

GenussWerk.
Regional & frisch

Catering- Angebot



Ein Betrieb der Stiftung Wisli.

Alles für Dein Meeting

Getränke

Kaffee/Espresso	3.50
Bio-Tee-Sirocco	3.50
Mineralwasser PET 50cl	3.00
Süssgetränke gemischt PET 50cl	3.50
Fruchtsäfte hausgemacht 25cl	3.50

Verpflegung am Vormittag

Gipfeli gemischt	1.70
Kleine Brötli gemischt	1.70
Schoggigipfeli	2.90
Butterbrezel	2.80
Birchermüesli 100 g	3.00
FrISCHE Früchte geschnitten 100 g	3.00
FrISCHER Früchtekorb pro kg	7.50
Frühstückspauschale pro Person:	9.90
Gemischte Gipfeli und Brötli, Birchermüesli, Kaffee oder Tee, Orangensaft	

Lunch

Mittagspauschale in unserem Restaurant (Mo bis Fr) 23.00

1 Menü oder 1 Portion Buffet (kalt/warm) inkl. Suppe und Dessert, Kaltgetränk PET und Kaffee/Tee

Sandwich-Variationen

Gemischte Auswahl an hausgemachten kleinen Sandwiches, 3 Stück p. P., kleiner Saisonsalat und Dessert 17.50

Einzelne Sandwiches gemischt (Fleisch, Fisch, vegi, vegan) 8.50

Salate und Suppen

Salatportion mit Poulet, Lachs, Falafel oder Tomaten-Mozzarella 9.50

Suppentopf (Tagessuppe ca. 33cl/Pers) inkl. Korb mit frischem Gebäck 7.50

Lunchbag

Hausgemachtes Sandwich (Fleisch, Fisch, vegi oder vegan) frISCHE Frucht, Riegel, Mineralwasser 13.50

Für Lieferungen im Haus pauschal pro ½ h 25.00

Apéro Packages (ab 10 Personen)

Knabberei 6.50

Auswahl an Chips | Nüssli | Oliven und Parmesanstücken

Das kleine Stand up 15.00

Auswahl an kleinen Sandwiches | Frisches Gemüse mit zweierlei Dipsaucen | Kleine Spiesschen mit Tomaten-Mozzarella und Käse mit Oliven | warme Käse- und Spinatküchlein | Schinkengipfeli



Auswahl von kleinem Gebäck und Patisserie

Das grosse Stand up 25.00

Auswahl an kleinen Sandwiches | Frisches Gemüse mit zweierlei Dipsaucen | Kleine Spiesschen mit Tomaten-Mozzarella und Käse mit Oliven | gemischtes Plättli mit Fleischspezialitäten, Käse und Antipasti | warme Käse- und Spinatküchlein | Schinkengipfeli | Rindfleischbällchen mit Tomaten Dip
Warme Focaccia mit Prosciutto/Gemüse



Auswahl von kleinem Gebäck und Patisserie | frischer Fruchtsalat im Glas

Flying Dinner Packages (ab 20 Personen)

Kleiner Flug* 50.00

Kleine Blinis mit geräuchertem Wildlachs | Randencarpaccio mit Avocado | Roastbeef Röllchen mit Frischkäsefüllung und Chutney | Saisonale Suppe in der Tasse



Kalbsbraten an Portweinsauce mit Erbsenpüree und Karotte
Zanderfilet im Backteig mit Sauce Remoulade und Kartoffeln
Sämiges Weissweinrisotto mit gegrilltem Gemüse und Grana Padana



Hausgemachtes Schokoladenmousse | Streuselkuchen
Mini-Früchtetörtchen

Grosser Flug* 70.00

Kleine Blinis mit geräuchertem Wildlachs | Randencarpaccio mit Avocado | Roastbeef Röllchen mit Frischkäsefüllung und Chutney | Vegetarische Crêpe Röllchen mit Zucchini | Vitello Tonnato | Saisonale Suppe in der Tasse



Kalbsbraten an Portweinsauce mit Erbsenpüree und Karotte
Zanderfilet im Backteig mit Sauce Remoulade und Kartoffeln
Sämiges Weissweinrisotto mit gegrilltem Gemüse und Grana Padana
Veganes Linsen Dal mit Blumenkohl und Pitabrot



Hausgemachtes Schokoladenmousse | Streuselkuchen,
Mini-Früchtetörtchen | Quarkcreme mit Waldbeeren

*Bei allen Dinner Packages sind die Mitarbeiterkosten schon inkludiert, da diese zwingend durch uns serviert werden müssen.

Dinner Packages (ab 40 Personen)

Menüvorschlag 1* 59.00

Saisonaler Salat mit gebratenen Pilzen und Granatapfeldressing



Pouletgeschnetztes Zürcher Art, Butterrösti, Gemüse der Saison

Planted-Geschnetztes Zürcher Art, Butterrösti, Gemüse der Saison



Waldbeer Tiramisu

Menüvorschlag 2* 72.00

Saisonaler Salat mit Melone und Rohschinken



Zarter Kalbsbraten an Portweinsauce, Kartoffel-Erbsenstock,
Karottengemüse

Blätterteig-Gemüsestrudel mit Quark Dip, Karottengemüse



Zweierlei Schokoladenmousse mit Erdbeersalat

Menüvorschlag 3* 64.00

Randencarpaccio mit Fetakäse und Avocado Salat



Lachsfilet mit Sauce Hollandaise, Saisonales Gemüse, Salzkartoffeln

Überbackenes Gemüse mit Tomatenwürfeln und Hollandaise, Salzkartoffeln



Warmer Apple Pie mit Vanillesauce

Menüvorschlag 4* 72.00

Gemüse Tatar



Rosa gebratenes Roastbeef an kräftiger Rotweinsauce,
Kartoffelgratin, Tomate provençale

Hirselaibchen mit Kräutersauce, Kartoffelgratin, Tomate provençale



Quarkknödel in Butterbröseln mit Waldbeerragout

Alle Menüs können wie folgt noch ergänzt werden:

Saisonalen Suppe 6.00

Käsebuffet mit Früchten 8.00

*Bei allen Dinner Packages sind die Mitarbeiterkosten schon inkludiert,
da diese zwingend durch uns serviert werden müssen.

Apéro Getränke

Getränke alkoholfrei

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 100cl	7.50
Orangensaft Michel 100cl	7.50
Orangensaft frisch gepresst 100cl	17.50
Apfelsaft 100cl	8.50

Getränke mit Alkohol

Appenzeller Quöllfrisch 33cl	4.50
Appenzeller alkoholfrei 33cl	4.50
St. Laurentius (Bülach) hell 33cl	5.00
St. Laurentius (Bülach) IPA 33cl	5.00
St. Laurentius (Bülach) alkoholfrei 33cl	5.00
Frizzante Dose 20cl	4.90
Prosecco, Le Contesse 75cl	33.00
Champagner Moët&Chandon Brut Imperial 75cl	85.00
Pinot Grigio Luna 75cl	32.00
Riesling Sylvaner (Bülach) AOC Zürich 75cl	45.00
Chardonnay Anna, DO Valencia 75cl	45.00
Rosé, Pinot Noir (Bülach) AOC Zürich 75cl	46.00
Cuvée rot, Zweifel 1989 75cl	34.00
Rioja Crianza 75cl	38.00
Pinot Noir (Bülach) AOC Zürich 75cl	46.00
Ripasso Superiore, DOC 75cl	48.00
Pinot Noir Barrique (Bülach) AOC Zürich 75cl	56.00

Apéro Häppchen

Kalte Apéro Häppchen

Portion Chips 90 g	5.00
Portion Nüssli 200 g	5.00
Portion Oliven mariniert 100 g	5.00
Portion Grana 100 g	5.00
Kleine Sandwiches mit verschiedenen Füllungen	3.80
Portion Gemüsesticks mit Dipsaucen 100 g	5.00
Kleine Spiesschen mit Tomaten Mozzarella	2.80
Kleine Spiesschen mit Käse und Oliven	2.80
Pumpnickel mit zweierlei Aufstrichen	2.50
Crêperöllchen mit Frischkäse und Zucchini	2.50
Blinis mit geräuchertem Wildlachs	3.80
Randencarpaccio mit Avocado	3.80
Crostini mit Rindfleisch Tatar	3.80
Roastbeef Röllchen mit Frischkäse und Chutney	3.80
Vitello Tonato	4.50
Kaltes Plättli mit verschiedenem Fleischaufschnitt 100 g	11.50
Kaltes Plättli mit exklusivem Fleischaufschnitt 100 g	13.50
Kaltes Plättli mit verschiedenen Käsesorten 100 g	11.50
Kaltes Plättli mit verschiedenen Fischspezialitäten 100 g	13.50
Kaltes Plättli mit verschiedenen veganen Gerichten 100 g	8.50
Zu allen Plättli servieren wir eine Auswahl an frischem Gebäck	

Apéro Häppchen

Warme Apéro Häppchen

Warme Käseküchlein	3.00
Warme Spinatküchlein	3.00
Schinkengipfeli	3.00
Rindfleischbällchen mit Tomaten Dip (mind. 10 Port.)	3.00
Warme Focaccia mit Prosciutto (mind. 10 Port.)	3.00
Warme Focaccia mit Grillgemüse (mind. 10 Port.)	3.00
Saisonale Suppe in der Espressotasse	3.00
Mini Rindfleisch Burger im Ciabattabrötchen	4.50
Pouletspiessli mit Satay Dip	3.50
Mini Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	3.00

Süsse Apéro Häppchen

Mini Patisserie assortiert	3.00
Frischer Fruchtsalat	3.00
Kleine Fruchttörtchen	3.50
Schokoladenmousse	3.50
Quarkcreme mit Waldbeeren	3.50
Gebrannte Creme	3.50
Streuselkuchen	3.00
Mini Sacher Schnitten	3.00

Aufwände

Mitarbeiterkosten

Kosten für Auf- und Abbau pro ½ h	25.00
Reinigungskosten pro ½ h	25.00
Servicemitarbeiter pro 1 h	50.00
Koch pro 1 h	55.00
Kadermitarbeiter pro 1 h	75.00

Sonstige Kosten

Tischtuch klein	5.00
Tischtuch gross	10.00
Weiss gedeckter Tisch inkl. Dekoration bei Dinner Packages pro Person	5.00

Materialmiete (inkl. Reinigung)

Teller klein	1.00
Teller gross	1.00
Suppentasse	1.00
Gläser	0.50
Besteck Set pro Person	1.00
Sonstiges Material auf Anfrage	

Beim Verleih von Geschirr wird der Verlust/Bruch
wie folgt verrechnet

Teller	10.00
Gläser	5.00
Besteck	5.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast, Kunden oder Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und der Stiftung Wisli. Zusätzlich zu den vorliegenden AGB können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen gemäss der Auftragsbestätigung zur Anwendung gelangen. Bei Abweichungen zwischen der Auftragsbestätigung und diesen AGB gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor.

Für den Konsum von Speisen und Getränken steht Ihnen unser Catering-Service zur Verfügung. Das Mitbringen und Konsumieren eigener Speisen und Getränke ist nicht erlaubt.

Das Rauchen ist ausschliesslich in den dafür vorgesehenen Bereichen gestattet. Wir bitten zudem darum, auf die Umgebung Rücksicht zu nehmen und Lärmemissionen auf ein Minimum zu beschränken.

Werterhaltung/Haftung/Versicherung

Für Verlust, Beschädigung oder Diebstahl von mitgebrachten Gegenständen übernimmt die Stiftung Wisli keine Haftung. Versicherung ist Sache des Veranstalters. Für die Beschädigung oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht wurden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldungsnachweis. Der Veranstalter orientiert sich vor der Veranstaltung selbständig über die im Veranstaltungsbereich verfügbaren Löschmittel. Produkte, die während des Abbrennens oder Löschens starken Rauch entwickeln, sind in jedem Fall innerhalb des gesamten Gebäudes verboten. Bei einem durch den Veranstalter verursachten Fehlalarm haftet er für die Kosten eines Feuerwehreinsatzes, bei einem durch den Veranstalter verursachten Brand haftet der Veranstalter vollumfänglich.

Leistung

Die Stiftung Wisli verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die Stiftung Wisli behält sich das Recht vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z. B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung unter Anzeige an den Auftraggeber zu ändern und verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise und die Anzahl Personen. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten. Die Preise schliessen die gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Die Rechnungen von Wisli sind nach Erhalt innert 30 Tagen netto zu bezahlen. Wisli ist berechtigt, Vorauszahlungen zu verlangen.

Maximale Teilnehmerzahl und deren Änderung

Die von der Stiftung Wisli vorgegebenen Maximum-Personenzahlen zur Benützung der Seminar-räumlichkeiten dürfen nicht überschritten werden (feuerpolizeiliche Bestimmungen). Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

Annulation

Die Annulation muss schriftlich erfolgen und wird von der Stiftung Wisli ebenfalls schriftlich bestätigt. Bei einer Annulation einer Reservation gelten die folgenden Stornobedingungen:

Stornobedingungen Mietkosten

- Bis 20 Tage vor Veranstaltungsbeginn keine Kosten
- 10 bis 19 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50% der Mietkosten
- 0 bis 9 Tage vor Veranstaltungsbeginn 100% der Mietkosten

Stornobedingungen Gastronomie:

- Bis 7 Tage vor dem Anlass keine Kosten
- Bis 3 Tage vor dem Anlass 50% der offerierten Gesamtkosten
- Innert 72h vor dem Anlass 80% der offerierten Gesamtkosten

Notfall-Informationen Brand, Erste Hilfe

Die Flucht- und Rettungswege sind ordnungsgemäss beschriftet und dürfen nicht blockiert werden (Tische, Stühle, anderes Material). Es stehen Handfeuerlöcher im Genusswerk und im Korridor neben der Eingangstür zur Damentoilette zur Verfügung. Bei einem Brandfall verlassen die Teilnehmenden der Veranstaltung das Gebäude über den Fluchtweg und folgen dabei den Anweisungen des Personals. Sollte kein Personal der Stiftung Wisli während der Veranstaltung vor Ort sein, verlassen die Teilnehmenden der Veranstaltung das Gebäude selbstständig. Der ausgeschilderte Sammelplatz befindet sich auf dem Parkplatz auf der gegenüberliegenden Seite der Schützenmattstrasse vom Haupteingang. Ein Verbandskasten steht im Nasch- sowie im Genusswerk zur Verfügung



Eventsaal inkl. Technik	Preis in CHF		Kapazität (Theater- bestuhlung)	Fläche m2
	1 Tag* (ab 5 Std.)	1/2 Tag* (bis 5 Std.)		
Grosser Saal inkl. je 2 x Hand-/Ansteckmikrofon, Beamer, mobiler Screen 100"	950.-	475.-	120	155 m2
Kleiner Saal inkl. je 1 x Hand-/Ansteckmikrofon, mobiler Screen 100"	550.-	300.-	60	70 m2 (Saal 1) 85 m2 (Saal 2)
Multifunktionsraum inkl. mobiler Screen 100"	360.-	200.-	55	74 m2

* Verlängerung nach 19 Uhr auf Anfrage (zusätzliche Gebühren).

Catering

Zusätzlich zur Saalmiete kann ein Catering der Stiftung Wisli dazu gebucht werden. Kontaktieren Sie uns gerne - wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.



NaschWerk.
Backwaren &
Takeaway

GenussWerk.
Regional & frisch



Raumangebot

inkl. Technik

	Preis in CHF	Kapazität	Fläche m2
Sitzungszimmer S	25.- pro Stunde	8	25 m2
Sitzungszimmer M	30.- pro Stunde	10	20 m2
Sitzungszimmer L	35.- pro Stunde	12	28 m2
Kreativküche* 3 Backöfen, 1 Steamer, 1 Mikrowellen-Kombi, Rüstinsel, Direktzugang zur Terrasse (3. Stock)	250.- für 4 Stunden	20	64 m2
	jede weitere Std. 20.-		
Fokusraum** Einzelarbeitsplatz mit Bildschirm, Internet und Besprechungsmöglichkeit für 3 Personen	40.- pro Tag 350.- pro Monat	3	13 m2

*Zusätzlich zum Mietpreis wird eine Bereitstellungspauschale von 100.- erhoben, Verlängerung nach 19.00 Uhr in Absprache

Kontakt

Steven Lowe
Abteilungsleiter
Gastro und Backshop
genusswerk@wisli.ch

