill-Sauce
Karotten-Lachs mit zarter Dill-Sauce, serviert mit feinen Radieschenstreifen und einer pikanten Meerrettich-Note (vg)

Hirse-Couscous
Couscous-Gericht mit gerösteten Nüssen und saftiger Zucchini (v)

BBQ-Miso-Auberginen
Zarte Auberginen, mariniert in einer würzigen BBQ-Miso-Mischung, serviert mit gepickeltem Rotkraut.

Kartoffel-Lauch-Gratin
Cremiger Kartoffelauflauf mit zartem Lauch und goldbrauner Käsekruste (vg)

Gebackener Blumenkohl mit Raita-Joghurt
Ofengerösteter Blumenkohl kombiniert mit einem erfrischenden Raita-Joghurt (vg)

Süsskartoffel-Gnocchi mit Wildkräuterpesto
Gnocchi aus Süßkartoffeln verfeinert mit einem aromatischen Pesto aus Wildkräutern (vg)

Frisch gebackenes Sauerteigbrot
mit Bio Kräuterbutter aus Wald (vg)

CHF 84.– pro Person exkl. 8,1% MwSt.

Zusätzlich kann das Buffet mit folgenden **Fleischgerichten** *ergänzt werden:*

Zürcher Geschnetzeltes
Das klassische Zürcher Gericht - zartes Kalbfleisch in einer cremigen Rahmsauce

Rinder-Hacktätschli mit Tomatenchutney
Saftige Hacktätschli aus Rindfleisch, serviert mit einem würzig-fruchtigen Tomatenchutney.

Zusätzliche Kosten sind CHF 17.– exkl. 8,1% MwSt.

Das Fleisch im Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Bio Fleisch vom Regio Metzg Berikon

v=vegan
vg=vegetarisch

VOR- & 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.

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

Dolmades
mit Reis gefüllte Weinblätter (v)

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

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

Spanako-Tiropitakia
Spinat-Fetastrudel im Filoteig (vg)

Patates sto Fourno
Ofenkartoffeln mit frischen Zitronen und Kräutern (v)

Ofengemüse
Saisonales Gemüse (v)

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

Pouletoberschenkel
an einer Weisswein-Zitronen Sauce mit frischen Kräutern

Pastitsio
Nudelauflauf mit Sugo und Béchamelsauce (vg oder v mögl)

Zweierlei Brote
Holzofen Brot mediterran mit Oliven und Tomaten
Holzofenbrot weiss

CHF 74.00 pro Person
exkl. 8,1% MwSt.

Zusätzlich kann das Buffet in folgender Variante gebucht werden.

Kalbsbraten CH **statt** Poulet Oberschenkel
in griechischem Wein gegarter Kalbsbraten mit frischen Kräutern, dazu Bratenjus

CHF 79.00 pro Person
exkl. 8,1% MwSt.

Das Angebot besteht ausschliesslich aus Schweizer Fleisch. Der Braten wird am Stück gegart und am Buffet frisch für Sie tranchiert.

v=vegan
vg=vegetarisch

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 einer herrlich frischen Zitronencrème

Brownies
Feine Schoggibrownies mit Felchlinschoggi

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

BARFUSSBAR KLASSIKER

Eisvogel Glacé
Handgemachte Zürcher Kübeli Glacé, wechselnde saisonale Sorten

Nanimale
Vegane Kübeli Glacé auf Cashewnussbasis, verschiedene Sorten

Cornet von Gasparini
verschiedene Sorten

Brownies
Feine Schoggibrownies

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

FERRAGOSTO

Tiramisu
Kommt im Gläsli und ist das unverzichtbare Highlight auf einem italienischen Dessertbuffet

Pannacotta
Das cremige Panna Cotta im Gläsli mit einem Hauch von Vanille, serviert mit frischer Beerenkomposition.

Mini Crostata al Lamponi
Knusprige Tartelette mit einer feinen Vanillefüllung und frischen Himbeeren

Torta al limone
feiner saftiger Zitronenkuchen

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

KÄSEPLATTE

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

BEISPIELE

EVENT – 100 PERSONEN MIT LIBANESISCHEM MEZZE BUFFET ANGEBOT GETRÄNKE À DISCRÉTION

Bier
Goldsprint, Zitronen Panaché, Turbinenbräu
Pause alkoholfrei

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

Rotwein
Merlot Vin de Pays d'OC, Luc Pirlet, Merlot, Frankreich, Languedoc

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

Sommerdrinks
Veneziano Spritz
Veneziano Spicy Ginger
Yuzu Spritz

Schaumwein
Prosecco DOC Millesimato brut Impero, Glera, Italien, Valdobbiadene

Alkoholfreie Getränke
Mineral mit und ohne Kohlensäure, Vivi Kola, Vivi Kola Zéro, Eistee, Citro, Kaffee, Tee

KOSTEN GETRÄNKE *pro Person exkl. 8,1% MwSt.*	CHF 53.50

ANGEBOT ESSEN

Apéro *Kreis 1*	CHF 13.50
Vor- und Hauptspeise *Mezze-Buffet*	CHF 65.–
Dessert *Glacé mit Brownies*	CHF 12.50
KOSTEN ESSEN *pro Person exkl. MwSt.*	CHF 91.–
TOTAL GETRÄNKE & ESSEN *pro Person exkl. MwSt*	CHF 144.50
TOTAL KOSTEN (100*144.50) *exkl. MwSt.*	CHF 14 450.–
TOTAL KOSTEN INKL. 8.1% MWST.	CHF 15 620.45

EVENT – 80 PERSONEN MIT MEDITERRANEM BUFFET ANGEBOT GETRÄNKE À DISCRÉTION

Bier
Goldsprint, Zitronen Panaché, Turbinenbräu
Pause alkoholfrei

Weisswein
Lugana Garda, Monte del Frà, Trebbiano di Lugana, IT, Veneto, DOC – 7,5 dl

Rotwein
Chianti Classico, DOCG Castello Monsanto, Sangiovese, Canaiolo, 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, Citro, Eistee, Kaffee, Tee

KOSTEN GETRÄNKE *pro Person exkl. 8,1% MwSt.*	CHF 57.–

ANGEBOT ESSEN

Apéro *Kreis 3*	CHF 16.50
Vor- und Hauptspeise *Mediterranes Buffet vom Tremonte Catering*	CHF 77.–
Dessert *Ferragosto*	CHF 17.50
KOSTEN ESSEN *pro Person exkl. MwSt.*	111.–
TOTAL GETRÄNKE & ESSEN *pro Person exkl. MwSt*	CHF 168.–
TOTAL KOSTEN (80*168.00) *exkl. MwSt.*	CHF 13 440.–
TOTAL KOSTEN INKL. 8,1% MWST.	CHF 14 528.65

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

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 10. Mai bis 14. September 2025) 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 11. April bis 9. Mai und vom 21. 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.

Für Anlässe während der Badesaison, die vor 20 Uhr beginnen sollen, bieten wir Ihnen ein Apéro-Catering 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.

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. Bei Privatanlässen dürfen Ihre Gäste die Schuhe anbehalten.

KOSTEN

Die Grundmiete pro Anlass ist wie folgt:

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.– bis 170.– pro Person.

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.
Die **Mindestkonsumation beträgt CHF 140.– pro Gast,** exklusiv der Grundmiete und 8.1 % Mehrwertsteuer.

NO-SHOWS:

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

ZUSÄTZLICH KANN FOLGENDES GEMIETET WERDEN:

Badeaufsicht inkl. Badetücher
(für Baden im Innenbecken, ab 5 Kindern unter 12 Jahren obligatorisch)
CHF 270.– exkl. MwSt. | CHF 290.80 inkl. 8.1% MwSt.

Vier Boxen mit Wireless Mikrophon
Für Hintergrundmusik und Ansprachen mit Anschluss für Music Player wie Iphone, IPad *etc.*
CHF 390.– exkl. MwSt. | CHF 421.60 inkl. 8.1% MwSt.

PA mit vier Hochtöner und zwei Bassboxen und DJ Anlage
mit Profi-Mischpult & Wirelessmikrophon
CHF 590.– exkl. MwSt. | CHF 637.80 inkl. 8.1% MwSt.

Fotobox von myfotobox.ch
ab *CHF 683.– exkl. MwSt. | CHF 738.– inkl. MwSt.*

Beamer mit Leinwand
CHF 150.– exkl. MwSt. | CHF 161.55 inkl. 8.1% MwSt.

Nebelmaschine inkl. Nebelfluid
CHF 220.– exkl. MwSt. | CHF 237.80 inkl. 8.1% 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.

FOTOGRAF

Wir empfehlen Smooth Photography
www.smoothphotography.ch
mail@smoothphotography.ch

BLUMEN

Wir empfehlen Céline von Floral Note
flowers@floralnote.ch
044 361 18 18

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 unterzeichnet den Mietvertrag und stimmt somit den Auflagen, Nutzungsbedingunen 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

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 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 140.– 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 140.– 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 140.– 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 137 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 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 Musiker müssen die Soundtechnik mit der Barfussbar Betreiberin absprechen. DJs müssen zwingend 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 verschienen 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 feuerpolizeiliechen 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 feuerpolizei- lichen Gründen nicht erlaubt. Die denkmalgeschützte Anlage muss mit Sorgfalt behandelt werden. Für aussergewöhnliche Verunreinigungen der Frauenbadi müssen wir Ihnen die Rei- nigungskosten 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

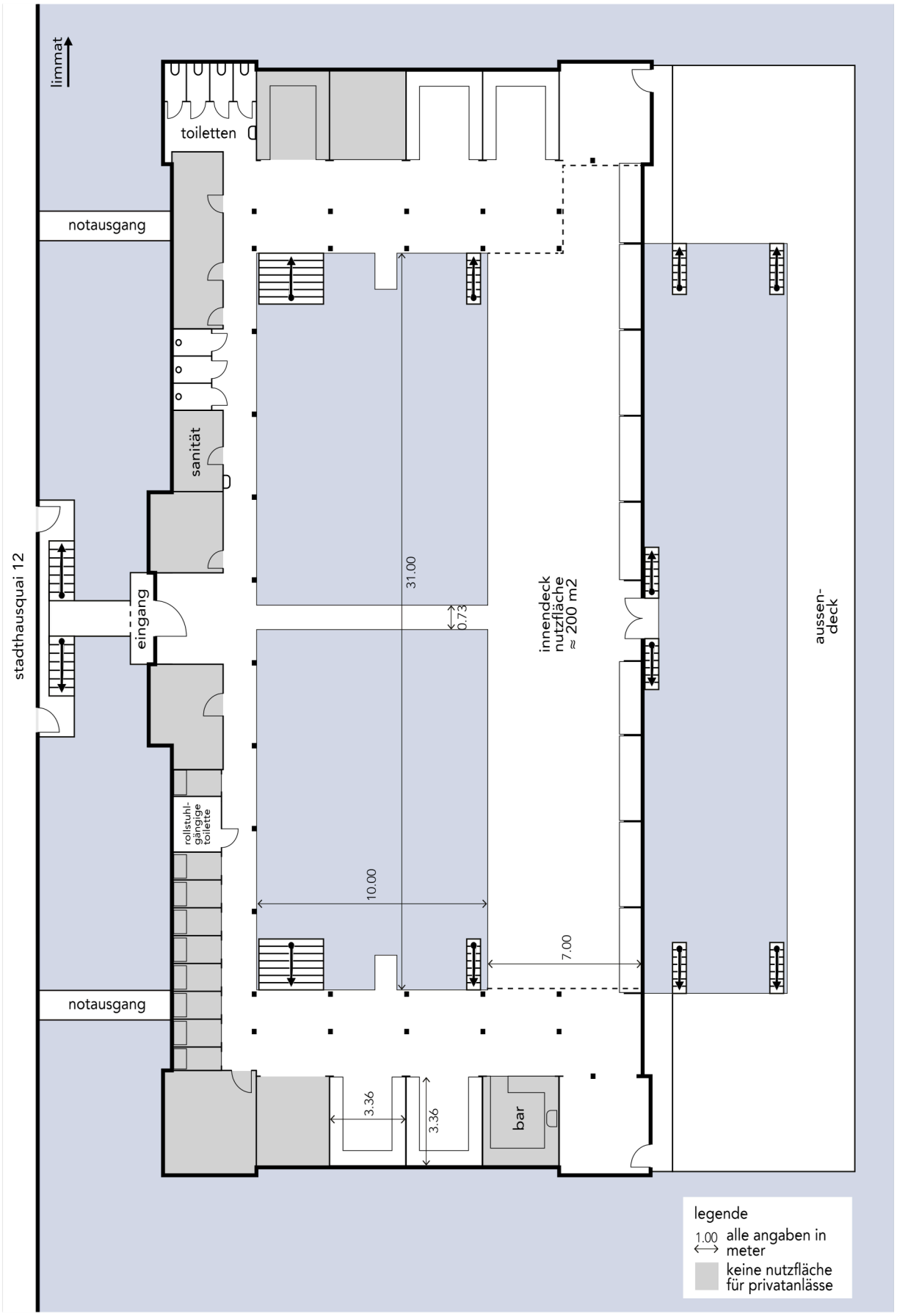
Die Barfussbar eignet sich aufgrund der Lage auf dem Wasser nicht für Kinder. Die Verantwortung für die Aufsicht von Kindern liegt immer bei den Eltern oder einer von Ihnen organisierten erwachsenen Aufsichtsperson. Die beiden Pools stellen für Kinder nicht nur Spass sondern auch eine Gefahr dar. Falls Sie sich trotzdem entscheiden Kinder zu Ihrem Fest einzuladen, verpflichten Sie sich ab fünf Kindern unter 12 Jahren eine professionelle Bademeis- terin 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 Barfuss- bar-Betreiberin lehnen jede Haftung bei Unfällen ab.

WERBUNG

Für das Auflegen von Flyer 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.

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

VORNAME NAME

STRASSE

PLZ ORT

TELEFON

EMAIL

DATUM

ZEIT ANZAHL GÄSTE

ART DES ANLASSES

*Die Gesuchsteller*in akzeptiert die Kosten und Auflagen, die auf den Seiten 11 – 13 aufgeführt sind insbesondere, 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 GESUCH-STELLER*IN

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

BESTÄTIGUNG DURCH BARFUSSBAR / SAFTBAD AG AUSZUFÜLLEN

DIE MIETE VON CHF IST BIS ZU ZAHLEN

ZÜRICH,

UNTERSCHRIFT SAFTBAD AG