

Cateringangebot

GESELLIG | AUTHENTISCH | ABWECHSULUNGSREICH | VIELSEITIG

Hier in der Giesserei, wurden einst vom Familienbetrieb Nyffenegger, Metallteile für sanitäre Zwecke gegossen. 1996 ist die Idee eines authentischen Gastrobetriebes mit Restaurant und verschiedensten Veranstaltungsräumlichkeiten verwirklicht worden.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen, in einem aussergewöhnlichen Ambiente mit Historie.

Mit über 28 Jahren Erfahrung unterstützen wir Sie gerne, kompetent und beratend, in der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Wir arrangieren für Sie einen unvergesslichen Anlass bei uns in der Giesserei Oerlikon.



INHALTSVERZEICHNIS

TABLE OF CONTENTS

SPEISEN	FOOD	SEITEN / PAGES
Apéro & Fingerfood	<i>Appetizers & fingerfood</i>	3-4
Apéro - Live Cooking Stations	<i>Appetizers - live cooking station</i>	5
Ganzjährige Klassiker	<i>All season classics</i>	6-8
Saisongerichte - Frühling	<i>Seasonal dishes - spring</i>	9
Saisongerichte - Sommer	<i>Seasonal dishes - summer</i>	10
Saisongerichte - Herbst	<i>Seasonal dishes - autumn</i>	11
Saisongerichte - Winter	<i>Seasonal dishes - winter</i>	12
Speziell	<i>Specials</i>	13
Stehlunch / Stehdinner	<i>Flying Lunch / Flying Dinner</i>	14-16
Vegetarier	<i>Vegetarians</i>	16
Allergiker	<i>Allergies</i>	
DEKORATION	DECORATIONS	17
Dekoration	<i>Decorations</i>	18-19
TECHNIK	TECHNICS	20
Technik	<i>Technics</i>	21
KONTAKTE PARTNER PACKAGES	CONTACTS PARTNER PACKAGES	22
Kontakte & Partner	<i>Contacts & partners</i>	23 - 25



APÉRO

ENTRY

APÉRO WAGEN

Drei Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)
Drei Fleischprodukte (Rind | Schwein)
Hausgemachte Pickles | Brot

APERÓ TROLLEY

*Three types of cheese (mild | recent | Parmesan)
Three meat products (beef | pork)
Homemade pickles | bread*

19

APÉRO IL PICCOLO

Taboulé-Salat
Frühlingsrolle | Sweet Chili Sauce
"Giesserei Schnecke" | Kalb | Schalotten | Blätterteig
Crostini | Hummus | Tomate
Crostini | Kräuterfrischkäse | Trüffelöl

APERÓ IL PICCOLO

*Taboulé salad
Spring roll | sweet chilli sauce
Puff pastry | veal | shallots |
Crostini | humus | tomato
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil*

16

APÉRO CHEF

Frühlingsrolle | Sweet Chili Sauce
Crostini | Kräuterfrischkäse | Trüffelöl
"Giesserei Schnecke" | Kalb | Schalotten | Blätterteig
Marinierte Grana Padano Möckli
Forellenmousse | karamellisierter Apfel
Mediterranes salziges Gipfeli

APERÓ CHEF

*Spring roll | sweet chilli sauce
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil
Puff pastry | veal | shallots |
Marinated Grana Padano pieces
Trout mousse | caramelised apple
Mediterranean savoury croissant*

25



APÉRO & FINGERFOOD
APPETIZERS & FINGERFOOD

AB 12 PERSONEN

SNACKS

Chips | Nüssli
Marinierte Grana Padano Möckli
Marinierte Oliven

FROM 12 PERSONS

SNACKS

Chips | nuts 2
Marinated Grana Padano pieces 3
Marinated olives 3

AB 20 PERSONEN

APÉRO KALT

Crostini | Hummus | Tomate
Crostini | Kräuterfrischkäse | Trüffelöl
Crostini | Rindstatar
Miso-Aubergine | Kräuterhummus
Taboulé-Salat
Forellenmousse | karamellierter Apfel
Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich | Dill
Crème fraîche

FROM 20 PERSONS

COLD APPETIZERS

Crostini | humus | tomato 3
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil 4
Crostini | beef tatar 4
Miso aubergine | herbs hummus 3
Taboulé salad 4
Trout mousse | caramelised apple 5
Smoked salmon wrap | dill
Horseradish | crème fraîche 3

APÉRO WARM

Mediterranes salziges Gipfeli
Hausgemachter gerollter Flammkuchen "Elsässer Art"
Frühlingsrolle | Sweet Chili Sauce
Kalbs-Cipollata im Blätterteig
Saisonaler Suppeshot
Chäschüechli
"Giesserei Schnecke" | Kalb | Schalotten | Blätterteig
Ricotta Ravioli | Veloutée | saisonales Gemüse
Pitabrot | Pulled Beef | Coleslaw | Röstzwiebeln
Mini Burger | Zwiebelconfit | Sweet-Chili-Majo
Safranrisotto | gebratene Garnele
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème

HOT APPETIZERS

Mediterranean savoury croissant 2
Homemade rolled tarte flambée "Alsatian style" 3
Spring roll | sweet chilli sauce 4
Veal cipollata in puff pastry 5
Seasonal soup shot 3
Savoury cheesecake 4
Puff pastry | veal | shallots 5
Ricotta ravioli | veloutée | seasonal vegetables 6
Pita bread | pulled beef | coleslaw | roasted onions 7
Mini Burger | onion confit | sweet chilli mayonnaise 8
Saffron risotto | pan fried prawn 8
Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream 10



LIVE COOKING STATION

LIVE COOKING STATION

LIVE COOKING STATION

PRO STUNDE

Eine mobile Kochstation, ein Smoker, Grill, bedient durch einen unserer Köche.

LIVE COOKING STATION

PER HOUR

120

A mobile cooking station, smoker, grill, serviced through one of our chefs.

APÉRO - LIVE COOKING STATION

Amerikanischer Hot dog
Ricotta Ravioli | Veloutée | saisonales Gemüse
Safranrisotto | gebratene Garnele
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème

APPETIZERS - LIVE COOKING STATION

American hot dog 7
Ricotta ravioli | veloutée | seasonal vegetables 6
Saffron risotto | pan fried prawn 8
Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream 10

APÉRO - SMOKER STATION

Pitabrot | Pulled Beef | Coleslaw | Röstzwiebeln
Pulled Lachs Wrap | Spinat | Apfel | Dill | Sauerrahm
Mini Burger | Zwiebelconfit | Sweet-Chili-Majo

APPETIZERS - SMOKER STATION

Pita bread | pulled beef | coleslaw | roasted onions 7
Pulled salmon wrap | spinach | apple | dill | sour cream 9
Mini Burger | onion confit | sweet chilli mayonnaise 8

APÉRO SÜSS

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm
Fruchtsalat | Mandelsplitter
Panna Cotta | Früchtekompott
Kokos Panna Cotta | Mangokompott (vegan)
Hausgemachtes Tiramisu
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott
Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter

SWEET APPETIZERS

Passionfruit tarte | double cream 5
Fruit salad | almonds 4
Panna cotta | fruits compote 5
Coconut panna cotta | mango compote (vegan) 7
Homemade tiramisu 5
Chocolate cake "Giesserei" | berry compote 5
Chocolate brownie | double cream | almonds 5



GANZJÄHRIGE KLASSIKER

ALL SEASON CLASSICS

AB 12 PERSONEN

SUPPEN

Karottensuppe
Tomatencremesuppe | Basilikum
Nyffenegg's Weissweinsuppe
glasierte Trauben | Estragon

SALATE

Grüner Kopfsalat | Radieschen | Schnittlauch
französische Sauce
Gemischter Blattsalat
Assortiertes Gemüse | Balsamico Vinaigrette
Salade niçoise
Thon | Bohnen | Tomaten | Peperoni | Kartoffeln
Caesar Salat | Sardellen | Croûtons | Lattich | Sbrinz
gegen Aufpreis mit Ei und Speck

VORSPEISEN

Randencarpaccio | Burrata | Pecanuss | Balsamico
Roastbeef Teller | Sauce Tartar
Tomaten Büffelmozzarella Salat | Basilikum | Balsamico

FROM 12 PERSONS

SOUPS

Carrot soup 10
Tomato cream soup | basil 10
*Nyffenegger's white wine soup
grapes | tarragon* 13

SALADS

*Green lettuce | radish | chives
french dressing* 10
*Mixed leaf salad
assorted vegetables | balsamic vinaigrette* 11
*Niçoise salad
tuna | beans | tomatoes | peppers | potatoes* 13
*Caesar salad | anchovies | croutons | lettuce | Sbrinz
plus egg and bacon for an extra charge* 13
2

STARTERS DISHES

Beetroot carpaccio | burrata | pecan nut | balsamic 16
Roast beef plate | tartar sauce 23
Tomato buffalo mozzarella salad | basil | balsamic 19

HAUPTGÄNGE

Maispoularde gebraten Rosmarinjus Saisongemüse Weissweinrisotto
Swiss Lachs Tomatensalsa Saisongemüse Selleriepurée
Rindsbrasato Schmorgemüse hausgemachte Quarkspätzle
Zürcher Geschnetzeltes Champignonrahmsauce Wurzelgemüse Kartoffelstock
Kalbsentrecôte am Stück Morchelrahmsauce Sautiertes Saisongemüse Tagliatelle
Rinds Entrecôte am Stück Rosmarinjus Saisongemüse Kartoffelgratin
Thai Curry Wok Gemüse Jasminreis
Lammracks Gremolata Ofenkürbis Selleriepurée
Kartoffelgulasch Pimientos de Padrón (vegan)

MAIN COURSES

<i>Roasted corn-fed chicken rosemary sauce seasonal vegetables white wine risotto</i>	29
<i>Swiss Salmon tomato salsa seasonal vegetables celery puree</i>	32
<i>Beef brasato stewed vegetables homemade curd spaetzle</i>	33
<i>Sliced veal Zurich style mushroom cream sauce root vegetables mashed potatoes</i>	35
<i>Veal entrecôte morel sauce sauteed seasonal vegetables tagliatelle</i>	48
<i>Beef sirloin steak rosemary sauce seasonal vegetables potato gratin</i>	42
<i>Thai curry wok vegetable jasmine rice</i>	25
<i>Lamb racks gremolata oven squash celery puree</i>	40
<i>Potato goulash pimientos del Padrón (vegan)</i>	22



GANZJÄHRIGE KLASSIKER

ALL SEASON CLASSICS

AB 12 PERSONEN

DESSERTS

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm | Mandelcrunch

Panna Cotta | Früchtekompott | Butter Crumble

Kokos Panna Cotta | Mangokompott (vegan)

Schokoladen Lavacake | Vanillerahm
Waldbeerenkompott

Temperierter Schokoladenkuchen «Giesserei»
Beerenkompott | Vanilleglace

AB 20 PERSONEN

DESSERT BUFFET

3 Desserts nach Wahl

4 Desserts nach Wahl

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm
Fruchtsalat | Mandelsplitter
Panna Cotta | Früchtekompott
Kokos Panna Cotta | Mangokompott (vegan)
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott
Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter

3 Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)
(60g / 3 verschiedene Sorten)

FROM 12 PERSONS

DESSERTS

Passionfruit tarte | double cream | almond crunch 10

Panna cotta | fruits compote | butter crumble 10

Coconut panna cotta | mango compote (vegan) 10

*Chocolate lavacake | vanilla cream
forest berry compot* 12

*Tempered chocolate cake «Giesserei»
compote of berries | vanilla ice cream* 13

FROM 20 PERSONS

DESSERT BUFFET

3 dessert of your choice below 12

4 dessert of your choice below 16

*Passionfruit tarte | double cream
Fruit salad | almonds
Panna cotta | fruits compote
Coconut panna cotta | fruits compote (vegan)
Chocolate cake «Giesserei» | berry compote
Chocolate brownie | double cream | almonds*

*3 types of cheese,
(60g / 3 varieties)* 14



HERKUNFTSDEKLARATION

Schwein	<i>Pork</i>
Kalb	<i>Veal</i>
Geflügel	<i>Poultry</i>
Rind	<i>Beef</i>
Fisch	<i>Fish</i>
Brot	<i>Bread</i>

DECLARATION OF ORIGIN

SCHWEIZ / SWITZERLAND
SCHWEIZ / SWITZERLAND
SCHWEIZ, FRANKREICH / SWITZERLAND, FRANCE
SCHWEIZ, SÜDAMERIKA / SWITZERLAND, SOUTH AMERICA
MSC ODER ZUCHT / MSC OR BREEDING
SCHWEIZ

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.
For allergies and food intolerances our service staff will be happy to help.



STEHLUNCH / STEHDINNER PACKAGE
FLYING LUNCH & FLYING DINNER PACKAGE

AB 20 PERSONEN STEHLUNCH

PACKAGE «GIESSEREI»

Nyffenegg's Weissweinsuppe | Estragon
Gemischter Blattsalat
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette

Ricotta Ravioli | Zitronen-Veloutée | Pinienkerne
Parmesan

Zürcher Geschnetzeltes
Champignonrahmsauce | Kartoffelstock

Panna Cotta | Früchtekompott
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

FROM 20 PERSONS

PACKAGE «GIESSEREI»

44

*Nyffenegger's white wine soup/ tarragon
mixed leaf salad
julienne vegetables | balsamic vinaigrette

Ricotta ravioli | lemon veloutée | pines
Parmesan

Sliced veal Zurich style
mushroom cream sauce | mashed potatoes

Panna cotta | fruits compote
Chocolate cake «Giesserei» | berry compote*

AB 20 PERSONEN STEHDINNER

PACKAGE «GIESSEREI»

Kalbs-Cipollata im Blätterteig

Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich
Crème fraîche | Dill

Nyffenegger's Weissweinsuppe | Estragon

Gemischter Blattsalat
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette

Ricotta Ravioli | Zitronen-Veloutée | Pinienkerne
Parmesan

Zürcher Geschnetzeltes
Champignonrahmsauce | Kartoffelstock

Panna Cotta | Früchtekompott
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

FROM 20 PERSONS

PACKAGE «GIESSEREI»

51

*Veal cipollata in puff pastry

Smoked salmon wrap | horseradish
crème fraîche | dill

Nyffenegger's white wine soup | tarragon

Mixed leaf salad
julienne vegetables | balsamic vinaigrette

Ricotta ravioli | lemon veloutée | pines seed
Parmesan

Sliced veal Zurich style
mushroom cream sauce | mashed potatoes

Panna cotta | fruits compote
Chocolate cake «Giesserei» | berry compote*



STEHLUNCH / STEHDINNER EINZELEN KOMPONENTEN
FLYING LUNCH & FLYING DINNER INDIVIDUAL COMPONENTS

SUPPEN

Karottensuppe
Nyffenegg's Weissweinsuppe | Estragon

SOUPS

Carrot soup 5
Nyffenegger's white wine soup/ tarragon 7

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette
Blumenkohl Couscous | Dattlerini Tomaten
Datteln | Limone (vegan)

STARTERS

Mixed leaf salad
julienne vegetables | balsamic vinaigrette 5
Cauliflower couscous | dattlerini tomatoes
dates | lime (vegan) 5

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Zürcher Geschnetzeltes
Champignonrahmsauce | Kartoffelstock
Thai Curry | Poulet
Wok-Gemüse | Jasminreis
Maispoularde gebraten | Rosmarinjus
Saisonales Gemüse | Polenta
Ghackets | Hörnli | Apfelmus

MAIN COURSES

MEAT

Sliced veal Zurich style
mushroom cream sauce | mashed potatoes 14
Thai curry | chicken
asian vegetables | jasmine rice 13
Roasted corn-fed chicken | rosemary jus
seasonal vegetables | polenta 12
Pasta | minced meat | apple mousse 10

FISCH

Thai Curry | gebratene Crevette
Wok Gemüse | Jasminreis
Gebratenes Zanderfilet | Rahmkraut
Trauben | neue Kartoffeln
Safranrisotto | gebratene Crevette
Weissweinrisotto mit Gemüse

FISH

Asian coconut curry | pan fried prawns
vegetables | jasmine rice 15
Sauted pike perch fillet | creamed cabbage
grapes | new potatoes 13
Saffron risotto | pan fried prawns 13
white wine risotto | vegetables 19



STEHLUNCH / STEHDINNER EINZELEN KOMPONENTEN
FLYING LUNCH & FLYING DINNER INDIVIDUAL COMPONENTS

VEGAN

Falafel | Kräuterhummus | Peperonata (vegan)

Thai Curry | Wok Gemüse | Jasminreis

VEGAN

Falafel | herbs hummus | peperonata (vegan) 9

Thai curry | wok vegetable | jasmine rice 9

VEGETARISCH

Ricotta-Ravioli | Beilagen der Saison | Veloutée

Orientalische Kichererbse | Tomate | Zucchini
Artischocke | Peperoni | Bomba Reis

VEGETARIAN

Ricotta ravioli | seasonal side dishes | veloutée 11

*Oriental cherry pea | tomato | courgette | artichoke,
chilli | pepper | Bomba rice 11*

DESSERTS

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm

Fruchtsalat | Mandelsplitter

Panna Cotta | Früchtekompott

Kokos Panna Cotta | Mangokompott (vegan)

Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter

DESSERTS

Passionfruit tarte | double cream 5

Fruit salad | almonds 4

Panna cotta | fruits compote 5

Coconut panna cotta | fruits compote (vegan) 7

Chocolate cake «Giesserei» | berry compote 5

Chocolate brownie | double cream | almonds 5

VEGETARIER/VEGAN

Gerne stellen wir Ihnen eine
vegetarische/vegane Alternative zusammen

VEGETARIANS/VEGAN

*We would be happy to put together
a vegetarian/vegan alternative for you.*

ALLERGIKER

Bitte informieren Sie uns
über allfällige Unverträglichkeiten.

ALLERGICS

Please inform us about any intolerances

A photograph of a beer dispensing machine. The machine is made of stainless steel and has a tray on top with two black handles. Below the tray are several beer taps. In the foreground, there is a large quantity of ice cubes and several dark glass beer bottles. The bottles have labels that say "Pilsener" and "Wendlic". The word "Dekorationen" is written in white text across the middle of the image, underlined.

Dekorationen

DEKORATIONEN VIA GIESSEREI

DECORATIONS VIA GIESSEREI

CHF



KERZENSTÄNDER 5 - ARMIG

(inkl. Kerzen)

Höhe: 85cm

Mit integriertem

Blumenarrangement

PREIS AUF ANFRAGE

CANDLESTAND 5 - ARMS

(incl. candles)

Height: 85cm

With integrated flower arrangement

PRICE ON REQUEST

28



KERZENSTÄNDER 3 - ARMIG

(inkl. Kerzen)

Höhe: 63cm

Mit integriertem

Blumenarrangement

PREIS AUF ANFRAGE

CANDLESTAND 3 - ARMS

(incl. candles)

Height: 63cm

With integrated flower arrangement

PRICE ON REQUEST

18



KERZENSTÄNDER GIESSEREI

(inkl. Kerzen)

Höhe: 11cm

CANDLESTAND GIESSEREI

(incl. candles)

Height: 11cm

INKLUSIVE

INCLUDED



KERZENGLÄSSCHEN

(inkl. Kerzen) / (incl. candles)

Höhe: 6cm

CANDLE JARS

Height: 6cm

INKLUSIVE

INCLUDED



BLUMENGLÄSSCHEN

10x10cm

Eigene Farb

Blumenwahl möglich

FLOWER VASE

10x10cm

Own colour

flower choice possible

20



**TANNENZWEIGE
CHRISTBAUMKUGEL
PRO TISCH**

*FIR BRANCHES
CHRISTMAS TREE BALL
PER TABLE*

20



DEKORATIONEN VIA GIesserei

DECORATIONS VIA GIesserei



**FEUERTOPF
PRO STUNDE**
Höhe: 125cm

*FIRESTAND
PER HOUR
Height: 125 cm*

110



**FEUERSCHALE
PRO STUNDE**

*FIREBOWL
PER HOUR*

60



**BODENFACKELN
4 STUNDE
(rechteckig) 28 x 29cm**

*GROUND FLARES
4 HOURS
(square) 28 x 29cm*

35



**EMPFANGS-TEPPICH
PRO M²**
Breite: 2m
Länge: nach Bedarf

*WELCOMING CARPET
PER M²
Width: 2m
Length: as required*

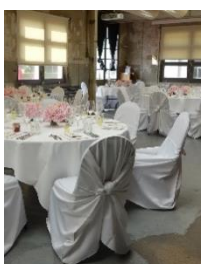
12



**AMBIENTE-TEPPICH
PRO STÜCK
(dunkelrot oder silbergrau)**
Breite: 6m
Länge: 4m

*AMBIENCE CARPET
PER PIECE
(dark-red or silver-grey)
Width: 6m
Length: 4m*

120



**STUHLHUSSEN
PREIS AUF ANFRAGE**
Höhe: 125cm

*CHAIR COVERS
PRICE ON REQUEST*

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

GIesserei OERLIKON

Restaurant | Bankette | Events





INFRASTRUKTUR AUSSTATTUNG MITARBEITER

INFRASTRUCTURE FACILITIES EMPLOYEES

CHF

INFRASTRUKTUR

Stehtische
 Bistrotische
 Esstische auf Anfrage
 Stühle, je nach Modell
 Arbeitstisch
 Buffettische für Speisen und Getränke
 Tischwäsche pro Person
 Gedeck (Glas, Geschirr, CNS) pro Person
 Catering-Infrastruktur nach Aufwand
 Küchen-Infrastruktur nach Aufwand
 Menükarten pro Stück

INFRASTRUCTURE

Bar tables 45
 Bistro tables 45
 Dining tables on request
 Chairs, depending on model
 Work table 100
 Buffet tables 100
 Table linen per Person 4
 Tableware (glass, crockery, CNS) per Person 9
 Catering infrastructure at cost
 Kitchen infrastructure at cost
 Menu cards per piece 5

TRANSPORT

Chauffeur pro Stunde
 Lieferwagen Pauschal
 Kühlwagen Pauschal

TRANSPORT

Chauffeur per hour 65
 Delivery van flat rate 350
 Refrigerated lorry flat rate 350

TEAM

Anlassleiter pro Stunde
 Serviceteam pro Stunde
 Chef de cuisine
 Cuisinier
 Nachttarif ab 24:00 pro Stunde
 Verpflegung Mitarbeiter inkl. Getränke

TEAM

Tempering ladder per hour 95
 Service team per hour 55
 Head chef 85
 Chef 60
 Night tariff from 24:00 per hour 65
 Catering for employees incl. drinks 10

Projektleitung Pauschal

Flat-rate project management 400

Stromversorgung sowie allfällige Bewilligungen werden bei der Besichtigung der Lokalität abgeklärt

The power supply and any authorisations will be clarified during the site visit

*INKL. INSTALLATION UND ÜBERGABE DURCH TECHNIKER

*FÜR WEITERES

Für spezielle Technikwünsche wie Ton, Licht, Bühne, Video etc., offerieren wir Ihnen gerne, auf Ihren Event zugeschnitten.

INCL. INSTALLATION AND HANDOVER BY TECHNICIAN

FOR FURTHER

For special technical requirements such as sound, lighting, stage, video etc. We will be happy to offer you customised solutions for your event.

Partner





KONTAKTE UND PARTNER

CONTACTS AND PARTNERS



TECHNIK

TECHNICS

INVASION Veranstaltungstechnik GmbH
Länggstrasse 19 | CH-8308 Illnau
+41 (0)52 345 04 04 | info@invasion.ch | www.invasion.ch



FLORISTIK & DEKORATION

FLORISTICS & DECORATION

Enzian Floristik
Schaffhauserstrasse 22 | 8006 Zürich
+41 (0)44 350 17 55 | blumen@stiftung-enzian.ch
www.stiftung-enzian.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



Blumenhaus Nordheim
Wehntalerstrasse 98 | 8057 Zürich
+41 (0) 44 361 21 86 | info@blumen-nordheim.ch
www.blumen-nordheim.ch

DJ & BAND

DJ & BAND



Amadeus Entertainment AG
Dorfstrasse 7 | 8108 Dällikon
+41 (0)44 775 10 00 | info@ae-ag.com
www.amadeus-entertainment.ch



Christina Jaccard
Blues | Jazz | Gospel | Chanson
+41 (0)76 373 14 10
booking@voicejaccard.ch | www.voicejaccard.ch



KONTAKTE UND PARTNER

CONTACTS AND PARTNERS



UNTERHALTUNG

ENTERTAINMENT

Peter Löhmann

Heitersbergstrasse 18 | 5443 Niederrohrdorf

+41 (0)79 436 35 57 | peter@loehmann.ch | www.loehmann.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



ziegler shows&events

Kirchgasse 13 | 4118 Rodersdorf

+41 (0)78 888 18 53 | info@feuershow.ch | www.feuershow.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



PokerAcademy, C. Chinello

Sellenbüren 57 | 8143 Stallikon

+41 (0)44 710 30 10 | info@pokeracademy.ch | www.pokeracademy.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



DinnerKrimi

Birmensdorferstrasse 198 | 8003 Zürich

+41 (0)44 450 1327 | info@krimi.ch | www.dinnerkrimi.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



KONTAKTE UND PARTNER

CONTACTS AND PARTNERS



Kunstschmiede Hedinger
Aumülistrasse 8 | 8906 Bonstetten
+41 (0)44 700 38 20 | info@kunstschmiede-hedinger.ch
www.kunstschmiede-hedinger.ch

PACKAGEANGEBOT MÖGLICH.

Für mehr Informationen Giesserei anfragen.



FOTOGRAF

PHOTOGRAPH

fotoya, Barbara Werren
Lagerplatz 6 | 8400 Winterthur
+41 (0)79 336 93 80 | info@fotoya.ch | www.fotoya.ch



Photography by Monique Heylmann
Kirchgasse 33 | 8302 Kloten
+41 (0)76 571 49 39 | mh@moniqueheyermann.ch www.moniqueheyermann.ch



MOBILIAR

MOBILIAR

rent-a-lounge ag
Oberebenestrasse 49 | 5620 Bremgarten
+41 (0)56 470 25 18 | info@rent-a-lounge.ch | www.rent-a-lounge.ch