

# SEMINARE & EVENTS IM KREATIV-ATELIER

Attraktive Tagungsräume mit  
Eventküche im Zürcher Seefeld



tibits



## 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

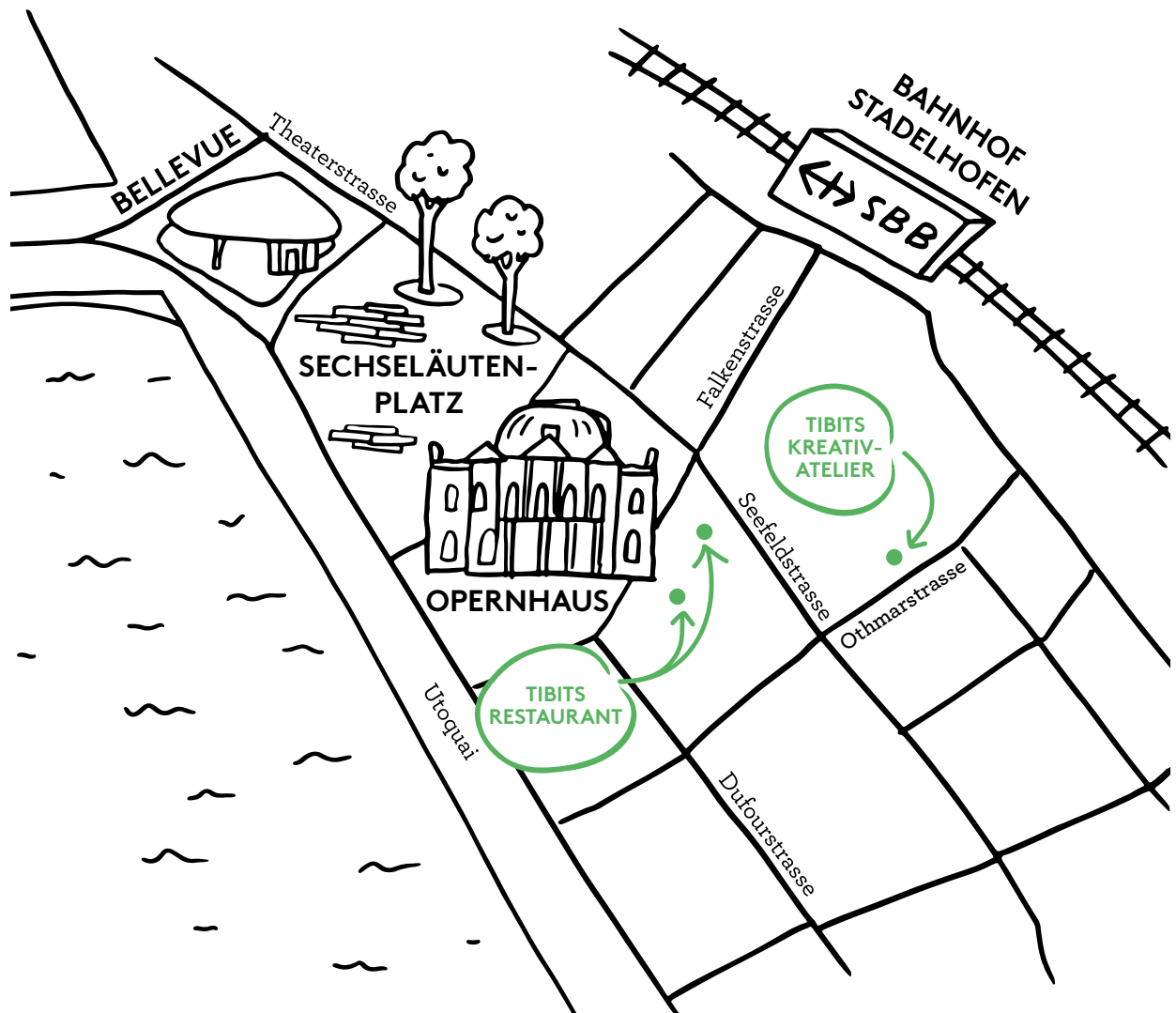
Ihr habt bereits eine Location und seid noch auf der Suche nach einem passenden Catering für die Veranstaltung?

Das tibits Catering ist ideal für 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](#)

# AN BESTER LAGE IM SEEFELD

Othmarstrasse 9, 8008 Zürich



## ANBINDUNGEN



4 Minuten vom Bahnhof Stadelhofen



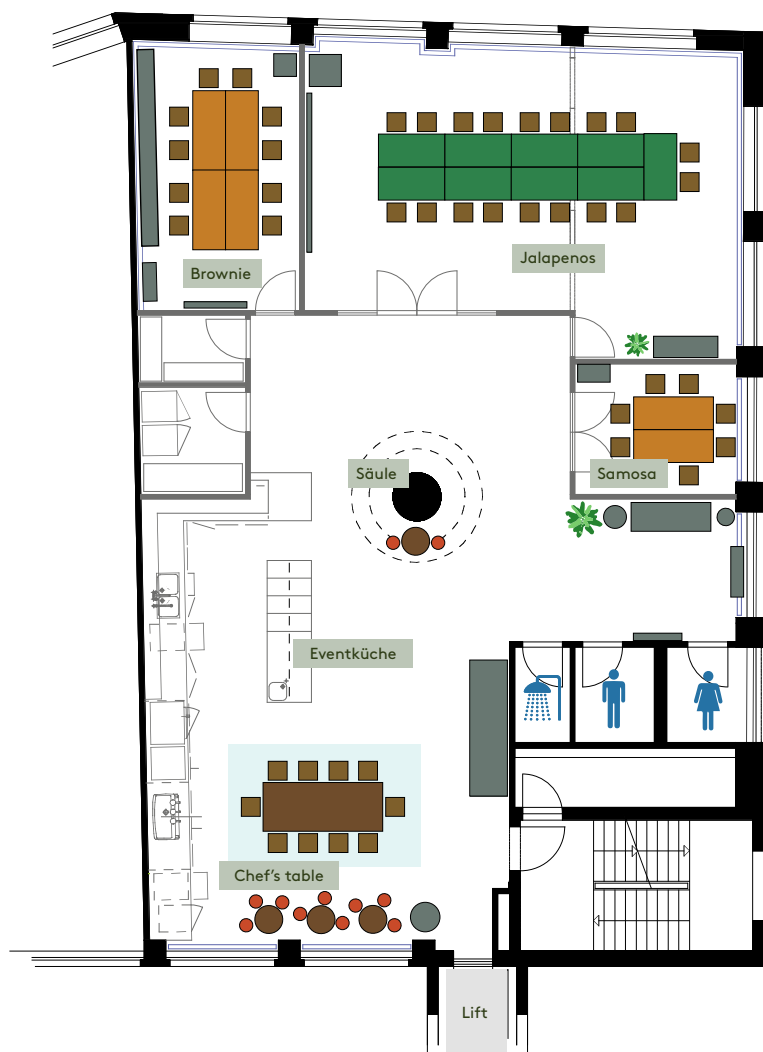
5 Minuten vom Zürich HB  
15 Minuten vom Zürich Flughafen



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 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.



### Seminar- und Sitzungszimmer

	Fläche	HTH		/Std.	halbtags*	ganztags
<b>Samosa</b>	11 m <sup>2</sup>	4	–	55.–	200.–	350.–
<b>Brownie</b>	22 m <sup>2</sup>	10	–	85.–	300.–	550.–
<b>Jalapeño</b> <small>unterteilbar</small>	76 m <sup>2</sup>	35	50	105.–	380.–	670.–

Raummiete inkl. Reinigung, Wasser, Kaffee und Technik

\* von 8.00 bis 12.00 Uhr oder von 13.00 bis 17.00 Uhr

### Eventlocations

	Fläche	HTH	halbtags*	ganztags
<b>Eventküche</b>	110 m <sup>2</sup>	15–50	700.–	1200.–
<b>Ganze Location</b>	240 m <sup>2</sup>	20–60	800.–	1400.–

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

\* bis 15 Uhr oder von 18 Uhr bis 24 Uhr, Verlängerung auf Anfrage

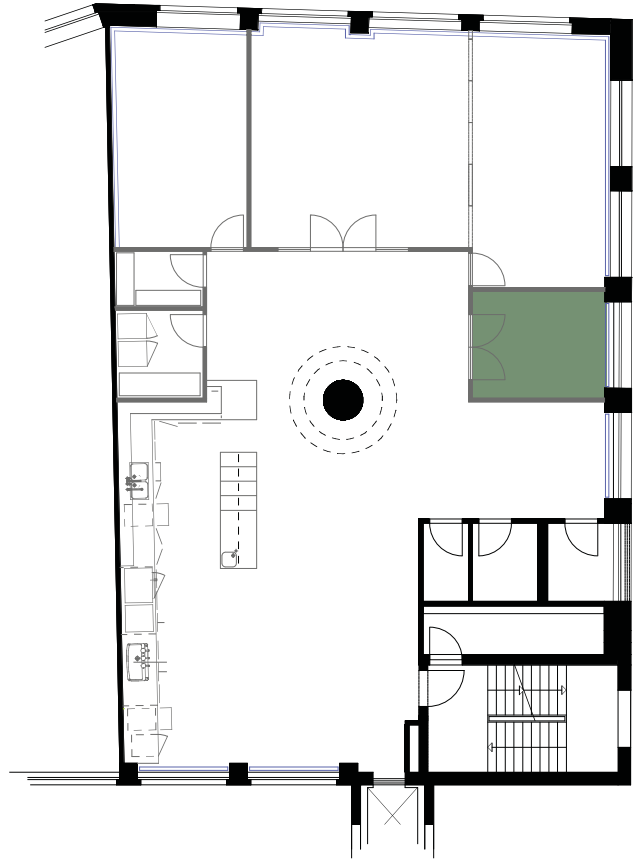
Mindestkonsumation Food & Beverage bei CHF 1'000

### Technik & Equipment

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

# SAMOSA

Fläche 11 m<sup>2</sup>  
Kapazität 1-4 Personen



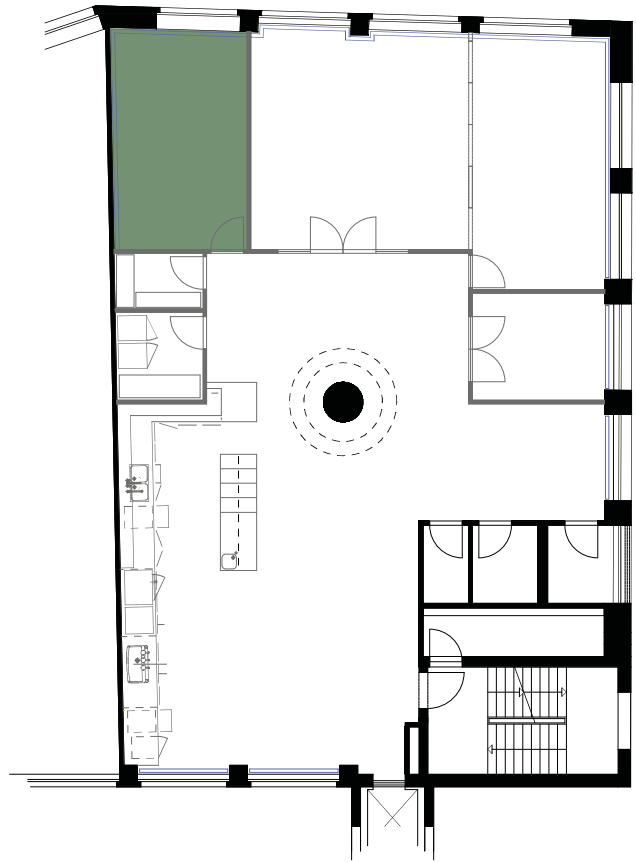
# BROWNIE

Fläche

22 m<sup>2</sup>

Kapazität

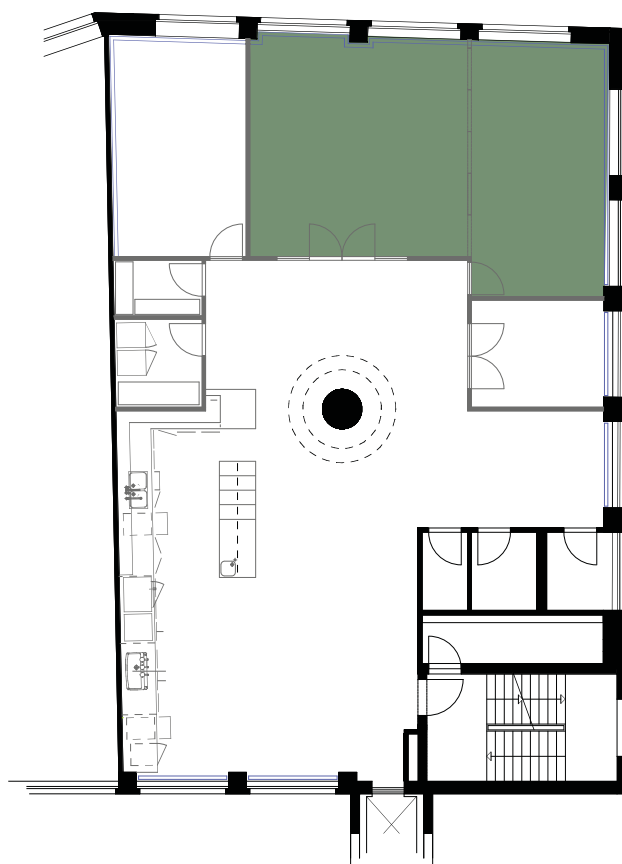
HTH 4 - 10 Personen



# JALAPEÑO

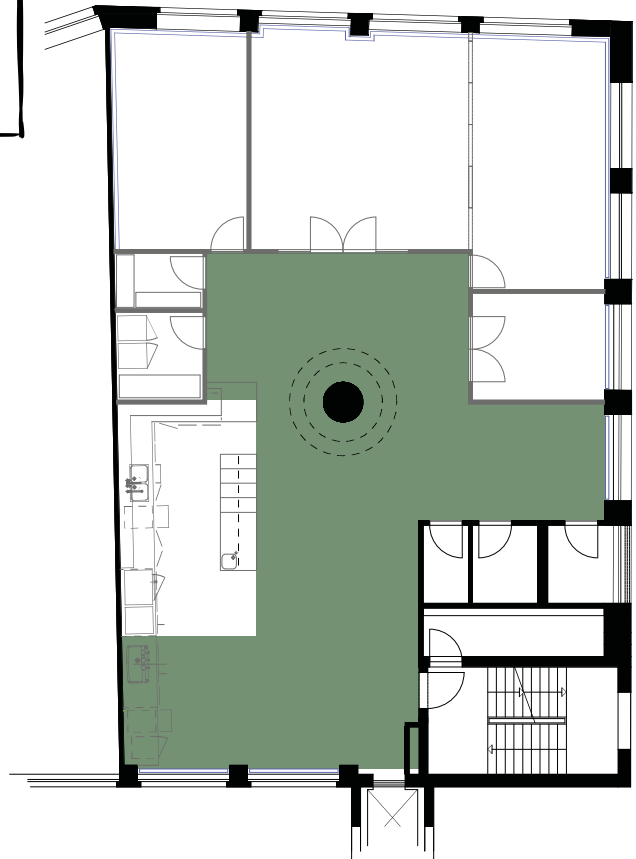
**Fläche** 76 m<sup>2</sup>  
unterteilbar (36m<sup>2</sup> & 40m<sup>2</sup>)

**Kapazität**  15 - 35 Personen  
 15 - 50 Personen



## EVENTKÜCHE MIT CHEF'S TABLE

Fläche 110 m<sup>2</sup>  
Kapazität 15 - 50 Personen




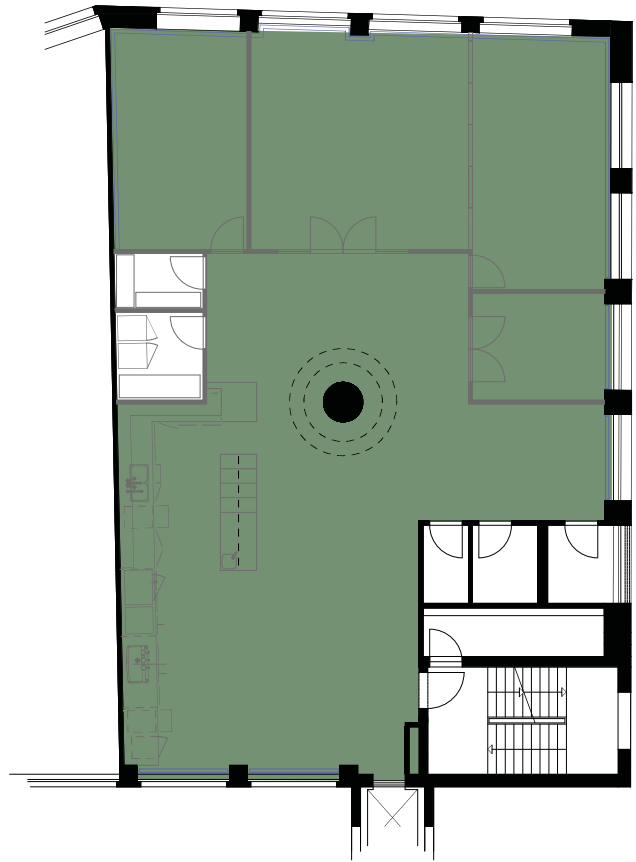
### Event-Küche

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



## GANZE LOCATION

Fläche 240 m<sup>2</sup>  
Kapazität  bis zu 90 Personen



## SEMINAR PACKAGES AB 15 PERSONEN

Unsere Food Packages können jeweils zu jedem Raum dazu gebucht werden. Mit unserer Auswahl startet ihr genussvoll und voller Energie in den Tag.



### tibits Frühstück

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

Preis pro Person  
**13.00**



### Lunch im tibits Bistro mit einer Genusspause

Preis pro Person  
**58.00**

Lunchbuffet à discretion im Bistro,  
inkl. einer Genusspause am Vormittag oder Nachmittag

#### Genusspause:

- Kaffee / Espresso / Tee
- Frisch gepresster Saft nach Tagesangebot oder hausgemachter Eistee
- Bio-Gipfeli (Butter, Dinkel ☺, Laugen ☺) oder Bio-Patisserie
- tibits Nussmischung

### Lunch im tibits Bistro mit zwei Genusspausen

Preis pro Person  
**68.00**

Lunchbuffet à discretion im Bistro,  
inkl. zwei Genusspausen am Vormittag und Nachmittag

#### Genusspause:

- Kaffee / Espresso / Tee
- Frisch gepresster Saft, nach Tagesangebot und hausgemachter Eistee
- Bio-Gipfeli (Butter, Dinkel ☺, Laugen ☺) und Bio-Patisserie
- tibits Nussmischung

### tibits Apéro klein

- Focaccia mit Dip
- Oliven Mix
- tibits Nussmischung mit Cranberries

Preis pro Person  
**10.00**

### tibits Apéro gross

- Focaccia mit Dip
- Oliven Mix
- tibits Nussmischung mit Cranberries
- 7-8 Häppchen pro Person; Dreierlei-Canapés, Samosas, Arancinis, Jalapeños, Saison-Salate im Gläschen

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

Preis pro Person

**39.00**



## 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**

### **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.

### **EIGENE LEBENSMITTEL**

Das Mitbringen von eigenen Lebensmitteln ist in den Seminarräumen nicht gestattet. Eigene Lebensmittel, welche speziell für einen Kochevent benötigt werden, dürfen in vorgängiger Absprache mitgebracht werden. Wir bitten euch jedoch, kein Fleisch oder Fisch in der tibits Eventküche zuzubereiten.

### **EIGENE GETRÄNKE**

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

### **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 Werktage 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.