

SEMINARE & EVENTS IM KREATIV-ATELIER



EVENTS IM TIBITS



EVENTS IM TIBITS

Ob Workshop, Meeting, Generalversammlung, Pressekonferenz, Fotoshooting oder gar Filmproduktion?

Wir sorgen für einen Tapetenwechsel fern ab vom Office und versorgen euch mit gesundem Genuss und technischen Hilfsmitteln.

TIBITS

FRISCH, GENUSSVOLL, UNKOMPLIZIERT. DAS IST TIBITS

Bei uns gibt es viele verschiedene hausgemachte vegetarische und vegane Leckerbissen. Bei tibits steht der Genuss im Zentrum:

Wir kochen täglich frisch und achten auf die Saisonalität unserer Gerichte. Zudem legen wir grossen Wert darauf, mit naturbelassenen Produkten ohne Zusatzstoffe zu kochen.

STANDORT

tibits Kreativ-Atelier
Othmarstrasse 9
8008 Zürich

KONTAKT

Gerne stehen euch das Catering- und Event-Team persönlich zur Verfügung und planen euren Anlass mit euch.

Telefonnummer und E-Mail:

+41 44 250 69 56
events.zh@tibits.ch

TIBITS CATERING

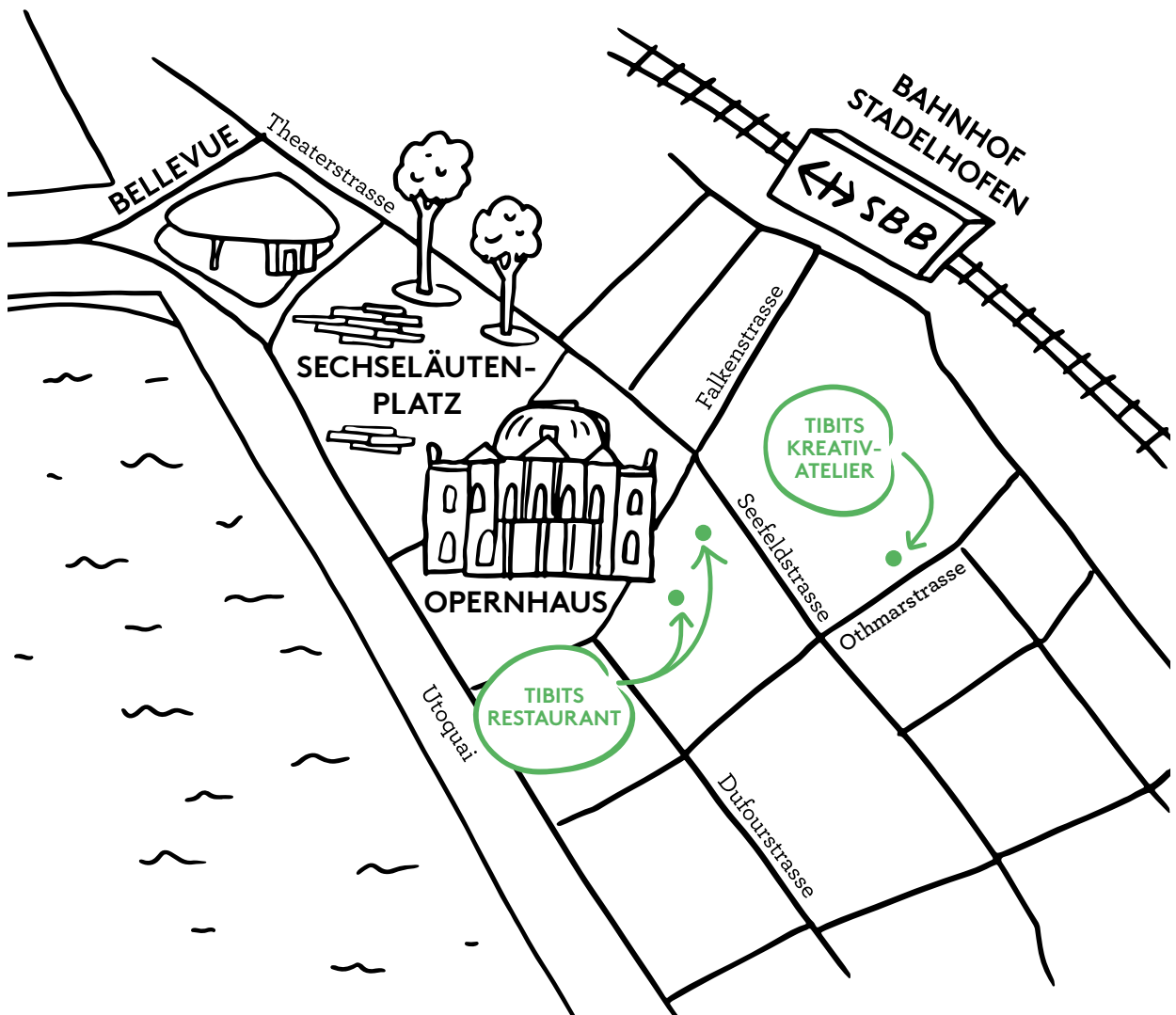
Ihr habt bereits eine Location und seid noch auf der Suche nach einem passenden Catering für die Veranstaltung?

Das tibits Catering ist ideal für verschiedenste Anlässe. Sei es ein Business-Lunch, Apéro, eure Geburtstagsfeier oder die diamantene Hochzeit – wir beliefern euren Event mit gesunder Energie. Stellt euch euer Wunschbuffet aus unserem grossen Angebot an heissen Gerichten, frischen Salaten, Sandwiches, Finger-Food und feinen Desserts zusammen - bequem per Kurier geliefert oder zum selber Abholen.

[Anfrageformular](#)

AN BESTER LAGE IM SEEFELD

Othmarstrasse 9, 8008 Zürich



ANBINDUNGEN



4 Minuten vom Bahnhof Stadelhofen



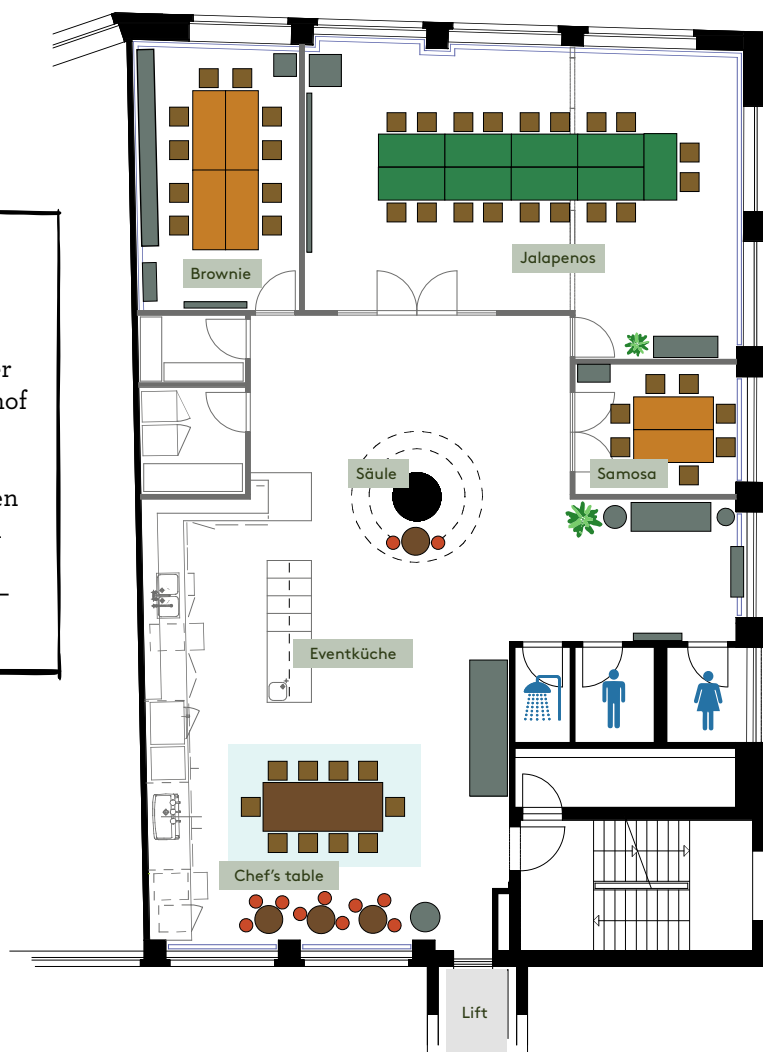
5 Minuten vom Zürich HB
15 Minuten vom Zürich Flughafen



Parkhaus Opéra 250 m
Parkhaus Utoquai 700 m

UNSERE RÄUME

Das tibits Kreativ-Atelier befindet sich an zentraler und ruhiger Lage im Zürcher Seefeld nur drei Gehminuten vom Bahnhof Stadelhofen und in der Nähe des Zürich-Sees. Im dritten Obergeschoss der Othmarstrasse 9 bieten wir Raum für euren Anlass: Egal ob klein und fein oder gross und ausgedehnt, mit leichtem Snack oder festlichem Bankett – gerne verwöhnen wir euch bei uns.



Seminar- und Sitzungszimmer

	Fläche	HTH		halbtags	ganztags
Samosa	11 m ²	4	–	200.–	350.–
Brownie	22 m ²	10	–	300.–	550.–
Jalapeño <small>unterteilbar</small>	76 m ²	35	50	380.–	670.–

von 8.00 bis 12.00 Uhr oder von 13.00 bis 17.00 Uhr

Eventlocations

	Fläche	HTH	halbtags	ganztags
Eventküche	110 m ²	15–50	700.–	1200.–
Ganze Location	240 m ²	20–60	800.–	1400.–

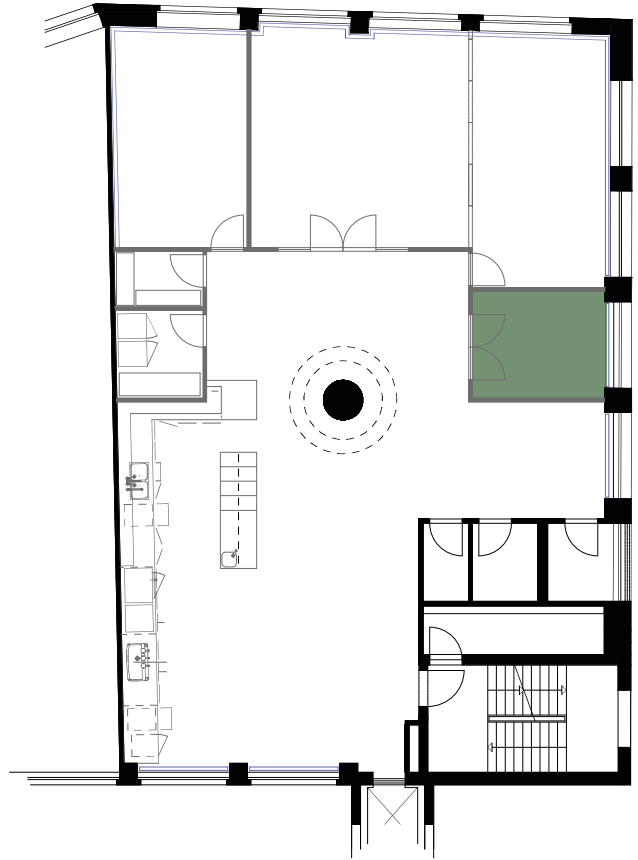
Raummiete inkl. Auf-/Abbau, Dekoration und zzgl. Reinigung

TECHNIK & EQUIPMENT

Auf Anfrage.

SAMOSA

Fläche 11 m²
Kapazität  1-4 Personen



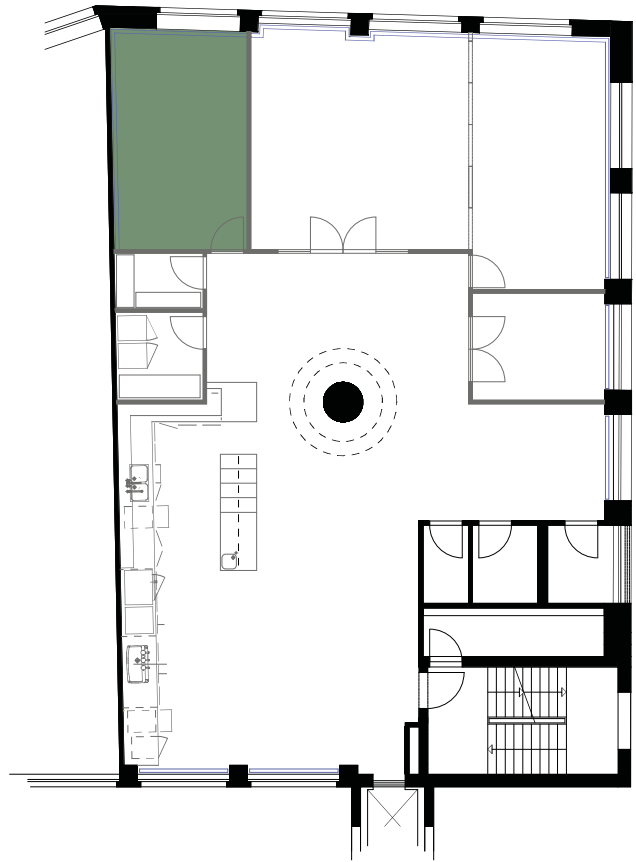
BROWNIE

Fläche

22 m²

Kapazität

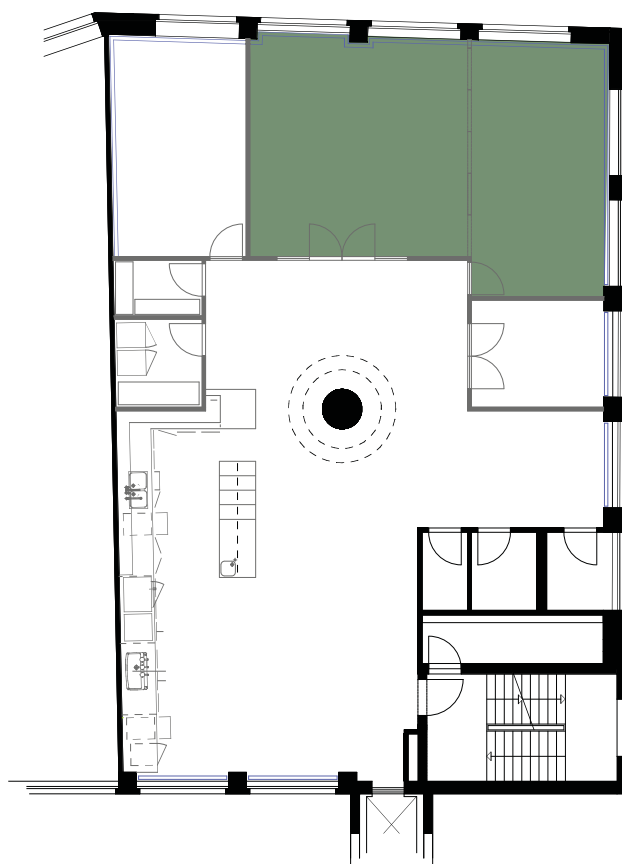
HTH 4 - 10 Personen



JALAPEÑO

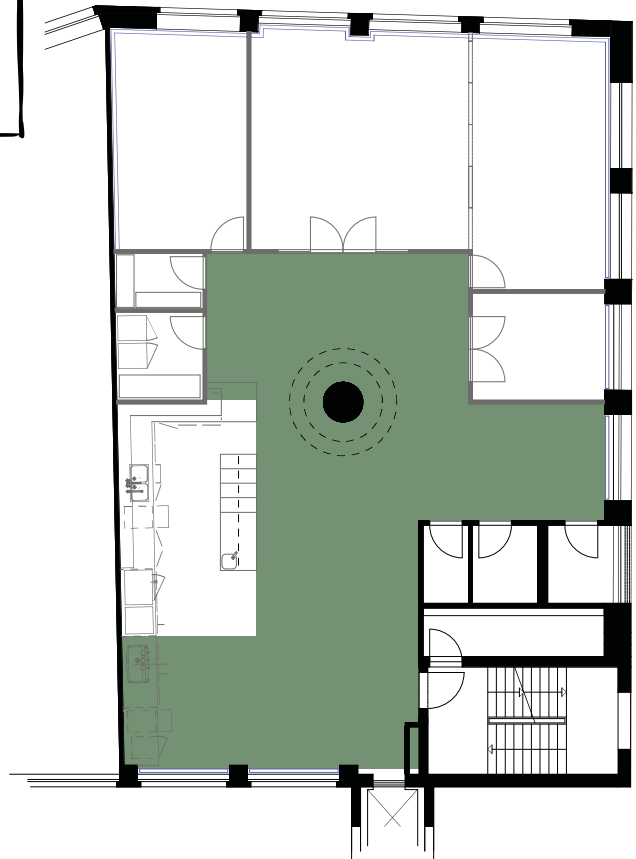
Fläche 76 m²
unterteilbar (36m² & 40m²)

Kapazität  15 - 35 Personen
 15 - 50 Personen



EVENTKÜCHE MIT CHEF'S TABLE


Fläche 110 m²
Kapazität 15 - 50 Personen

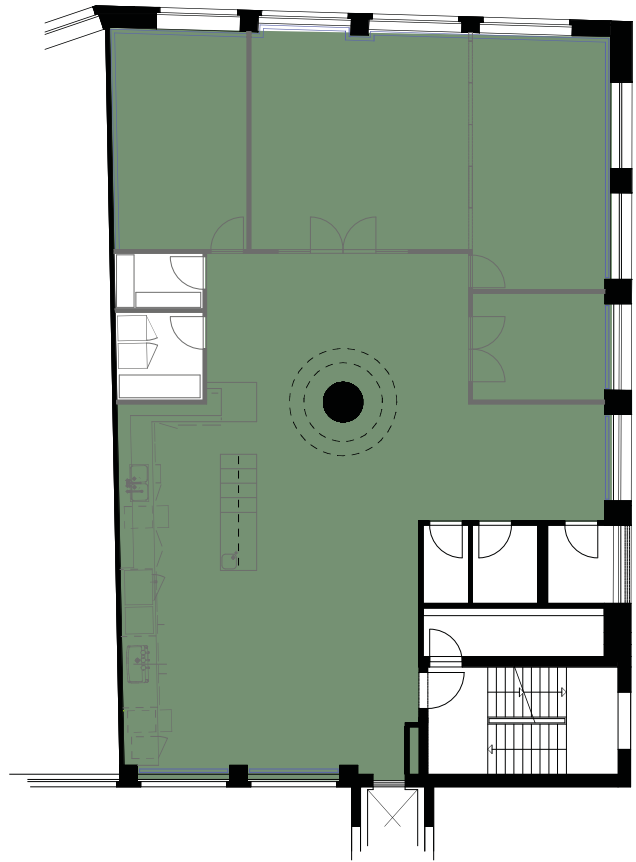


Event-Küche

- 3 Induktionsplatten
- 1 Drucksteamer
- 1 Kombi-Steamer
- 2 Geschirrspüler
- Siebträger-Kaffeemaschine
- Diverse Kühlschubladen
- Diverse Küchenutensilien
- Grosszügige Arbeitsfläche
- Geschirr, Besteck & Gläser

GANZE LOCATION

Fläche 240 m²
Kapazität  bis zu 90 Personen



ZMORGE & SNACK PACKAGES (7.00 - 11.30 UHR)

Mit unserer Auswahl an Gipfeli, kalten und süßen Leckerbissen startet ihr genussvoll in den Morgen. Frisch gepresste Fruchtsäfte versorgen euch mit Vitaminen und Energie!

Wählt zwischen einem fixen Angebot oder einem Pauschalpreis pro Person.

Kleines Zmorge

- Kaffee / Espresso / Tee
- Frisch gepresster Saft
- Frische Bio Gipfeli (Butter, Dinkel, Laugen)

Preis pro Person

13.00

- Zusätzliche Portion Birchermüesli

+4.50



Genusspause

- Kaffee / Espresso / Tee
- Frisch gepresster Saft
- Bio-Patisserie
- tibits Nussmischung oder Olivenmix

Preis pro Person

15.00



tibits apero snacks

- Oliven Mix
- tibits Nussmischung
- 2 Häppchen Varianten

Preis pro Person

10.00

tibits apero riche

- Oliven Mix
- tibits Nussmischung
- 2 kalte Häppchen
- saisonaler Salat im Weck-Glas
- 2 unterschiedliche warme Snacks & Dips

Preis pro Person

26.50



TIBITS BISTRO, ZÜRICH SEEFELD

Für den Lunch à discretion gehts ins tibits Bistro, nur 3 Gehminuten entfernt. Dort erwartet euch ein grosszügiges Buffet mit verschiedenen kalten und warmen Köstlichkeiten sowie eine Auswahl an Desserts. Das tibits Buffet ist frisch, saisonal, vegetarisch und 90 % vegan.

Lunch

Vorspeise, Hauptgang, Dessert, inkl. Wasser (still & laut)

Preis pro Person

39.00



Dinner à discretion

Vorspeise, Hauptgang, Dessert, inkl. 1 Getränk

Preis pro Person

55.00

EVENT PACKAGES

Der nächste Teambuilding-Event soll euch noch mehr zusammenschweissen und gleichzeitig Spass machen? Dann ran an die Töpfe, Messer in die Hand – gemeinsam mit einem tibits Private-Chef steht Kochen auf dem Programm.



Exklusiver Kochevent mit tibits Private-Chef ab 15 Personen, ab 89.00 pro Person

Mit einem Glas Wein in der Hand steht ihr an der Kochinsel und blickt den Profis über die Schulter.

Unsere Private-Chefs erklären euch wie ihr mit Gewürzen umgehen sollt, wie die perfekte vegane Bratensauce gelingt und wie ihr ganzes Gemüse «Leaf to Root» raffiniert verwenden könnt.

Zudem lernt ihr spannende Kitchen Hacks, neue Produkte und Do's und Don'ts in der pflanzlichen Küche kennen.

Und am Ende des Abends seht ihr das Ergebnis auf dem Teller – gemeinsamer Genuss inklusive.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN ANLASS BEI TIBITS

PREISE / KOSTEN

Die Preise verstehen sich in CHF und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist - inklusive eventueller Zusatzdienstleistungen - innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsstellung zu bezahlen.

DETAILLIERTE INFORMATIONEN

Folgende Informationen sind spätestens 10 Tage vor dem Datum festzulegen:

- Anzahl Teilnehmende
- Ablauf des Anlasses
- Auswahl von Pauschalangeboten, Speisen und Getränken
- Bestuhlung des Raumes
- Technische Anforderungen

Diese Informationen werden in Ihre Buchungsbestätigung aufgenommen und können dann nur auf Anfrage geändert werden.

ÄNDERUNGEN

Änderungen in Bezug auf die Gästezahl sind bis 3 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Diese Zahl dient auch als Berechnungsgrundlage.

MITARBEITENDE

In unseren Packages mit einem Pauschalpreis pro Person sind Mitarbeitendenkosten miteinberechnet.

Für individuelle Anlässe oder spezielle Vorbereitungen, und Umstellungen des Raumes verrechnen wir die zusätzlich anfallenden Mitarbeitendenstunden mit CHF 65.00 pro Stunde.

ZUGANGSZEITEN

Die auf der Bestätigung angegebenen Uhrzeiten bestimmen, ab wann die Teilnehmenden Zugang zum gebuchten Raum haben und ab wann der Raum freizugeben ist.

Bei Verlängerungen werden die zusätzlichen Kosten verrechnet. Für Veranstaltungen welche bis nach Mitternacht dauern, kann eine Bewilligung (CHF 150.00 pro Stunde) verrechnet werden.

STORNIERUNGEN UND ABBESTELLUNGEN

Im Falle einer Stornierung der Buchung von Räumen sowie der bestellten Dienstleistungen (Catering, Personal vor Ort, etc.) gelten die folgenden Bedingungen:

- 29 bis 15 Tage vor der Veranstaltung: 25% des Betrags der Bestätigung.
- 14 bis 7 Tage vor der Veranstaltung: 50% des Betrags der Bestätigung
- Weniger als 7 Tage vor dem Veranstaltungsdatum: 100% des Betrags der Bestätigung

Massgeblich ist der Zeitpunkt des Eingangs der schriftlichen Stornierungserklärung beim tibits Catering. Sollte ein durch uns bestätigter Auftrag fremde Dienstleistungen (wie z.B. Equipment, Logistik oder sonstige Dienstleistungen) beinhalten, sind wir dazu berechtigt, die im Falle einer Stornierung anfallenden Kosten zu verrechnen. Ferner sind wir unsererseits zum Vertragsrücktritt berechtigt, wenn wir begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen unseres Unternehmens gefährden kann. Der oder die Kund:in hat in diesem Fall keinen Anspruch auf Schadenersatz.

EIGENE LEBENSMITTEL

Das Mitbringen von eigenen Lebensmitteln ist in den Seminarräumen nicht gestattet. Eigene Lebensmittel, welche speziell für einen Event benötigt werden, dürfen in vorgängiger Absprache mitgebracht werden. Wir bitten euch jedoch, kein Fleisch oder Fisch in die tibits Eventsräume zu bringen.

EIGENE GETRÄNKE

Eigene Weine oder sonstige Getränke dürfen mitgebracht werden. Das Zapfengeld beträgt CHF 25 pro Flasche.

BESCHÄDIGUNGEN UND DIEBSTAHL

Der oder die Kund:in verpflichtet sich, den Raum im ursprünglichen Zustand zurückzugeben. Der oder die Kund:in bleibt allein und voll verantwortlich für alle Beschädigungen bzw. Schäden, die von ihr oder ihm oder einer Teilnehmer:in verursacht werden.

Die Kosten für Reparaturen oder für Materialien, die beim Anlass von den Gästen beschädigt wurden und ersetzt werden müssen, werden weiterberechnet.

DATENSCHUTZ

Ihre persönlichen Daten werden zur Abwicklung des Bestell- und Zahlungsverkehrs benötigt. Diese werden in eine tibits Datenbank aufgenommen. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

GERICHTSSTAND

Die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag erfolgt am Gerichtsstand Zürich (tibits ag).

Es kommt schweizerisches Recht zur Anwendung.