

EVENTS IM TIBITS KREATIV-ATELIER

Moderne Eventräumlichkeiten mit
Event-Küche im Zürcher Seefeld



EVENTS IM TIBITS



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.

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.

KONTAKT

Gerne steht euch [Sarah Köngeter](#) vom Catering-Team persönlich zur Verfügung und plant euren Anlass mit euch.

Telefonnummer und E-Mail:

+41 44 250 69 52

sarah.koengeter@tibits.ch

catering@tibits.ch

TIBITS CATERING

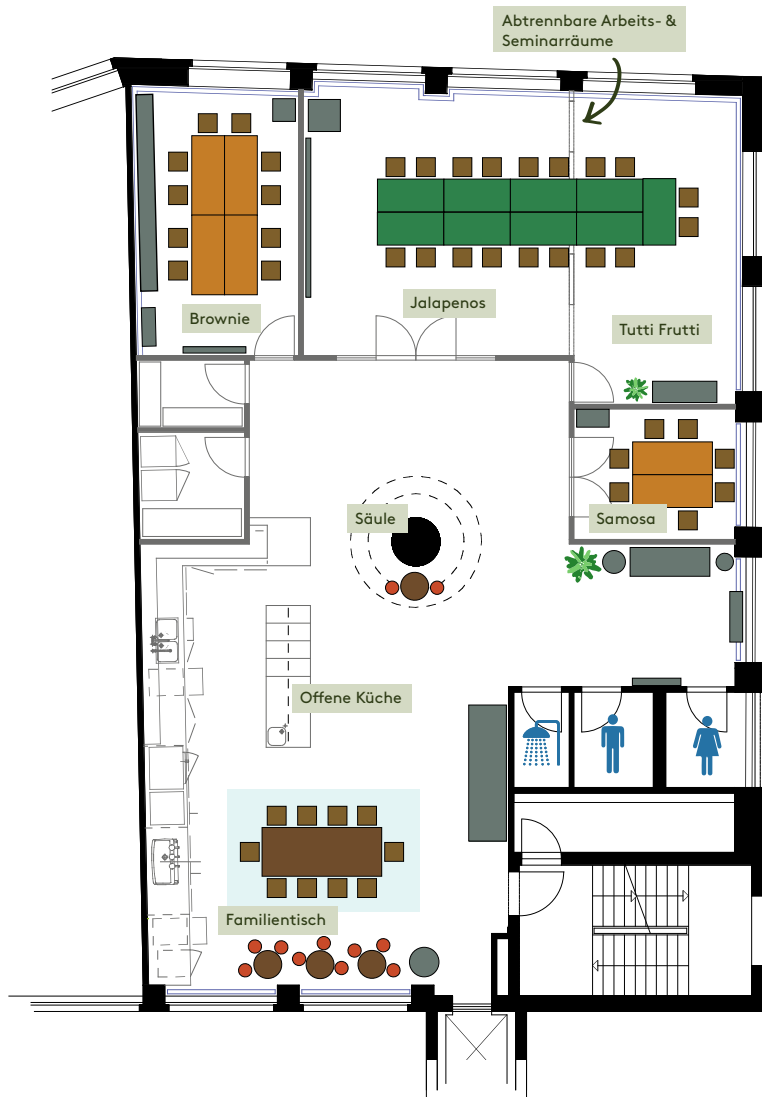
Ihr habt bereits eine Location und seid noch auf der Suche nach einem passenden Catering für die Veranstaltung?

Das tibits Catering ist ideal für verschiedene 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](#)

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 Zürichsees. 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.



Kapazitäten Räume

	Fläche	HTH	
Brownie	22 m ²	4-10	6-15
Jalapenos	36 m ²	6-15	8-25
Tutti Frutti	40 m ²	8-20	10-35
Jalapenos + Tutti Frutti	76 m ²	15-35	15-50
Samosa	11 m ²	1-4	4-6

Kapazitäten weitere Zonen

	Fläche	
Eventküche	ca. 20 m ²	3-6
Bereich Familientisch, Kaffeeküche & Stehtische	ca. 110 m ²	15-50
Ganze Location	ca. 239 m ²	20-60

Räumlichkeiten

- 3 OG / Lift
- 2 Toiletten, 1 Dusche
- Garderobe
- Kaffeemaschine

BROWNIE

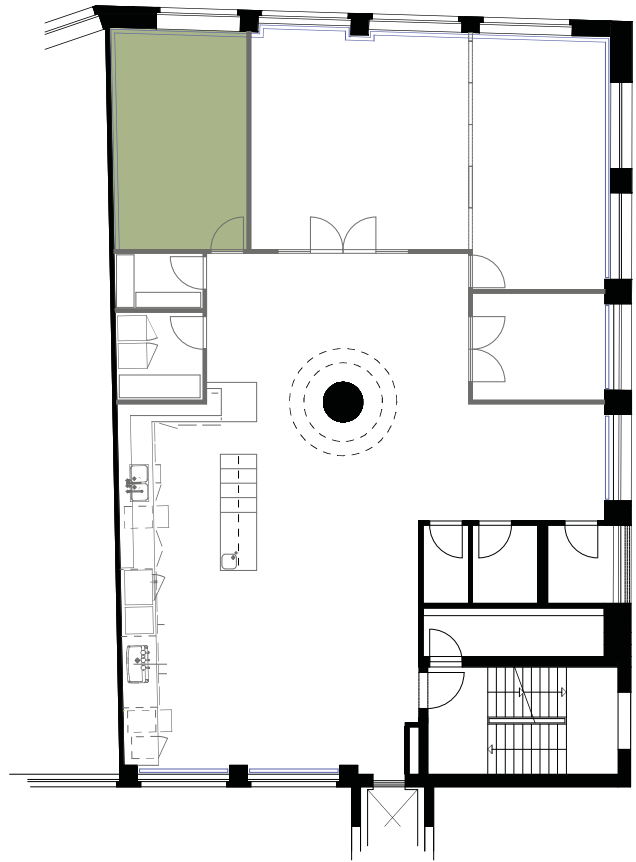
Fläche

22 m²

Kapazität

HTH 4 - 10 Personen

HTH 6 - 15 Personen



JALAPENOS

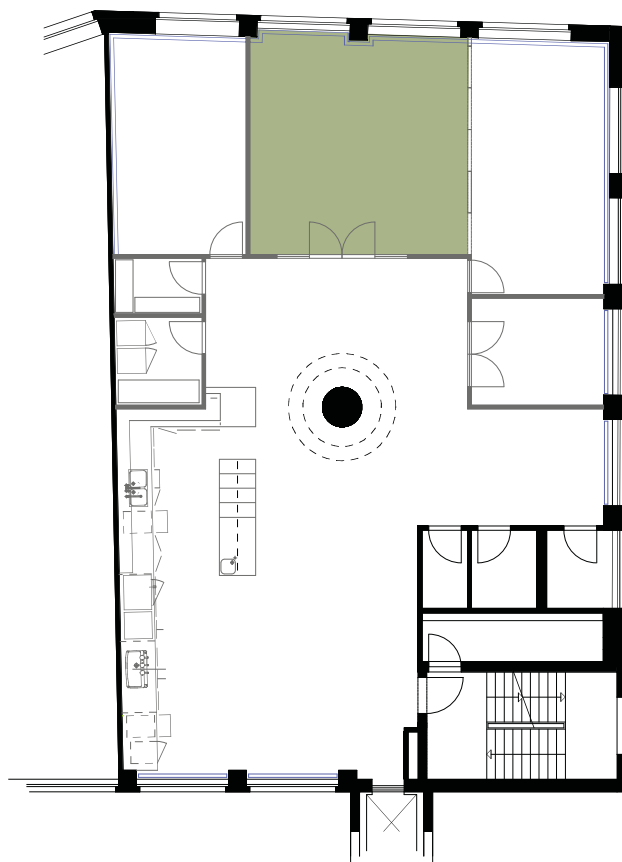
Fläche

36 m²

Kapazität

HTH 6 - 15 Personen

8 - 25 Personen



TUTTI FRUTTI

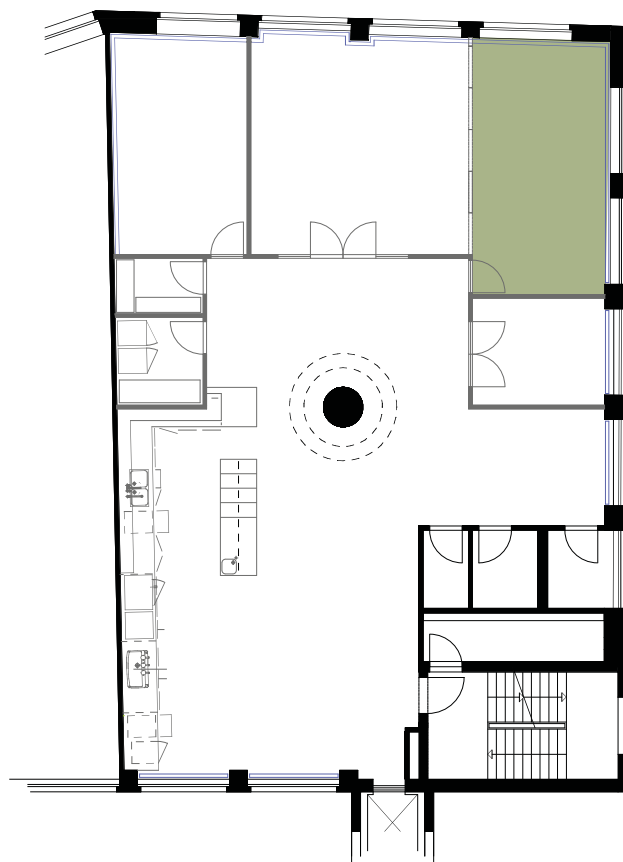
Fläche

40 m²

Kapazität

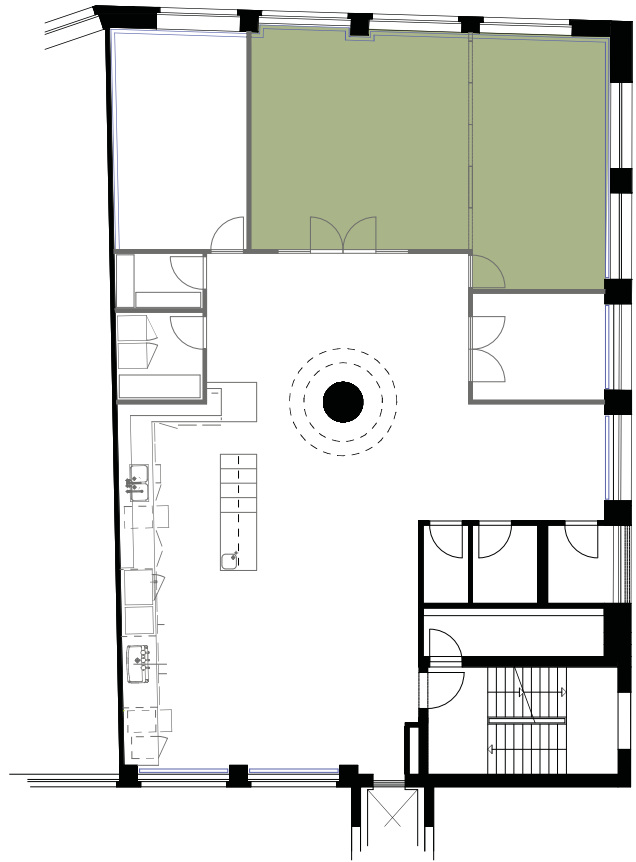
HTH 8-20 Personen

10-35 Personen



JALAPENOS + TUTTI FRUTTI

Fläche 100 m²
Kapazität  15-35 Personen
 15-50 Personen



SAMOSA

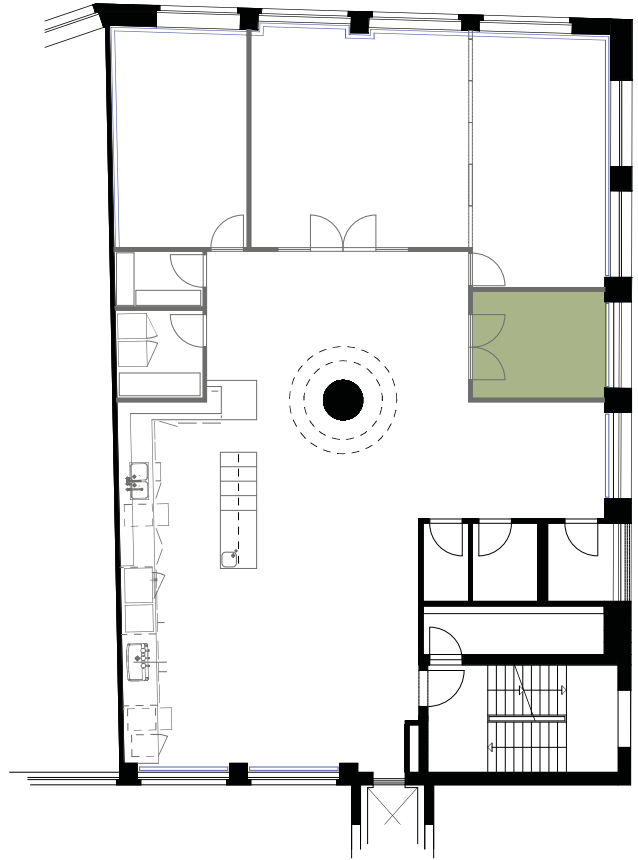
Fläche

11 m²

Kapazität

HTH 1-4 Personen

4-6 Personen



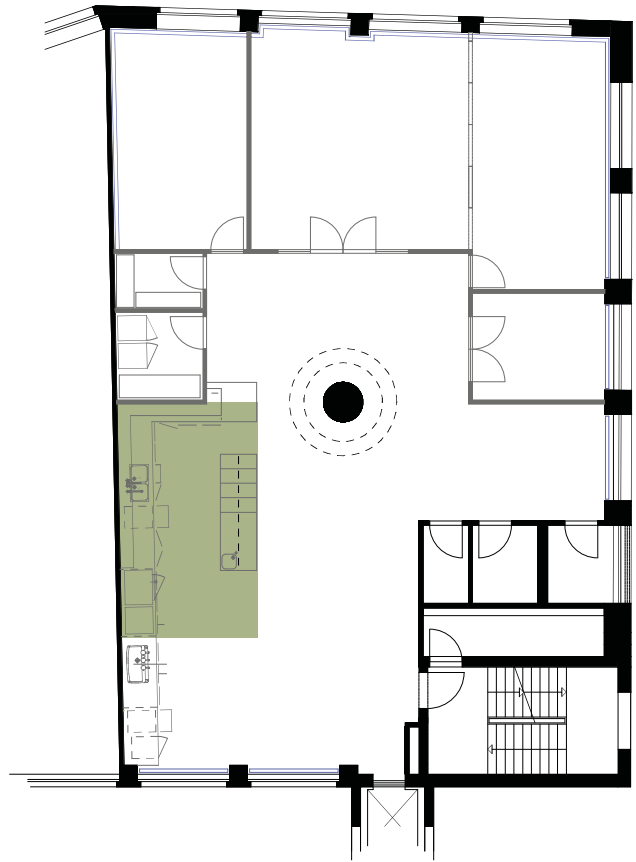
EVENTKÜCHE

Fläche

20 m²

Kapazität

👤 3-6 Personen



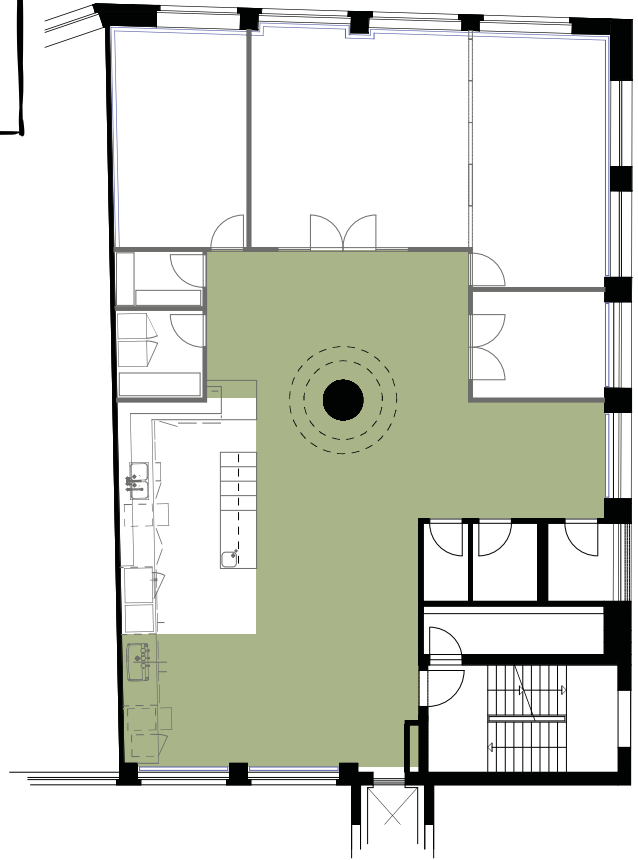
BEREICH FAMILIENTISCH, KAFFEEKÜCHE & STEHTISCHE

Fläche


110 m²

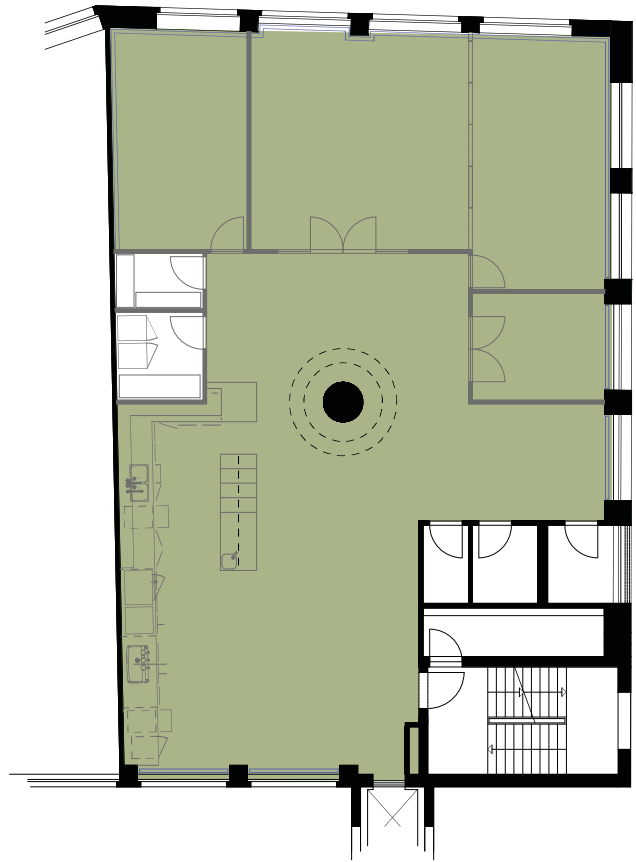
Kapazität

🕒 15 – 50 Personen



GANZE LOCATION

Fläche 239 m²
 Kapazität  20-60 Personen



KONDITIONEN

Raummiete

	halbtags 4 h	ganztags 8 h
Brownie	CHF 100	CHF 190
Jalapenos	CHF 170	CHF 290
Tutti Frutti	CHF 200	CHF 320
Jalapenos + Tutti Frutti	CHF 300	CHF 450
Samosa	CHF 80	CHF 120
Eventküche	CHF 400	CHF 550
Eventküche inkl. Familientisch, Kaffeeküche & Stehtische	CHF 220	CHF 350
Ganze Location	CHF 800	CHF 1200

Bei Seminaren sind Wasser, tibits Stifte und Blöcke sowie Seminarsets und Beschilderungen nach Ihrem Wunsch inklusive. Die Technikbetreuung durch unser Team ist im Preis inbegriffen.

SEMINARPAUSCHALEN*

Halber Tag

Preis pro Person

59.00

- Raummiete halbtags (Wochentag & Uhrzeit nach Vereinbarung)
- Inkl. Wasser, W-LAN, Bestuhlung, Stifte + Blöcke, Seminarset und Beschilderung nach Wunsch
- Beamer mit Leinwand & Pinnwand
- Kaffeepause mit heissen und kalten Getränken und Snacks
- Kleines Buffet für Lunch oder Dinner mit Salaten, warmen Gerichten und Dessert

Ganzer Tag

Preis pro Person

89.00

- Raummiete ganzer Tag (Wochentag & Uhrzeit nach Vereinbarung)
- Inkl. Wasser, W-LAN, Bestuhlung, Stifte + Blöcke, Seminarset und Beschilderung nach Wunsch
- Beamer mit Leinwand & Pinnwand
- 2 Kaffeepausen mit heissen und kalten Getränken und Snacks
- Kleines Buffet für Lunch oder Dinner mit Salaten, warmen Gerichten und Dessert

* Die Seminarpauschale gilt ab 20 Personen. Unter 20 Personen muss die Differenz gezahlt werden oder die Raummiete zzgl. Essen + Getränke offeriert werden.

INDIVIDUELLE ANFRAGE?

Wir freuen uns, euch persönlich zu beraten und euren Anlass mit euch zu planen.

Gerne erstellen wir eine unverbindliche Offerte.

+41 44 250 69 52
catering@tibits.ch

ZMORGE & SNACK PACKAGES

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

Kleines Zmorge

- Kaffee / Espresso / Tee
- Frisch gepresster Orangensaft (10 cl)
- Frische Bio Gipfeli (Butter, Dinkel, Laugen)

Preis pro Person

12.50

Power-Frühstück

- Kaffee / Espresso / Tee
- Frisch gepresster Orangensaft (10 cl)
- Frisch gepresster Saft, nach Tagesangebot (10 cl)
- Frische Bio Gipfeli (Butter, Dinkel, Laugen)
- Bio-Brötli
- Butter, Margarine, Honig, Konfitüre
- Hausgemachtes Birchermüesli und Müesli nach Tageangebot

Preis pro Person

20.50

Sweets

- Kaffee / Espresso / Tee
- Frisch gepresster Tutti-Frutti-Saft (10 cl)
- Bio-Patisserie
(Brownie, Amaretti und 1 Stück nach Tagenangebot)

Preis pro Person

14.50

BUFFET À DISCRETION

Gerne bereiten wir euch ein exklusives Buffet im Kreativ-Atelier vor oder reservieren für euer Mittagessen einen Tisch im tibits Bistro Zürich, nur 5 Gehminuten vom tibits Kreativ-Atelier entfernt.

Lunch

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

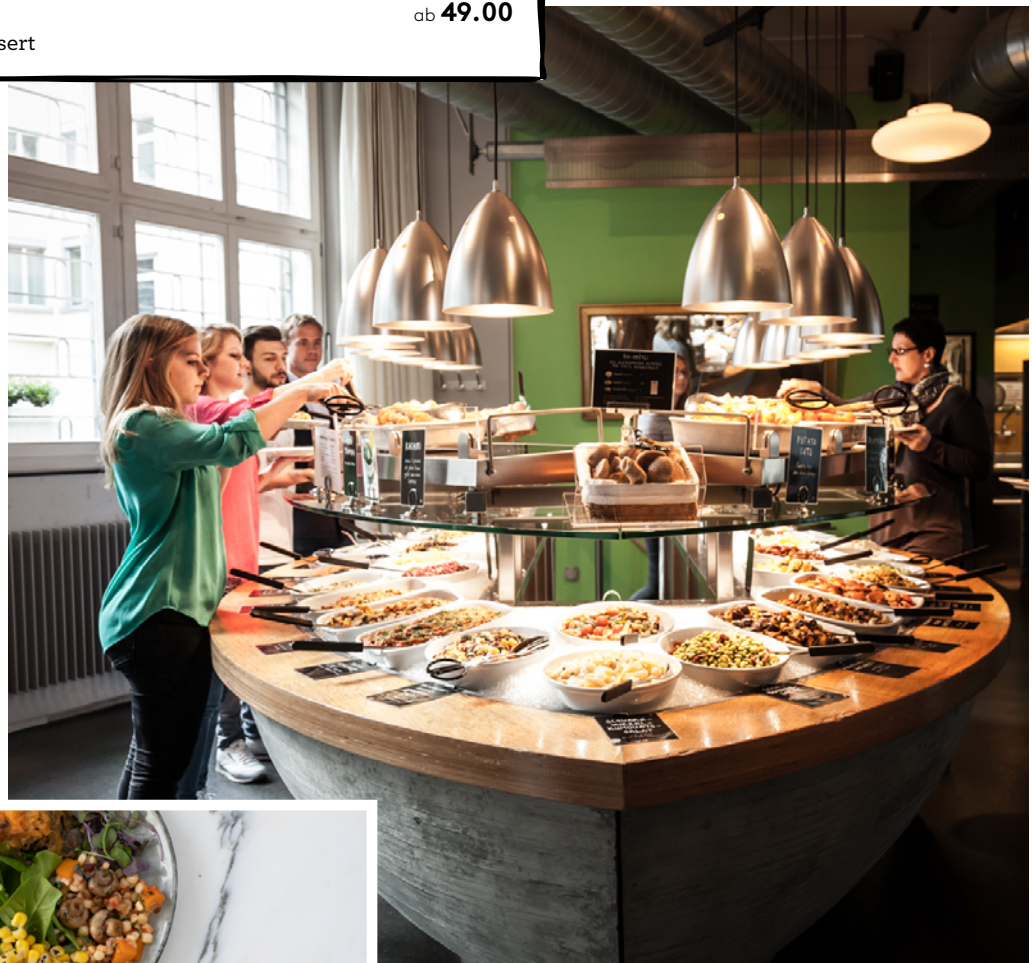
Preis pro Person

ab **37.00**

Dinner

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

ab **49.00**



APÉRO

Für den Empfang eurer Gäste oder für den genussvollen Abschluss nach dem Seminar. Wählt das Apéro-Angebot, das am besten zu eurem Anlass passt.

Apéro Snack

- Focaccia mit Dip
- Oliven Mix
- Nussmischung mit Cranberries

Preis pro Person
ab **11.50**

Apéro Classic

- Focaccia mit Dip
- Oliven Mix
- Nussmischung mit Cranberries
- Asia Spoon gefüllt mit verschiedenen Köstlichkeiten - in drei Varianten

Preis pro Person
ab **16.50**

Apéro Riche

- Focaccia mit Dip
- Oliven Mix
- Nussmischung mit Cranberries
- Asia Spoon gefüllt mit verschiedenen Köstlichkeiten - in drei Varianten
- Jalapeños/Samosa/Suppe/Dip

Preis pro Person
ab **21.50**

Apéroplatte klein (bis 5-8 Pers.) **59.00** gross (bis 12-17 Pers.) **129.00**

- Antipasti Gemüse Spiess (nur bei grosser Platte)
- Vegi Tatar Brötli
- Arancini
- Sweet'n'Sour Hackbällchen-Ananas Spiess
- Spinat-Quinoa Tätschli mit Frucht-Chutney



AUSSTATTUNG & TECHNIK

Unser Team unterstützt euch gerne bei den Vorbereitungen und steht euch auch während des Anlasses für die technische Unterstützung zur Verfügung.

Technik & Equipment

WLAN	inklusive
Beamer, Leinwand, Pinnwand	inklusive
Flipchart	inklusive
Musikanlage	inklusive
Fernseher	inklusive
Drucker / Kopierer	CHF 50
Mikrofon	CHF 50

Event-Küche

Geschirr, Besteck, Gläser	inklusive
Küchengeräte	inklusive
Kühlfächer	inklusive
Heissluftofen	inklusive
Kochfeld	inklusive
Geschirrspüler	inklusive

Räumlichkeiten

3 OG / Lift

2 Toiletten, 1 Dusche

Garderobe

Kaffeemaschine



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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.

ÄNDERUNGEN

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

BESTELLUNGEN

Aufträge nehmen wir gerne so früh wie möglich entgegen, um einen zuverlässigen Service gewährleisten zu können, spätestens bis drei Tage vor Veranstaltung und je nach Kapazität.

MITARBEITER

In unseren Packages mit einem Pauschalpreis pro Person sind Mitarbeiterkosten miteinberechnet. Für individuelle Anlässe oder spezielle Vorbereitungen, Umstellungen des Raumes verrechnen wir die zusätzlich anfallenden Mitarbeiterstunden mit CHF 65.00 pro Stunde.

EIGENE LEBENSMITTEL

Eigene Lebensmittel können mitgebracht und in der tibits Eventküche zubereitet werden. Wir bitten euch jedoch, kein Fleisch oder Fisch in der tibits Eventküche zuzubereiten.

STORNIERUNGEN UND ABBESTELLUNGEN

Stornierungen von gebuchten oder beauftragten Leistungen behalten wir uns vor, ab dem 14. Tag vor Veranstaltungsbeginn mit 25% der veranschlagten Kosten zu verrechnen, bis zwei Werktagen mit 50%. Unter zwei Werktagen erfolgt eine Verrechnung mit 100% des Auftragswertes. Massgeblicher ist der Zeitpunkt des Eingangs der schriftlichen Stornierungserklärung bei 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 Kunde hat in diesem Fall keinen Anspruch auf Schadenersatz.

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.