



Tolba factory

meeting & events

GEWINNER OFFERTE

So könnte Ihr Event in der Tolba Factory aussehen
Kostenbeispiel für 100 Gäste

WIR Annahmesatz generell 60% auf den ganzen Betrag



■ APÉROPAUSCHALE

Speiseangebot

- Amuse Bouche Köstlichkeiten à la mode du Chef

Getränkeangebot

- Prosecco, Hausweisswein, Fruchtsäfte & Mineralwasser

Kosten:

pro Person CHF 15.00

■ DINNER

Speiseangebot

- Köstliches Feinschmeckerbuffet mit kalten- & warmen Köstlichkeiten gefolgt von einem lukullischen Dessertbuffet

oder

- Serviertes 4-Gang Feinschmeckermenu mit kalter Vorspeise, Suppe Hauptgang & Dessert nach Wahl

Kosten:

pro Person CHF 50.00

Getränkeangebot

- Weisswein, Rotwein, Bier, Soft Drinks, Mineralwasser, Kaffee, Espresso & Tee

Kosten/Verrechnung: je nach Weinwahl & Verbrauch zwischen CHF 18.00 - CHF 28.00
pro Person

Berechnungsgrundlage:

- Wir gehen von einem Getränkeverbrauch von 3-4 dl alkoholischen Getränke, 7 dl nicht alkoholischen Getränke & 1 Kaffee pro Person aus
- Es wird der effektive Verbrauch verrechnet

■ RAUMMIETE

- Eventraum Atelier 1 mit 265 m2
inkl. Bereitstellungskosten, Mobiliar, Tischwäsche & Gedeck

CHF 875.00

■ MITARBEITERKOSTEN

- 1 Chef de Service (18.00-24.00 Uhr)
- 4 Servicemitarbeiter/In (18.00-24.00 Uhr)
- Die Mitarbeiterkosten werden nach effektiver Einsatzzeiten verrechnet

pro Stunde CHF 60.00

pro Stunde CHF 50.00

■ KOSTENBUDGET

- Bitte beachten Sie das detaillierte Berechnungsformular

Totalkosten pro Person inkl. Nebenkosten & MWST CHF 115.00

Totalkosten inkl. Nebenkosten & MWST CHF 11'550.00

WIR Annahmesatz generell 60% auf den ganzen Betrag

Preise in CHF, exkl. 7.6% MWSt. Gültig ab Januar 2010 - Änderungen vorbehalten.

GEWINNER OFFERTE

■ APÉRO PAUSCHALE

Speiseangebot

- Antipasti Blätterteigrollen
- Parmesan Käse Prussien
- Pizzaschnitten Don Alfredo

Getränkeangebot

- Prosecco, Hausweisswein, Fruchtsäfte & Mineralwasser

Kosten:

pro Person CHF 15.00

Zu beachten:

- Die Apéropauschale ist limitiert auf eine Stunde
- Der Prosecco- / Weinverbrauch ist mit 2 dl pro Person berechnet
- Fruchtsäfte & Mineralwasser à discretion
- Sollte der Weinverbrauch höher ausfallen wird der Mehrverbrauch separat verrechnet

■ DINNER GETRÄNKEANGEBOT

Weisswein nach Absprache

- | | | |
|-------------------------------------------------|-------|-----------|
| • La Côte AOC Magistrale | 75 cl | CHF 31.50 |
| • Antinori Villa Bianco dei Colli della Toscana | 75 cl | CHF 36.00 |
| • Chardonnay Sunrise Concha y Toro, Chile | 75 cl | CHF 34.00 |

Rotwein nach Absprache

- | | | |
|----------------------------------------------------------|-------|-----------|
| • Château St. Saphorin rouge s/Morges AOC Grand Cru | 75 cl | CHF 35.00 |
| • Primitivo del Salento Vecchia Torre Apulien | 75 cl | CHF 35.00 |
| • Cabernet Sauvignon Reserva Casillero del Diablo, Chile | 75 cl | CHF 37.00 |

Bier

- | | | |
|------------------------------------------|-------|-----------|
| • Appenzeller Vollmond Bier mit Alkohol | 33 cl | CHF 04.00 |
| • Appenzeller Leermond Bier ohne Alkohol | 33 cl | CHF 04.00 |

Non Alkohol

- | | | |
|--------------------------------------------------|-------|-----------|
| • Schweizer Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure | Liter | CHF 08.50 |
| • Soft Drinks (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite) | Liter | CHF 08.50 |
| • Kaffee, Espresso & Tee | Tasse | CHF 04.00 |

Kosten/Verrechnung:

je nach Weinwahl & Verbrauch zwischen CHF 18.00 - CHF 28.00
pro Person

Berechnungsgrundlage:

- Wir gehen von einem Getränkeverbrauch von 3-4 dl alkoholischen Getränke, 7 dl nicht alkoholischen Getränke & 1 Kaffee pro Person aus
- Es wird der effektive Verbrauch verrechnet

FEINSCHMECKER BUFFET

■ KALTE KÖSTLICHKEITEN

- Unser hausgeräucherter King Salmon Fisherman's warft mit Meerrettichschaum
- Metzgermeister's Fleischplatte mit Truthahnbrust, geräuchertem Rindfleisch Charcuterie
- Grillierte Auberginen & Zucchettis im kalt gepressten Olivenöl
- San Marzano Tomatensalat mit Mozzarellakäse
- Sweetcorn Salat California Style
- Karottensalat mit Orangenfilets nach Farmer Art
- Bohnensalat Ranchero
- Trio von marktfrischen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- Brotkorb

■ WARME KÖSTLICHKEITEN

Frisch am Buffet tranchiert

- „Vitellone“ Kalbsschulterbraten in der Rusticosenfkruste serviert mit Portweinsauce

Frisch aus dem Ofen

- Fischknusperli nach Seebueben Art mit Quark-Kräutersauce

Frisch aus dem Topf

- Tessiner Tomatenrisotto mit Valle Maggia Bergkäse

Beilagen

- Goldgelb gebackener Greyerzer Kartoffelgratin
- Gärtnermeister's Mischgemüse

■ SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

- Kunterbunter Fruchtsalat Harlequino
- Panna Cotta mit Waldbeeren
- Kleingebäck Maitre Patissier
- Karamelflan
- Passionsfrucht Mousse Palm Beach

Kosten: pro Person CHF 50.00

FEINSCHMECKER MENU

■ MENU 1

KALTE VORSPEISE

- Caesar Salad
Lattichherzensalat mit Truthahnbruststreifen, Parmesankäse & Brotcroutons
an Sourcream Dressing

SUPPE

- Madrascurry-Bananencremesüppchen
mit Knuspergebäck

HAUPTSPEISE

- „Vitellone“ Kalbsschulterbraten in der Rusticosenfkruste
serviert mit Portweinsauce
- Goldgelb gebackener Greyerzer Kartoffelgratin
- Gärtnermeister's Mischgemüse

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

- Passionsfrucht Mousse Palm Beach
in der Bitterschokoladenblume

Kosten: pro Person CHF 50.00

■ MENU 2

KALTE VORSPEISE

- Sinfonie von unserem hausgeräuchertem King Salmon Fisherman's warft
mit buntem Salatbouquet

SUPPE

- Brokkolicremesuppe mit gerösteten Pinienkerne
mit Knuspergebäck

HAUPTSPEISE

- Gefülltes Poulardenbrüstchen Henry IV
auf Gemüsest an Basilikumsauce
- Schlosskartoffeln

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

- Duo von Ananas-Carpaccio mit frischem Ingwer mariniert
und Mango Sorbet im Schokoladenkörbchen

Kosten: pro Person CHF 50.00

ZUSATZKOSTEN & INFOS

■ RAUMMIETE

<u>Saal</u>	<u>m2</u>	<u>Miete für den Event ab 18.00 Uhr</u>
• Escoffier	600	CHF 1950.00
• Atelier 1 plus	330	CHF 1075.00
• Atelier 1	265	CHF 875.00
• Atelier 2	135	CHF 440.00
• Atelier 3	135	CHF 440.00
• Atelier 4	198	CHF 645.00
• Foyer	240	Benutzung inkl.
• Passarelle	45	Benutzung inkl.
• Terrasse	259	Benutzung inkl.
• Wintergarten	54	Benutzung inkl.
• L'Entrée	115	CHF 375.00

■ MITARBEITERKOSTEN

- Chef de Service pro Stunde CHF 60.00
- Servicemitarbeiter/In pro Stunde CHF 50.00
- Die Mitarbeiterkosten werden nach effektiver Einsatzzeit verrechnet

■ KERZENSTÄNDER

- Geschmiedeter Kerzenständer pro Stück CHF 19.00
mit drei Schwimmkerzen im Glas
- Versilberter 3 armiger Kerzenständer pro Stück CHF 12.00
- Windlichter mit Rechaudkerzen pro Stück CHF 02.50

■ BLUMENDEKORATION

- Gerne organisieren wir für Sie die gewünschte Blumendekoration oder empfehlen Ihnen einen unserer Floristenpartner

■ MENUKÄRTLI

- Gerne kreieren wir für Sie ein Menükärtli, Text & Layout nach Absprache
Kosten: pro Stück CHF 02.50

ZUSATZKOSTEN & INFOS

■ TECHNIK

• LCD Video Projector XGA 6000 ANSI-Lumen	pro Stück	CHF 350.00
• LCD Video Projector XGA 3500 ANSI-Lumen	pro Stück	CHF 200.00
• Rednerpult	pro Stück	CHF 150.00
• Kabelmikrofon	pro Stück	CHF 100.00
• Ansteckmikrofon und Handmikrofon kabellos AKG/WMS 300	pro Stück	CHF 250.00
• Funkmikrofon mit Headset	pro Stück	CHF 275.00
• Mischpult (12 Kanal)	pro Stück	CHF 120.00
• Podest inkl. Bereitstellung und Bühnenbekleidung		
Grundelement Podest 1m x 2 m	pro Stück	CHF 60.00

■ GEBURTSTAGS & HOCHZEITSTORTEN

Unsere Empfehlung / Partner

- Bäckerei Konditorei Fleischli
Bahnhofstrasse 1
8172 Nierderglatt
Tel. Nr: 044 850 14 41
- Konditorei Freytag
Seefeldstrasse 144
8008 Zürich
Tel. Nr: 044 383 62 67

■ MUSIKUNTERHALTUNG & KÜNSTLER

Unsere Empfehlung / Partner

- Ming Agentur AG
Lindenbachstrasse 56
8006 Zürich
Tel. Nr: 044 366 61 00