



EVENT BOOKLET

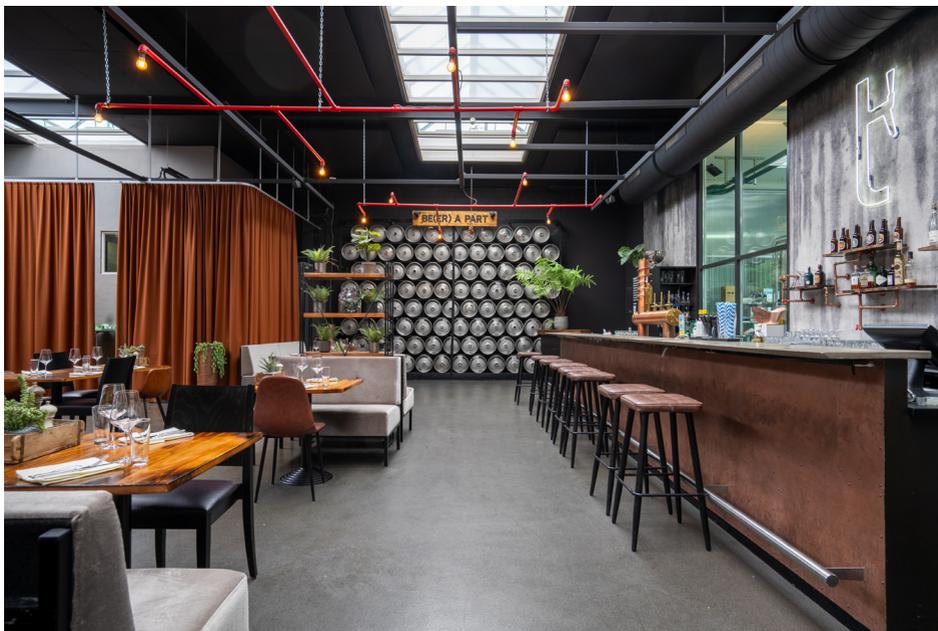
EVENTS IM TURBI

WILLKOMMEN BEI UNS!

Schön, möchtest du im Turbinebräu Restaurant & Bar deinen Event durchführen. Wir lieben Veranstaltungen aller Art! Egal, ob du ein Bankett, einen Geburtstag, eine Generalversammlung, eine Hochzeit, eine Braureiführung oder einen erstklassigen Apéro planst - bei uns ist (fast) alles möglich.

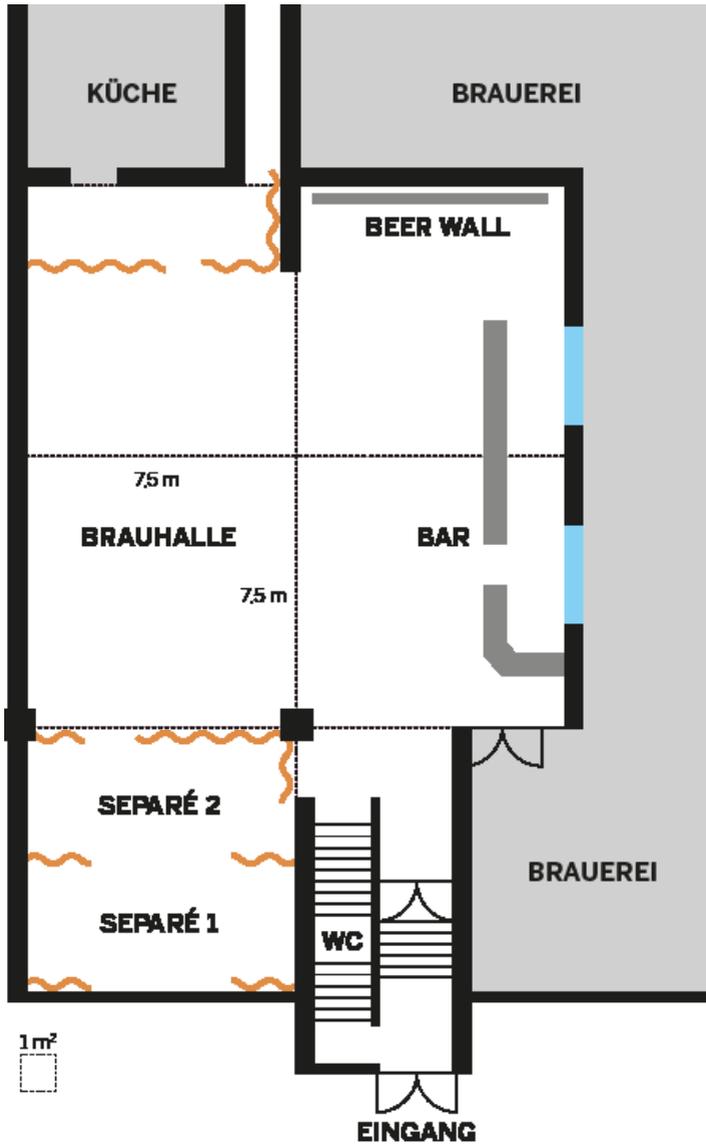
Unser vielseitiges Lokal bietet unzählige Möglichkeiten. Ob du Live-Musik bevorzugst oder einen DJ, unsere Räumlichkeiten sind perfekt dafür geeignet. Wir haben grosszügige Flächen, auf denen getanzt und ausgelassen gefeiert werden kann!

Auf den folgenden Seiten findest du alle wichtigen Informationen.





RÄUMLICHKEITEN





ALLGEMEINE KAPAZITÄTEN (PAX):

Bankett Dinner:	20 - 180
Flying Dinner:	400
Party:	600
Private Dinner (exklusiv)	180

Unsere Raumbestuhlung kann individuell angepasst werden.

RAUMMIETE & MINDESTUMSATZ

Unser Restaurant steht Ihnen auch für private Veranstaltungen zur Verfügung – ganz ohne feste Raummiete. Stattdessen gilt ein Mindestumsatz, den wir individuell mit Ihnen besprechen:

- Montag bis Freitag: Auf Anfrage

- Samstag und Sonntag: Grundsätzlich geschlossen, aber gerne auf Anfrage für die exklusive Nutzung des Lokals oder mit Catering.

Auch unser Turbinengarten kann auf Anfrage für Ihre Veranstaltung gebucht werden. Preise sind ebenfalls individuell und auf Anfrage erhältlich.

EQUIPMENT

DJ Anlage inkl. Boxen	CHF 290
Party-Licht	auf Anfrage
Funkmikrophon / Stk.	CHF 75
TV 85"	CHF 250
Leinwand mit Beamer	CHF 350
Bühne	auf Anfrage
Event Fotograf	auf Anfrage

Blumen & Dekoration:
Christian Felix, Badenerstrasse 569 · 8048 Zürich

Falls Sie sich etwas zusätzliches wünschen, organisieren wir das gerne für Sie.

EVENTVORSCHLÄGE



BANKETTE

Ob für deinen Firmenevent, Bachelor-Party oder Geburtstag – unsere Räumlichkeiten und unser Personal sind bestens dafür vorbereitet.

BRAUEREIFÜHRUNG

Erlebe einen unvergesslichen Nachmittag in der einzigen Stadtzürcher Brauerei und erhalte einen Einblick in die Kunst des Bier-Brauens. Natürlich werden anschliessend an die Brauereiführung alle hauseigenen Biere verköstigt!

Die Führung eignet sich bestens für Gruppengrössen von 10 bis 30 Personen.



NOCH KEIN PASSENDES GESCHENK?

DEIN BIERFASS - BE(ER) A PART!

Für CHF 390 im Jahr bekommst du dein angeschriebenes Bierfass an der Wand, einen Wertgutschein, einen Turbinen-Hoodie, einen «t-Bieröffner». Perfekt zum Verschenken oder für dich selber!



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

BANKETTMENU



YOUR EVENT

MENU I

«Brewhouse» Salat

gemischter Blattsalat mit Hopfendressing

Schweinshaxe mit Biersauce

Kartoffelstock und Gemüse

Martin's Tiramifru

mit frischen Früchten

58

MENU II

Rindstatar

mit Kapern, Zwiebeln und Pinsabrot

Zanderfilet

mit Safranrisotto und Vanille-Karotten

Thymian Panna Cotta

mit Beeren Kompott

64

MENU III

Burrata

mit Tomaten-Pesto und Rucola

Braumeister's Roastbeef

mit Chimichurri, grünen Spargeln und Bratkartoffeln

Cheesecake-Crème mit Honig-Crumble

74

MENU IV

Carpaccio vom Rind

Saisonale Suppe

Saiblingsfilet

mit Erbsen-Minz Püree und Safranschaum

Schokomousse mit Casis

86

MENU V

Vegan Brewhouse Tatar
mit Auberginen und Randen

BBQ-Linsen
mit geräuchertem Tofu und konfierten Tomaten

Fruchtsalat
mit saisonalem Sorbet

69

Menu VI (sharing is caring)

Verschiedene Pinsa
in die Tischmitte serviert

Spare Ribs vom Schwein
angeräuchert mit Chili und Röstzwiebeln
in die Tischmitte serviert

Marcel's süsser Traum
Dessertvariation in die Tischmitte serviert

62

APÉRO / STEHLUNCH / FLYING DINNER

PINSA APÉRO

Verschiedene Variationen von unseren Pinsas auf dem Holzbrett serviert

12.90 pro Person

MINI APÉRO

Popcorn, Nüssli & Chips

8.50 pro Person

APÉRO

Verschiedenen Pinsas, Gemüse Crudités, Mini Burger,
Rinds- & Gemüsetatar

24.00 pro Person

APÉRO RICHE

Verschiedenen Pinsas, Gemüse Crudités, Mini Käseküchlein,
Rinds- & Gemüsetatar, Tagessuppe, Saisonravioli,
Fischknusperli mit Tatarsauce

46.00 pro Person

DELUXE APÉRO

Verschiedenen Pinsas, Gemüse Crudités, Mini Käseküchlein,
Rinds- & Gemüsetatar, Wurst-Käse Salat, Tagessuppe, Biergeschnetzeltes,
Saisonravioli, Fischknusperli
mit Tatarsauce, Turbinerli mit Senf, Mini Beyond Burger,
Schokoladenmousse, Tiramifru, Cheesecake, Panna Cotta

74.00 pro Person

APÉRO

EXOTIC ORION 15

BIER-NEGRONI 17

INGWER-LIMETTEN SPRITZ 9
alkoholfrei 12
mit Prosecco

GRAPEFRUIT-ROSMARIN-SPRITZ 11

SCHAUMWEIN 75cl

Infinitem Prosecco Extra Dry
Daengeli Group, Glera
Veneto, ITALIEN 64

Hommage à Gaston Burtin Brut
Maison Burtin
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Champagne, FRANKREICH 89

SPIRITUOSEN

Spirituosenwagen mit diversen Spirituosen
wir nach Konsumation abgerechnet

ROSÉ

Côté Mas Rosé Aurore Pays d'Oc IGP

Jean Claude Mas

Cinsault, Syrah, Grenache

Languedoc-Roussillon, FRANKREICH

59

Rosé im „Steinkrug“ AOC

Zweifel Weine

Pinot Noir

Zürich, SCHWEIZ

72

WEISSWEIN

Chardonnay Otelfingen

Zweifel Weine,

Chardonnay

Zürich, SCHWEIZ

79

Yvorne Chant des Resses

Artisans Vignerons d'Yvorne

Chaselas

Chablais SCHWEIZ

73

Petit Arvine Grand Metral

Provins

Petit Arvine

Wallis, SCHWEIZ

74

Roncaia Vinattieri Ticino Bianco del Merlot Tessin, SCHWEIZ	71
Grüner Veltliner Mathias Ruttenstock Grüner Veltliner Röschitz, ÖSTERREICH	64
Terre di Gioia Albino Armani Pinot Grigio Friaul, ITALIEN	59
Roero Arneis Via Serta Roero Arneis Piemont, ITALIEN	69
Pouilly-Fumé de Ladoucette Sauvignon Blanc Loire, FRANKREICH	88
Bordeaux Sec „G“ de Château Guiraud Semillon, Sauvignon blanc Bordeaux, FRANKREICH	72
Basa Blanco Telmo Rodriguez Verdejo, Viura Rueda, SPANIEN	65

ROTWEIN

Pinot Noir Barrique

Zweifel Weine - Zweifel-Reben

«uf Klingen» Pinot Noir

Zürich, SCHWEIZ

79

Pinot Noir Bovel

Weingut Daniel & Monika Marugg

Pinot Noir

Fläsch, SCHWEIZ

76

Ligornetto Vinattieri

Luigi Zanini

Merlot

Ticino, SCHWEIZ

95

Pauillac de Lynch Bages

Château Lynch-Bages

Cabernet Sauvignon,

Pauillac (Bordeaux), FRANKREICH

86

Dark Knight

Castello di Gabbiano

Cabernet Sauvignon, Merlot,

Sangiovese

Toscana, ITALIEN

72

Montepulciano d'Abruzzo

Gran Sasso, Editione Limitada

Montepulciano

Puglia, ITALIEN

59

Il Brecciolino Castelveccchio IGT Toscana Frattoria Castelveccchio Merlot, Sangiovese, Petit Verdot Toscana, ITALIEN	85
Zebra-Nillo Pago Finca Aylés Tempranillo Ribera del Duero, SPANIEN	76
Ramon Bilbao Edition Limitada Bodegas Ramon Bilbao Tempranillo Rioja, SPANIEN	70
Preludio de Sei Solo Bodega Sei Solo Tempranillo Ribera del Duero, SPANIEN	86
Aalto Bodegas Aalto Tinto Fino Ribera del Duero, SPANIEN	72
Montepulciano d'Abruzzo Gran Sasso, Editione Limitada Montepulciano Puglia, ITALIEN	112



AGB'S

ÖFFNUNGSZEITEN

Generell ist das Restaurant bis 23:00 Uhr (Do. & Fr. bis 24 Uhr) geöffnet. Für Ihre Veranstaltung bei uns, bleiben wir auch gerne länger geöffnet, weitere Infos finden Sie unter Preise für diverse Dienstleistungen. Auf Anfrage öffnen wir für Ihren Anlass auch gerne ausserhalb unserer Öffnungszeiten

PREISE FÜR DIVERSE DIENSTLEISTUNGEN

Menükarten	2.50 CHF / Stk.
Namenskärtchen	1.50 CHF / Stk.
WeisseTischwsche	3.50 CHF / pro Person
Zapfengeld 7.5dl Wein & Schaumwein	45.00 CHF / pro Flasche
Zapfengeld 7.5dl Spirituosen & Likör	120.00 CHF / pro Flasche
Kuchengedeck für mitgebrachte Kuchen	5.00 CHF / pro Person
Verlängerung von 24 bis 01 04 06 Uhr	250.00 CHF / jede weitere Stunde 100 CHF
Mitarbeiter ab 24:00 Uhr	50.00 CHF / pro Mitarbeiter und Stunde
Mitarbeiter für Auf- und Abbauarbeiten	50.00 CHF / pro Mitarbeiter und Stunde
Exklusive Öffnung ausserhalb der Öffnungszeiten	850.00 CHF / pauschal

ÜBERNACHTUNG

In Altstetten gibt es eine grosse Auswahl an Hotels. Wir bitten Sie direkt über das Hotel zu buchen:

H+ Hotel Zürich ****

Placid Hotel Design & Lifestyle Zurich ****

HTrental Altstetten Apartments ***

LAUTSTÄRKE & NACHTRUHE

Die Anwohner der Umgebung freuen sich über das Leben im Restaurant Turbinenbräu. Sie haben aber auch ein Anrecht auf Nachtruhe. Deshalb gelten folgende Bestimmungen:

- Ab 24:00 Uhr Musik in allen Räumlichkeiten auf normale Lautstärke
- Ab 22:00 Uhr keine Musik im Freien
- Bei vorsätzlichem und nachweislichem Verstoß gegen diese Bestimmungen, behalten wir uns das Recht vor, die Busse dem Veranstalter zu verrechnen.

DEKORATION

Bei der Dekoration geben wir Ihnen freie Hand. Unter dem Vorsatz, dass nach der Veranstaltung der Originalzustand wieder herzustellen ist. Gerne organisieren wir die passende Deko für Ihren Anlass, die Unkosten werden der Gesamtrechnung hinzugefügt.

PAKETVERSAND

Gerne können Sie uns Unterlagen für Ihre Veranstaltung zukommen lassen. Wir bitten Sie, uns die Pakete maximal 1 Woche vor Anlassbeginn mit dem Namen der Veranstaltung und Datum zukommen zu lassen.

VERRECHNUNG UND KONDITIONEN

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Wir behalten uns das Recht vor, bei bestätigter Reservation eine gedeckte Kreditkarte zur Garantie zu verlangen.

Den Gesamtbetrag der Veranstaltung stellen wir in Rechnung, dieser ist zahlbar innert 20 Tagen nach Rechnungsstellung.

Für die Verrechnung der Menüs ist die Anzahl Personen massgebend.

Diese ist 48 Stunden vor dem Anlasstag anzugeben.

Bei kurzfristigen Absagen (weniger als 48 Stunden) erlauben wir uns, den Menüpreis für die Anzahl der gemeldeten, abwesenden Personen zu 50% zu verrechnen.

Bei Gruppen ab 20 Personen wird im Normalfall immer eine Gesamtrechnung von uns erstellt. Bei Einzelinkasso ab 20 Personen wird ein Aufpreis von 2.00 CHF pro Person verrechnet.

ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Wird ein Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert berechnen wir dem Veranstalter folgende Beträge der vereinbarten Leistung:

STICHTAGE

Mehr als 30 Tage vor dem Anlass:

30-16 Tage vor dem Anlass:

15-7 Tage vor dem Anlass:

Weniger als 7 Tage vor dem Anlass:

GEBÜHR BEI ANNULATION

Kostenlos

25% der vereinbarten Leistung

50% der vereinbarten Leistung

75% der vereinbarten Leistung

Wird ein bestätigter Anlass annulliert, verrechnet wird in jedem Fall CHF 150.-Bearbeitungsgebühr.



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

NOCH FRAGEN?

info@restaurant-turbinenbraeu.ch

+41 43 311 57 67

Badenerstrasse 571

8048 Zürich